

# MÄNNER UND IHRE LEIDENSCHAFTEN

Ein Informatikstudent, ein Bauingenieur, ein BWLer und ein Sportler haben im Allgäu etwas gefunden, das ihr Leben verändert hat. Ob Honig, Käse, Wein oder Fleisch – was sie machen, hat Geschmack

TEXT ANDREAS LEICHT FOTOS TIM LANGLOTZ

*Alpenimker Andreas Jörg*

## BIENEN ZUR BERUHIGUNG



Jörgs Honig fließt in Gläser, deren Form an einen Bienenkörper erinnert. »Mit Bienen zu arbeiten«, sagt er, »ist wie Meditation«

**E**ine Biene müsste man sein. Den ganzen Sommer hier herumschwirren mit diesem herrlichen Blick auf Sonthofen und die sanften Hügel, die sich am Horizont zu den Allgäuer Alpen auftürmen. Zwölf Bienenkästen hat Andreas Jörg in der alten Bergbauernsiedlung Oberried aufgestellt – auf knapp 1100 Metern Höhe, mitten in schönster Natur. Seine 350 000 Bienen haben natürlich keinen Blick übrig für dieses Bilderbuchpanorama. Wenn sie über die bunt blühenden Alpwiesen fliegen, haben sie nur den Nektar im Visier – und der kann reiner und reichhaltiger nicht sein. Perfekter Stoff für besonderen Honig.

Für Andreas Jörg, Informatikstudent, ist dieser Ort auf dem Berg ein

Geschenk: »Es wird nicht gedüngt, es gibt keine Pestizide, keine Monokultur, aber eine unheimliche Pflanzenvielfalt. Und das schmeckt man dann einfach.« Drei Sorten hat er im Angebot: Blütenhonig, reich an Löwenzahn und Obstblüten, Sommerhonig, in dem die Pracht der Bergwiesen steckt, und Waldhonig. Jörgs Qualitätsanspruch klingt besser als jedes Bio-Siegel: »Wir wollen einen anständigen Honig. Er soll natürlich entstehen und die wunderschöne Gegend abbilden, aus der er kommt.«

Begonnen hatte es einst mit einem Schwarm, der der Familie zugeflogen war. Vater Eduard, damals 15 Jahre alt, kümmerte sich um ihn. Fing an, die Bienen zu lieben, lernte Honig herzustellen, blieb dabei – und ist heute

»froh, dass mein Sohn sich so intensiv damit beschäftigt.«

Und der, Anfang 30, hofft, in der Gegend einen Job als Informatiker zu finden, um Imker zu bleiben. »Es erfüllt mich zu sehen, wie Bienen leben, welche Blumen wann blühen. Du begreifst die Natur.« Und noch was haben ihm die Tiere beigebracht: ruhig zu werden. »Bei dieser Arbeit darfst du nicht hektisch sein, dann wirst du meist gestochen«, sagt Jörg. »Die Bienen zwingen dich zur Ruhe. Das ist wie eine Meditation.«

Honig der Alpenimkerei gibt's unter [www.alpenimkerei.de](http://www.alpenimkerei.de), bei Familie Jörg in Kranzegg (Breitensteinweg 9), im dortigen Laden »Käs Buind« (Sonthofener Str. 14) und in der »Spezerei« in Oberstdorf (Freiherr-von-Brutscher-Str. 1)



Die Bienenstöcke der Alpenimkerei stehen oberhalb von Sonthofen auf knapp 1100 Metern. Mit dem Smoker lenkt Andreas Jörg die Bienen ab, damit sie nicht stechen



Keller voller Käse: Affineur Thomas Breckle lässt seine Laibe bis zu vier Jahre liegen

Affineur Thomas Breckle  
KÄSE IST KUNST



Bei konstant zehn Grad und 99 Prozent Luftfeuchtigkeit lagert der Käse unter idealen Bedingungen. Um Fehlschimmel zu vermeiden, wird er regelmäßig mit einer Bürste geschmiert

**T**homas Breckle streicht über den dicken Laib. Das Weiße, das an seinen Fingern hängen bleibt, gefällt ihm. »Milchsimmel«, erklärt er. »Wenn der Käse den bildet, ist es das beste Zeichen überhaupt.« Breckle, Anfang 50, ist Affineur, einer, der Käse veredelt. 30000 Kilo liegen in seinem Lager, von Zehn-Pfund-Laiben bis zu zentnerschweren Rundstücken, manche so groß wie Autoreifen. Das meiste ist Allgäuer Bergkäse. Den stellt er nicht selbst her, sondern besorgt ihn sich von Sennern seiner Heimat. Und macht daraus Käse von ungekannter Klasse.

Meist 20 bis 30, manchmal sogar 50 Monate reift ein jeder Laib, bis er verkauft wird. Was man dann schmeckt, ist mit normalem Käse nicht zu vergleichen. Eine Würze, eine Cremigkeit, keine Spur von Schärfe, Brennen oder Trockenheit: Es ist vollendeter Genuss, der da akkurat geordnet in zwei Kellern mitten in Kempten auf den Regalen ruht. Dieses Gewölbe ist Breckles Glück. Konstant zehn Grad, permanent 99 Prozent Luftfeuchtigkeit, kein Tageslicht – die immer gleichen Bedingungen in diesem 200 Jahre alten und

500 Quadratmeter großen Raum, in dem sich einst das Eislager eines Brauhauses befand, sind ideal.

Das allein reicht freilich nicht. Der Käse muss einige Vorgaben erfüllen: Nur bestimmte Bakterienkulturen dürfen verwendet worden sein, die Milch muss von Kühen stammen, die noch ihre Hörner haben und ohne Kraftfutter aufgewachsen sind. Der fertige Laib braucht dann besondere Zuwendung. Und das ist eine schmierige Angelegenheit. »Jedes Stück wird einmal pro Woche auf einen Bock gelegt und geschmiert«, sagt Breckle. »Dabei trägt man etwa eine Minute lang mit einer Bürste ein Gemisch aus Salz, levitiertem Wasser und ein wenig Rieslingwein auf.« Normalerweise wird das gemacht, damit Käse nicht austrocknet. »Doch in unserem Keller ist genug Luftfeuchtigkeit. Wir schmieren, damit sich kein Fehlschimmel bildet.«

Früher war Breckle mal ein hoffnungsvolles Talent unter den deutschen Skilangläufern und Servicetechniker des Damenteams. »Ich hab viel in den Bergen trainiert und mir oft von den Sennern Käse mitgenommen«, erzählt er. Nach seiner aktiven Zeit reif-

te bei ihm die Idee, noch mehr aus so einem Käse rauszuholen. Und irgendwann machte Breckle mit dem Käse das, was er auch als Sportler gewohnt war: das Maximale herauskitzeln, so nah ans Optimum, wie es geht.

Heute verkauft er unter dem Namen »Jamei Laibspeis« Käse in seinem Laden in Kempten und sogar in Hamburg. Dort begann vor vielen Jahren seine Erfolgsgeschichte. Von Bekannten war er in den Norden eingeladen worden. Als Mitbringsel packte er ein großes Stück Käse ein. Doch seine Gastgeber aßen keinen Käse. Man schlug vor, ihn auf dem Isemarkt, einem beliebten Wochenmarkt, zu verkaufen. Aus halbem Spaß wurde voller Ernst. Breckle ging hin. Ein Händler gab ihm eine Ecke vom Stand und ein Brett für den Käse. »Und dann kam einer, kaufte das Stück und sagte: »Junge, komm wieder!««

Zwei Wochen später war Thomas Breckle zurück. Und steht seitdem alle 14 Tage auf drei Märkten in Hamburg.

Breckles Laden »Jamei Laibspeis« in Kempten (Hildegardplatz 3) ist Mi, Fr und Sa geöffnet. Zudem verkauft er auf Märkten in Hamburg, Freiburg und Murnau. [www.jamei-laibspeis.de](http://www.jamei-laibspeis.de)

Hofgutbetreiber Alexander Eisenmann

## — DER MACHER VOM RATZENBERG —



Alexander Eisenmann, hier an der Schrotmühle, setzt auf artgerechte Tierhaltung: Auf seinem Hofgut sollen sich alle wohlfühlen – auch die Schweine

**D**er Mann hat Ideen. Und zwar eine nach der anderen: Brotbackseminare, Musikveranstaltungen, Bauernhof-Eis aus echter Sahne, Moorwanderungen mit Kräutersammeln, ein Museum mit alten Landwirtschaftsgeräten und dann noch das Hofcafé, in dem es bald Kuchen, Kässpätzle und Burger vom Wagyu-Rind geben soll. Und das sind nur die neuen Ideen, andere hat er schon längst umgesetzt: Bio-Hofladen mit Bio-Käserei und Bio-Metzgerei, Schnapsbrennerei und Ferienwohnungen, Grillen mit Wildbeobachtung, Käseschule und Kutschfahrten.

Der Mann, der seine Sätze am liebsten mit »Dann machen wir mal...« beginnt, heißt Alexander Eisenmann. Seit 2005 bastelt er am Rande der Stadt Lindenberg an einer Art landwirtschaftlichem Gesamtkunstwerk und treibt ein Projekt voran, das so ganz nach dem Geschmack eines Vollblutunternehmers ist: das Hofgut Ratzenberg.

Eisenmann: verheiratet, drei Kinder, in Stuttgart geboren und lange in München zu Hause. Schlosserlehre, BWL-Studium und Promotion. Er hat

te einen Job bei Bosch, die Karriere lief gut. Doch dann wollte sich keiner so recht um den Hof seines verstorbenen Großvaters kümmern. Und Eisenmann, früher als Kind oft beim Opa im Allgäu, spürte diese spezielle Mischung aus Verantwortung, Neugier, Mut und Tatendrang, die Menschen dazu bringt, etwas zu beginnen, auch wenn sie nicht wissen, was am Ende daraus wird. »Wäre ja schade, wenn man das verkauft, wenn man aus dem Geerbtens nichts macht«, sagte er sich – und startete in sein neues Leben.

Neben Unternehmergeist brachte er noch zwei entscheidende Dinge mit: erstens eine »Aussteigermentalität«, die er erstmals an sich bemerkte, als er im Studium ein Praktikum auf einer Farm in Südafrika machte, und zweitens seine »Liebe zu Tieren und dem Vertrauen in eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft«. Heute, mit Mitte 40, hält er Hunderte von Tieren auf seinem Hof, Auerochsen, Kobrinder und Weideschweine, Coburger Fuchsschafe, Pferde, Gänse, Hühner. Die liefern ihm die Produkte für seinen Bio-Hofladen. Der liegt in der Hofstelle an der Straße Richtung

Lindau, den er vor ein paar Jahren dazukaufte. Dort ist seine Metzgerei untergebracht und auch die Käserei, die er gemeinsam mit dem Biohof Zwiesele betreibt. »Ich finde es prima, andere Biobauern aus der Gegend ins Boot zu holen und ihnen einen Absatzmarkt zu bieten«, so Eisenmann.

Sein Traum lässt sich ganz nüchtern zusammenfassen: Vermarktung und Verkauf regionaler Produkte. Und doch steckt darin viel Emotion und leidenschaftliche Überzeugung, eine Philosophie der Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit. »Geschmack und Qualität aus artgerechter Haltung – das ist mein Leitsatz. Ich will, dass meine Tiere ordentlich leben, dann schmeckt mir auch das Schnitzel am Wochenende.« Er möchte aus dem, was die Region hergibt, das Beste machen. »Immer mehr Menschen wollen hochwertige Lebensmittel aus ihrer Umgebung«, weiß Eisenmann. »Wer weiter denkt, kauft näher ein.«

Der Hofladen vom Hofgut Ratzenberg in Lindenberg (Sedanstr. 55) ist Do-So geöffnet. Einige Waren gibt es auch rund um die Uhr am Selbstbedienungs-Automaten. [www.hofgut-ratzenberg.de](http://www.hofgut-ratzenberg.de)

Sommerfrische für die Kühe. Eisenmann bringt die Tiere Ende Mai, Anfang Juni auf seine Alpe Oberlanzenbach, eine halbe Autostunde vom Hofgut entfernt





Carsten Hell schmeckt und riecht an der Kapuzinerkresse vor seiner Kellerei. Die Aromen der Pflanze sollen sich später in einem neuen Wein wiederfinden

## Weinmacher Carsten Hell HEIMAT IM GLAS



Für seinen Zirbenwein schneidet Hell die Zapfen in Scheiben. Sie werden in Wasser eingemischt und zum Gären gebracht. Der Gärspund auf den Fässern sorgt dafür, dass Gase entweichen können

**D**as Haus an der Straßenecke im Dörfchen Wertach fällt auf. Nepalesische Gebetsfahnen flattern über dem Seiteneingang, daneben ein Plakat mit riesigen Erdbeeren und Löwenzahnblüten, vor der Tür ranken Unmengen von Kapuzinerkresse an der Wand in die Höhe. »Mit der Kresse experimentier' ich gerade«, sagt Carsten Hell. »Mal schauen, was ich da noch an Aroma rausziehen kann.« Hell, Ende 40, wird daraus Wein machen, Kapuzinerkressenwein. Das hat er in seiner Allgäuer Gebirgskellerei in der Grüntenseestraße schon mit ganz anderen Zutaten hingekriegt. Mit Holunderbeeren, mit Haselnüssen, mit Kräutern, mit Rosenblüten, mit Löwenzahn, sogar mit Zirbenzapfen. Am liebsten würde er auch mal die Bierbraukunst aufmischen: »Hopfenwein, das wär's!«

Hells Vorliebe für besondere Tropfen entwickelt sich schon zu Studienzeiten. »Damals haben wir in unserer WG aus Spaß Beerenwein hergestellt«, erinnert er sich. »Das hat mich so angefixt, dass ich das auch später neben meinem Beruf als Bauingenieur weiter-

verfolgt habe.« Und irgendwann gesteht sich Hell ein, dass ihn sein Job in einem Statikbüro nicht wirklich erfüllt. Dass ihm eines viel näher am Herzen liegt: ungewöhnliche Weine zu machen.

2003 meldet er die Allgäuer Gebirgskellerei an. Seitdem produziert er dort auf kleinem Raum 2500 bis 3000 Liter Wein im Jahr. Jede Flasche wird einzeln abgefüllt, per Hand verkorkt und selbst etikettiert. Das macht er ganz allein. »So arbeite ich effektiv, konzentriert, ohne Reibungsverluste«, sagt Hell. Er ist kein Typ für Teamwork. »Ich muss mich frei fühlen in meinen Entscheidungen.«

Was ihn erfüllt, ihn antreibt? »Das Gefühl, was ganz Eigenes und Besonderes zu machen, zutiefst regional verwurzelt zu sein, lauter Aromen meiner Heimat zu sammeln.« Das Gärgut für seine Kreationen kommt zum großen Teil aus dem Allgäu. Schon im Frühjahr wird geerntet: erst die Löwenzahnblüten, dann die Beeren und Kräuter, Honig, später die Holunderbeeren und ganz am Ende die Haselnüsse. Nur für die Zirbenzapfen muss er weiter weg, nach Tirol oder Südtirol.

Über 15 verschiedene Weine und Sekte, allesamt ohne künstliche Mittel

hergestellt, hat Hell im Sortiment. Viel für einen so kleinen Betrieb. Aber ganz bewusst: »Ich möchte nicht wenige Sorten in großer Menge machen, auch wenn es wirtschaftlicher wäre«, sagt Hell. »Es ist beeindruckend, welche Aromen der Natur man alle in einem Gärprozess gewinnen und als harmonisches Getränk präsentieren kann.« Hell will zeigen, was möglich ist – und seiner Heimat einen Geschmack geben.

Dabei geht es ihm nicht nur um das Getränk, sondern auch um neue Kombinationen. Der herbe Löwenzahnblütenwein nimmt dem würzigen Bergkäse die Schärfe, der Espressowein harmonisiert mit dunkler Schokolade, und zum luftgetrockneten oder geräucherten Schinken passt der Zirbenzapfenwein mit seiner leicht holzigen, ätherischen Note. »Es gibt Kombinationen und Aromenspiele«, sagt Hell, »da kommt man mit Traubenweinen nicht ran.«

Die Gebirgskellerei in Wertach (Grüntenseestr. 12) hat donnerstags von 16.30-18.30 Uhr geöffnet, auf Anfrage auch Weinproben für Gruppen. Bestellen kann man online unter: [www.allgaeuer-gebirgskellerei.de](http://www.allgaeuer-gebirgskellerei.de)