

Der steinige Weg zur Molkerei

Der Weg von einer „Hinterhofproduktion“ zu einer professionellen Molkerei, die auf dem neuesten Stand der Hygienetechnik ist, war für den Ziegenhof Mandl definitiv kein leichter. Begleitet wurde Michael Mandl dabei von seinem Bruder Erich, der sich auf die Planung und Errichtung von landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben mit angeschlossener Lebensmittelherstellung spezialisiert hat, und dem bekannten Experten Robert Mühlecker.

TEXT UND FOTOS: JOHANNES ROTTENSTEINER

Gemeinsam wurde ein Gesamtkonzept erarbeitet und auch so umgesetzt, um auf höchstem Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsniveau Ziegenmilchprodukte herstellen zu können. Es war klar, dass sich mit diesem Wachstums-Schritt auch das Kundenklientel vergrößern wird, und die Ansprüche steigen werden. Ein durchgängiges Hygienemanagement gepaart mit einem effizienten Qualitätssicherungssystem müssen implementiert sein und gelebt werden.

Betrieb auf Zertifizierung ausgelegt

Der Betrieb wurde damals auch gleich so konzipiert, dass eine Zertifizierung nach einem anerkannten Lebensmittelstandard von Anfang an möglich war. Das wurde dann auch so in die Praxis umgesetzt. Unmittelbar nach der Betriebseröffnung wurde das Audit nach dem IFS Food Progress erfolgreich absolviert. Durch die Teilnahme an einem derartigen Qualifizierungsprogramm müssen gewisse Grundstrukturen geschaffen werden und eine klare Systematik in Bezug auf die Ausrichtung des Qualitätsmanagementsystems wird vorgegeben. Somit wurden von Beginn an systematisch die Hausaufgaben gemacht. Das hat dem Betrieb enorm weitergeholfen.

Ohne die konsequente Umsetzung dieser Aufgaben wären auch Listungen im nationalen Lebensmitteleinzel- und Großhandel nicht möglich gewesen.

Bei einem landwirtschaftlichen Betrieb mit direkt angeschlossener Lebensmittelproduktion ist eine Schleusen-Barriere von enormer Bedeutung. Vor allem in einer milchverarbeitenden

Hofmolkerei. Kurz mit dem Stallgewand oder sogar noch in den Stiefeln in die Produktion laufen, ist nicht drinnen beziehungsweise darf erst gar nicht möglich sein. Die Verschleppung von Darmkeimen, wie Salmonellen oder sonstigen pathogenen Umfeldkeimen wie *Listeria monocytogenes* muss unter allen Umständen unterbunden werden. Und diese befinden sich naturgemäß auf den Händen, dem Gewand und den Schuhsohlen, wenn man sich zuvor im Stall aufgehalten hat.

Die Betriebsführer müssen hier ein absolutes Hygiene-Vorbild sein. Von den Mitarbeitern wird auch ein einwandfreies hygienisches Verhalten verlangt. Beim Ziegenhof Mandl wurde für diesen Zweck auf ein Einbahnsystem mit „Zwangsführung“ gesetzt. Das heißt, man kommt mittels individuell schließender Türen nur von einem Bereich zum anderen, und nicht mehr zurück. Den Hygienebereich kann man nur über eine automatische Schuhsohlenreinigung und Händedesinfektion betreten. Ohne diese Hygienemaßnahmen bewegt sich das Drehkreuz nicht.

Robuste Materialien bei den Wänden

Bei den Böden und Wänden wurde auf besonders robuste Materialien geachtet, da täglich chemisch gereinigt wird und auch die Molke zum Beispiel entsprechend säuerlich ist. Die



Eine Familie hat sich der Herstellung von köstlichen Ziegenmilchspezialitäten verschrieben (v. li.): Julia, Katja, Michael und Fabian Mandl in ihrem toll sortierten Hofladen.

Wandverkleidungspaneel wurden von OK-Paneele geliefert, die Schlitzrinnen und der Fettabscheider von Aschl. Ganz wichtig bei der Ausgestaltung der Produktionsräume sind die Gullys und Abflussrinnen. Diese müssen leicht zu öffnen und zu reinigen sein. Denn hier sammeln sich die pathogenen *Listerien* an. Molkereien sind sogar verpflichtet, regelmäßig das Gullywasser und produktberührende Gegenstände auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen. Hierfür bedarf es eines ausgeklügelten und risikobasierten Probenplanes. Wenn all die Maßnahmen nicht eingehalten werden, kann viel passieren. Vor nicht allzu langer Zeit wurde ein Molkereibetrieb, gar nicht weit entfernt, geschlossen und der Eigentümer rechtskräftig verurteilt, da *Listeria monocytogenes* auf einigen verzehrfertigen Produkten nachgewiesen werden konnte.

Auch bei der Nachweisdokumentation wurden keine Kompromisse eingegangen. In der Milchverarbeitung sind doch einige kritische



Bild links: Eine erfolgreiche Partnerschaft: Lebensmittelexperte Robert Mühlecker (li.) und Lebensmitteltechnologe und Landwirt Michael Mandl.

Bild rechts: Eine Hygieneschleuse ist bei einem Mischbetrieb aus landwirtschaftlicher Ziegenhaltung und moderner Ziegenkäseherstellung unabdingbar.





Bild links: Eine topmoderne Käseproduktion zeichnet den Ziegenhof Mandl aus.
Bild rechts: Auf den Hofladen darf Michael Mandl mit Recht stolz sein.

Kontrollpunkte zu überwachen und lückenlos zu dokumentieren. Die Pasteurisierungstemperatur, der pH-Wert und so weiter. Die gesamten Käsereianlagen werden zentral und elektronisch gesteuert sowie die Prozesse aufgezeichnet.

Wurzeln bis ins 18. Jahrhundert

Die Familie Mandl betreibt in der Wechsel-Region in Lichtenegg nachgewiesenerweise seit dem 18. Jahrhundert die Landwirtschaft. Seit 2012 führen Michael und Julia Mandl den Familienbetrieb, der sich 2001 auf die Ziegenhaltung spezialisiert hatte. Vorher besaß man auch Milchkühe. So richtig groß in die Vermarktung von Ziegenmilch stieg der Lebensmitteltechnologe und Landwirt Michael Mandl erst 2012 ein. Mit 56 Ziegen hatte er einen doch überschaubaren Betrieb übernommen.

„Ich wollte von Anfang an Ziegenkäse herstellen und den Bestand an Tieren langsam vergrößern“, beschreibt der Käseproduzent die Ausgangslage. 2013 waren es bereits 140 Ziegen, 2019 knapp über 300 Tiere: „Die Tendenz geht weiter Richtung Bestandsvergrößerung“, ergänzt Michael Mandl. Die Ziegen werden zweimal am Tag gemolken, in der Früh und am Abend und geben etwa drei Liter Milch pro Tag und Tier.

Auch der Ziegennachwuchs wird am Ziegenhof Mandl gezeugt und wächst im Betrieb auf. Die Ziegen werden mit Heu, Silage und einer Getreidemischung gefüttert.

Die Käserei wurde 2014 geplant und startete 2015 im Herbst mit der modernen Produktion. Begleitet wurde das ambitionierte Projekt von Lebensmittelexperte Robert Mühlecker.

Wachsende Produktpalette

Die sieben Mitarbeiter stellen heute rund 25 Spezialitäten aus Ziegenfrischmilch her. Hervorzuheben sind die köstlichen Käsebällchen, die Käserollen, die Ziegenmilch, das Joghurt, der Feta, der Frischkäse sowie der Grill- und der exquisite Schlemmerkäse, eine Zubereitung aus Frischkäse mit Joghurt und Kürbiskernpesto oder Zwiebelmarmelade.

Das Sortiment wird laufend vergrößert, von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt vergeht in der Regel lediglich ein Monat.

Alles Bio

Der Ziegenhof Mandl verarbeitet alles, was zur Verfügung steht, in Bio-Qualität. Es werden aber auch wegen mancher Zutaten wie etwa dem Öl konventionelle Produkte angeboten. „Wir wollen aber auf jeden Fall 100 Prozent Bio werden“, hat Michael Mandl klare Zukunftspläne.

Hauptabnehmer aus dem LEH

Die Schmankerl vom Ziegenhof Mandl erhält man mittlerweile bei REWE, Spar, Transgourmet, aber auch im toll sortierten Hofladen und bei regionalen Kaufleuten und Fleischern. ■

Bild links: Im Expedit werden die frischen Ziegenkäsespezialitäten nach der Herstellung gekühlt und zwischengelagert.

Bild rechts: Die wichtigsten Mitarbeiterinnen des Ziegenhofs Mandl.



VON STEFAN DAREB,
 GF Lebensmittelgewerbe Kärnten
 stefan.dareb@wkk.or.at

Recht und Richtig

Wintereinbruch Schneeräum- und Streupflicht

Wann treffen den Lebensmittelunternehmer Schneeräum- und Streupflicht?

Die österreichische Straßenverkehrsordnung (StVO) regelt, dass in Ortsgebieten gelegene öffentliche Gehsteige und Gehwege inklusive dazugehöriger Stiegenanlagen gereinigt werden müssen. Grundeigentümer dieser Grundstücke, die an den Gehsteig oder Gehweg angrenzen, sind dazu verpflichtet, sofern der Gehsteig nicht mehr als drei Meter von der Grundstücksgrenze entfernt ist. Ebenso müssen hereinragende Schneeweichen und Eiszapfen von Dächern, Gebäuden oder Dachrinnen entfernt werden. Das Aufstellen von Warntafeln oder Latten als Sofortmaßnahme entbindet den Eigentümer jedoch nicht von einer ordnungsgemäßen zeitnahen Räumung. Verkaufslokale gerade zur Tageszeit betroffen!

Lebensmittelunternehmer sind hier vor allem mit ihren Verkaufslokalen betroffen, die im öffentlichen Bereich liegen. Hier gilt, dass in der Zeit von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr Gehsteige und Gehwege in ihrer gesamten Breite zu räumen sind. Sind Gehsteig oder Gehweg nicht vorhanden, ist aber auch der Straßenrand in einer Breite von einem Meter zu räumen und zu bestreuen, damit Fußgänger hier gefahrlos passieren können.

Achtung – oftmals ist der Lebensmittelunternehmer nicht Eigentümer der betroffenen Liegenschaft, jedoch wurde durch Pacht – oder Mietvertragsinhalte mit dem Eigentümer – eine Übertragung der Schneeräum- und Streupflicht vereinbart.

Beachten Sie hier bitte genau die Inhalte ihrer Miet- und Pachtverträge und die davon betroffenen Flächen.

Eigentümer wie auch Inhaber, die die Betreuungspflicht trifft, können diese Verpflichtungen jedoch auch an andere Personen beziehungsweise Fachfirmen übertragen.

Bitte sichern Sie sich hier stets ab, damit eine ordnungsgemäße Schneeräumung auch zeitgerecht durchgeführt werden kann.

Wird eine solche Vereinbarung getroffen, haftet der Grundeigentümer nur mehr dann, wenn er sich eines ungeeigneten oder untüchtigen Vertragspartners bedient hat. Andernfalls haftet die ausführende Firma anstelle des Eigentümers beziehungsweise des Mieters.