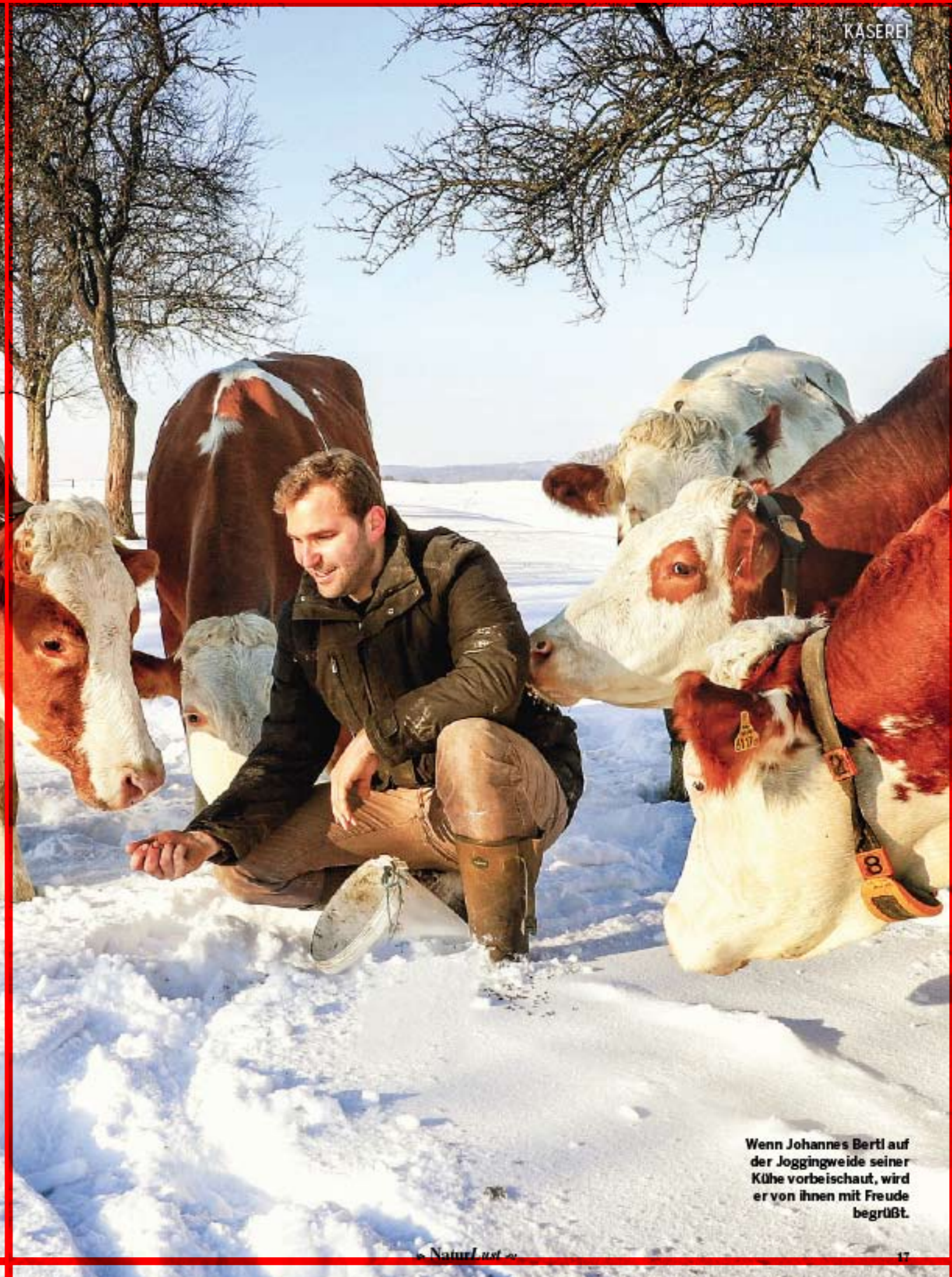


# Bauerntopfen aus dem **KUHHOTEL**

Landwirt Johannes Bertl aus Wilhelmsburg im Mostviertel bietet seinen Kühen ein schönes Leben auf dem Hof. Dafür geben sie Milch in höchster Qualität, die er zu Käsespezialitäten und dem begehrten Bauerntopfen verarbeitet.

FOTOS: JOHANNES KEREMAYER



Wenn Johannes Bertl auf der Joggingweide seiner Kühe vorbeischaut, wird er von ihnen mit Freude begrüßt.



BEIM  
MELKEN DER  
KÜHE LÄUFT IM  
STALL IMMER  
MUSIK.



Oma Leopoldine hilft tatkräftig mit, wie hier beim Füttern der Kühe.



Im 5-Sterne-Kuh-hotel sollen sich die Tiere wohl fühlen.



Kuh Silke genießt die Bürstenmassage im Wellnessbereich.



Johannes Bertls Kühe sind nicht angebunden, sie wandern frei herum.

„JEDE KUH  
SIEHT ANDERS  
AUS UND HAT  
IHREN EIGENEN  
CHARAKTER.“

Johannes Bertl

**B**edächtig trottet eine kleine Gruppe Kühe über die Weide, der frisch gefallene Schnee scheint sie nicht zu stören. Plötzlich dreht eine von ihnen ab und stapft zielsicher in Richtung Stall zurück. Dort steckt die Kuh, ihr Name ist Silke, den Kopf bei der Tür rein, blickt sich mit ihren sanften Augen um, und steuert dann geradewegs auf den Wellnessbereich zu. Silke stellt sich unter ein Bürstenrad und hebt dieses kurz an, sofort beginnt die Bürste zu rotieren. Genüsslich lässt sich die Kuh den Rücken massieren.

„Die Kühe stehen bei uns im Mittelpunkt“, erzählt Johannes Bertl. Auf dem Vierkanthof in Wilhelmsburg im Mostviertel lebt seine Familie schon lange im Verbund mit den Tieren. Bereits die Vorfahren des Jungbauern hatten Kühe gehalten und einiges an Erfahrung gesammelt, denn der Hof wird immerhin seit 1851 von seiner Familie bewirtschaftet. Da kam einiges an Wissen in der Tierhaltung zusammen, das auch stets an die nächste Generation weitergege-

ben wurde. So auch von Oma Leopoldine, die noch heute tatkräftig im Stall mithilft und gerade die Tiere füttert. Jede Kuh hat einen Namen, schließlich „sieht auch jede anders aus und hat ihren ganz eigenen Charakter“, erklärt der Landwirt. Außerdem brauche es ein Gespür für die Tiere, man müsse sich auf sie einlassen, erst dann weiß man, ob es ihnen tatsächlich gut gehe. Dass sich die Kühe wohlfühlen und gesund sind, ist die Voraussetzung dafür, dass sie gute Milch geben. Und diese sichert die Existenz des Hofes.

**FÜNF-STERNE-KUHHOTEL**

Zurück zur Wellnessstation, wo Silke noch immer die Massage genießt. Allerdings wartet schon Kuh Nina, die ebenfalls massiert werden möchte und Silke anstupst. „Die Tiere haben schnell gelernt, wie die Bürste gestartet wird“, sagt Johannes Bertl lachend. Doch der Wellnessbereich mit Bürstenmassage ist nur ein Teil des „Kuhhotels“ mit fünf Sternen, das der Landwirt eigens für seine Tiere geschaffen hat. Der erste

Stern steht für den komfortablen Laufstall der Kühe: Es gibt viel Platz und Auslauf. Die Tiere sind nicht angebunden und können sich den ganzen Tag bewegen, wie es ihnen gefällt.

Der zweite Stern wird für die Wellnessbürste gegeben, die das Striegeln von früher ersetzt. Der dritte Stern bezieht sich auf die Joggingweide, wo es reichlich Auslauf für die Vierbeiner gibt. Hatten sie genug Bewegung, steht den Kühen eine „Chill-out-Area“ zur Verfügung, wo sie es sich auf frisch aufgeschüttetem Stroh bequem machen können. Schließlich gibt es noch die Motivationskammer: Durch ein Fenster blicken die Kühe in den Reiferaum, wo der Käse gestapelt ist, und sehen dort, was mit ihrer Milch geschieht. „Das Kuhhotel ist ein Standard, den nicht jeder hat“, so Johannes Bertl. Den Kühen scheint es jedenfalls außerordentlich gut zu gefallen. Sie sind gesund und bedanken sich bei ihrem Halter mit qualitativ hochwertiger Milch.

Dass Musik auch positiv auf Tiere wirkt, ist mittlerweile bekannt. Darum läuft im Stall während des Melkens meist Musik. Das wirkt entspannend, nicht nur für die Kühe, sondern auch für den Bauern selbst.

**DIE HOFLIEFERANTEN**

Doch nicht nur am Hof der Bertls werden die Tiere gut behandelt, auch bei den anderen Betrieben, die zu den sogenannten Wilhelmsburger Hoflieferanten gehören, wird auf deren Wohl geachtet. Neun Betriebe sind es heute, die sich hier zusammengeschlossen haben – fünf mit Kühen, einer mit Ziegen →



und drei Obstbetriebe. Gegründet wurden die Wilhelmsburger Hoflieferanten vor 22 Jahren von Franz Bertl, Johannes Vater, gemeinsam mit Familie Graßmann. Sie begannen, Schulen und Kindergärten mit Milchprodukten zu beliefern. Verarbeitet wird die Milch am Bertlhof. Mit dem Traktor liefern die Mitglieder ihre Milch an, wobei jede separat verarbeitet wird. „Für den Konsumenten soll genau nachvollziehbar sein, von welchem Hof die Milch stammt“, erklärt Johannes Bertl.

### BRÖSELTOPFEN

Im Osten Österreichs sind die Wilhelmsburger Hoflieferanten vor allem für ihren feinbröseligen Bauerntopfen bekannt. „Die feine Struktur macht die Qualität unseres Topfen aus, der in die-



Die Herstellung von Bröseltopfen ist anstrengend und zeitaufwendig.

## Hochwertige Käserei auf dem Vierkanthof von Familie Bertl im Mostviertel

Auf seinem Hof in Wilhelmsburg, der seit 1851 im Besitz der Familie ist, stellt Käsemeister Johannes Bertl hochwertige Produkte wie Bauerntopfen sowie diverse Käsesorten her. Der Landwirt weiß zudem, wie er seine Milchkühe motivieren kann.



Ein Fenster erlaubt den Kühen den Blick in die Reifekammer, wo der Käse gelagert wird. Hier sehen sie, was mit ihrer Milch geschieht.



Der feinbröselige Topfen wird mit Hand abgepackt.



Mit dem Topfentuch wird der feine Topfen abgeschöpft, körperlich ein äußerst anstrengender Vorgang.



Die Molke verbleibt im Behälter und wird weiterverarbeitet.

ser Art der einzige in Österreich ist“, erklärt Käsemeister Johannes Bertl. In der Produktion des Bauerntopfens steckt reichlich Handarbeit, denn es handelt sich um einen arbeitsintensiven Vorgang, der auch seine Zeit braucht.

Zuerst wird die Milch pasteurisiert und danach mit einer Temperatur von 30 Grad in den Tank gefüllt. Nun werden Milchsäurebakterien hinzugefügt, die Laktose in Milchsäure umwandeln. „Dadurch stockt die Milch, es bildet sich die Gallerte“, erläutert der Landwirt. Diese muss nun mindestens 16 Stunden ruhen, manchmal bis zu 20 Stunden.

Am nächsten Tag macht Johannes Bertl die Qualitätsprobe. Mittlerweile ist die Milch schon weit entfernt von ihrem flüssigen Zustand, die Masse erin-

nert ein wenig an einen Pudding. Ein Zeichen dafür, dass sie weiterverarbeitet werden kann. Nun wird die Gallerte langsam von 30 Grad auf 50 Grad erhitzt, über einen Zeitraum von drei Stunden. Dadurch entsteht die feinbröselige Struktur.

Mit dem Topfentuch hebt Johannes Bertl den Topfen, der oben schwimmt, heraus. Im Behälter sammelt sich die Molke, die ebenfalls verwendet wird – einerseits für einen Energydrink, andererseits freuen sich die Schweine über die schmackhafte Mahlzeit. Der Topfen kommt für zwei Stunden in die Abtropfwanne, wo weitere Molke abrinnt. Dann wird der Bröseltopfen händisch abgefüllt. Vom Ansetzen bis zum fertigen Topfen dauert es gut 22 Stunden. →

### Interview: KÄSEMEISTER



Johannes Bertl ist Landwirt und Käsemeister in Wilhelmsburg im Mostviertel.

#### NATURLUST: Sie sind einer von neun Wilhelmsburger Hoflieferanten. Wie kam es zu dem Zusammenschluss der landwirtschaftlichen Betriebe?

Johannes Bertl: Im Jahr des EU-Beitritts haben meine Eltern und die Familie Graßmann die Wilhelmsburger Hoflieferanten gegründet, um als kleiner Betrieb auch weiterhin bestehen zu können. Damals haben sie die ersten Vereinbarungen zur Lieferung von Schulmilch getroffen.

#### Was zeichnet die Betriebe der Wilhelmsburger Hoflieferanten aus?

Wir stehen für ein Miteinander, für das Ursprüngliche sowie die Wertschätzung von Mensch, Tier und Umwelt. Wir wollen auch die klein strukturierte Landwirtschaft erhalten. Mittlerweile sind wir neun Betriebe, sechs Milch- sowie drei Obstbetriebe. Die Produkte vermarkten wir gemeinsam, sie sind im Einzelhandel bei Spar, Billa und Merkur erhältlich.

#### Womit füttern Sie die Kühe??

Bei der Ernährung der Tiere schließen wir den natürlichen Kreislauf, wir bauen alles selbst an. Sie bekommen Gras, Heu, vergorenes Gras sowie Getreideschrot und Kukuruz gefüttert.

#### Setzen Sie bei Ihren Produkten eher auf Tradition oder Innovation?

Ich halte beides für sehr wichtig. Die Herstellung unseres Bröseltopfens erfolgt ja nach traditioneller Art. Bei den Deckeln für unsere Joghurts haben wir wiederum eine innovative Lösung aus Papier gefunden und können seit zwei Jahren auf Aluminium verzichten.





Die Milchkannen wurden von den Schülern gestaltet.

∞  
**FÜR SEINEN  
 BAUERNTOPFEN  
 ERHIELT DER  
 LANDWIRT DAS  
 KASERMANDL IN  
 GOLD.**



Im feinbröseligen Bauern-topfen steckt reichlich Handarbeit.

Einen Teil des Bröseltopfens verarbeitet der Landwirt weiter zu Käse. „Das ist eigentlich die Urform des Käses“, erzählt Johannes Bertl. Der Bröseltopfen kommt in eine runde Form und reift dann zwei Monate weiter. „Er ist trockener als der Topfen, mit leicht säuerlich-salzigem Geschmack.“ Hinzu kommt Asche – es ist eine überlieferte Methode, den Käse länger haltbar zu machen – oder Paprikapulver.

Für seinen Bauerntopfen aus unverfälschter Frischmilch – den „Feinbröseligen“ und den „Naturcremigen“ – erhielt Johannes Bertl als Auszeichnung das „Kasermanndl in Gold“. Weitere Leitprodukte des Betriebes im Mostviertel sind der „Camenberti“ für Liebhaber von edlem Schimmelkäse und der „Traisentaler Hofkas“, ein sehr milder und weicher Käseteig, den es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie zum Beispiel Kräuter und Pfeffer, gibt.

Nicht nur beim Topfen, auch bei den Joghurts ist auf dem Etikett genau angeführt, von welchem Hof die Milch dazu stammt. Daneben beliefert der Betrieb rund 100 Schulen und Kindergärten mit Milch. Oft kommen Schulklassen vorbei, um zu sehen, von welcher Kuh die Milch in ihrem Kakao kommt. „Es ist wichtig für die Kinder zu sehen, wie die Tiere leben, wie der Hof funktioniert“, sagt der Landwirt. So manches Kind hat hier die Scheu vor den großen Tieren abgelegt und erstmals eine Kuh gestreichelt. Zum Jubiläum der Wilhelmsburger Hoflieferanten haben Schüler alte Milchkannen nach eigenen Ideen bemalt. Die farbenfrohen Kunstwerke sind nun am ganzen Hof zu finden. ∞

**Infos & Tipps:  
 DER BERTLHOF**

**ERLEBNIS UND GENUSS**

Am Hof in Wilhelmsburg können die Besucher sehen, wie die Produkte hergestellt werden und wie die Tiere leben. Es werden Führungen und Kurse angeboten, etwa Brotbacken oder Käse selbst erzeugen. In der Hofmolkerei werden Schulmilch, Topfen, Frischkäse und Käse verarbeitet, die im Käseladen verkostet und gekauft werden können. Freitags gibt es immer frisch gebackenes Brot.

**KONTAKT**

Wilhelmsburger Hoflieferanten,  
 Familie Bertl, Pömmern 4,  
 3150 Wilhelmsburg.  
 Tel.: 02746/76 300  
[www.hoflieferanten.at](http://www.hoflieferanten.at)



Joghurts aus Milch der Wilhelmsburger Hoflieferanten. Den Urkäse gibt es mit Paprika oder Asche.

