

DER LANDKREIS – UNTERIRDISCH

Katakomben, Keller, Bunker – wie sieht der Landkreis Ebersberg unterirdisch aus? Was tummelt sich unter den ahnungslosen Bürgern? Sind's Spinnen, Ratten oder Akten? Die Ebersberger Zeitung wagte sich an einige tief gelegene Orte. Heute: die Käserei in Herrmannsdorf.



Käser Hubert Stadler über dem geheimnisvollen, alten Brunnen in Herrmannsdorf.

FOTOS: STEFAN ROSSMANN

Geheimnis unter Käse und Schinken

VON TANJA BEETZ

Herrmannsdorf – Sie sind perfekt. Diese Rundungen – schlicht der Wahnsinn. Hubert Stadler strahlt. Würde er sich heute selbst so etwas bauen, er würde es nicht anders machen. Denn nur hier können seine Schätze richtig reifen.

Hubert Stadler steht in einem ziegelgemauerten Gewölbe, umgeben von Käse, hellgelbem Käse, dunkelgelbem Käse, je nach Reife. Hubert Stadler ist Käser, genauer Molkereifachmann in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Vor fünf Jahren hat er die Käserei gepachtet, ist dorthin zurückgekehrt, wo er ab 1993 seine dreijährige Ausbildung absolvierte. Inzwischen ist er Meister.

1992 wurde die Käserei in Betrieb genommen, und mit ihr die Metzgerei, die Brauerei, das Restaurant. Auch Büros befinden sich in dem knapp 20 Jahre alten Gebäude.

Die Gewölbe liegen zwar nicht im Keller, aber im Hang, sind also von Erde umgeben. Zu erreichen sind sie durch die Käserei. „Aber erst gibt's Hygieneschuhe“, sagt Stadler. Nach dem kurzen Tritt ins Desinfektionsbad mit den schicken weißen Klogs geht's durch die Produktionsstätte vorbei an Käseformen und einem Salzbad. Stadler bleibt in einem Quergang stehen. „Hier geht es jetzt ebenerdig in den Berg rein“, erklärt der 33-Jährige. Insgesamt gibt es zwölf Reifekeller, fünf für die Käserei, sieben für die Metzgerei. Jeder dieser Gewölberäume ist rund 20 Quadratmeter groß. Hier reifen Köstlichkeiten wie der „Alte Herrmannsdorfer“ oder der „Bergkäse“. Damit's auch klappt mit diesem Prozess, braucht Stadler viel Erfahrung (hat er) und Gefühl (hat er auch). Denn: von elektrischen Klimageräten hält Stadler nicht so viel. Das einzige Hilfsmittel, das er hat, ist ein Thermometer. Ansonsten setzt er auf Klappen, die mit der Hand zu bedienen sind. Stadler schreitet an einem Regal entlang, in

dem Käselaipe lagern, Reihe an Reihe, neben- und übereinander wie riesige Goldstücke. An der rückwärtigen Mauer zeigt er auf eine Klappe. „Dahinter befindet sich ein Lüftungsgang. Die kältere Luft kommt von oben über einen gemauerten Schacht herein, fällt nach unten und strömt durch den Reifekeller. Die angewärmte Luft steigt dann nach oben und zieht da ab“, sagt er und deutet auf eine Klappe oberhalb der Eingangstür. Täglich kommt er ins Gewölbe, verlässt sich auf sein Gefühl und auf seine Nase. Er weiß, wann wieviel Frischluft rein muss. „Das Gewölbe ist einfach perfekt dafür. Denn wenn hier Ecken wären, könnte die Luft nicht so gut zirkulieren. Es ist aber in so eine Reiferäum ganz wichtig, dass überall dasselbe Klima herrscht“, weiß der Meister seines Fachs. „Etwas Vergleichbares gibt es in der näheren und weiteren Umgebung nicht“, schwärmt er.

Der Reifeprozess des Käses ist unterschiedlich. Da gibt's die Sorten, die drei bis vier Monate liegen, der Bergkäse reift bis zu einem Jahr, der Alte Herrmannsdorfer gar bis zu zwei Jahre.

Doch mit den Gewölben ist es nicht getan. Das Gebäude beherbergt noch ein ganz besonderes Fundstück. „Unter den Reiferäumen ist etwas, wovon die wenigsten wissen“, macht Stadler es spannend. „Als das Haus gebaut wurde, hat man nämlich einen alten Brunnen freigelegt.“ Mit dem Aufzug geht es weiter nach unten. Stadler steuert auf eine Tür zu, die in den Technikraum führt. Alt trifft Neu: Mitren in diesem Raum, zwischen ohrenbetäubendem Lärm und roten Lämpchen, befindet sich der alte Brunnen aus sandfarbenen Steinen. Das Relikt aus der Vergangenheit wirkt wie ein Ruhepol in der hektischen Welt. Stadler beugt sich darüber. Der Brunnen hat einen Durchmesser von etwa 120 Zentimetern. Unten ist Wasser auszumachen, das eigene Spiegelbild schemenhaft zu erkennen. „Gut zehn bis



Metzgermeister Jürgen Körber zeigt den herrlichen Schinken.



„Das Gewölbe ist einfach perfekt für den Käse“: Hubert Stadler in einem der Reifekeller.

zwölf Meter“ sei der Brunnen tief. „Bis zu den dunklen Steinen ist er original, die hellen Steine wurden noch draufgesetzt“, erklärt der Käser. Über die Entstehungszeit

vermag Stadler nichts zu sagen. „Vielleicht weiß der Rudolf etwas“, überlegt er. Rudolf Senckenberg, Sohn des Vorbesitzers und Leiter der landwirtschaftlichen Be-

triebe in Herrmannsdorf, sitzt gerade auf der Empore über dem Restaurant und frühstückt. Auch er kann nur Überlegungen anstellen. „Es war vielleicht ein Brunnen,

der zur Versorgung eines Hofes diente und nicht für mehrere Hofstellen.“ Wie alt das Fundstück in etwa sei, nein, das könne er nicht sagen. „Vielleicht weiß ja der Hans Obermair etwas?“

Obermair lässt sich die Chance, das Fundstück zu sehen, nicht entgehen. Am darauffolgenden Morgen trifft sich der Glonner Ortshistoriker mit Stadler und der Ebersberger Zeitung zu einem zweiten Ortstermin. Wieder geht's hinab. Wieder Lärm. Obermair ist vorbereitet, er hat die Kopie einer alten Karte aus dem Jahr 1856 von Herrmannsdorf mitgebracht. Er vergleicht, kombiniert und schlussfolgert: das ehemalige Anwesen mit der Nummer 156, das muss es sein. Das Kistler-Anwesen. Hierher gehörte der Brunnen – ziemlich wahrscheinlich. Obermair fährt über die groben, leicht gerundeten Steine. „Das ist Tuffstein“, sagt er. „Ein typisches Glonner Baumaterial.“ Das Kistleranwesen, so Obermair weiter, sei im Obereigentum der Kirche in Haslach gewesen. War es nun ein Dorf- oder ein Hofbrunnen? Wegen der Lage hält der Glonner es eher für möglich, dass es ein Dorfbrunnen war. Denn: „Der Brunnen steht auf dem oberen Teil des Ortes. Man hat wohl das Gefälle genutzt und andere Höfe mitversorgt.“ Ein anderer Grund, den Brunnen auf die Höhe zu bauen, sei, dass dadurch keine Oberflächengewässer hinein gelangen konnten.

Stadler muss sich wieder um seine Käse-Geschäfte in der Gegenwart kümmern. Er schließt die Tür des Technikraums und steigt hinauf ins Tageslicht. An einem gemauerten, überdachten Schacht bleibt er kurz stehen. „Von hier gelangt die frische Luft in die Reifekeller“, erklärt er. Ein feinmaschiges Gitter verhindert, dass Insekten in den Schacht gelangen. Stadler wird jetzt wieder nachsehen, wie es seinen rund 15 Käsesorten geht, die da in der Erde lagern – geschützt im kühlen Gewölbe.

IHRE REDAKTION

für die Gemeinden
Abding
Baiern
Bruck
Ebersberg
Egmating
Emmering
Frauenneuharting
Glonn
Grafring
Moosach
Oberpfarrmarn
Stehnhöring

Tel. (0 80 92) 82 82 38
 Fax (0 80 92) 82 82 30
 ebe-zeitung.sued@merkur-online.de

AKTUELLES IN KÜRZE

EMMERING

Debatte über Mobilfunk

Der Gemeinderat Emmering tagt am Donnerstag, 29. September, um 19.30 Uhr im Sitzungszimmer des Rathauses. Geprüft werden: Bebauungsplan „Emmering Nord-West“ mit Beauftragung eines Planungsbüros sowie folgender Bauantrag: Peter Bürgmayr, Rotter Straße 7, Emmering zum Neubau eines Einfamilienhauses mit Carport auf Fl.Nr. 72/3 in Schalldorf. Weitere Tagesordnungspunkte: Mobilfunkanlage auf dem gemeindlichen Wasserturm bei Westerberg mit Änderung des Mietvertrages zum Ausbau als LTE-Standort.

ASSLING

Verborgene Winkel in München

Die Frauen Union Abding organisiert am Samstag, 1. Oktober, einen geführten Stadtpaziergang in München. Nicht nur historische Sehenswürdigkeiten, sondern auch verborgene Höfe und Altmünchener Winkel sollen dabei besichtigt werden. Treffpunkt ist bei jedem Wetter um 14 Uhr am Sendlinger Tor, bei eigener Anfahrt. Anmeldung bei Christine Obermeier, Tel. (0 80 92) 39 56 oder Mobil (01 60) 28 64 66. Die Kosten betragen 6,50 Euro und sind vor Ort zu entrichten.

EBERSBERG

Heimische Gemüsearten

Das Amt für Landwirtschaft, Bereich „Hauswirtschaft“, bietet eine Fortbildung für Referentinnen in der Ernährungsbildung mit dem Titel: „Heimische Gemüsearten für die Alltagsküche“ an. Der Kurs findet am Donnerstag, 13. Oktober, von 9 bis 16.30 Uhr, am Amt für Landwirtschaft Erding statt. Anmeldung: Tel. (0 81 22) 4 80-0.

EGMATING

Basar des Kindergartens

Der Elternbeirat des katholischen Kindergartens Egmating veranstaltet am Samstag, 15. Oktober, von 9 bis 11.30 Uhr im Gemeindesaal einen Herbst-/Winter-Basar für Kinderartikel. Die Annahme erfolgt am Freitag, 14. Oktober, von 16 bis 17.30 Uhr, die Rückgabe am Samstag, 15. Oktober, von 16 bis 16.30 Uhr. Telefonische Nummernvergabe ist möglich am Donnerstag, 29. September: Tel. (0 80 95) 89 79 sowie am heutigen Mittwoch, 28. September, und Freitag, 30. September: (0 80 95) 87 16 06, jeweils von 9 bis 12 Uhr. Eine Nummernvergabe per Email beginnt ab sofort: info@basar-egmating.de.