

# Käsewissen aufgefrischt

Bäuerinnenversammlung des MR Ostallgäu

## Marktoberdorf/Lks. Ostallgäu

Wenn der Maschinenring Ostallgäu zur Bäuerinnenversammlung einlädt, lassen sich die Frauen nicht lange bitten. Einen Tag nach der Jahreshauptversammlung freute sich Josef Schorer, Vorsitzender des Maschinenring Ostallgäu, dass so viele ins Marktoberdorfer Modeon gekommen waren. Herzlich bedankte er sich für ihr großes Interesse an der Maschinenringarbeit und für die Treue zum Ring.

Nach einem kurz gehaltenen Jahresbericht von Geschäftsführer Michael Eble waren die Besucherinnen sehr gespannt auf den Vortrag von Käsesommelière Roswitha Boppeler. Die, als „Käsebotschafterin des Allgäus“ bekannte Fachfrau ließ sich 2010 zur Sommelière ausbilden und zwar in Österreich, „denn in Deutschland gab es diesen Ausbildungsberuf zu dem Zeitpunkt noch nicht“, erzählte sie. Sie habe deshalb 2012 die Initiative ergriffen, damit die Fortbildung zum Käsesommelier jetzt auch in Bayern angeboten wird.

Zur MR-Versammlung im Marktoberdorfer Modeon brachte Boppeler nicht nur Original Allgäuer Käse zur Verkostung mit, sondern auch viel Information und Fachwissen rund um das Produkt. Die Vielfalt von Käse wurde schnell deutlich, als sie die Zahlen der Käsesorten nannte: „In Bayern sind es über 400, in ganz Deutschland rund 1000 und weltweit über 4000“. Als erstes stellte Boppeler den Original Allgäuer Emmentaler vor. Um das rote EU-Gütezeichen „g.U.“ zu erhalten muss der Emmentaler folgende Kriterien garantieren: Sämtliche Produktionsschritte wie Erzeugung des Rohstoffes, Verarbeitung, Herstellung und Lagerung haben im Allgäu nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren zu erfolgen. Der Rohmilchkäse hat in der Regel eine Laibgröße von 80 – 100 kg und wird ausschließlich aus Heumilch hergestellt. Im Unterschied zu foliengereifter Ware, die meist nur vier Wochen alt ist, muss der Allgäuer Emmentaler mindestens drei Monate reifen.

## Würzigkeit nimmt zu

Auch der Allgäuer Bergkäse hat das rote EU-Siegel. Ebenfalls aus Rohmilch hergestellt kann er ab einer Reifezeit von vier Monaten verkauft werden. Die Würzigkeit nimmt mit der Reifezeit zu. „Beim Bergkäse ist es wie bei den Frauen, je älter desto



FOTO: MARGARETE SCHREYER

Mit Information und Unterhaltung warteten (v. r.) Geschäftsführer Michael Eble, Käsesommelière Roswitha Boppeler, Mundartdichterin Waltraud Mair und Vorsitzender Josef Schorer bei der Bäuerinnenversammlung des Maschinen- und Betriebshilfsringes Ostallgäu im Marktoberdorfer Modeon auf.

rassiger“, lachte Boppeler. Aus ihrer Tätigkeit weiß sie, zweijährig gelagerter Bergkäse kann ein richtiger Schatz sein und liegt derzeit voll im Trend.

Während bei der Herstellung von Allgäuer Emmentaler und Bergkäse die Region maßgeblich ist – sie reicht von den Alpen bis nach Memmingen, Buchloe und Ravensburg – kommt der Allgäuer Sennalpkäse direkt von der Alpe und wird hier nur im Sommer produziert. Das kräuterreiche Futter der Alpen verleiht ihm seinen besonderen Geschmack. Auch er ist mit dem EU-Siegel ausgezeichnet und gilt als Premiumprodukt, das oft in Feinkostläden verkauft wird. Wie Boppeler ausführte gibt es in ganz Deutschland derzeit nur sechs Käsesorten mit dem roten EU-Siegel, vier davon sind Allgäuer Produkte. Die Schweiz kann mit 13 Siegeln und Frankreich sogar mit 46 aufwarten.

Boppeler riet den Frauen, Käse möglichst am Stück einzukaufen und ihn im Kühlschrank nicht in Folie sondern nur in Käsepapier zu lagern. Damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann, sollte der Käse zudem immer zimmerwarm genossen werden. Auch die Schnitttechnik hat Einfluss auf das Geschmackserlebnis. „Der Genuss beginnt an der Spitze, deshalb macht es Sinn, Käse in Dreiecke zu schneiden, statt in Würfel“, so die Fachfrau.

Für einen fröhlichen Ausklang des Nachmittags sorgte dann Mundartdichterin Waltraud Mair aus Bindingen, alias „Meichelbecks Zenta“. Besonders ihr Bericht an die Berufsgenossenschaft, bei dem sie versuchte ihren Unfall beim Küheeintreiben in gesetztem Hochdeutsch niederzuschreiben, löste bei den Frauen wahre Lachsalven aus.

Margarete Schreyer

## Glückswege

### Kettershausen/Lks. Unterallgäu

Was ist Glück? Aktiv geworden in dieser „Sache“ ist nun das Dorf Kettershausen im Unterallgäu. Sie ist damit die erste Gemeinde, die offiziell beim Projekt „Glückswege“ dabei ist. Bürgermeisterin Susanne Schewetzky und Landrat Hans-Joachim Weirather haben im Landratsamt den Kooperationsvertrag unterzeichnet.

Im Raum Kettershausen soll ein rund 11 km langer Weg zum Thema „Wasser“ die Glückswege bereichern. Der Weg führt zum Beispiel zur Bruder-Konrad-Kapelle, durch das Naturschutzgebiet Kettershauser Ried, entlang der Alten Günz und zum Wehrbereich des Kettershauser Staueses.

Den bereits bestehenden Weg wertet die Gemeinde mit verschiedenen Stationen auf, etwa mit einer Wassertretanlage, einer Vogelbeobachtungskanzel und einem Rastplatz. Der Landkreis übernimmt in Zusammenarbeit mit der Unterallgäu Aktiv GmbH das Marketing, die Öffentlichkeitsarbeit sowie eine einheitliche Beschilderung der Wege. Bis 2020 sollen so im ganzen Unterallgäu qualitativ hochwertige Themenwege in Form von Rad- und Wanderwegen als „Glückswege“ ausgeschrieben werden. TL

## Braunviehzüchter Wendelin Barnsteiner verstorben

Ennenhofen/Lks. Ostallgäu Der Braunviehzüchter Wendelin Barnsteiner aus Ennenhofen bei Marktoberdorf ist am vergangenen Sonntag, 18. März, im Alter von nur 68 Jahren verstorben. Wie kaum ein anderer hat er zur Bekanntheit des deutschen Braunviehs auch im Ausland beigetragen. Kühe wie Raymo-Tochter Helore oder Starbuck-Tochter Fiesta sind Aushängeschilder der deutschen Braunviehzucht, der Betrieb „Barnsteiner, Ennenhofen“ ist bis heute europaweit bekannt.

Die Braunviehzucht war neben seiner Familie zugleich das größte Hobby des Verstorbenen. 15 Jahre bis zu seinem Tod war er Vorsitzender der VZG Marktoberdorf. Besonders stolz war er darauf, als einziger Betrieb mehr als einmal die Gesamtsiegerin auf der Bundesschau zu stellen, nämlich viermal: 2000 mit Raymo Helore, 2002 und 2004 mit Starbuck Fiesta und 2012 mit Player-Tochter Hilton. Unvergessen ist auch der Auftritt von Raymo Helore an der EuroTier 1998, wo sie gemeinsam mit Vinos Kontessa erheblich zur steigenden Beliebtheit des Braunviehs in Norddeutsch-



FOTO: JOSEF BERCHTOLD

Wendelin Barnsteiner am ZLF in München im Jahr 2016.

land beitrug. Helore war auch die Lieblingskuh des leidenschaftlichen Züchters.

Mehrere Besamungsbullen des Betriebes Barnsteiners haben die Braunviehzucht nachhaltig geprägt. Vor allem Zaster, von dem fast 9000 Töchter in Milch sind, erlangte internationale Bekanntheit. Weitere bekannte Bullen waren Strebal, Player, Erlkönig oder Zaristo.

Barnsteiner war ein sehr geselli-

ger Mensch, besonders die mehrtägigen Ausstellungen waren ihm sehr wichtig. „Seine Schau“ war das Zentrallandwirtschaftsfest in München. Schon als 15-jähriger äußerte er das Ziel, einmal mit einer Kuh am ZLF vertreten zu sein. 1993 gelang im das erstmals und seitdem war er an jedem ZLF mit Kühen dabei. Unvergessen ist das ZLF 2008, auf dem Barnsteiner gleich mit vier Kühen, unter anderem mit der Raymo-Tochter Helore mit 125 000 kg Lebensleistung, für Braunvieh Werbung machte.

Seine Familie war ihm stets sehr wichtig und voller Stolz nahm er vor wenigen Wochen noch sein jüngstes Enkelkind in die Arme. Der Verstorbene litt seit etwa zwei Jahren an einer Lungenfibrose, an deren Folgen er immer häufiger Atemproblem hatte. Am Sonntag verstarb er in einer Spezialklinik in Gauting. Wendelin Barnsteiner hinterlässt seine Frau Berta, fünf Kinder sowie zehn Enkelkinder. Der Trauergottesdienst in der Pfarrkirche St. Martin mit anschließender Beerdigung findet am Samstag, 24. März um 9.30 Uhr in Marktoberdorf statt. JB