

Ausflug in die Idylle der oberbayerischen Heimat

Soldaten-, Reservisten- und Kameradschaftsverein Diessen umrundet den Tegernsee – Naturkäserei und Schwaiger Alm

Dießen/Tegernsee – Es war ein Ausflug in die Idylle des oberbayerischen Heimatlands: „Wir kennen die halbe Welt, aber unser Daheim ist uns manchmal recht fremd.“ Für Paul Blinia ein Grund mehr, nicht nur die Vereinsgemeinschaft zu pflegen, sondern den Jahresausflug gleich noch zur „Schnittstelle Heimat“ zu gestalten und anstelle früherer mehrtägiger Fahrten heuer einmal zu einem Tagesausflug rund um den Tegernsee einzuladen. Wie gut das Konzept des zweiten Vorsitzenden vom Soldaten-, Reservisten- und Kameradschaftsverein Diessen aufging, war schon in der Früh um acht Uhr klar, als der Omnibus vor dem Dießener Bahnhof restlos ausgebucht war.

Bei der Abfahrt herrschte schon Bombenstimmung, die Wiedersehensfreude bei vielen war groß und mit Gaudi und Ratscherei ging es Richtung Kreuth – nicht in die Politzentrale einer bayerischen Partei – sondern in eine andere Käserei, wie schmunzelnd betont wurde. Ziel war die Naturkäserei Tegernseer Land, eine moderne Genossenschaft, der sich 18 landwirtschaftliche Betriebe aus dem Tegernseer Tal angeschlossen haben. Die Tegernseer Jungbäuerin Sophie Obermüller führte über eine Stunde durch das Unternehmen mit Schaukäserei und Logistik-Einrichtungen, mit Käse- und Joghurtverkostung und Bauernhofeisen. Alles hergestellt aus naturreiner Heumilch und mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft.

„Dank guter Qualität unserer Heumilch können wir echte Naturprodukte herstellen“, informiert Sophie Obermüller, dass die Tegernseer Bauern, die in der Naturkäserei Tegernseer Land zusammen geschlossen sind, auf vergorene Futtermittel verzichten. Ihre Kühe grasen im Sommer auf heimischen Wiesen und im Winter werden sie mit duftendem Heu ernährt. Das Ergebnis ist echte Heumilch, die mit ihrer erstklassigen Qualität beim Käsen keine Zusatzstoffe und Konservierungsmittel braucht.

Die Gruppe aus Dießen sieht im Reifekeller Tausende Käseläibe, die bis zu drei Monaten lagern und in dieser Zeit 50 mal von Hand bewegt und mit Salzlake geschmiert werden. „Unsere Käse können Sie mitsamt der Rinde essen“, erklärt die Bäuerin die Käsespezialitäten, die reichlich verkostet werden. Kein Wunder, dass sich im Bauch des Reisebusses die Käse-, Joghurt- und Schmand-Einkäufe türmten. Zum Schluss noch eine Kugel Bauernhofeisen und die Veteranen sind sicher, dass sie bald wiederkommen in die Naturkäserei am Reißbichlweg in Kreuth (www.naturkaeserei.de).

Von der Käserei mit ihrem Wirtshaus, der Kaffeebar, dem Käseladen und den gemütlichen Sitzcken war die Gruppe nur schwer wegzulocken. Als sie hörten, wo das Mittagessen wartet, war der Bus im Handumdrehen besetzt. Es



Romantik-Kulisse Schwaiger Alm: Die Ausflügler stehen gerne für ein Gruppenfoto zur Verfügung.

Fotos (4): Bentele

war ein Ausflug in die Idylle zwischen Bergen, Hochwald und Wiesen. Auf der Schwaiger Alm, außerhalb von Kreuth, schmeckte nicht nur das Augustiner, sondern auch die Bratkartoffeln, die Wildbratwürstchen und das Blaukraut verführten den Gaumen.

Am späten Nachmittag lockte natürlich das Herzogliche Tegernseer Bräustüberl, dass zu jedem Tegernsee-Ausflug gehört wie das Amen in der Kirche. Das Dunkle vom Fass war der Spitzenreiter und ließ den heißen Kaffee weit zurück. Hier war übrigens auch zu erfahren, dass die Bräustüberl-Hausmusik, die Pepi Kugler-Band, heuer vom 16. September bis 3. Oktober im Marstall Festzelt auf der Wies'n als eine der beiden Hausbands 18 mal aufspielt.

Eine Gruppe der Diessener Gesellschaft hatte Freude an den schönen Läden in Tegernsee mit Dirndlstubb und bairischen Präsenten.

Wieder andere bummelten am Seesüfer entlang, das mit seinen Parkanlagen, den Passagierschiffen der weißblauen Flotte und seiner Bergkulisse zum Spaziergang in sommerlicher Hitze verführte.

Beate Bentele.



Käslager in der Naturkäserei TegernseerLand: Platz für 4.000 Laibe zu je fünf Kilo.



Durstlöscher: Am heißen Sommertag rinnt das Augustiner durch die Kehle.



Die Produktion: Durch riesige Schaufenster erleben die Besucher, wie Heumilch zu Käse wird.