Die Zeitung am Sonntag

Sonderdruck zur Zett –
Die Zeitung am Sonntag, 07.03.2021

Life Style

Learner Hofkäserei Caseificio aziendale

Stefan Köhl
Lehnerweg 15 | 39050 Deutschnofen
Mobil 340/7903936 | info@hofkaeserei.it
www.hofkaeserei.it

MIT LAIB
und Seele

Alle Fotos: Augustin Ochsenreiter

Familie Köhl

Wer heute einen landwirtschaftlichen Betrieb in Vollerwerb betreiben will, der benötigt Willenskraft, Strebsamkeit und innovative Ideen. Aber auch viele fleißige Hände. Von all dem hat Stefan Köhl von der „Hofkäserei Learner" eine gute Portion. Der junge Bauer führt seit 2013 den elterlichen Hof mit Viehbetrieb und Milchproduktion in Deutschnofen und hat sich nebenbei seinen Traum von einer eigenen Käserei samt Hofladen verwirklicht.

MAIR
d. Mair Gert & Co KG/SAS
Tel. +39 0474 74 51 46
I-39039 Niederdorf (BZ)
www.mairgert.com
- DEKORATIVE BÖDEN UND WÄNDE
- BODENSANIERUNGEN
- BESCHICHTUNGEN INNEN/AUSSEN
- INDUSTRIEBÖDEN
- KUNSTHARZBESCHICHTUNGEN
- Spezielle Bodenbeläge für denkmalgeschützte, natürliche und biologische Bauten.

Arnold Brunner

DESINFIZIERBAR ▪ FUGENLOS ▪ PORENGESCHLOSSEN ▪ PFLEGELEICHT
DIE IDEALE LÖSUNG FÜR MECHANISCHE, HYGIENISCHE UND DEKORATIVE BEREICHE

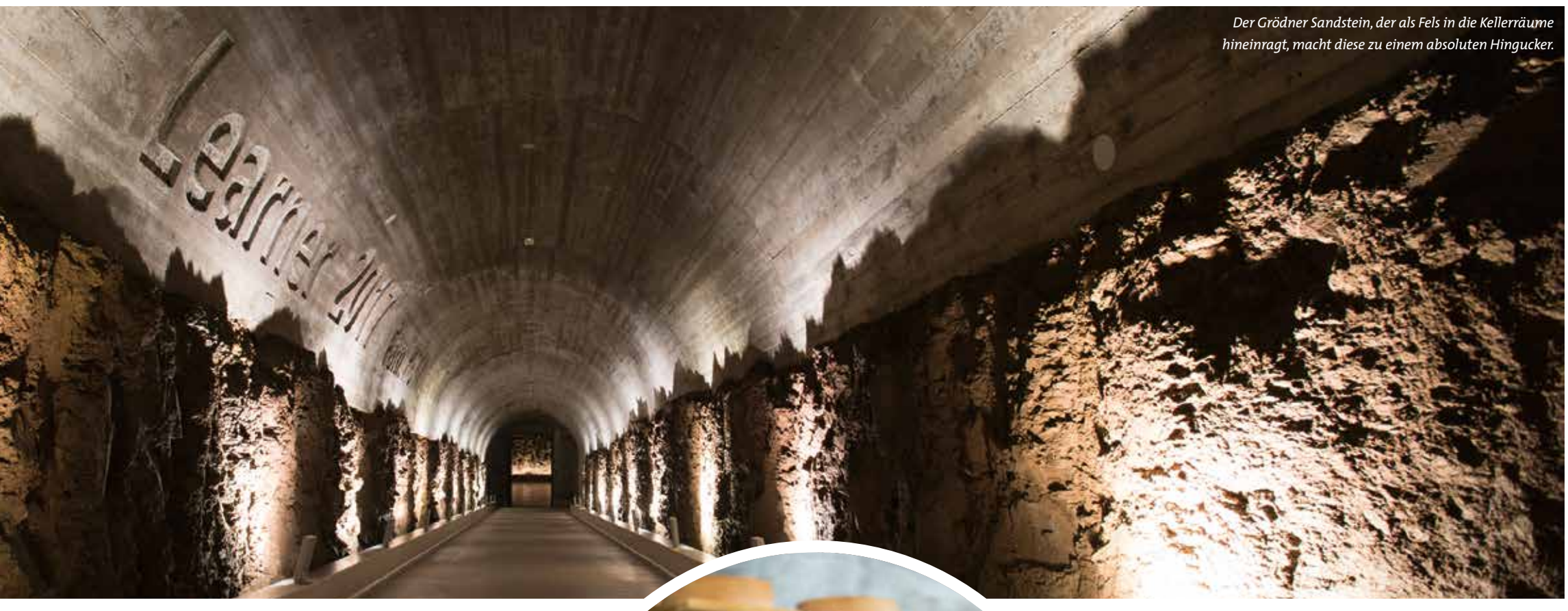
Bau- und Vermessungsbüro
PLANK HEINRICH
· PLANUNG
· BAULEITUNG
· VERMESSUNG
· KATASTER
Geom. Plank Heinrich · Hauptstraße 60
39050 Deutschnofen · Tel. 0471 616333 · info@plank-plan.it

Höchste Qualitätsansprüche sind für Familie Köhl eine Selbstverständlichkeit.

Als Dank für die gelungene, unfallfreie Bauausführung erhält der Bäuerliche Notstandsfonds von der Hofkäserei Learner eine Spende von 1000 Euro.

Der Lehrnerhof, ursprünglich „Hof am Lehen", liegt auf 1360 Höhenmetern, rund einen Kilometer außerhalb des Dorfzentrums von Deutschnofen. Eingebettet in saftige Wiesen und umsäumt von sattgrünen Wäldern, bietet der Hof einen atemberaubenden Panoramablick auf die Dolomiten. Insgesamt rund 45 Hektar Fläche umfasst der geschlossene Hof, der seit Beginn des 20. Jahrhunderts im Familienbesitz ist und mittlerweile von drei Generationen bewohnt wird.

Stefan, der Älteste von vier Geschwistern, ist Betriebsinhaber und hauptverantwortlich für die hofeigene Käserei, die Produktion und den Verkauf. Seine Frau Samantha unterstützt ihn bei der Büroarbeit und der Auslieferung der Hofprodukte, außerdem kümmert sie sich um die Besuchergruppen, den eigenen Haushalt und natürlich um Sonnenscheinchen Paula. Verantwortlich für den Viehbetrieb ist Altbauer Konrad: Die knapp über 30 Milchkühe der Rasse Südtiroler Grauvieh wollen zwei Mal täglich gemolken werden, um ihre jährliche Milchgesamtleistung von ca. 190.000 kg zu erbringen. Im Stall hilft auch Konrads Frau Maria Anna mit, außerdem kümmert sie sich um den Hofladen-Verkauf, die Gartenarbeit und den Familienhaushalt. Weitere Mitglieder der Familie Köhl helfen in verschiedenen Bereichen mit, um den Hofbetrieb mit vereinten Kräften am Laufen zu halten. So ist etwa Stefans Bruder Michael, der als Tischler arbeitet, zuständig für die Herstellung der



Der Grödner Sandstein, der als Fels in die Kellerräume hineinragt, macht diese zu einem absoluten Hingucker.

Käsebretter aus Holz aus dem eigenen Wald. Seinen Bruder Alexander, der halbtags als Gärtner tätig ist, bezeichnet er gerne als „Joker", auf den man sei es als Urlaubs- oder Krankheitsvertretung, aber auch zu Spitzenzeiten wie der Heuernte immer zurückgreifen kann. Auch Stefans Schwester Sabine hilft gelegentlich auf dem Hof mit.

Von der Milch zum Käse

Was im Learner Hofladen an Käse über die Theke geht, wird zu 100 % aus hochwertiger Milch aus eigener Produktion gewonnen. Die Milchkühe werden dabei mit Grundfutter, das von den eigenen Wiesen stammt, gefüttert, ergänzend dazu mit Kraftfutter. „Rund 18,5 Hektar unserer Gesamtfläche werden, so es das Wetter zulässt, dreimal im Jahr gemäht", verrät Bauer Stefan.

Die gewonnene Milch wird jeden zweiten Tag zu Rohmilchkäse verarbeitet, dabei steht die Natürlichkeit im Vordergrund: Dank des geringen Fettanteils muss die Milch der Grauviehrasse fürs „Kasen" nicht zusätzlich entrahmt werden und behält ihre erstklassige Qualität.
Für die Käseherstellung wird die Milch zunächst erwärmt und mit Milchsäurebakterien und Lab vermischt, damit die Gerinnung einsetzt. Anschließend wird die dickgelegte Milch mit der so genannten Käseharfe zu einer körnigen Masse zerschnitten. Die Größe der Bruchkörner bestimmt später die Art des entstehenden Käses. Nachdem der Käsebruch unter ständigem Rühren erwärmt und dadurch verfestigt ist, gelangt er in entsprechende Käseformen. Am darauffolgenden Tag kommt der Käse in ein Salzbad, um für die weitere Lagerung haltbar gemacht zu werden.

Für uns ist es entscheidend, dass alles - so weit als möglich - vom eignen Hof kommt.

Aber nur ein kleiner Teil der Käseproduktion fällt auf das „Kasen" selbst, erklärt Stefan. Einen Großteil der Arbeit macht die so genannte Käsepflege aus. Mehrere Stunden täglich kümmert sich Angestellte Susi um die Käselaibe, denn diese müssen mit einer Bürste geputzt und gewendet werden. In den ersten drei bis vier Wochen der Reifung passiert das täglich, danach einmal pro Woche. Insgesamt werden die Laibe stolze 70 bis 80 Mal in die Hand genommen, bevor sie die Reifekeller verlassen.
„Für uns ist es entscheidend, dass alles - so weit als möglich - vom eignen Hof kommt. Das zeichnet unsere hochwertigen Produkte aus", erklärt Stefan. „Das fängt bei der Milch an und geht bis hin zur Lagerung der Käselaibe auf den naturbelassenen Holzbrettern, die aus unserem Wald stammen." Bei den einzelnen Arbeitsschritten der Herstellung legt der Käsemeister Wert auf Sorgfalt und genaue Planung. Nur so ist es zu erklären, dass er mit harter Arbeit, Fleiß und Mut zu Investitionen in wenigen Jahren seine Käserei auf- und ausbauen konnte. Alle Produkte der „Hofkäserei Learner" sind mit dem Gütesiegel „Roher Hahn" gekennzeichnet. Einige von Stefans schmackhaften Schnitt- und Hartkäsesorten wurden schon wiederholt mit internationalen Preisen ausgezeichnet – ein Zeugnis dafür, dass sich sein unermüdlicher Eifer immer wieder lohnt.
Die Vermarktung von Köhls Käse erfolgt direkt im eigenen Hofla-

Pichler A.
ABDICHTUNGEN
IMPERMEABILIZZAZIONI
Pichler A. GmbH
I-39050 Deutschnofen
Unterbirchabruck 22
Handwerkerzone
Tel. +39 0471 610302
Fax +39 0471 610311
info@pichler-a.it
www.pichler-a.it

Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Innovation sind für Familie Köhl zentrale Werte.

den, daneben aber auch über Lebensmittel- und Feinkostläden, die Gastronomie und einen Grossisten (Foppa). Auch Degust-Affineur Hansi Baumgartner, ebenso als Käsepapst Südtirols bekannt, vertreibt die schmackhaften Produkte der Learner Hofkäserei.

Der Traum von der eigenen Käserei

Mit der Hofkäserei hat sich Stefan Köhl einen großen Traum erfüllt. Nachdem er von einem Praktikum im Rahmen der dreijährigen Landwirtschaftsschule in Salern nach Hause kam, ließ den damals 17-Jährigen die Idee nicht mehr los, auf dem elterlichen Hof eine eigene Käserei zu eröffnen. Glücklicherweise wurde er von seinen Eltern in diesem Vorhaben unterstützt. Die Bedingung war allerdings, dass er eine Ausbildung zum Molkereifachmann in Rotholz (A) absolvierte. Nach verschiedenen Praktika im In- und Ausland erwarb er den Titel des Käsemeisters und eröffnete 2007 schließlich die neu gebaute „Hofkäserei Learner".

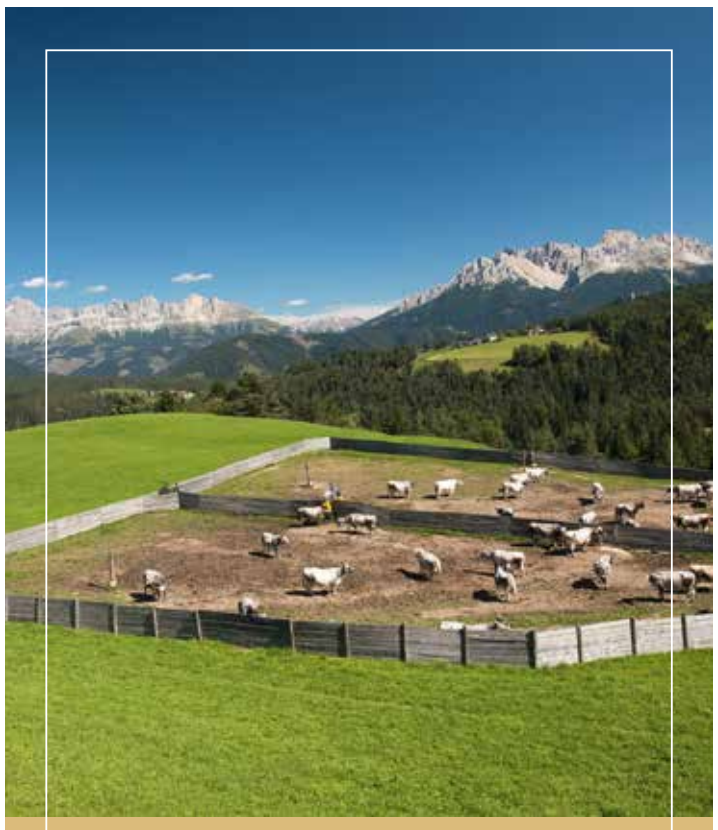
Seitdem hat sich vieles getan, auf das Stefan Köhl verdientermaßen stolz sein kann. Schließlich wird Innovation und Fortschritt auf dem Lehrnerhof groß geschrieben. Ganz in diesem Sinne sind vor Kurzem die neuen Reifekeller entstanden, um der stetig wachsenden Produktion nachzukommen. Die 10 Meter unter der Erde gelegenen Lagerungsräume, die über einen 40 Meter langen und schräg nach unten verlaufenden Gewölbegang zugänglich sind, muten wie moderne Weinkeller an und sind zurecht Stefans Vorzeigeobjekt. Nicht nur, weil sie seiner innovativen Ader Ausdruck verleihen, sondern auch weil die Besucher bei Gruppenführungen hier zum Staunen gebracht werden.

Der Vorteil der unterirdischen Käsekeller liegt in der dadurch erzielten Energieeinsparung. Tief unter der Erde herrscht ganzjährig von Natur aus eine konstante Temperatur von +8° C, was ideal für die Lagerung des Käses ist. Zudem kann die Kellertemperatur bei Bedarf über eine Boden-Heizung bzw. Kühlung angepasst werden. Neben der Temperatur benötigt der Käse bei der Reifung auch eine hohe Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch den natürlich vorhandenen Grödner Sandstein erreicht, der als Fels in die Kellerräume hineinragt und zugleich einen Teil der Kellerwand bildet. Ein ausgeklügeltes Lüftungssystem sorgt zudem für optimale Reifebedingungen für die verschiedenen Käsesorten, die Stefan herstellt und hier einlagert.

Immer einen Schritt voraus

Neben den Reifekellern hat Familie Köhl auf ihrem Hof noch weitere Um- und Ausbauten in Angriff genommen, um die Lagerkapazitäten zu erhöhen und so der immer wachsenden Nachfrage nach lang gereiftem Käsen gerecht zu werden. So entstanden ein neuer Abpackraum, ein Verpackungsmateriallager, ein Büro, ein Umkleideraum sowie eine Garage. Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Innovation sind auch in diesem Bereich unübersehbar. So werden etwa alle Gebäude mit der neuen Hackschnitzelanlage beheizt, wofür der eigene Wald das Hackgut liefert. Daneben erzeugt die betriebseigene Photovoltaikanlage zwei Drittel der vom Learnerhof benötigten Energie. Sämtliche Holzkonstruktionen wurden zudem mit dem Rohstoff aus dem eignen Wald gefertigt. Wichtig war der Familie auch, dass sich der im traditionellen Baustil gestaltete, energieeffiziente Neubau in Sachen Optik harmonisch in das Landschaftsbild einfügt.

Der Bau wurde in sehr kurzer Zeit realisiert, wofür die Familie allen beteiligten Handwerkern und Firmen sowie allen, die zum Gelingen aller notwendigen Arbeiten beigetragen haben, ihren herzlichen Dank aussprechen möchte. Trotz vieler kniffeliger Aufgaben kann sich das Endresultat durchaus sehen lassen. Einerseits besticht es in puncto Zweckmäßigkeit, andererseits kann es den interessierten Besuchergruppen verdientermaßen als Glanzstück des Learnerhofes präsentiert werden. Die ganze Familie, allen voran Jungbäuerin Samantha, hat es sich auf die Fahne geschrieben, den Hofbesuchern in Zukunft noch mehr spannende Einblicke hinter die Kulissen der Landwirtschaft zu geben, um den Weg zu mehr Verständnis und Wertschätzung zu ebnen. Eben weil am Learnerhof alles mit „Laib und Seele" gemacht wird.



Unsere KÄSESORTEN

Rosengarten:	*mild fein*
Eggentaler:	*würzig*
Latemar:	*geschmackvoll*
Stravecchio:	*kräftig würzig*
Deutschnofner Bergkäse:	*vollmundig*
Bauernkäse:	*sanft würzig*
Pfefferkäse:	*aromatisch*
Kümmelkäse:	*charaktervoll*
Schnittlauchkäse:	*aromatisch-intensiv*
Peperoncinokäse:	*pikant*

Auszeichnungen

Goldkäse 2009 und 2010
Deutschnofner Bergkäse
Bester Südtiroler Hofkäse

Z
Neubau, Umbau, Renovierung?
Präsentieren Sie Ihr Projekt in der „Zett"-LifeStyle!
Ihr Ansprechpartner im Eisacktal, Wipptal, Gröden, Unterland, Eggental und Schlern:

Alois Niklaus
+39 349 107 55 56
alois.niklaus@athesia.it

.ELEKTROINSTALLATIONEN
.SCHALTSCHRANKBAU
.MITTELSPANNUNGSANLAGEN
LORENZ GIBITZ
WWW.GIBITZ.IT

HARALDKOHLER
TECHNISCHES STUDIO TECNICO
/ Planung & Bauleitung
/ Sicherheitskoordination
/ Grundbuch & Kataster
/ Schätzungen & Gutachten
/ Beratung & Betreuung
/ Vermessungsarbeiten
HARALDKOHLER Geometer
Mobil: +39 346 616 63 94 | T: +39 0471 613 296
Mail: harald.kohler@studio-hk.it | Rosengartenstraße 6 | 39056 Welschnofen