



MARTIN HIRNER PRÄSENTIERT SEINE „TIROLER REIFEBOX“ AUS ZIRBENHOLZ MIT AUF DEN PUNKT GEREIFTEN SPEZIALITÄTEN WIE DEM MEHRFACH AUSGEZEICHNETEN FELSINKELLERKÄSE, HERANGEREIFT IN EINEM STOLLEN BEI WALCHSEE

Aus der Natur gewonnen ...

... und von Berg Bauer veredelt. Unter diesem Motto bearbeiten **Martin Hirner sen. und jun.** unter ihrer neuen Linie „Käseatelier“ sorgfältig hergestellte Rohprodukte mit Früchten und Gewürzen zu aufwändigen Käsekunstwerken. Und das ist beileibe nicht alles, was die beiden Tiroler in puncto Käse auf Lager haben.

„In unserem Käseatelier produzieren wir tagesfrisch“, gerät Martin Hirner sen. beim Erzählen über seine Aktivitäten, bei denen ihn sein Sohn Martin jun. begeistert unterstützt, nahezu ins Schwärmen. „Es ist eine Freude, mit Früchten und Gewürzen zu spielen und diese mit den passenden Käsespezialitäten in Verbindung zu bringen.“ Der intensive Kontakt, den der Berg Bauer-Chef mit Köchen pflegt, brachte ihn auf die Idee, mit Geschmacksnuancen zu experimentieren. „Mike Süßer entwickelte mit uns exzellentes Kräuterkäse-Tartare, und Thomas Dorfers Frischkäse mit Wasabi-Creme und süßen Früchten schmeckt einfach großartig.“

Über die vielfältigen Möglichkeiten, Käse geschmackvoll und facettenreich in Szene zu setzen, darüber wissen Hirner sen. und jun. bestens Bescheid. Gemeinsam lenken Vater und Sohn, beide Käse-Sommeliers, die Geschicke der Firma Berg Bauer mit Sitz in Wörgl. Mit dem übergeordneten Ziel: „Den Konsumenten qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Heimat an-

zubieten. Lebensmittel, die sich durch vorzüglichen Geschmack, hohe Güte und eine besondere Reife auszeichnen.“

Die Bedeutung der Rohstoffe

Bei aller Leidenschaft für Käse geht es Martin Hirner in erster Linie um das Grundsätzliche: um den Rohstoff für Käse und den gesamten damit verbundenen Kreislauf. Dessen Entwicklung beobachtet er mit Skepsis: „Die Lage ist im Prinzip alarmierend und sollte ein Weckruf sein. Allein hunderte Tiroler Bergbauern mussten in den vergangenen Jahren aufgeben. Das hätte mit aller Kraft verhindert werden müssen. Schließlich sind unsere Landwirte nicht nur die Hersteller kostbarer Rohstoffe, sie leisten auch wertvolle Dienste als Landschaftspfleger“, stellt Martin Hirner klar. „Blieben die Almen unbewirtschaftet, wären sie binnen weniger Jahre zugewachsen und verwildert. Und die vielgepriesenen alpenländischen Erholungssoasen für tausende Urlaube würden verschwinden.“

Berg Bauer unterstützt daher kleine Bauern

und Kleinsennereien und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Naturlandschaft. „Schon seit zwanzig Jahren, lange, bevor die Heumilch den Konsumenten ein Begriff wurde, haben wir die Heumilchwirtschaft bereits gefördert und den Bauern entsprechende Milchpreise bezahlt. Denn nur so kann ein gesunder Kreislauf der Natur funktionieren“, ist Hirner überzeugt. „Vor fünfzig Jahren gab eine Kuh 2.000 Liter Milch pro Jahr. Die sogenannten Turbokühe, wie es sie heute gibt, liefern 8.000 bis 10.000 Liter. So weit hätte man es erst gar nicht kommen lassen dürfen“, verweist Hirner auf die unrühmlichen ökologischen Entwicklungen.

Berg Bauer hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die Rohstoffe von Produzenten zu beziehen, für die eine naturnahe Landwirtschaft selbstverständlich ist. Zu den Einzugsgebieten gehören der Kaiserwinkel am Fuße des Wilden Kaisers, das Zillertal, das Alpbachtal, der Nationalpark Hohe Tauern und die Gegend vom Brezener Wald bis zum Montafon. Gut zwei Drittel



MARTIN JUNIOR UND SENIOR HIRNER IM FELSENKELLER: „JEDER EINZELNE KÄSE IST EINE PERSÖNLICHKEIT FÜR SICH. DIE MILCH FÜR DIESEN KÄSE WIRD TÄGLICH FRISCH VON DEN TIROLER HEUMILCHBAUERN IN DER REGION DES KAISERGBIRGES ABGEHOLT UND VERARBEITET“

Bilder: Bergbauer

der Milch stammen von Almen und Wiesen der Tiroler Heumilch- und Genussregionen.

Martin Hirner ist dabei fest überzeugt, auf dem richtigen Weg zu sein: „Das Bewusstsein der Konsumenten für natürliche, traditionell hergestellte Produkte wird von Jahr zu Jahr stärker. Unseres Erachtens nach muss alles dafür getan werden, um unsere einzigartige Almwirtschaft gesund zu erhalten. Unser größtes Anliegen ist es deshalb, die kleinen Sennereien und Genossenschaften tatkräftig zu unterstützen. Denn sie beziehen ihre Milch von kleinen Landwirtschaften, deren Kühe noch auf Almwiesen weiden dürfen. Damit setzen wir ein deutliches Zeichen gegen Massentierhaltung, den bauernfeindlichen Verdrängungsmarkt und gegen die Gentechnik.“

Der Appell an die Branche

„Gastronomen und Touristiker sollten sehr viel stärker und intensiver mit der Landwirtschaft zusammenarbeiten. Denn, wenn es keine Bauern mehr gibt, die unsere Almen und Felder bewirtschaften und in Takt halten, dann wird unser Land für Urlaubsgäste kaum noch attraktiv sein“, wird Martin Hirner nicht müde, an die Tourismus- und Gastronomie-Branche zu appellieren.

Berg Bauer hält immerhin 38 Käsesorten aus seiner eigenen Produktion bereit, mit denen der Gastronom bei den Punkten „Herkunft aus Österreich“ und „Nachhaltigkeit“ auf der sicheren Seite ist.

Die Tiroler Reifebox

Mit der von Berg Bauer entwickelten Tiroler Reifebox, basierend auf einer Idee des Hauskochs Martin Sieberer, serviert man seinen Gästen feinste „Grüße aus dem Käsekeller“. Aus Zirbenholz und Steingut gefertigt, eignet sich die Reifebox optimal für das natürliche Aufbewahren der Käsesorten im Kühlraum.

Die Käse-Schule

Das Thema „Käse & Wein“ wird bei Berg Bauer sehr hoch gehalten. Im Rahmen der firmeneigenen Käse-Schule findet diesbezüglich ein regelmäßiger Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch statt. „Dass man mit Käse-Kompetenz nur gewinnen kann, steht außer Zweifel. Es geht nur darum, wie kompetent man an das Thema herangeht.“

Schließlich ist Käse das perfekte Lebensmittel, um Wein zu verkaufen. Entsprechend angeboten und serviert, regen erstklassige Käsesorten den Appetit auf Wein an. Da wird gut und gerne eine weitere Flasche bestellt“, versteht es Martin Hirner, der Gastronomie auch in umsatzfördernder Hinsicht die entsprechenden Käsespezialitäten zur Verfügung zu stellen.

Die Berg Bauer-Sortimente *Grüße aus dem Käsekeller* (15 Sorten, ca. 4,5 kg) und *Gourmet-Schnittkäsesortiment* (8 Sorten, ca. 3,5 kg) sind bei Kröswang, Transgourmet und R&S Gourmet Express erhältlich.

www.bergbauer.at