

# Neue Fabrik für den „Blauhudler“

Vor 20 Jahren hatte Weinbauer Christoph Gratl die Idee, aus seinem Uhudler einen Käse zu produzieren. Nun feiert der „Blauhudler“ Geburtstag und bekommt in Tirol auch eine neue Produktionsstätte.

VON STEFAN KOHLMANN

**MARIA BILD/ROTHOLZ** Seit bereits 20 Jahren kooperieren das Weingut der Familie Gratl aus Maria Bild und Käsespezialisten aus Tirol, um den „Blauhudler“ zu produzieren. „Ich wollte schon immer einen Weinkäse produzieren. Nachdem ich dann lange nach einem Partner gesucht habe und leider auch einige Absagen erhalten habe, bin ich schließlich auf den damaligen Chef der Tiroler Molkerei gestoßen. Dann haben wir viel experimentiert und probiert und sind schließlich auf den heutigen „Blauhudler“ gekommen“, erinnert sich der Chef des Weinguts in Maria Bild, Christoph Gratl. Der Schnittkäse, bestehend aus Blauschimmelkäse, aus Tiroler Milch und burgenländischem Uhudler, ist der erste Käse die-

ser Art. Mittlerweile gibt es mehrere Uhudler-Käse, den Status als Vorreiter hat aber Christoph Gratl exklusiv: „Das ist auch mit dem Uhudler-Gin, den wir produzieren so, auch da waren die Ersten auf dem Gebiet. Im Endeffekt müssen aber die Kunden entscheiden, ob es ihnen schmeckt“. Nun wird der „Blauhudler“ in einer neuen Stätte produziert. Die Molkerei in Rotholz wurde beim Neubau der HBLFA in Rotholz ebenfalls komplett neu errichtet und die Produktionsbedingungen verbessert. „Man kann sagen, der „Blauhudler“ ist die einzige Verbindung zwischen Tiroler Milch und burgenländischem Wein“, streicht Christoph Gratl schließlich noch lächelnd die Besonderheit des Käses hervor.



▲ Der Forschungsleiter der HBLFA Tirol, Klaus Dillinger, Ingrid Linder-Hainzer und Sonja Wurm von der Abteilung Technologie und Verkauf, HBLFA Tirol-Direktor Ronald Zecha und Uhudler-Produzent Christoph Gratl feierten sowohl das 20-jährige Bestehen des „Blauhudlers“, als auch die Eröffnung der neuen Molkerei. Foto: Gratl