

„Generationenübergreifend die Vielfalt präsentiert“

Hoißei's Biohof beteiligt sich als einziger Vertreter der Region an bundesweiter Aktion „Tag des offenen Hofes“

Artikel von Karin Kleinert, 26.06.2026 Südostbayerische Rundschau

Teisendorf. Den Verbrauchern zeigen, was die Landwirtschaft alles kann und wie vielfältig die hofeigenen Produkte sind. Diese Thematik liegt Carina und Hannes Hoiß aus Egelham, Gemeinde Teisendorf, sehr am Herzen. Daher haben sie sich mit ihrer Familie entschieden, beim „Tag des offenen Hofes“ mitzumachen. Das bundesweite Aktionswochenende geht vom Deutschen Bauernverband aus, der den Landwirten freie Hand lässt, in welcher Form sie sich beteiligen.

Auf dem Biohof Hoiß, einem Milchviehbetrieb im Gebiet des Langhögl auf etwa 580 Metern Höhe, hat man sich für einen Nachmittag mit Kaffee und hausgemachten Kuchen entschieden. Dieses Angebot nahmen zahlreiche Menschen wahr, nicht nur um die dargebotenen Köstlichkeiten zu probieren, sondern auch um den herrlichen Panoramablick in Richtung Alpen zu genießen. Um die Vorbereitungen und den Nachmittag zu stemmen, hat die ganze Familie mitangepackt. Wobei: Die treibende Kraft war Carina, wie Ehemann Hannes bei unserem Besuch verschmitzt anmerkt. So hatte Familie Hoiß kurzerhand die Maschinenhalle ausgeräumt und dort, und nicht im Freien, Bierbänke und Tische platziert. Die Besucher, darunter viele Familien mit Kindern, konnten sich so nach einem Rundgang über das Hofgelände und einem Abstecher im Selbstbedienungshofladen die leckeren hausgemachten Kuchen aus hofeigenen Produkten, selbstgemachtes Rohmilch-Eis, pikante Quiches sowie Kaffee und Erfrischungsgetränke schmecken lassen.

Es war ein Kommen und Gehen ganz unterschiedlicher Menschen. Da war etwa eine Gruppe aus Hamburg, die bei Freunden in der Nähe zu Besuch war und spontan einen Ausflug nach Egelham unternahm. Vor allem die Kinder konnten nicht genug bekommen von den Rindern, die auf den unmittelbar am Hof angrenzenden Wiesen grasten. Da waren die vielen Stammgäste, meist nicht aus dem landwirtschaftlichen Bereich, aber mit einem guten Gespür für qualitätvolle Lebensmittel und sehr gute Tierhaltung. Eine Familie, die seit drei Jahren im Chiemgau wohnt, berichtete, sie schicke regelmäßig den Großeltern in Brandenburg ein Päckchen – angefüllt mit Schmankerln von Hoißei's Biohof. Und da waren etliche Kollegen aus der Landwirtschaft, sowohl die aus den umliegenden Höfen und Weilern als auch die von weiter her. Einige erzählten, sie seien bis aus Tittmoning und Trostberg angereist und würden die Gelegenheit nutzen, sich auszutauschen und über die Aktion zu informieren.

Während die Kinder auf einer Hüpfburg und einem Trampolin ausgelassen tobten, machten viele Eltern einen Abstecher in den Hofladen, wo sie anhand der dort präsentierten Lebensmittel einen guten Überblick über die unterschiedlichen Betriebszweige des Naturlandhofs bekamen, der vor zehn Jahren auf ökologische Landwirtschaft umgestellt hat und im Haupterwerb geführt wird. Zum Hof gehören 19 Hektar Grünland und 6 Hektar Wald.

Auf einigen Feldern baut Hannes, gelernter Maurer und Landwirt, Kartoffeln für den Verkauf und Futtermais für die Rinder an. Weil der Familie das Tierwohl sehr wichtig ist, stehen die Kühe und ihre Nachzucht in den Sommermonaten auf der Weide und im Winter in einem geräumigen Offenlaufstall, den Hannes' Eltern bereits 1980 errichteten. Gefüttert werden die Tiere mit frischem Gras, Heu und Silage sowie mit Mais vom eigenen Feld. Gemolken werden die Kühe an einem Melkstand.

Familie Hoiß hat mehrere Standbeine, darunter auch ein ganz besonderes, das an dem Nachmittag bei Jung und Alt für Begeisterung sorgte. Carina züchtet nämlich seit mehr als

zehn Jahren mit großer Leidenschaft Rassehunde der Gattung Bolonka Zwetna. Die kleinen, „Bollies“ genannten Wirbelwinde haben ein offenes, liebes Wesen und sind dank Carinas umsichtiger und fürsorglicher Betreuung bestens sozialisiert. Carina hat Kunden in ganz Deutschland, denn die Hunde sind auch für Allergiker geeignet, weil sie keine Haare verlieren. Für ihre ehemaligen Schützlinge bietet sie einen besonderen Service an, nämlich eine Urlaubsbetreuung am Hof. So können die Besitzer beruhigt auch einmal ohne ihren Vierbeiner wegfahren.

Auch das Fernsehen ist schon auf den Familienbetrieb im Rupertiwinkel aufmerksam geworden: Der BR hat an dem idyllischen Fleckchen vor kurzem für die Serie „Lust aufs Land“ gedreht. Das sei spannend und sehr interessant gewesen, erzählen Carina und Hannes. Fünf Drehtage seien es gewesen, im nächsten Frühjahr soll die Folge ausgestrahlt werden. Auch ihre sehr persönliche Geschichte werde dort thematisiert, erzählt Carina ohne Vorbehalt. Sie habe in jungen Jahren psychische Probleme gehabt, so die 40-Jährige, die Köchin gelernt hat. Die Landwirtschaft tue ihr gut. Sie stehe nun mit beiden Beinen fest auf dem Boden, kann kreativ sein und Ideen umsetzen und ihre, wie sie es formuliert, einst negative Energie in positive Energie umwandeln.

Auf dem Hof in Egelham wird seit vielen Generationen klassische Milchviehhaltung betrieben. Die Milch der rund 30 Kühe holen die Milchwerke Berchtesgadener Land aus Piding ab. Dazu hat sich die Familie eine eigene kleine Käserei eingerichtet. Vor ein paar Jahren haben sie einen Teil der Wirtschaftsräume umgebaut und in einen traditionellen Kupferkessel, der 460 Liter Milch fasst, investiert. Unterstützt wurden sie dabei auch von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel, erzählt Carina.

In der Hofkäserei stellen Hannes und Carina aus einem Teil der frischen Biomilch allerlei Käsespezialitäten her. Auf Nachfrage erklären die Gastgeber den Besuchern die verschiedenen Sorten und deren Herstellung. Es gibt Weichkäse, eingelegten Frischkäse, Quark, Schnittkäse und in Öl eingelegten Käse, der mit Kräutern aus dem Garten und Walnüssen vom eigenen Baum verfeinert wird. Neu im Sortiment ist der Bergkäse. Den besonderen Geschmack würden die mit der Hand produzierten Käse auch dadurch bekommen, weil sie nach dem Abtropfen für etwa 24 Stunden in ein Bad mit Reichenhaller Sole kommen. Danach trocknen sie drei Tage, werden vakuumiert und reifen in der Folie im Kühlschrank. Nach rund vier Wochen habe der Käse seinen feinen Geschmack entwickelt und sei verkaufsfertig. „Unsere Kunden bringen den Lebensmitteln, die wir produzieren, eine große Wertschätzung entgegen. Das freut uns und ist uns sehr wichtig“, betonen Carina und Hannes.

Auch Fleisch- und Wurstfans finden eine reichhaltige Auswahl auf dem Biohof. Etwa alle zwei Monate wird ein Rind geschlachtet, entweder mit einer mobilen Schlachtbox direkt am Hof oder im biozertifizierten Schlachthof in Marzoll. Vergangenes Jahr haben sie sich auch Ferkel zugelegt. Ein biozertifizierter Metzger aus Teisendorf zerlegt die Tiere. Carina und Hannes vakuumieren die Einzelteile selbst. So müssen die Verbraucher nicht wie sonst üblich größere Mischpakete kaufen – ein Service, der gut ankommt, sagt Hannes.

Sehr begehrt sind die Holzofenbrote, die Hannes und Carina etwa alle vier Wochen aus selbst angesetztem Sauerteig in dem zum Hof gehörenden, gut 300 Jahre alten Backhaus backen. Das Mehl beziehen sie aus umliegenden Mühlen. Auf die Frage einer Besucherin, wie sie ihre tollen Lebensmittel bewirbt, meinte Carina, dass dies sehr unkompliziert über die Sozialen Medien passiere. Vor allem über den hofeigenen Instagram-Kanal „hoisseisbiohofkaserei“. Das funktioniere bestens.

Kreisbäuerin Maria Krammer schaute sich ebenfalls interessiert um. Auf unsere Frage, warum sich nicht auch andere Höfe aus dem Berchtesgadener Land und den umliegenden Landkreisen an der Aktion des Bauernverbandes beteiligen, sagte sie, es sei ein enorm

großer Aufwand für die Landwirtsfamilien, so etwas anzubieten. Um die Veranstaltung hier vor Ort überschaubar zu halten, habe man daher bewusst darauf verzichtet, Infostände etwa vom Bauernverband oder dem Maschinenring zu organisieren. Alles in allem freue es sie sehr, dass sich der Biohof Hoiß entschieden habe, mitzumachen und somit auch die hiesige Region bei der bundesweiten Aktion vertreten ist (www.offener-hof.de). Sie sei begeistert, wie die ganze Familie generationenübergreifend zusammengeholten hat.

Das Engagement von Carina für die Landwirtschaft reicht weit über die Arbeit am Hof hinaus. So berichtet sie, dass sie sich seit 2021 als Ortsbäuerin von Roßdorf, einem Ortsteil von Teisendorf, für die Belange der anderen Bauern einsetzt. Zudem ist sie Mitglied im Verein „Bäuerinnen im Berchtesgadener Land“, der bei unterschiedlichen Veranstaltungen die Gäste mit selbst gemachten regionalen und sehr kreativen Schmankerln verwöhnt, zuletzt bei der Agrarministerkonferenz im Königlichen Kurhaus in Bad Reichenhall.

Bei guten Gesprächen, leckerem Essen und vielen neuen Erkenntnissen klang der „Tag des offenen Hofes“ am frühen Sonntagabend gemütlich aus. Viele Besucher waren sich sicher: Nach Egelham 2 kommen wir bald wieder.

Bildunterschriften, Fotos Karin Kleinert:

„Carina und Hannes Hoiß mit Hund Mütze“: Die Gastgeber Carina und Hannes Hoiß mit Hund Mütze.

„Reger Betrieb am Buffet“: Reger Betrieb herrschte in der zur temporären Veranstaltungshalle umfunktionierten Maschinenhalle am Buffet, wo Besonderheiten aus hofeigenen Produkten angeboten wurden. Zudem konnten sich die Besucher mit Infomaterial und kleinen Werbegeschenken vom Bauernverband eindecken.

„Eisbecher“: Radfahrer machen gerne Station am Biohofladen in Egelham und gönnen sich das hofeigene Eis namens „Eiskalte Sünde“ mit Sorten wie „Löwenzahn“ und „Holunder“.