

Presse-Info Wildschönau

Sommer 2020

„Ich liebe den Käse und der Käse liebt mich“

Von Johann Schönauer, seinen Kühen, seinem Goldmedaillen-Käse und seiner Hütten-WG auf der Schönangeralm in der Wildschönau

Warme Hände hat er im Winter, wenn er seinen Zweitberuf ausübt und die Gäste im 4-Sterne-Wellnesshotel massiert. Im Sommer aber lebt er mit seinen 135 Kühen und 140 Jungrindern auf der Schönangeralm in der Wildschönau inmitten der Kitzbüheler Alpen. Hier kann es auch mal empfindlich kalt werden – dafür aber ist's Johann Schönauer dann warm ums Herz: „Ich könnt' mir ein Leben ohne Alm nicht vorstellen“, sagt der Mittfünfziger, der schon knapp 30 Sommer hier verbracht hat. Und der so erfolgreich ist, dass er mit seinen handgemachten Spezialitäten bei der internationalen Käseolympiade in Galtür jedes Jahr aufs Neue die ein oder andere Medaille holt.

„Käsen hat viel mit Gefühl zu tun – und mit dem richtigen Zeitpunkt“, sagt er und umreißt die sensiblen Bereiche: „Es fängt damit an, dass ich die Milch, die ja lebt, bei warmem Wetter anders behandeln muss als bei kaltem. Und es geht weiter damit, dass man die geronnene Milch genau zur richtigen Zeit zerschneiden muss, damit der Käse nicht schwammig wird und dass man den Käse exakt dann aus der Wärme nimmt, wenn er die richtige Reife hat.“

Eine Wissenschaft für sich. Die Johann Schönauer im Lehrberuf des Molkerei- und Käsefachmanns von der Pike auf gelernt hat. Auf der Schönangeralm verarbeitet er 2000 Liter Milch täglich zu Käse und Butter. „In der Saison fallen gut 15 Tonnen Käse an“, rechnet Schönauer und macht mit den Gewichten weiter: „Pro Tag hebe ich etwa 30 Tonnen Käse.“ Wie das? Aus der Stellage raus, auf den Tisch und wieder zurück. Denn der Käse muss anfangs alle zwei Tage, dann einmal wöchentlich mit Salzwasser abgebürstet werden, damit sich die Rinde entwickelt. Wer mehr wissen will, kann ihm in seiner Schaukäserei auf der 1200 Meter hoch gelegenen Schönangeralm über die Schultern schauen – auch ohne Voranmeldung, denn er ist den ganzen Tag über da.

Zwar kann man bei Bedarf sogar mit dem Auto nach oben fahren – die meisten Gäste jedoch verbinden ihren Besuch beim Käse-König mit einer ausgedehnten Wanderung durch das urige Hochtal. Schmucke Bauernhäuser, saftige Almen, plätschernde Gebirgsbäche, herrliche Aussichten auf die Gipfelwelt ringsum und jede Menge Ruhe gehören ebenso zur Wildschönauer Bilderbuchidylle wie die schon sprichwörtliche Gastfreundschaft der Einwohner und ihr Krautinger – ein Schnaps aus der weißen Stoppelrübe, der seit Kaiserin Maria Theresia nur hier und nirgends sonst in Österreich gebrannt werden darf.

Auf der Schönangeralm, der mit 680 Hektar Land größten in der Wildschönau, treffen Urlauber Johann Schönauer von Mai bis September täglich. Er lebt gewissermaßen in der Käserei – und schläft in seiner vorbildlich organisierten Hütten-WG. „Wir wechseln uns wöchentlich mit Kochen und Putzen ab“, berichtet Chef Schönauer. Wir – das sind er, die drei Melker und jemand, der ihn beim Verkauf im Hofladen unterstützt. Und natürlich „Bergmann“ sein treuer Jagdhund.

24 Wildschönauer Bauern sind es, die ihr Vieh in Johann Schönauers Obhut geben – und die glücklich sind, mit ihm die richtige Wahl getroffen zu haben. Ein fürsorglicher Vieh-Vater, der

auch bis in die Nacht suchen lässt, falls eine Kuh bei der Visite nicht zur Stelle ist und ein Käse-Künstler, der inzwischen so bekannt ist, dass nahezu alle „Milch-Veredelungen“ aus seinen Händen direkt von der Alm verkauft werden. Nach seinem Geheimrezept befragt, sagt Johann Schönauer schlicht: „Ich liebe den Käse und der Käse liebt mich.“

Alle sind zufrieden – und so hat das sprießende Haupthaar des Käse-Königs sicher keine wirklich ernste Bedeutung mehr: Immer wenn Johann Schönauer sich aus seinem 4-Sterne-Hotel als Masseur verabschiedet, um auf die Alm zu gehen, ist er glatt rasiert. Dann lässt er den Bart und die Haare sprießen – und legt erst wieder das Messer an, wenn auch der letzte Bauer ihn für seinen Einsatz auf der Alm bezahlt hat. Das war früher so Usus, damit alle im Tal sehen konnten, dass ein Almerer noch auf Geld wartete, aber bei Schönauer ist's wohl eher die Bequemlichkeit: „Rasieren, Haare schneiden – das passt ganz einfach nicht. Auf der Alm, da bin ich mitten in der Natur“, sagt er. Und genießt es.

Goldmedaillen-Käse und andere Köstlichkeiten: Weichkäse, Emmentaler und Bergkäse sind die drei Sorten, mit denen Johann Schönauer regelmäßig Medaillen in Galtür holt. Außerdem im Sortiment, das direkt im Hofladen gekauft werden kann, sind Tilsiter, Schnittkäse, Kräuterkäse, Magerkäse und Camembert, darüber 1400 Kilogramm frische Almbutter pro Saison.

Besonderer Tipp:

Die Wildschönau Card gibt es für jeden Übernachtungsgast gleich bei der Anmeldung, und zwar umsonst. In der Karte sind Gratisleistungen wie die Nutzung der Bergbahnen in der Wildschönau, geführte Wanderungen, Eintritte für Museen, Schwimmbad und Tennisplatz ebenso inbegriffen sowie die kostenlose Teilnahme am Kinderprogramm. Darüber hinaus erhalten Urlauber zahlreiche Vergünstigungen bei Freizeitaktivitäten.

Weitere Informationen:

Wildschönau Tourismus, Hauserweg, Oberau 337, A-6311 Wildschönau,
Tel. 0043/(0)5339 8255-0, Fax 0043/(0)5339 8255 50,
info@wilschoenau.com, www.wilschoenau.com