Von der Käseküche zum Kaiserblick

Der VdK-Ortsverband Ainring verbindet bei seinem Ausflug nach Tirol Genuss, Handwerk und Bergpanorama

Von Andreas Pils

Ainring. Bei herrlichem Spätsommerwetter hat der VdK-Ortsverband am Tag der Deutschen Einheit einen Ausflug nach Tirol unternommen. 72 Teilnehmer machten sich mit einem großen und einem kleinen Bus auf den Weg. Ziel waren die Schaukäserei „Wilder Käser" in Gasteig bei Kirchdorf und anschließend die Griesner Alm im Kaiserbachtal.

VdK-Ortsvorsitzender Ludwig Wetzelsberger begrüßte die Teilnehmer und informierte über den Tagesablauf. Schon während der Fahrt boten sich immer wieder schöne Blicke in die herbstliche Bergwelt. Für Verwunderung sorgte allerdings der fast leere Saalachsee. Grund dafür sind Untersuchungen an Bauwerken und Instandsetzungsarbeiten an der Talsperre Kibling und weiteren Anlagen des örtlichen Kraftwerks.

Blick auf Wilden Kaiser und Loferer Steinberge

Über Unken, Lofer und Waidring ging es weiter nach Gasteig. Dort legte die Gruppe bei der auf rund 800 Metern Höhe gelegenen Schaukäserei „Wilder Käser" eine längere Pause ein. Bis zum Beginn der Führung blieb Zeit für einen Kaffee oder ein Getränk auf der Sonnenterrasse. Von dort bot sich ein weiter Blick auf den Wilden Kaiser und die Loferer Steinberge.

Inhaber Bernd Widauer begrüßte die Gäste anschließend persönlich. Er stellte den Familienbetrieb vor, den er gemeinsam mit seiner Frau und sechs Mitarbeiterinnen führt. Das Gebäude, in dem sich die Schaukäserei befindet, hat eine besondere Geschichte: Es handelt sich um den rund 500 Jahre alten ehemaligen Hof von Widauers Vater aus Ellmau. Für den Umzug nach Gasteig wurde das Gebäude vollständig abgebaut. In vier Tagen wurden rund 1500 Einzelteile ausgebaut und nummeriert, ehe der Hof am neuen Standort wieder errichtet werden konnte.



Das 500 Jahre alte Bauernhaus wurde zehn Kilometer umgesiedelt und beherbergt Gaststube, Hofladen, Vorführräume, Verkostungsraum und Schaukäserei.



Die VdK-Gruppe aus Ainring auf der Griesner Alm – im Hintergrund ist der Zahme Kaiser zu sehen. – Foto: Andreas Pils

Bei der Führung erfuhren die Besucher viel über die Herstellung von Käse und die Bedeutung der Heumilch für den Betrieb. Täglich verarbeitet die Käserei rund 1200 Liter Heumilch. Während für einen 30 Kilogramm schweren Laib Bergkäse etwa 360 Liter Milch benötigt werden, hat sich der „Wilde Käser" vor allem auf Weichkäse wie Camembert spezialisiert. Verarbeitet wird ausschließlich Heumilch, die auch von Almen stammt. Die Fütterung mit Silage ist bei dieser Milch verboten.

Der Weg von der Milch bis zum fertigen Käse

Widauer erläuterte den Weg von der Milch bis zum fertigen Käse und zeigte den Besuchern, welche Rolle dabei unter anderem das Lab spielt. In einem Film konnten die Teilnehmer die einzelnen Arbeitsschritte bei der Käseherstellung verfolgen. Eine weitere Dokumentation zeigte die Geschichte des alten Bauernhofs und seinen Umzug nach Gasteig. Auch über die Landwirtschaft der Region erfuhren die Gäste einiges. Das Gebiet rund um Kitzbühel gilt mit rund 500 bewirtschafteten Almen als besonders almreich. Rund 12 000 Kühe liefern die Milch für Sennereien, Käsereien und Direktvermarkter. Für die Bauern bilden neben der Milchwirtschaft auch Waldwirtschaft und Tourismus wichtige Standbeine. Im Winter arbeiten viele Jungbauern zusätzlich als Skilehrer oder im Skiverleih beziehungsweise an Skiliften.

Zum Abschluss der Führung durften die VdK-Mitglieder einige Produkte verkosten und hatten Gelegenheit, Käse für zu Hause einzukaufen. Außerdem erfuhren sie, dass die Schaukäserei auch schon als Drehort für die Fernsehserie „Der Bergdoktor" diente. Mehrere Folgen wurden dort produziert, auch die sogenannte „Gruber-Milch" wurde in der Käserei verarbeitet.

Gebäude wurde bei einem Brand vollständig zerstört

Anschließend ging es weiter nach Griesenau und von dort auf einer Mautstraße fünf Kilometer durch das Kaiserbachtal. Die Straße führte durch das idyllische Naturschutzgebiet hinauf zur 1024 Meter hoch gelegenen Griesner Alm, die Wanderern, Bergsteigern und Kletterern als Ausgangspunkt im östlichen Kaisergebirge dient.

Bei inzwischen strahlendem Sonnenschein blieb genügend Zeit für ein gemeinsames Gruppenfoto und einen Spaziergang. Gegen 13.15 Uhr kehrte die Gruppe im Alpengasthaus ein. Das Gebäude war bei einem Großbrand im Februar 2021 vollständig zerstört und anschließend neu aufgebaut worden. Im rustikalen Altholz- und im Zirbenstüberl ließen sich die Ausflügler Tiroler Spezialitäten schmecken.

Nach der ausgiebigen Mittagspause blieb noch Zeit, die eindrucksvolle Bergkulisse zu genießen. Anschließend traten die Teilnehmer die Heimfahrt an. Schon wenige Kilometer nach der Griesner Alm lag die Strecke wieder in der Sonne und bot noch einmal schöne Ausblicke auf die Landschaft. Mit vielen Eindrücken und guter Stimmung kehrte die VdK-Gruppe schließlich zurück.