



**Mit viel Liebe zu seinem Handwerk** betreibt Stefan Kaiser (links) in Affaltern eine kleine Landkäserei. Unterstützt wird er dabei von seinem Gesellen Josef Schweitzer.



**Im Reiferaum präsentieren** (v. l.) Stefan Kaiser und Josef Schweitzer ihre Weichkäse- und Rotschmierekäsespezialitäten. Hinter den vielen Käsestücken steckt auch viel Handarbeit. *Fotos: Ammich*

## Hier wird der Käse mit Liebe gewürzt

### Bayerns jüngster Molkereimeister betreibt eigene Landkäserei in Affaltern

**Affaltern/Lks. Augsburg** – Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Sind es die Hingabe und die Liebe zu seinem Handwerk, dass sich die Käseprodukte von Stefan Kaiser geschmacklich so wohltuend von den Massenprodukten der Discounter abheben? In Affaltern hat Bayerns jüngster Molkereimeister eine kleine Landkäserei gepachtet, in der er in traditioneller Handarbeit Weichkäse- und Rotschmierekäsespezialitäten herstellt.

#### Kleine Käserei in Pacht

Als der heute 23-jährige Stefan Kaiser während seiner Meisterausbildung am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten einen Ausnahmehang entdeckt, auf dem eine Landkäserei in Affaltern zur Pacht angeboten wird, zaudert er nicht lange. Er bewirbt sich und erhält den Zuschlag für die Käserei Reißler, einen seit 1922 bestehenden Famili-

enbetrieb im Naturpark Augsburg-Westliche Wälder.

Seine Liebe zur Milchverarbeitung hat Stefan Kaiser aber schon viel früher entdeckt. In der siebten Klasse belegte er einen Schnupperkurs bei einer großen Molke- rei. Außerdem durfte er hin und wieder einem Freund der Familie, der die Gutsmolkerei auf dem Schweighof bei Nordendorf leitet, bei der Arbeit über die Schulter sehen. „Das Lebensmittel Käse hat mich von Kindheit an interessiert“, sagt Kaiser. Doch gefallen hat ihm nicht nur das Verarbeiten der Milch selbst, sondern auch die Arbeitsumgebung: „Da ist alles so sauber und hygienisch.“

Nach seinem Schulabschluss bewarb sich Kaiser bei der nordschwäbischen Molkerei Gropper um einen Ausbildungsplatz als Molke- reifachmann und bekam ihn auch. Doch seine große Liebe galt schon damals dem Käse. So richtete er sich auf dem elterlichen Bauernhof

in Nordendorf seine eigene Mini- Käserei ein: Ein Raum wurde gefliest und mit einer Käsewanne versehen. Die Produkte seiner Käse- Experimente, die freilich nicht immer auf Anhieb gelangen, kamen abends auf den Familientisch.

Nach seiner Gesellenprüfung besuchte Kaiser die Meisterschule in Kempten, die er heuer als jüngster Molkereimeister Bayerns verließ. Mit der Pacht der Landkäserei in Affaltern konnte es dann so richtig losgehen. Seit einigen Wochen ist Kaiser dabei, die Betriebsanlagen zu modernisieren – alles gemäß dem verbraucherfreundlichen Konzept der „gläsernen Produktion“.

So entsteht derzeit ein kleiner Hofladen, in dem neben den eigenen Käseprodukten auch Waren aus Bauernhöfen der Umgebung angeboten werden. Vom Laden und von einer Rampe vor dem Käsereigebäude aus können die Kunden Kaiser und seinem Gesellen Josef Schweitzer durch Fenster bei der Arbeit zusehen. Demnächst will Kaiser auch mit der Produktion von Butter beginnen.

Schwerpunkt der Käserei ist und bleibt jedoch die Herstellung von Weichkäse- und Rotschmierekäsespezialitäten. Schon vor der Verpachtung des Betriebs wurden dort diese Spezialitäten produziert. „Die Rezepte wurden schon von meinen Vorgängern ständig abgewandelt und verbessert“, erklärt Kaiser. „Nicht die Größe, sondern die Qualität soll das hervorstechende Merkmal unserer Käserei sein. Unser Käse ist frei von Zusatzstoffen und kann natürlich reifen.“

Den Rohstoff Milch bezieht Kaiser nur von Landwirten aus der näheren Umgebung. Damit ist für die Kunden die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet. Abnehmer sind vor allem Molke- reien und Frischdiensthändler im süddeutschen Raum. Diese hätten sich gefreut, dass der Fortbestand der kleinen Käserei in Affaltern

durch einen „jungen Kerle“ gesichert werde. Die Abnehmer beliefern ihrerseits zum Beispiel Metzgereien mit Käsetheken oder Altenheimen. Die alte Bezeichnung „Reißler-Käse“ hat Kaiser für seine Waren übernommen, da diese einen guten Namen haben.

#### 3000 l Milch täglich

Täglich werden rund 3000 Liter Milch bei der Käserei Kaiser angeliefert. Die Milch wird pasteurisiert und in traditioneller Handarbeit in den Käsewannen verarbeitet. So entstehen rund 300 kg Käse pro Tag. Neben dem Gesellen helfen noch zwei Teilzeitkräfte beim Verpacken und Schmieren der Käse mit. Immer wieder probiert Kaiser neue Konzepte für die Käseherstellung aus. „Durch unseren kleinen, handwerklich ausgerichteten Betrieb sind wir in der Lage, uns ganz an den Kundenwünschen zu orientieren und auch kleine Chargen herzustellen.“

Der aufwendig produzierte Käse hat natürlich seinen Preis. „So billig wie Discounter können wir ihn nicht abgeben“, so Kaiser. „Dafür erhalten unsere Kunden aber ein individuelles Spitzenprodukt aus der Region.“ Kaisers Käserei ist die Einzige im Kreis Augsburg, die Weichkäse traditionell herstellt.

Neben Rotschmierekäsesorten wie Romadur, Limburger, Backsteinkäse, Land- und Bierkäse produziert Kaiser auch Weißschimmelkäse in verschiedenen Formen. Durch erste Optimierungen der Produktqualität sei der Absatz der Käsespezialitäten bereits gestiegen. Künftig will sich Kaiser auch der Herstellung von neuen Käsesorten und anderen Milchspezialitäten widmen. **MA**

### Bauseminar

**Biburg/Lks. Augsburg** – Das Milchviehteam des ALF Augsburg veranstaltet am Mittwoch, 16. Januar 2008, im GH „Hirsch“ in Biburg ein ganztägiges Bauseminar für Milchviehhalter.

Über Wirtschaftlichkeits- und Finanzierungsfragen referiert Markus Eggenmüller vom ALF Augsburg. Aus der Praxis berichtet Landwirt Albert Sporer über „Profitable Milchviehbestände im Familienbetrieb und die arbeitswirtschaftlichen Herausforderungen“. Petra Rietzler vom ALF Augsburg stellt aktuelle Grundrisse und Details von Milchviehställen vor. Abgerundet wird das Seminar mit dem Vortrag „Welches Melksystem passt in meinen Betrieb?“ von Martin Kühberger, LfL Grub. Beginn: 9.30 Uhr.

**Gail Heizung Sanitär Solar**  
Hackschnittel - Miscanthus  
Hinterheimat 5 - 86453 Dasing 08205 / 7056

**joule - das Fachmagazin für Agrar-Energie**  
www.joule-dlv.de

**Fertigställe, Hallen, Stalleinrichtungen**  
Rind  
Schwein  
Pferd  
www.hoermann-info.at  
**HÖRMANN**  
Hallen - Stallbau - Energie

**Fertighalle Typ THAL**  
z. B. 12 x 20 m  
zum einmaligen Festpreis mit Eigenleistung (\*)  
€ 21.980,- inkl. 19% MwSt.  
- Nagelplattenbinder  
- Wandelemente  
- Stahlbetonfertigteile  
\* Info mit ausführlicher Produkt- und Leistungsbeschreibung anfordern bei:  
84320 Massing, Postfach 60  
Tel. 08724/88-0, Fax 88-500  
www.laumerbautechnik.de  
**Laumer BAUTECHNIK**

**Zimmerei Resele**  
Zimmerei Michael Resele  
Gebr.-Frisch-Str. 11, 86439 Kissing  
Telefon 082 33 / 55 63  
Mobil 01 72 / 821 64 30  
Fax 082 33 / 84 94 43  
michael.resele@t-online.de

- Ziegeldacheindeckungen
- Ziegeldachumdeckungen
- Dachstühle
- Vordächer
- Pergolen
- Hallenbau
- Dachgauben
- Asbestabbau und -entsorgung