

Portrait: Zu Besuch beim Hiasnbauern in Göriach

Gunther Naynar-Lanschützer – Lungaus bester Käsemacher

Er ist ein kantiger Typ und alles andere als angepasst: Gunther Naynar ist ehemaliger Kunstpädagoge, vierfacher Vater, Bio-Landwirt und einer der meist gelobten Käsemacher des Landes. Während sich die Kritiker und Spitzenköche vor Begeisterung überschlagen, lässt den „Hiasnbauern“ dieser Trubel ziemlich kalt. Er macht das, was er am besten kann und am liebsten tut: Sich um seine 14 Kühe und 16 Gebirgsziegen kümmern und feinen Käse herstellen.

Auf dem 1.230 Meter hoch gelegenen Hiasnhof von Gunther und Margarethe Naynar-Lanschützer in Göriach entsteht ein Käse, der weit über die Landesgrenzen bekannt ist. Attribute wie „ganz großer Käse“ und „kleines Frankreich“ durften die überzeugten Bio-Bauern schon über ihre Erzeugnisse lesen, beeindruckt lassen sie sich wenig davon. Denn was sie tun, tun sie nicht für andere. Sondern allein aus Liebe zum Handwerk, zu ihren Tieren und um einen Beitrag zur Lungauer Esskultur zu leisten. Daher ist Gunther Naynars Käse auch ein rares Gut, die Mengen sind äußerst überschaubar.

Täglich werden die Tiere gemolken; verarbeitet wird ausschließlich die biologische Rohmilch der eigenen „Gämsenfarbigen Gebirgsziegen“ und der Kühe. In den sensiblen Zeiten im Frühjahr und Herbst kann kein Kuhmilchkäse hergestellt werden. Im Winter ruht die Ziegenkäseproduktion. Gunther Naynar sieht das gelassen; er hat auch schon Anfragen von Spitzenköchen abgelehnt: „Ich verkaufe meinen Käse nur an jene, die auch bereit sind, hierher auf den Hiasnhof zu kommen und sich mit uns, unseren Tieren und dem Produkt auseinandersetzen.“

Käse schmeckt dort am besten, wo er hergestellt wird

Das Käsemachen hat Gunther Naynar bei griechischen Hirten und bei einem alten Senner im Dachsteingebiet gelernt. Seit Jahren entsteht unter seinen geschickten Händen eine wunderbare Vielfalt an Ziegenfrischkäse etwa mit Wacholdernadeln, mit Bohnenkraut aus dem eigenen Garten, mit Steinklee und rotem Pfeffer oder mit Korinthen und schwarzem Pfeffer. Drei Wochen Reifezeit benötigt der Weichkäse in Meisterwurzblättern. Der typische „Chevre“ – der Ziegenkäse in Weißschimmel – lagert für drei Monate im Käsekeller. Noch länger – nämlich zwei bis drei Jahre – benötigt der Bergkäse, um seinen vollen Geschmack zu erlangen. Aus der Kuhmilch entstehen Tilsiter, Bergkäse, Hartkäse in Asche gereift und Hartkäse mit Blauschimmel. Verkauft wird der Käse ab Hof und auf den Lungauer Wochenmärkten in Tamsweg und St. Michael – das ist Gunther Naynar am liebsten, denn er ist überzeugt: „Lebensmittel schmecken dort am besten, wo sie hergestellt werden und unser Käse soll Teil der Lungauer Esskultur bleiben und nicht den Gästen von Haubenrestaurants vorbehalten sein.“

Via Culinaria: Essen als Ritual

Der Hiasnhof ist einer von 13 Adressen auf dem „Genussweg für Käsefreaks“ der Via Culinaria quer durch das SalzburgerLand. Wer das Glück hat, gemeinsam mit Gunther Naynar eine Käseverkostung zu erleben, spürt seine Achtsamkeit. Als Slow Food-Botschafter, der auch die uralte Sorte des Lungauer Tauernroggens wiederbelebt hat, hat er hehre Ziele: Es geht ihm darum, regionale, bäuerliche und handwerklich hergestellte Produkte zu stärken. Die Verkostung seines Käses ist geprägt von Ruhe und Achtsamkeit. „Essen ist ein Ritual zum Innehalten“, erinnert er und die Art, wie er mit Lebensmitteln umgeht, zeugt von seinem Respekt. Er ganz allein weiß, wie viel Energie seiner Tiere und seiner Arbeit in jedem Stückchen Käse steckt. Er kann nicht mit jedem seiner Kunden am Tisch sitzen und ihm diese Geschichte erzählen. Doch ganz insgeheim würde er das wohl am liebsten tun.

Ansprechpartner für Medienanfragen:

SalzburgerLand Tourismus | presse.salzburgerland.com

Mag. Matthias Gruber | T: +43/(0)662/6688-75 | m.gruber@salzburgerland.com

Michaela Obernosterer | T: +43/(0)662/6688-77 | m.obernosterer@salzburgerland.com