

ST. LEONHARDS HOF

**Im Land der aussergewöhnlichen Pferde: Naturparadies St. Leonhards Hof.
Wo Mensch, Tier und Natur sich begegnen, kann der St. Leonhards Hof nicht
weit sein.**

Im wunderschönen Chiemgau liegt die Heimat besonderer Pferde mit dem Namen Leonharder. Der gelernte Landwirt und Wasserpionier Johann Abfalter begann hier im Jahr 2008 mit der Zucht dieser neuen Rasse, deren Charaktereigenschaften außergewöhnlich sind. Und die das Züchterherz genauso erfreuen, wie viele ernährungsbewusste Menschen. Denn aus der Stutenmilch werden sehr geschmackvolle und gesundheitsfördernde Naturprodukte hergestellt.

Der Leonharder – eine Erfolgsgeschichte

Schon aus der Ferne sind die Lebendigkeit und die Vielfalt der Tiere unverkennbar. Ein unglaubliches Farbenspektrum lässt den Blick von einem Pferd zum anderen schweifen: von weis, rotbraun über hell- braun bis tiefschwarz. Auf den weitläufigen Koppeln des Gestüts tummeln sich aktuell rund 140 Pferde. Tendenz steigend. Immer mehr Leonharder-Fohlen erblicken das Licht der Welt.

„Die Leonharder sind eine Kombinationszüchtung aus den drei Ausgangsrassen: Haflinger, Welsh Cob und Pura Raza Espagnol“, erklärt Cornelia Abfalter, die Schwiegertochter des Ideengebers Johann Abfalter, dem auch die St. Leonhards Quellen gehören. Mit welcher Hingabe sie die Liebe zu den Pferden teilt, sieht man auf den ersten Blick. Unter ihrer Führung wächst und gedeiht der Hof prächtig.

„Unsere spanischen Hengste der Pura Raza Espagnol bringen frischen Wind unter die hiesigen Stuten. Die Züchtung ergibt gutwillige, leistungsbereite, gelehrige und vielseitige Freizeitpferde mit guter Rittigkeit und einem einwandfreien Charakter“, so beschreibt sie die Pferde. „Und die Mischung ist wohl überlegt,“ wie Johann Abfalter schmunzelnd bestätigt: „Der Haflinger besitzt gute Melkeigenschaften, der Welsh Cop ist für die wunderbare Farbgebung zuständig und der Pura Raza Espagnol bringt das gewisse Extra mit.“

Schon viele Leonharderfohlen sind bei Bewertungen durch den offiziellen Zuchtverband für Kleinpferde und Spezialrassen mit Prämien ausgezeichnet worden. Ein Erfolg, der für sich spricht.

Die Idee hinter den Produkten aus der eigenen Naturkäserei St. Georg

Für Mensch, Tier und Natur im Einklang. Dieser Verantwortung stellt sich die Inhabersfamilie Abfalter, entsprechend ihrer Firmenphilosophie, mit allem, was sie tut. Sämtliche Überlegungen bezüglich der Herstellung von naturbelassenen Produkten mit Stutenmilch fanden ausführlich im Vorfeld statt. So war die Antwort auf die Frage: Was geschieht mit den „überschüssigen“ Fohlen? eindeutig. Kein Verkauf an Händler oder Metzger. Die Idee einer neuen Pferderasse war geboren. Es sollte ein vielseitiges Freizeitpferd sein, das auch Kinder reiten können. Und das ist mit dem Leonharder bestens gelungen. Und so konnte auch mit gutem Gewissen in die eigene Naturkäserei St. Georg in Ruhpolding investiert werden, um Lebensmittel herzustellen, die dem Menschen guttun.

Johann Abfalter und sein Sohn Martin sind davon überzeugt, dass für die Qualität der Stuten-Ziegenmilch-Produkte die Behandlung der Pferde und Ziegen entscheidend ist. Die dafür verwendete Stutenmilch stammt ausschließlich von eigenen Tieren. Die in der Herde gehaltenen Stuten und Fohlen haben beliebig viel Auslauf und werden unter der Aufsicht des Pferdeliebhhabers Johann Abfalter rein biologisch gefüttert. Das verwendete Heu stammt aus Bioland-zertifizierter Landwirtschaft, ein Teil von Naturschutz-Wiesen am Chiemsee.

Keine Frage ist es für Abfalter, dass die Fohlen bei der Stutenmilch-Produktion nicht zu kurz kommen sollen. In den ersten fünf bis sechs Wochen nach ihrer Geburt gehört die Stutenmilch allein den Fohlen und es wird keinerlei Ersatznahrung gefüttert. Danach dürfen die Fohlen beim Melken mit dabei sein und erhalten den Großteil der 15 bis 20 Liter, die jede Stute täglich gibt. Nur der Rest, den das Fohlen übriglässt, fließt in die Produktion des ungewöhnlichen

Sortiments. „So wie das Tier für den Menschen da ist, muss der Mensch auch für das Tier da sein“, lautet die Philosophie von Johann und Martin Abfalter.

Die Ziegenmilch, die in den Produkten der Naturkäserei St. Georg verarbeitet wird, kommt übrigens von Bioland-Höfen in der direkten Umgebung. Die Produkte wie naturreine Molke, Camembert, Frisch- und Weichkäse bestehen aus Stuten- und Ziegenmilch. Diese innovative Mischung spricht nicht nur gesundheitsbewusste Menschen an, sondern auch Feinschmecker und Liebhaber des Besonderen.

Nachhaltig Vielfalt leben

Weil Johann Abfalter und seine Familie Unternehmer mit Herzblut und wirklichen Anliegen sind, ist ihre Ideenquelle quasi gespeist von „echten Quellen“, von den St. Leonhards Wässern. Bekannt war der Heilige St. Leonhard einst dafür, dass er den Weg zur Quelle gewiesen hat. Heute steht der Name seit über 20 Jahren für das sehr erfolgreiche Familienunternehmen, das sich vielen Leidenschaften verschreiben hat: Lebendigem Wasser, der Herstellung schmackhafter Stuten- & Ziegenmilch-Produkte aus der eigenen Naturkäserei St. Georg, der Pferdezucht und zwei familieneigenen Wohlfühl-Hotels, dem Mauthäusl und dem Falkenhof.

[e2pdf-download id="1"]

St. Leonhards-Vertriebs GmbH & Co. KG

Winkl 8 - 83115 Neubeuern

www.st-leonhards-quelle.de

presse@st-leonhards.de