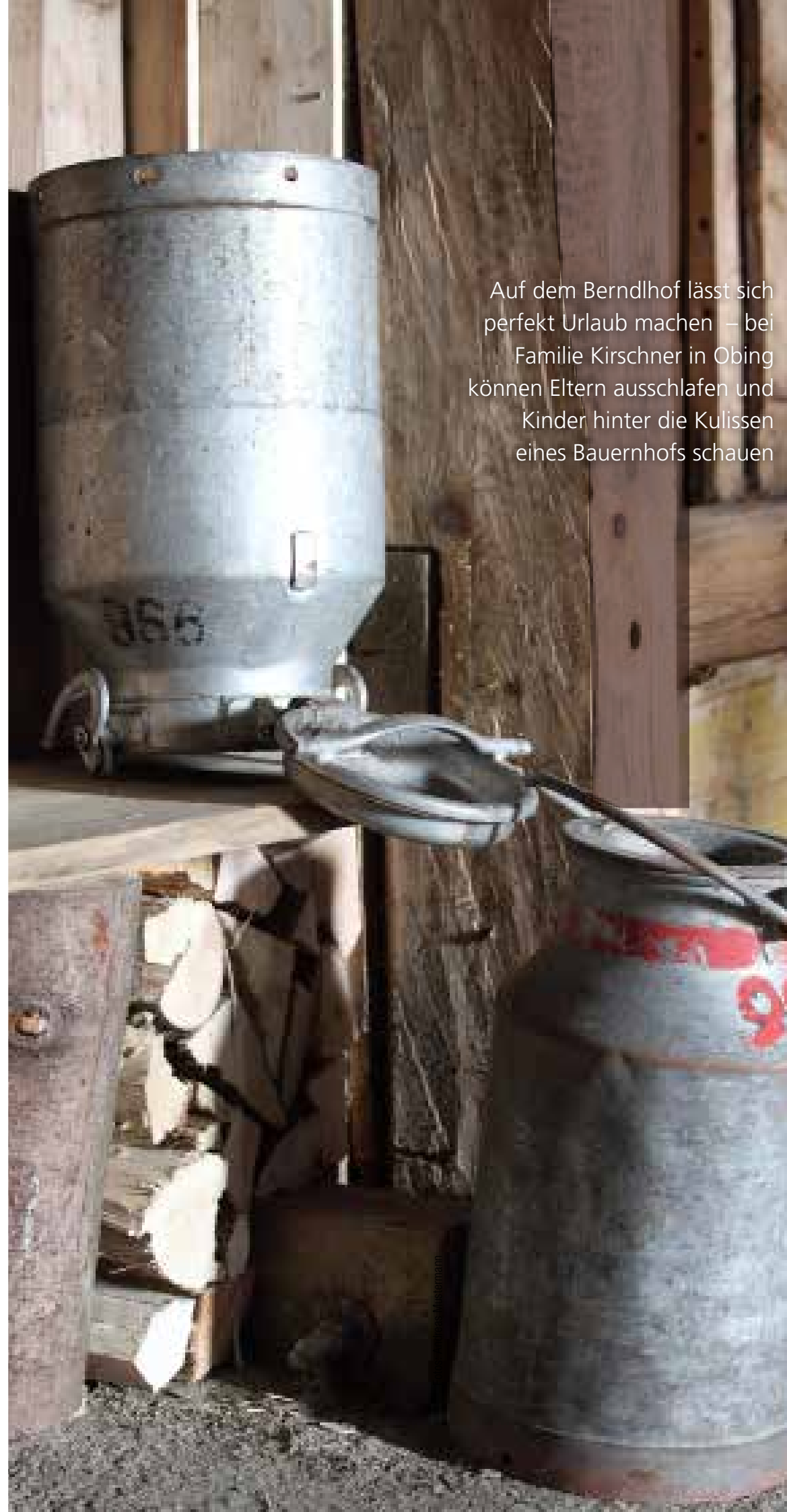




LINKS Über eine Freundin kam Erna Kirschner auf die Idee, für die Familie und für Gäste Käse zuzubereiten
MITTE Der Hof der Kirschners ist von 1880 – hier herrscht echtes Landflair
RECHTS Einfach, deftig und gut haltbar sind die eingelegten Käsewürfel, die Erna Kirschner zubereitet



Auf dem Berndlhof lässt sich perfekt Urlaub machen – bei Familie Kirschner in Obing können Eltern ausschlafen und Kinder hinter die Kulissen eines Bauernhofs schauen



DIE KÄSEBÄUERIN

Besuch bei Freunden



TIPP
Den Fettgehalt des Schichtkäses bestimmen Sie selbst, indem Sie Vollmilch oder fettarme Milch verwenden.



Schichtkäse selber machen

ZUTATEN FÜR CA. 2 KG
3 l Frischmilch
300 g Buttermilch
Labferment (aus der Apotheke)

ZUBEREITUNG
1 Milch und Buttermilch auf 38 °C erhitzen. Labferment nach Packungsanweisung verdünnen, unterrühren. Warm stellen, bis die Milch dick wird. Geronnene Milch mit einem Messer würfelig schneiden. 30 Min. stehen lassen, damit die Molke austreten kann. Dann in ein sauberes Tuch abgießen.
2 Die Masse im Tuch gut ausdrücken, die Molke anderweitig verwenden.
3 Den Frischkäsebruch in spezielle Käseformen füllen und 6 Std. abtropfen lassen.
4 Den Schichtkäse aus den Formen stürzen und kühl lagern.

Es ist ein alter, stolzer Hof, den die Familie Kirschner im kleinen Obing bewohnt, knapp 600 Meter hoch zwischen Salzburg und München gelegen. Um das Jahr 1880 wurde das Haus im italienischen Stil errichtet, mit für Bayern untypisch hohen Decken. Es steht im Schatten der kleinen Dorfkirche und hat einen weiten Blick, wie Josef Kirschner erzählt: „An klaren Abenden sehen wir den Schein von München am Himmel.“

Guter Umgang: der Bauer und das liebe Vieh

Spaziert man mit Josef Kirschner über den Hof, bleibt man nicht lange allein – Katze Heidi möchte beachtet werden, und Kuh Ulla leckt begeistert jede Hand, die man ihr hinstreckt. Pony Hansi freut sich über Streicheleinheiten, auch wenn sich Kollege Merkur immer wieder dazwischendrängt. „Der ist ein bisschen eifersüchtig“, sagt Josef Kirschner lachend. Über seinem Kopf zwitschert es munter: Unter dem Dach haben sich Spatzen eingemistet.

Die Kirschners betreiben noch Milchwirtschaft, doch knapp ein Drittel ihres Einkommens machen sie mittlerweile mit den zwei Ferienwohnungen, die sie seit 1993 vermieten. Alle haben einen eigenen Zugang über die Terrasse und vor allem – eigene Schlafzimmer für die Kinder. Erna Kirschner erklärt die Idee dahinter: „Wir wollen, dass sich Familien bei uns wohlfühlen. Dazu gehört nicht nur, dass die Kinder beschäftigt sind – sondern auch, dass die Erwachsenen mal entspannen können!“ Aus diesem Grund bieten die Kirschners einen besonderen Service an: das Eltern-Ausschlaf-Angebot. ☺

Opa Josef hat immer Zeit für Enkel Elias. Hier spielen beide vor der Kammer mit den Heubetten



SO WERDEN KÄSE- WÜRFEL EINGELEGT

Schneiden Sie den Bauernhofkäse in etwa 2 x 2 cm große Würfel und geben Sie ihn mit getrockneten oder frischen Kräutern der Saison und nach Belieben mit einer in feine Streifen geschnittenen roten Paprikaschote in ein Schraubglas oder – noch besser – in ein Bügelglas. Mit so viel neutralem Öl (Sonnenblumen-, Raps- oder Olivenöl) auffüllen, dass der Käse ganz bedeckt ist. Den Käse gut verschlossen einige Tage ziehen lassen.



Bauernsalat mit Käsewürfeln

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

250 g gemischte Blattsalate, 4 Tomaten
1 rote Paprikaschote, 2 Möhren, 1 Salatgurke
1 Zwiebel, 2 TL Senf, 4 EL Essig, Salz
Pfeffer, Zucker, 4 EL Öl, 200 g Bauernhof-
käse (in Würfeln), 2 EL gehackte Kräuter

ZUBEREITUNG

- Die Salatzutaten putzen, waschen oder schälen und in Stücke zupfen bzw. schneiden.
- Zwiebel fein würfeln und mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Salat damit marinieren und mit den Käsewürfeln und Kräutern bestreut servieren.



In Tracht kommt die Familie Kirschner für die Brotzeit zusammen. Auch Sohn Martin und Schwiegertochter Martina langen kräftig zu. Immer dabei: gutes Bier

Das bedeutet, dass die Kinder in der Früh ab sieben Uhr mit dem Bauer zum Melken gehen, im Heu spielen oder auf dem Hof helfen können, während Mama und Papa noch liegen bleiben dürfen. „Da haben alle was davon“, weiß Erna Kirschner aus Erfahrung zu berichten.

Spaß im Heu

Als besonderes Erlebnis für die Kleinen hat sich der Heusprungturm entpuppt, den Josef Kirschner so hat bauen lassen, dass die Kinder an Seilen hangeln oder von oben ins weiche Heu fallen können,

ohne dass Verletzungsgefahr besteht. Und hinter einer Tür finden sich drei Betten aus frischem Heu, in denen sich urig-rustikal übernachten lässt. Für Josef Kirschner ist es immer eine Freude, Gäste zu haben: „Man muss Menschen mögen, sie auch bei sich im Haus gern willkommen heißen.“ Diese Einstellung hat sich herumgesprochen: Manche Gäste kommen von weit her, um eine Woche (oder auch zwei) bei den Kirschners zu verbringen. „Sogar aus Australien und aus Russland hatten wir schon Besuch“, freut sich

der Hausherr. Er hat allerdings festgestellt, dass der Trend auch zu den Kurzurlauben geht: „Immer öfter kommen Menschen für drei oder vier Tage, um sich hier eine kleine Auszeit zu nehmen.“

Berggenuss inklusive

Weil die gute Landluft so hungrig macht wie ein Spaziergang durch Berg und Tal, bieten die Kirschners natürlich auch Herzhaftes für das leibliche Wohl ihrer Gäste an. Das ist die Domäne der Hausherrin, denn seit mehr als zehn Jahren käst sie selbst: „Ich habe ☺



einer lieben Freundin zugesehen, die irgendwann meinte, ich solle es doch einfach selbst mal probieren. Das wurde dann schnell zu einer Leidenschaft.“

Dass ihre in Öl eingelegten Käsewürfel und der Mozzarella so lecker schmecken, verdankt sie der Erfahrung und vor allem den guten Zutaten: „Was ich verarbeite, ist eigentlich alles aus der direkten Umgebung. Meist kenne ich die Bauern, von deren Höfen die Lebensmittel stammen.“

Man kást nie allein

Kaum arbeitet die Oma, tapst schon Enkel Elias herbei. Er will zuschauen – und probieren. Auch Katze Heidi hat gemerkt, dass es womöglich etwas zu schmecken gibt. „Ich glaube, die ist schon wieder tråchtig“, sagt Erna Kirschner, wåhrend sie dem schnurrenden Tier über den Bauch streichelt. Jetzt finden sich auch Sohn Martin und Schwiegertochter Martina ein. Schon sitzt die ganze Familie beisammen, lacht, isst, trinkt, plaudert. Und man begreift, warum so viele Gäste der Familie Kirschner immer wiederkommen.

Torsten Dewi

Tomaten mit Mozzarella

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN
 400 g Tomaten, 3 Kugeln Mozzarella
 Salz, Pfeffer, Aceto balsamico
 Olivenöl, 1 Bund Basilikum

ZUBEREITUNG

- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Tomaten- und Käsescheiben auf einer Platte anrichten, salzen, pfeffern, mit Essig und Öl betråufeln und mit Basilikum garnieren.



Fotos: Peter Raider, Styling: Andrea Wimmer



Kålbchen Maxi wurde zu früh geboren und wird mit der Flasche aufgeppelt



A



B

KONTAKT: BERNDLHOF
 Josef & Erna Kirschner
 Diepoldsberg 3, 83119 Obing
 Telefon 08075/4 60
 www.berndlhof.de



C



D

A Wenn die Oma ihre eingelegten Käsewürfel zubereitet, fällt auch für Enkel Elias immer etwas ab. Das schmeckt!
 B Kälbchen Maxi mag sich nicht an der Leine ziehen lassen – aber wenn man ihm dann den Finger gibt, folgt es brav
 C Deftige Wurst, Eier, Radieschen, Landbrot – wer da nicht satt wird, ist selbst schuld
 D Entspannung zum Tagesausklang mit Katze Heidi