

Pressemeldung der Sparkasse Landshut, 17.08.2021

Alles Käse in Johannesbrunn



Veronika und Christoph Fleischmann mit Martin Stanglmayr (v.l.)

Landshut. Das Kloster Johannesbrunn ist vor allem Kulturliebhabern, Spielplatzbesuchern und den Kunden des Klosterladens ein Begriff. Dass im beschaulichen Ort etwas ganz Neues entsteht, ist noch ein kleines Geheimnis: Familie Fleischmann baut eine Käserei. Nach dem ersten Aufschlag der „jungen“ Hofbesitzer, regionales, biologisches Färsenfleisch an echte Genießer zu verkaufen, entsteht nun ein weit größeres Unternehmen: die Käserei Johannesbrunn wird voraussichtlich im Januar 2022 an den Start gehen. Wer durch die Klosterstraße fährt, erkennt schon von Weitem die imposante Baustelle.

Nicht weniger als 300.000 Liter Milch werden jährlich in der neuen Käserei verkäst.

Richtig guten Käse zu produzieren, das ist die Leidenschaft der beiden HeimatUnternehmer Veronika und Christoph Fleischmann – und diese sind auf dem Gebiet echte Profis. Bereits vor 10 Jahren hat das Paar das Käse-Fieber voll gepackt. Als Hirten im Schweizer Wallis unterwegs,

entdeckten sie die Käserei für sich – und blieben dabei. Ganze zehn Jahre in Folge.

Die zukünftige Käserei-Inhaberin Veronika Fleischmann erklärt mit leuchtenden Augen: „Es ist eine Freude den gesamten Weg von Almwirtschaft, über Verkäsung der Rohmilch bis zum fertig gereiften Käse zu erleben. Man sieht und schmeckt, was man geschaffen hat. Und das macht glücklich.“ Auch ihr Ehemann war schnell entflammt. Seine Leidenschaft und Qualifikation als weltgereister Koch führten dazu, dass er in einer oberbayrischen Naturkäserei Produktionsleiter wurde.

Die Begeisterung für guten Käse wird künftig vor allem den Niederbayern schmecken. Ab dem kommenden Jahr wird in der Käserei Johannesbrunn hochwertiger Käse produziert. Verkauft wird dieser Käse zunächst über die Lohnkäserei, danach in der Direktvermarktung an die Genießer in der Region. „Wenn man die Anfragen via Social Media so ansieht, dann gibt es davon ganz schön viele“ lacht die Sennerin. Oberstes Prinzip der Fleischmanns ist und bleibt die Ausrichtung auf regionale Bioprodukte: Für die Direktvermarktung wird nur Bio-Heumilch von Landwirten aus der Umgebung verwendet.

Bei diesem Unternehmen ist die ganze Familie mit dabei. Auch die Jüngsten sind richtige Käseliebhaber, almerprobt und mit an Bord, wenn es etwas zu tun gibt. Der strengste Beobachter des Geschehens ist jedoch „Bertl“, das Maskottchen der Käserei. Er ist als Baustellenaufsicht und Käserei-Influencer in Social Media unterwegs. Ein Besuch auf den Kanälen und ein Abo lohnt, denn hier wird nahezu täglich live von der Baustelle berichtet.

Auch ein häufiger Gast auf dem Klosterhof ist Martin Stanglmayr, Agrarberater der Sparkasse Landshut. Christoph Fleischmann erklärt dazu: „Herr Stanglmayr hat uns von Beginn an begleitet und gab uns wertvolle Tipps rund um staatliche Fördermittel und eine gute Finanzierung. Das war echt klasse.“

Bei diesen Gesprächen erfuhr Martin Stanglmayr natürlich auch so manches über guten Käse. Nicht nur deshalb, aber doch schwer inspiriert teilt er den Leitspruch von Veronika Fleischmann: „Es ist

wichtig zu schauen, was man isst.“ Und dass wird auf dem Klosterhof gelebt.

Ansprechpartner:

Thomas Joos, Leiter Unternehmenskommunikation - Pressesprecher

Telefon: 0871 825-25700, Fax: 0871 825-29719

Mail: thomas.joos@sparkasse-landshut.de