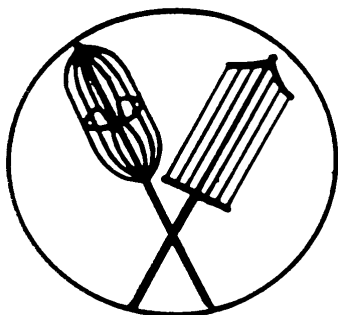




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen ✿ Weiterbildung ✿ Informationen

2/2008

	9. internationale Käsiade 6. bis 8. November 2008
Personelles	† Franz GRUBER sen. † Engelbert SCHERMER † Josef PADÖLLER † Anton HUBER
	Almdorf mit Kapelle, Gasthaus und Käserei Nachlese zum Frühsommerausflug
Zum Achtzigsten	Prof. Ing. Josef Willi Die herzlichsten Gratulationen
	Historischer Abriss der Milchproduktion in Tirol Zillertal, Unterinntal und Brixental
Erzählung	Vertrauen und Gelassenheit Weise Geschichten

*Es ist wieder Zeit für Liebe und Gefühl,
nur draußen bleibt es kühl.
Drinnen ist es war bei Kerzenschein und Tannenduft
- es liegt Weihnachten in der Luft.*

*Mal ein, zwei Gänge runterschalten
trotz allem Trubel innehalten
für jeden, der das manchmal tut
ist es für Leib und Seele gut.*

*Die Wohltat und noch vieles mehr
die wünschen wir Euch allen sehr.*



*Ein frohes und besinnliches
Weihnachtsfest verbunden mit den
besten Wünschen für das neue Jahr
entbieten Euch*

Hermann Hotter

Klaus Allinger

Christoph Höfner

9. Internationale

KÄSIADE

Vielfalt der Köstlichkeiten

Vorhang auf und Bühne frei für die Besten der Besten unter den Käsespezialitäten von Nah und Fern hieß es vom 6. bis 8. November 2008 in Hopfgarten im Brixental bei der neunten Auflage der internationalen Käsiade.

Insgesamt 132 Käsereien folgten dem Aufruf des Veranstalters zur Teilnahme an diesem Geschmackswettbewerb. Initiator und gleichsam Erfinder der Käsiade in Hopfgarten ist Hermann Hotter, Obmann des Verbandes der Käserei- und Molkereifachleute. 1992 war die Premiere, seither belebt dieser Naturkäsequalitätswettbewerb im Zwei-Jahresrhythmus die Gemeinde Hopfgarten und das Käsereiwesen. „Die Käsiade ist eine Meisterschaft der Fachleute in der Käseerzeugung und hat sich in der Branche einen guten Ruf erobert“, ist Hermann Hotter überzeugt. Beweis dafür ist, dass nicht nur der Käse, sondern auch Jurymitglieder aus Österreich und dem Ausland kommen. Der weitest eingesandte Käse stammte dieses Jahr aus Kanada. Aber auch Spanier sind immer wieder mit Einreichungen vertreten.

Insgesamt 291 Käse, davon 21 aus Deutschland, 44 aus Italien bzw. Südtirol, vier aus Kanada, fünf aus Norwegen, 151 aus Österreich, 42 aus der Schweiz, fünf aus Slowenien und 19 aus Spanien präsentierten sich am 6. November 2008 auf den Prüftischen der Salvena in Hopfgarten.

Geschmack punktet

Die Bewertung der Käse stand unter der fachlichen Aufsicht des Leiters der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz, Dr. Klaus Dillinger. „Zehn Jurorentams mit je drei Personen prüfen und bewerten die Einreichungen, wobei der Schwerpunkt auf eine konsumentengerechte Qualität gelegt wird. Das heißt, in erster Linie werden die Kriterien Geschmack und Textur beurteilt. Für eine Goldmedaille muss der Käse jedoch auch in seinem Äußeren die höchste Punkteanzahl erreichen“, erklärte Dr. Dillinger die strengen Kriterien. Eingereicht wurde vom Camembert bis zum Ziegenkäse alles, was unter die Kategorie Käse fällt. Erstmals durften auch Produkte, denen natürliche Aromen oder Gewürze, sowie Fruchtzubereitungen beigelegt wurden, die jedoch keinerlei chemische Zusätze oder Zusatzstoffe beinhalten, teilnehmen.





Standard der teilnehmenden Käse ist auf hohem Niveau verblieben und deshalb konnten auch 30 Prozent der eingereichten Käse Medaillen erringen.

Da vieles bei der Qualitätsbewertung bekanntlich Geschmacksache ist, wurden als Novum bei der 9 internationalen Käsiade erstmals Vertreter der Presse eingeladen ihren Top Käse zu küren. Aus allen eingereichten Tiroler Bergkäsen hatten die Damen und Herren die schwere Aufgabe den

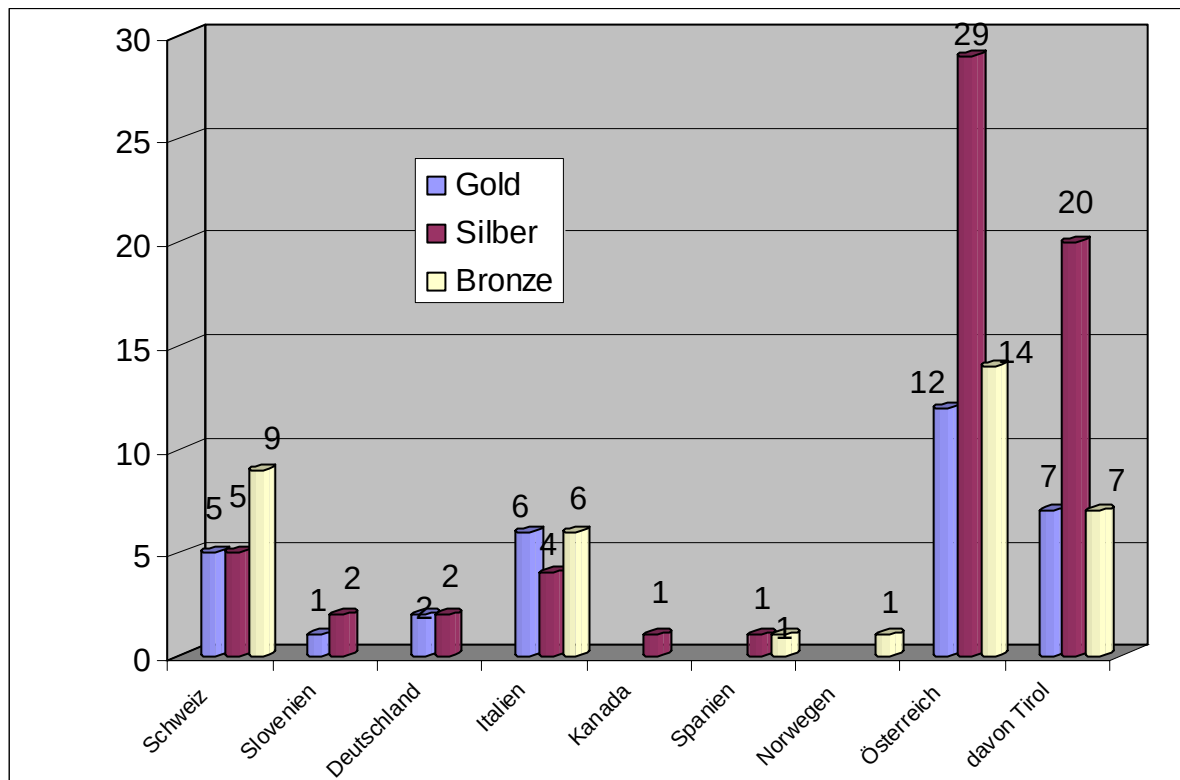
persönlichen Favoriten herauszufinden. Eine Aufgabe, die sich als nicht gerade einfach herausstellte, und zu einigen Diskussionen untereinander führte. Schlussendlich konnte dann doch ein Sieger gefunden werden.

Gewinner des Pressepreises der 9. Käsiade wurde der Almkäse der Wattener Lizum Alm, produziert von der Tirol Milch, der auch bereits bei der Almkäseolympiade in Galtür mit Gold ausgezeichnet und dort zum besten Käse gewählt wurde. Der Pressejury kann somit ein ausgezeichneter Geschmack adjustiert werden.

Käseprüfungen sind eine gute Möglichkeit den eigenen Qualitätsstand zu überprüfen und im direkten Vergleich einschätzen zu können, wie der eigenen Käse im Wettbewerb zu den anderen abschneidet.

Heimische und internationale Käse am Siegerpodest

27 Käse hat die Jury vergoldet, 45 Silber- und 32 Bronzemedailles vergeben. Der



Handwerkliche Käsespezialitäten begeistern mit Qualität und Einfallsreichtum

75 der eingesandten Käse waren bäuerlichen Ursprungs. „Es gibt auch viele Direktvermarkter, die sich messen wollen“, sagt Hotter. Mit 36 die größte Prüfgruppe hier waren die Schaf- und Ziegenkäse. Allein 19 Teilnehmer stellte Spanien mit dem ursprungsgeschützten Idiazábal, einem Schafkäse. In der Sonderprämierung der bäuerlich hergestellten Käse gab es zwei Auszeichnungen mit Gold.

August Etzlinger aus dem Allgäu, Marcel Ledergerber aus St. Gallen und Thomas Osl aus Angath in Tirol, waren jenes Test-Team, das die besten Schaf- und Ziegenkäse zu analysieren hatte. Favorit waren die Ziegenbällchen mit Kräutern. „Trotz Kräuterzusatz kommt der Eigengeschmack des Käses optimal heraus“, sagt Osl. So ging einmal Gold an die Hofkäserei Untervoltl von Andreas Villgrater aus Sexten für „Ziegenbällchen in Olivenöl“ und einmal Gold nach Deutschland an die Hofkäserei Monte Ziege für „Monte Ziege, Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter“, die auch noch eine Silbermedaille für den „Monte Ziege, Ziegen-



frischkäse, Knoblauch“ gewonnen hat.

„Peak of quality“

Der Höhepunkte der Käsiade war die Verleihung des „peak of quality“, des 1998 erstmals von der Agrarmarketing Tirol gestifteten Preises für den Gesamtsieger der Käsiade. Die Siegetrophäe ist begehrt, zeichnet die „Bergspitze der Qualität“ doch den besten Käse unter allen Einreichungen der Käsiade aus und eingereicht wurden von den internationalen Käseproduzenten durchgehend die besten Stücke. Dieses Jahr blieb der Sieg in





Tirol. Zum besten Käse bei der Käsiade 2008 wurde der „Tiroler Bio Gold“ gekürt, ein Tilsiter, produziert von der Tirol Milch in Wörgl.

Von den 79 Tiroler Teilnehmern konnten übrigens acht Käse mit Gold, 20 mit Silber und sieben mit Bronze ausgezeichnet werden.

unglaublichen Käsebuffet konnten rund 500 Gäste begrüßt werden und am Samstag zur Verleihung der Medaillen 350 Vertreter der Betriebe, vom Firmenchef bis zum Käser, von Spanien bis Norwegen. An beiden Tagen gut besucht, war auch der große Käsemarkt.

Wer nun selber auf den Geschmack kommen möchte, findet nachstehend die Siegerliste.

Jeder kann seinen eigenen Favoriten küren

Seit der ersten Veranstaltung möchte die Käsiade allen Käsefachleuten und Liebhabern eine Plattform der Käsekultur zum Genießen, Verkosten und für den Erfahrungsaustausch öffnen. Der direkte Kontakt zwischen Käsereien, Gastronomie sowie dem Handel ist der beste, denn welches Argument überzeugt mehr als Genuss-Qualität, die man sich auf der Zunge zergehen lassen kann? Zum Abend „Käse & Wein“, am Freitag, den 7. November 2008, mit dem



KÄSIADA

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
6. bis 8. November 2008 – Hopfgarten im Brixental

Auswertung:

“peak of quality”

TirolMilch reg. Gen. mbH aus Wörgl für den
Tilsiter „Tiroler Bio Gold“

Medaille in Gold:

Deutschland: **1 Gold**

Bergader Privatkäserei aus Waging am See für „Bavaria blu –
Torte“

Österreich: **13 Gold**

Berglandmilch aus Pasching, Betrieb Voitsberg, für
„Schärdinger Jerome“
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft aus Jenbach
für „Rotholzer Schafcamembert“
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft aus Jenbach
für „Rotholzer Edelziege“
Gebrüder Woerle aus Henndorf für „Wiesengrün – mit
Buttermilch“
Käsehof reg. Gen. m. b. H. aus Seekirchen für „Käsehof
Salzburger Bio-Emmentaler“
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für
„Elixhausner Bierkas“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Bergkäse 6
Monate“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse“
Obersteirische Molkerei aus Knittelfeld für „Erzherzog Johann“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Bio Gold“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Almkäse g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler
Felsenkellerkäse“
„Wilder Käser“, Bernhard Widauer aus Kirchdorf für „Tiroler
Bergcamembert“

Schweiz: **5 Gold**

Käserei Bäch, Walter Rey, aus Gunzwil für „Emmentaler
Switzerland“
Käserei Blum AG aus Ruswil, Betrieb Etzenerler, für
„Emmentaler höhlengereift“
Käserei Lenggenwil aus Lenggenwil für „Appenzeller“
Käserei Spirig, Hans Spirig junior, aus Schänis für
„Emmentaler“
SO Appenzeller Käse, Käserei Hagenbuch aus Märwil für
„Appenzeller Surchoix“

Slowenien: **1 Gold**

Ljubljanske Mlekarna Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für
„Old Karyska gouda cheese 12 months“

Südtirol: **5 Gold**

Käserei Sexten aus Sexten für „Ziggarlan“
Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella Brimi Kugel 125 g“

Milkon Südtirol aus Bozen für „Mascarpone Mila“
Milkon Südtirol aus Bozen für „Weinkäse Lagrein“
Sennerei Burgeis aus Mals für „Stilfser Dop“

Medaille in Silber:

Kanada: **1 Silber**

Fromagerie Bergeron aus Marie Victorin für Schnittkäse „Le fin
Remond“

Österreich: **21 Silber**

Bergkäseerzeugung Otto Biedermann aus Grän für
„Biedermann Bergkäse Selection mindestens 12 Monate
gereift“
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für
„EU-ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse, 6 Monate
gereift“
Gebrüder Woerle aus Henndorf für „Der Mondseer“
Kärntnermilch aus Spittal an der Drau für „Bio Sennerkäse“
Käsereigenossenschaft Elixhausen aus Elixhausen für
„Elixhausner Naturemmmentaler“
Milchstern Käserei aus Kolsass für „Bio Tiroler Gold“
Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter
Bio-Bierkas“
Sennerei Hittisau aus Hittisau mit „Hittisauer Bergkäse“
Sennerei Schnifis aus Schnifis für „Der echte Schnifner
Bergkäse“
Sennerei Sibratsgfall aus Sibratsgfall für „Sibratsgfall
Bachensteiner“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Ziegenfrischkäse“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Edelziege“
Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Kirchtagskäse“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Graukäse
g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Feiner Tiroler“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Tilsiter Bio 45
%“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Bergkäse
g.U.“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Tiroler Adler“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Contessa Paola“
Tirol Milch reg. Gen. mbH aus Wörgl für „Graf Görz“
Zillertaler BergSenn, Hermann Fankhauser, aus Ried im
Zillertal für Zillertaler Berg Senn „Bergkäse fein-würzig“

Schweiz: **4 Silber**

Käserei Leo Sinnesberger aus Gams für „Original Schweizer
Rohmilch-Emmentaler“
Käserei Stadelmann AG aus Nessler, Betrieb Nessler, für
„Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Tufertschwil aus Lütisburg für
„Appenzeller Surchoix“
SO Appenzeller Käse, Käserei Schwellbrunn aus
Schwellbrunn für „Appenzeller Surchoix“

Slowenien: **2 Silber**

Ljubljanske Mlekarna Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für
„Cheese for Barbecue“
Ljubljanske Mlekarna Mlekorska Industrija d.d. aus Ljubljana für
„Jost smoked cheese“

Südtirol:**4 Silber**

Milchhof Brixen aus Vahrn für „Mozzarella Brimi Ovoline 250 g“
Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Trüffelkäse“

Sennerei Burgeis aus Mals für „Burgeiser Classic“

Sennerei Burgeis aus Mals für „Südtiroler Bergbauernkäse“

Medaille in Bronze:

Österreich**9 Bronze**

Berglandmilch aus Pasching, Ennstalmilch Gröbmung, für „Schärdinger Osterkron“

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung aus Schlins für „EU-ursprungsgeschützten Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift“

Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Schwendter Bio-Tilsiter“

Sebastian Danzl's Sennerei aus Schwendt für „Bio-Weinberger“

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbucher Bergkäse 3 Monate“

Sennerei Andelsbuch aus Andelsbuch für „Andelsbucher Brauerkäse“

Sennereigenossenschaft Hatzenstädt aus Niederndorferberg für „Almbauernkäse“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Schafkäse“

Sennerei Zillertal aus Mayrhofen für „Zillertaler Graukäse Premium mini“

Schweiz:**8 Bronze**

Käserei Spirig, Hans Spirig senior, aus Schänis für „Emmentaler“

Käserei St. Erhard aus St. Erhard für „Höhlengereiften Appenzeller“

Käserei Stadelmann AG aus Nesslau, Betrieb Nesslau, für „Toggenburger“

SO Appenzeller Käse, Käserei Otmarsegg aus Andwil für „Appenzeller Surchoix“

SO Appenzeller Käse, Käserei Dietfurt aus Dietfurt für „Appenzeller Surchoix“

SO Appenzeller Käse, Käserei Winzenberg aus Lütisburg für „Appenzeller Surchoix“

SO Appenzeller Käse, Käserei Mattholz aus Niederglatt für „Appenzeller Surchoix“

SO Appenzeller Käse, Käserei Wängi aus Wängi für „Appenzeller Surchoix“

Südtirol:**5 Bronze**

Milkon Südtirol aus Bozen für „Dolomitenkönig“

Sennereigenossenschaft Algund aus Algund für „Algunder Graukäse“

Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für „Toblacher Stangenkäse“

Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für „Dolomitenkaiser“

Sennerei Drei Zinnen aus Toblach für den Tomaten-Bärlauchkäse „Ortus“

Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Medaille in Gold:

Deutschland:**1 Gold**

Hofkäserei Monte Ziego aus Schutttertäl-Schweighausen für „Monte Ziego“,

9. internationale

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -
6. bis 8. November 2008 – Hopfgarten im Brixental

Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter“

Südtirol:**1 Gold**

Hofkäserei Untervoltl, Andreas Villgrater, aus Sexten für „Ziegenbällchen in Olivenöl“

Medaille in Silber:

Deutschland:**2 Silber**

Hofkäserei Monte Ziego aus Schutttertäl-Schweighausen für „Monte Ziego, Ziegenfrischkäse, Knoblauch“

Minikäserei Missenberger Käsköpfele aus Missen-Wilhams für „Bergstättler Alp-Schafskäse“

Österreich:**9 Silber**

Agrargemeinschaft Engalm aus Terfens für „Bergkäse“

Alpe Großniederkaser aus Hopfgarten für „Niederkaser Almbauernkäse“

Alpe Unterdiedams aus Schnepfau für „Diedamser Alpkäse“
Almkäserei Aschinger Alm aus Buchberg am Zahmen Kaiser
für „Aschinger Bergkäse“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Tiroler Adler Gold“
Hilktaler Käse, Jakob und Annemarie Meusburger aus Bizau
für „Bio-Kanisfluhkäse“
Hofkäserei Huber aus Galtür für „Galtürer Almkäse“
Stubenalm Schwendt, Hermann Pfister, aus Ebbs für
„Stubenalm Bergkäse“
Tödling Alm, Hans Gruber, aus Zell am See für „Original
Pinzgauerkäse mit Ziegenmilch“

Schweiz: **1 Silber**
Sennerei Knaus aus Unterwasser SG für „Trosen Bio Alpkäse“

Spanien: **1 Silber**
Quesos Larra S.L. aus Burgui-Navarra für „Requeson Curado“

Medaille in Bronze:

Norwegen: **1 Bronze**
Den blind Ku A/S aus AS für „Ingers Bla“

Österreich: **6 Bronze**
Agrargemeinschaft Nenzing, Alpe Gamperdona – Nenzinger
Himmel, aus Nenzing für „Gamperdona Alpkäse“
Alpe Leugehr aus Andelsbuch für „Alpbergkäse 5 Monate
gereift“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bio-Bergkäse“
Anton Fahringer aus Rettenschöss für „Bergtilsiter“
Mattigtaler Hofkäserei, Familie Mangelberger aus Seekirchen
für „Mattigtaler Weichkäse“
Sonnenalm, bäuerliche Vermarktung reg. Gen. m. b. H., aus
Klein St. Paul für Topfentraum „Kärntner Reindling“

Schweiz: **1 Bronze**
Sennerei Knaus aus Unterwasser SG für „Sennenkäse“

Spanien: **1 Bronze**
Francisco Javier Munoa aus Zerain für „Idiazabal Origin
Designation“

Südtirol: **1 Bronze**
Psairer Bergkäserei aus St. Martin in Passeier für „Andreas
Hofer“

Verband der Käserei- und Molkereifachleute
6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: 05 92 92-1810, Fax DW 1899, kaesiade@lk-tirol.at



Käse Klasse 1 gewerblich	21	Käse Klasse 1 bäuerlich	0
Käse Klasse 2 gewerblich	37	Käse Klasse 2 bäuerlich	15
Käse Klasse 3 gewerblich	16	Käse Klasse 3 bäuerlich	2
Käse Klasse 4 gewerblich	68	Käse Klasse 4 bäuerlich	9
Käse Klasse 5 gewerblich	9	Käse Klasse 5 bäuerlich	3
Käse Klasse 6 gewerblich	6	Käse Klasse 6 bäuerlich	2
Käse Klasse 7 gewerblich	4	Käse Klasse 7 bäuerlich	3
Käse Klasse 8 gewerblich	49	Käse Klasse 8 bäuerlich	36
Käse Klasse 9 gewerblich	6	Käse Klasse 9 bäuerlich	5
Summe Käse	216	Summe Käse	75

Summe Käse gewerblich und bäuerlich 291

Im Gedenken an unser Mitglied

Franz GRUBER senior

Molkereimeister in Ruhe

16.03.1928 † 03.01.2008



Franz Gruber wurde am 16. März 1928 in Elixhausen im Aignerhäusl als lediger Sohn des Schuhmachermeisters Franz Gruber und Rosa geborene Grundner geboren.

Mit vier Geschwistern, Schwester Resi und den Brüdern Stefan, Hubert und Fritz wuchs er im so genannten Schusterhäusl in Hallwang auf.

Nach Abschluss der Volks- und Hauptschule wollte er das Maurerhandwerk erlernen.

Jedoch war er gezwungen, die Lehre nach kurzer Zeit wegen gesundheitlicher Problemen abzuberechen.

So erlernte er schließlich im Milchhof Salzburg den Beruf eines Molkerei- und Käsereigesellen, den er später mit der Meisterprüfung abschloss.

Diesen Beruf übte er von 1945 bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1988 aus.

Franz musste nach dem frühen Tod seines Vaters 1948 für die gesamte Familie sorgen.

Nach der Geburt des Sohnes Franz ehelichte er 1954 Maria geborene Ebner vom Fichtlbauern aus Ziling.

Seine große Leidenschaft galt besonders der Trachtenmusikkapelle Hallwang. Beim damaligen Pfarrer, Herrn Joseph Gmachl, lernte Franz zuerst das Flügelhorn.

Bis zum Ende seiner Tätigkeit bei der Musik spielte er das Baßflügelhorn. Insgesamt war er 56 Jahre als aktives Mitglied der Trachtenmusikkapelle Hallwang tätig.

Er war unter anderem auch im Vereinsleben rege, Mitglied des Kameradschaftsbundes Hallwang, unterstützendes Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr, Mitglied beim Pensionistenverband, Gründungsmitglied des Stockschützenvereins, bei den Seniorenkegeln und bei der Tarockkartenrunde.

Gezeichnet von seiner Krankheit ereilte ihn sein wohl schwerster Schicksalsschlag, der Verlust seiner Frau Maria, die am 16. August 2004 plötzlich verstarb.

Im Gedenken an unser Mitglied

Engelbert SCHERMER

Landarbeiter in Ruhe

08.09.1926 † 09.05.2008

*Ein jegliches Ende
hat seine Zeit,
und alles Vorhaben
unter dem Himmel
hat seine Stunde.*
AT, Prediger 3,1

Engelbert Schermer wird am 8. September 1926 als jüngstes von neun Kindern der Bauersleute Josef und Gertraud Schermer am Neuhäuslhof in Westendorf geboren.

Nach der Volksschule hilft er am Elternhof mit und macht die Ausbildung zum Käserberuf mit Fachabschlussprüfung in Rotholz. Ein Unfall als Zwölfjähriger hat eine lange Krankengeschichte zur Folge für ihn, verschont ihn aber letztlich vom Kriegseinsatz.

Von 1950 bis 1954 ist Engelbert Schermer Melker beim Großbauern Schaunitzer in Döllach, Steiermark, wo er seine spätere Frau Maria kennen lernt. 1955 kommt er nach Kematen in Tirol in den Dienst der Bundeslehranstalt für landwirtschaftliche Berufe am Marsonerhof und ist in der Landwirtschaft in verschiedenen Bereichen über dreißig Jahre lang tätig, unter anderem verantwortlich für die Produktionsabwicklung der österreichweit ersten hochqualitativen Kindermilch. Die Meisterprüfung absolvierte er im Jahre 1966. Sein großes Fachwissen wird geschätzt und vom damaligen, inzwischen hochbetagten Direktor der Bundeslehranstalt in einem berührenden Briefwechsel zuletzt zum Ausdruck gebracht.

Engelbert Schermer ist rege tätig im Vereinsleben, ist früh und jahrzehntelang Mitglied des Männergesangsvereins Kematen



und des Kirchenchors Kematen. Dafür erhält er das Goldene Ehrenzeichen des Tiroler Sängerbundes und die Ehrenmitgliedschaft des Kirchenchors. Er ist engagierter Obmann des Seniorenbundes von 1992 bis 2007, dafür erhält er die Silberne Ehrennadel des Tiroler Seniorenbundes. Seinen ihm wertvollen Kontakt zu den Bauern hält er in der Pension durch seine zwanzigjährige Milchmessertätigkeit. Ausdruck seiner sozialen Haltung ist die Sammeltätigkeit für die Caritas über viele Jahre.

Nach seiner Pensionierung beschäftigt sich Engelbert Schermer vor allem mit der Geschichte und Chronik und verbringt viel Zeit in Archiven. Das Ergebnis von einer zwanzig Jahre währenden Forschungs- und Schreibtätigkeit sind schließlich zahlreiche Vereinschroniken, Hofchroniken, Familienchroniken, die er allesamt in seiner unverwechselbaren, schönen Handschrift verfasst hat.

Der Ehe mit Maria, gebürtig aus Oberzeiring in der Steiermark, entstammen zwei Söhne, drei Töchter und zwölf Enkelkinder.

Nach kurzer schwerer Krankheit stirbt Engelbert Schermer am 9. Mai 2008. Er war bis zuletzt glücksentschlossen, aber demutsvoll und dankbar seinem Leben gegenüber. Einer seiner letzten Sätze, die er sagte: „Kaum oaner, der Schöneres erlebt hat als ich.“

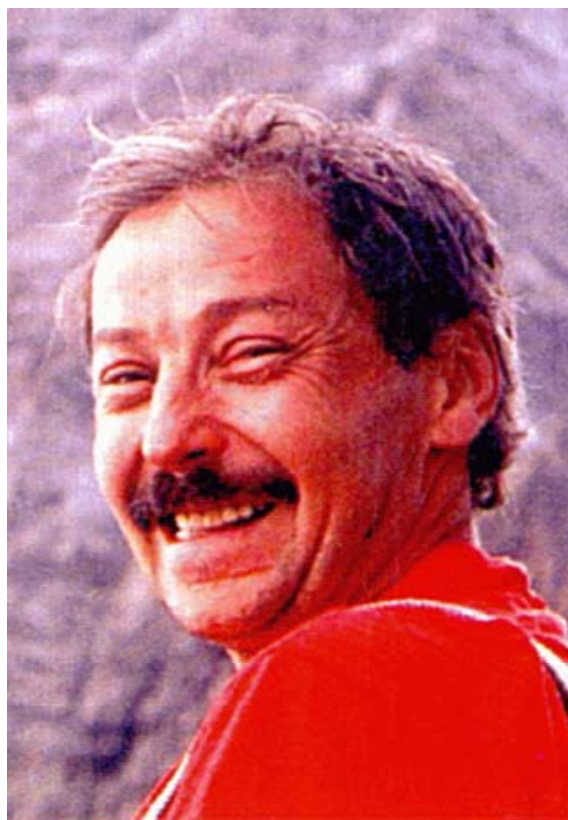
Im Gedenken an unser Mitglied

Josef PADÖLLER

17.03.1955 ✠ **06.09.2001**

*„Schnell fällt der Tod
den Menschen an,
die Sterbstund
niemand sagen kann.*

*Von Euch Ihr Lieben
muss ich fort,
ohn ein liebes
Abschiedswort.“*



Manches Mal dauert es etwas länger, bis die Information, dass eines unserer Mitglieder verstorben ist, bis zu uns ins Verbandsbüro gelangt.

So haben wir erst heuer vom Ableben unseres Südtiroler Mitgliedes Josef Padöller im Jahr 2001 erfahren.

Herr Alois Mair von der Milkon Südtirol, der sein Lehrmeister war und über viele Jahre mit ihm zusammengearbeitet hat, hat uns dankenswerterweise einen kurzen Lebenslauf geschickt, damit Herr Padöller in Erinnerung bleibt.

Herr Josef Padöller wurde am 17. März 1955 in Langtaufers in Südtirol geboren.

Beim Milchhof Vinschgau in Bozen machte er die Molkereilehre und besuchte in Rotholz die Berufsschule.

Als im Jahre 1977 die Mila Südtiroler Molkereien in Bozen ihre Tätigkeit aufnahm, wurde der Betrieb Milchhof Vinschgau geschlossen und das Personal wechselte zur Mila, mit dabei auch Herr Josef Padöller.

Die Mila hat ihren Ursprung nämlich nicht in Bozen, wo sich heute der Hauptsitz befindet, sondern im Vinschgau, wo am 17. März 1962 die „Vereinigten Sennereien Vinschgau“ gegründet wurden. Da die Mitgliedsbetriebe aus

verschiedensten Gebieten Südtirols stammten, wurde ein neuer, nicht gebietsgebundener Name gesucht. Aus den Anfangsbuchstaben von Milch und Latte entstand so die „Mila Südtiroler Molkereien Gen. m. b. H.“. 1997 wurde daraus die Milkon Südtirol, die heute die Mila, den Milchhof Bruneck (Senni) und die Südtiroler Bergziegenmilch vereint.

Bei der Mila arbeitete Josef Padöller in verschiedenen Abteilungen und war dann Abteilungsleiter Buttereie-Pasteurisierung.

In den 90er Jahren suchte er eine Arbeit näher zu Hause bei seiner Mutter, denn diese war auch allein.

Somit kam er dann zum Milchhof Meran, wo er bis zu seinem Ableben arbeitete.

Bei einer Autofahrt durch sein geliebtes Heimattal Langtaufers erlitt er einen Schlaganfall und fuhr über die Straße ins Bachbett.

Er wurde sofort in das Bozner Krankenhaus eingeliefert, wo er nach einer Woche, ohne das Bewusstsein wieder zu erlangen, verstarb.

Josef Padöller war ein sehr interessierter Mensch, war immer für Neues begeistert und hat besonders bei der Inbetriebnahme der Mila in Bozen hervorragende Arbeit geleistet.

Im Gedenken an unser Mitglied

Anton HUBER

Molkereimeister

24.07.1913 † 22.03.1994

Aufgrund unseres Aufrufes zur Vervollständigung des Gedenkbuches im „Käserei- und Molkereifachmann“ ist es unserem Mitglied Hans Hauser nach mehreren Anläufen gelungen, Unterlagen über unseren ehemaligen Kollegen Anton Huber zu bekommen.

Anton Huber wurde am 24. Juli 1913 geboren.

Zunächst arbeitete er in der elterlichen Privatmolkerei (Butterei) in Horitschon.

Nach Schließung des eigenen Betriebes trat er in die Dienste der Molkereigenossenschaft Horitschon (Burgenland).

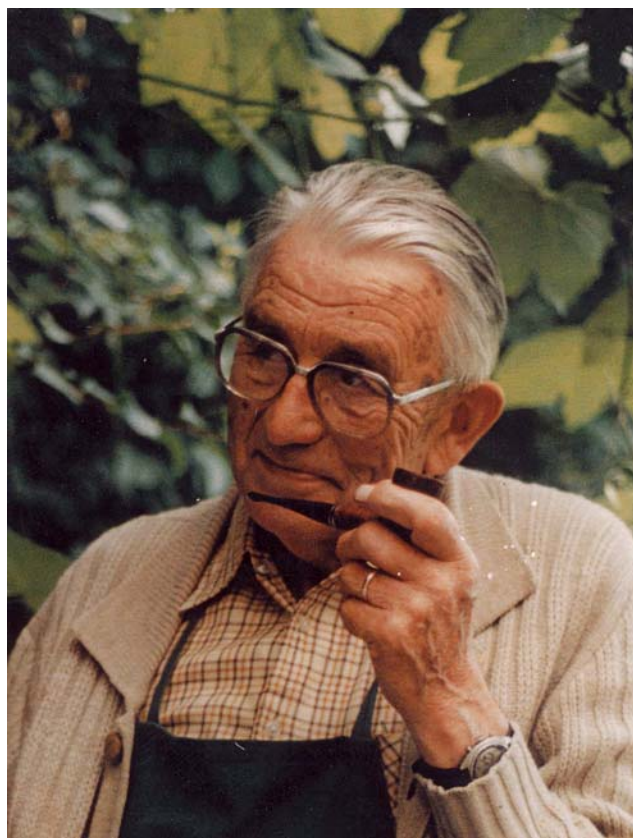
1942 legte er die Meisterprüfung in Wolfpassing ab.

Anschließend wurde er bis 1945 zum Kriegsdienst eingezogen.

1945 trat er als Laborant in die Molkereilehranstalt in Boos/Allgäu ein.

Ab 1949 war Anton Huber in einer Privatmolkerei in Portugal tätig. Er wirkte dort beim Aufbau einer Emmentalerkäserei, welche aufgrund der schlechten Rohmilchqualität nach der PK Methode wirtschaftete.

Die Behandlung der Kesselmilch mit Wasserstoffperoxid und Katalase („PK-Verfahren“) hemmt die Propionsäuregärung.



Weiters wurde dort ein Schmelzwerk errichtet, wofür Anton Huber die Maschinen aus Deutschland importierte.

Privat erfolgte 1952 die Heirat mit Adelinde Herz, aus dieser Verbindung stammen drei Kinder.

1956 trat er als Betriebsleiter in der Molkereischule Triesdorf bei Ansbach/Franken ein.

Mit der Übersiedelung nach Fürstenfeld erfolgte 1957 der Eintritt als Konsulent in den Molkereiverband Steiermark – Kärnten – Burgenland.

In dieser Zeit wurden in Steiermark, Kärnten und Burgenland unter tatkräftiger Mithilfe von Herrn Anton Huber viele neue Produkte, hauptsächlich Käse, neu entwickelt.

Anton Huber ging mit 70 Jahren in Pension und verstarb am 22. März 1994.

Dir. i. R. Walter Schragen, Fürstenfeld

Almdorf mit Kapelle, Gasthaus und Käserei

Am Donnerstag, den 3. Juli 2008, traf sich eine Runde von mehr als 30 Milchwirtschaftlern mit Begleitung auf der Ackernalm, die mit rund 1.400 Meter Seehöhe zu einer der höchstgelegenen Almen ihrer Art in Tirol zählt, zu einem informativem und geselligem Beisammensein.

Die Ackern Alm mit dem Hochleger Bärenbad liegt an den Südhängen der Bayerischen Voralpen (das ist eine alpingeographische Sicht, obwohl das Gebiet zur Gänze auf Tiroler Grund liegt) zwischen Larchspitz und Sonnwendjoch und gehört zur Gemeinde Thiersee.



Ackern ist ein altdeutsches Wort: „Steht die Sonne über Ackern, ist daheim Anbauzeit, wird geackert.“ Die erste urkundliche Erwähnung findet sich im 12. Jahrhundert, betrieben wurde die Alm aber wahrscheinlich schon in der Vorzeit. Beim „Großen Streif“ und beim „Großen Dax“ (Bergrücken) waren Sennhütten. Das Vieh blieb im Freien und fand nur unter großen Bäumen Schutz. Groß war der Wildreichtum der Alm. 1504 versorgte Kaiser Max das Heer mit hiesigem Wild. Nach 1600 bauten die Ackerer beim „Guten Wasser“ eine Alm und errichteten am Grabenberg eine weitere Gemeinschaftsalm. Um 1600 war eine große Dürre und Engerlingplage, Weiden und Wälder verdorrten. Wegen des Spanischen Erbfolgekrieges, bei welchem bayerische Truppen in Tirol einfie-

len, konnte die Alm in den Jahren 1703 bis 1705 nicht benützt werden. Das Vieh wurde in den Wäldern versteckt, aber größtenteils vom Feind verschleppt oder ging an Seuchen zugrunde. 1704 sind nur 17 Stück gesund heimgekehrt.

Die Ackern-Alm befindet sich im Eigentum von 14 Bauern aus der Gemeinde Thiersee, die sich bereits vor zirka 300 Jahren zusammengeschlossen haben. Jeder Almbauer bewirtschaftet dabei seine Almhütte selber, weshalb die Ackern-Alm nicht als Agrargemeinschaft, sondern lediglich als loser Zusammenschluss einer Alminteressentschaft geführt wird. Zur Alm gehören neben den vierzehn Almhütten auch noch eine Kapelle, ein Gasthaus und eine Käserei.

Die beiden angrenzenden Almen, Grabenberg und Wildenkar, werden auf die gleiche Weise von 16 weiteren Bauern bewirtschaftet.

Alle drei Almen samt Niederalmen, Stalln und Reichstein mit über 500 Hektar Weidefläche und 100 Hektar Wald sind Sommerweiden (von Anfang Juni bis Ende September). Gealpt werden zirka 550 Rinder, davon zirka 320 Melkkühe. Die 230 Jungrinder und 200 Schafe verbringen den Sommer

auf Seinerkaser, Fromalpe und Bärenbad, die zusammen noch eine Weidefläche von 211 Hektar haben.

Die gesamte Milch wird täglich zu frischer Butter, Emmentaler und Bergkäse verarbeitet.

Die Verkäsung erfolgte in drei Kupferkesseln zu 1.400, 1.200 und 1.100 Litern auf die althergebrachte Schweizer Art wie vor 200 Jahren.

Für Bergkäse wird nur vollfette Rohmilch verarbeitet und hat der Käse somit über 50 Prozent Fett. Emmentaler muss einen Fettgehalt von 45 Prozent in der Trockenmasse aufweisen.

Beim Füllen des Kessels wird die Milch auf zirka 3 bis 4 Prozent Fett eingestellt und auf

rund 32 Grad Celsius angewärmt. Nach Zusatz des Labes gerinnt die Milch – „dickt“. Die Gallerte wird dann in kleine Bruchstücke zerschnitten und unter ständigem Rühren auf zirka 52 Grad Celsius erhitzt.

Nach weiterem Rühren, Gesamtkäsungszeit rund 2,5 Stunden, wird die Käsemasse aus dem Kessel gehoben und auf dem Presstisch in den Ladreifen gebracht, wo der Käse dann einen Tag lang gepresst wird. Anschließend kommt der Käse dann drei bis vier Tage in Salzwasser, wobei das Salz vom Käse gleichmäßig aufgenommen wird. Danach kommt der Käse in den Lagerkeller bzw. Reifungskeller.

Die Hauptreife für Bergkäse im Lagerkeller (bei zirka 10 bis 15 Grad Celsius) dauert rund zehn bis 12 Wochen. Für Emmentaler im Gärkeller (bei zirka 20 bis 25 Grad Celsius) beträgt die Reifungsdauer rund acht Wochen. Die Lochbildung im Gärkeller beginnt nach drei Wochen und endet in der achten Woche. Hervorgerufen wird die Lochbildung durch die Gärung – Propionsäurebakterien bilden Kohlendioxyd in Form von Gasblasen.

Die beim Käsen anfallende Molke wird von den Bauern an die Schweine verfüttert.

Das damals neue Verfahren, Milch zu haltbarem Hartkäse zu verarbeiten, ist aus dem Emmental in der Schweiz nach Österreich gebracht worden. Dass diese Verarbeitung ohne jegliche chemische Zusätze bewerkstelligt werden kann, hat seine Ursache im Ausgangsprodukt, der Milch, oder vielleicht, um genauer zu sein, in der ursprünglichen Ernährung. Die Almbauern sind seit Jahren Anhänger des biologischen Landbaues. Auf den Weideflächen werden keine Kunstdünger und keine chemischen Unkrautvertilgungsmittel verwendet.

Im Winter sind alle Gebäude und auch die Straße gesperrt. Im Sommer ist die Alm von Thiersee über eine asphaltierte Mautstraße erreichbar.

Für viele Bauern ist das auch unbedingt notwendig. Die wenigsten haben den Sommer über Personal auf der Alm, daher fahren die meisten täglich auf und nieder, um die Kühe zu melken.

Der 1972 neu umgebaute und 1978 erweiterte Käsebetrieb befindet sich im Privatbesitz und wird in eigener Regie geführt. Die Käserei auf der Ackernalm ist von Ende Mai bis Allerheiligen geöffnet und umfasst eine Käseküche, drei Lagerkeller und einen Gärkeller und ist mit einer modernsten Gasfeuerungsanlage ausgestattet. Sämtliche Maschinen werden mit Strom aus eigenem Kraftwerk (Dieselaggregat) versorgt.

Im Jahr 1997 erfolgte ein weiterer Umbau. Um den Bestimmungen der Milchhygieneverordnung, die festlegt, dass bei der Milchlieferrung und –verarbeitung grundsätzlich am Betrieb Wasser vorhanden sein muss, das die Anforderungen des österreichischen Le-



bensmittelbuches hinsichtlich „Trinkwasser“ erfüllt (bakteriologische Kriterien), zu entsprechen, ist auf der Alm ein Trinkwasserbassin errichtet und das Wasser neu gefasst worden. Es gibt nur Oberflächenwasser, das viele Keime enthält. In der Käserei waren aus diesem Grund Investitionen in Filter und UV-Anlage notwendig, um die Keime abzutöten und die Hygienebestimmungen der Käseerzeugung zu erfüllen. Außerdem wurde ein Käsefertiger angeschafft, der sich heute aufgrund des teuren Kupfers im Wert verdreifacht hat. Gleichzeitig wurde auf Dampfkeselbetrieb mit Strom umgestellt.

Bei der Käserei sind die Eigentumsverhältnisse so geregelt, dass das Gebäude im Eigentum der Alminteressentschaft steht, während die technischen Einrichtungen der Milchkäufer finanziert hat.

Auf der Ackern-Alm ist immer schon gekäst worden, von 1920 bis 1968 von der Firma Achorner, dann ist Käsermeister Hans Degeser als selbständiger Milchkäufer eingestiegen. Gemeinsam mit zwei Mitarbeitern verarbeitet er im ganzen Sommer rund 300.000 Liter Milch von der Ackern-, Grabenkar-, Wilden-Kar- und Schönfeld-Alm. Das ergibt rund 28 bis 30 Tonnen Käse und zirka 2.500 Kilogramm Almbutter.

Die Almsennerei weist eine Anerkennung als Abnehmer durch die Agrarmarkt Austria auf und die Milchverwertung erfolgt in der Weise, dass die Firma Hans Degeser den Milchlieferanten einen ausverhandelten Milchpreis gewährt und die Vermarktung auf eigenen Namen und auch Risiko durchführt.

Für Milch mit 4,20 Prozent Fett und 3,5 Prozent Eiweiß zahlt Hans Degeser seinen Milchlieferanten heuer einen Milchpreis von 50 Cent.

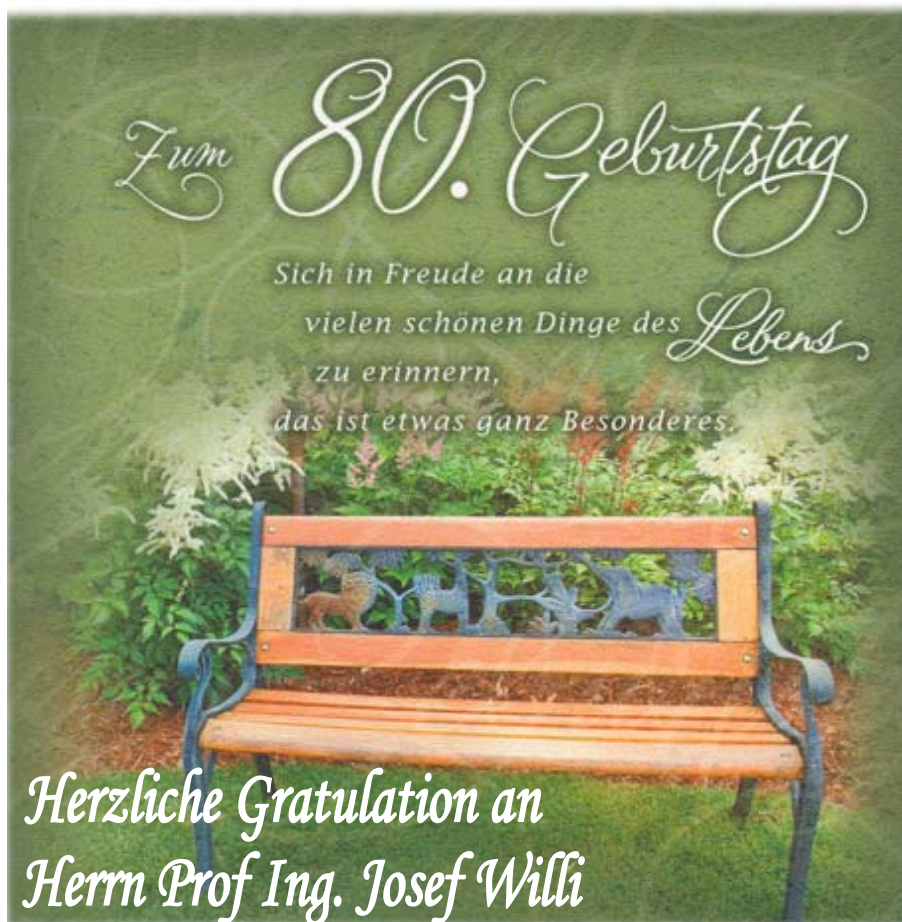
Ein guter Teil der Käselaibe geht in den Großhandel. Auch viele Wanderer nehmen ein Stück Käse beim Abstieg mit. Neben der

Milchtrinkstube auf der Ackern-Alm selbst wird der Käse noch in einem Geschäft in Thiersee und einem am Achensee angeboten. Im Grenzstüberl Kiosk in Achenwald, dem letzten Gebäude vor der Grenze, bietet Hans Degeser ein reichhaltiges Angebot von Spirituosen neben seinem Käse, der dort auch gelagert wird. Die Käsekeller der Ackern-Alm sind relativ klein und immer schnell gefüllt, aber im Käsekeller des Grenzstüberls finden 1.500 Laib Käse Platz.

Seine 70 Jahre sieht man dem agilen Käsermeister nicht an. Seit 40 Jahren verkäst er nun schon die Milch der Ackern-Alm und ans Aufhören denkt er vorerst noch nicht.

Für seinen Einsatz in der Milchwirtschaft als bekannter und bewährter Käsereifachmann und Unternehmer wird er von Obmann Hermann Hotter mit dem silbernen Ehrenzeichen des Verbandes ausgezeichnet, was beim anschließend Besuch des Berggasthauses unterhalb der Ackern-Alm noch ausgiebig gefeiert wird.





Geboren am 24. Oktober 1928 in Schoppernau im Bregenzerwald als Sohn des Bergbauern Peter Willi und der Germana, geboren Mätzler, besuchte Josef Willi acht Jahre lang die Volksschule in Schoppernau.

Von 1942 bis 1944 war er Landwirtschaftslehrling auf dem elterlichen Betrieb. Eine Lehre, die er mit der Landarbeiterprüfung abschloss.

Im April und Mai 1944 war er als Untersenn in der Sennereigenossenschaft Unterdorf, Schoppernau tätig und im Juni und Juli als Senner im Vorsäß Schalzbach.

Daraufhin wurde er im Dezember 1944 ins Wehrrüchtigungslager Suggadin im Montafon eingezogen und anschließend bis März 1945 zum Reichsarbeitsdienst in Kundl in Tirol eingeteilt. Bis Kriegsende war er dann als Soldat bei der Panzerjäger Ersatzabteilung 48 in Cilli, Jugoslawien, und geriet in englische Kriegsgefangenschaft in Kärnten, von wo er Anfang August 1945 nach Hause floh.

In den Wintern 1946/47 und 1947/48 besuchte Josef Willi die landwirtschaftliche Fachschule Mehrerau bei Bregenz. Mit Ausnahme von Schul- und Praxiszeiten arbeitete er auch weiterhin auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb. Diese Praxiszeiten führten ihn von April bis Juni 1948 auf dem Gemü-

sebaubetrieb Emil Helbock, Gärtnerei Höchst nach Vorarlberg, im Juli und August 1953 auf den Gutsbetrieb des Julien Pasche, Nyon in den Kanton Watt in die Schweiz und im Juli und August 1954 auf die Versuchstation für Tierernährung nach Melle bei Gent in Belgien.

Von Oktober 1950 bis September 1951 war er Kingruppenleiter für den Hintere Bregenzerwald und zuständig für die Erledigung von ERP-Beihilfeangelegenheiten für die Landwirtschaft und nebenberuflich angestellt bei der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg.

In den Jahren 1952 bis 1954 besuchte Josef Willi die damals dreijährige (das Schuljahr lief parallel zum Kalenderjahr) Höhere Bundeslehranstalt für alpine Landwirtschaft in Seefeld, Tirol.

Nach dem Besuch dieser landwirtschaftlichen Mittelschule trat Josef Willi in die Bauernkammer Tirol als Wirtschaftsberater bei der Bezirkslandwirtschaftskammer Innsbruck ein und übernahm von 1956 bis 1988 die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle.

Im Rahmen dieser Tätigkeit kam es 1963 zur Gründung der Fernschule der Landwirtschaft, für die er zahlreiche Lehrbriefe verfasste. Durch 25 Jahre war Ing. Josef Willi daneben Leiter der Berufsschule für Gartenbau, außerdem war er Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft der Landwirtschaftsmeister und Meisterinnen Tirols.

Von 1978 bis 1987 organisierte er zusammen mit DDr. Herwig van Staa die internationalen Kongresse „Grünes Forum Alpbach“ zur Förderung einer ökologischen Orientierung der Landwirtschaft und war Mitbegründer des Verbandes organisch-biologisch wirtschaftender Bauern Österreichs.

Das Wort „Pensionsschock“ blieb ihm fremd, den ungeachtet des „offiziellen Ruhestandes“ im Jahre 1988 arbeitete er nahtlos weiter.

Seit der Pensionierung im Jahre 1988 ist Josef Willi ehrenamtlicher Geschäftsführer des Studienzentrums für Agrarökologie am Ag-

rarinstitut der Universität Innsbruck und organisiert Agrarökologielehrgänge und sonstige Veranstaltungen in ganz Österreich und Südtirol. Er ist Schriftleiter der Zeitschrift „Landwirtschaft und Leben“, nunmehr auch mit Sonderausgaben „Herz und Hof“ und Mitherausgeber und Schriftleiter der kleinen Vierteljahrzeitung „Aktives Land“, einer unabhängigen Zeitung für Bauern und Konsumenten zur Rettung der bäuerlichen Landwirtschaft und zur Erhaltung gesunder Lebensgrundlagen.

Seine Arbeit wurden mit verschiedenen Auszeichnungen gewürdigt wie dem Hans Kudlich Preis 1974, dem österreichischen Naturschutzpreis 1976, dem Konrad Lorenz Preis für Umweltschutz 1982 und der Verleihung des Berufstitels „Professor“ 1996.

Bei der Vollversammlung des Käserei- und Molkereifachleuteverbandes am 11. November 1969 wurde Josef Willi zum Geschäftsführer bestellt – für ein Amt, welches er mit einer kurzen Unterbrechung, bis zu seiner Pensionierung inne hatte.

In dieser Zeit hat er ebenso engagiert wie in allen anderen Bereichen, für die er zuständig war oder sich zuständig fühlte, auch die Anliegen unseres Berufsstandes vertreten.

Sein Bemühen galt nicht nur der Organisation

von Lehrfahrten und der Herausgabe von Lehrschriften. Er sah auch die Schwierigkeiten der Milchwirtschaft in einem sich verändernden wirtschaftlichen Umfeld voraus und bemühte sich um Absatzmöglichkeiten der Molkereiprodukte und Dialog mit den Konsumenten.

Auch nach seinem Ausscheiden aus dem aktiven Berufsleben 1988 stellt er sein reichhaltiges Wissen und seine Erfahrung in den Dienst unseres Verbandes. Er zeigt Missstände auf und bietet Lösungsmöglichkeiten an.

Daneben organisiert er für uns nach wie vor die Lehrfahrten, die alljährlich zu Herbstbeginn stattfinden. Seine Vorliebe für Südtirol wird dabei – wie die zahlreichen Anmeldungen zeigen, wenn es in den ehemals österreichischen Süden geht – von vielen Verbandsmitgliedern geteilt.

Seit 1956 ist Josef Willi mit Hildegard, geboren Mascher aus Anras, Osttirol verheiratet. Dieser Verbindung entstammen acht Kinder und zahlreiche Enkel und Urenkel.

Dem „Geburtstagskind“ wünschen wir im Namen unseres Verbandes alles Gute und vor allem Gesundheit, verbunden mit der Bitte um weiterhin gute Zusammenarbeit.



Ing. Josef Willi mit Schwester vor seinen Geburtshaus in Schoppernau

Zillertal, Unterinntal und Brixental

Teil 7 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

In unserer letzten Verbandszeitung haben wir versucht das Tiroler Unterland milchwirtschaftlich aufzuarbeiten. Zuerst sind wir auf die Privatkäsereien eingegangen, dieses Mal widmen wir uns der Geschichte der Sennereigenossenschaften.

Die Not der Bauernschaft gegen Ende der 20iger – Anfang der 30iger Jahre hatte die Bauern zur genossenschaftlichen Einheit zusammengeführt. In Erl wurde bis zur

glied entsprechend der Kuhzahl Geschäftsanteile gezeichnet werden.

Nach den Plänen der Tiroler Landesregierung wurde mit dem Bau im Jahre 1928 begonnen. Auf Anordnung des damaligen Sennereivorstandes wurde ohne Erlaubnis der Planungsbehörde ein zusätzliches Stockwerk aufgesetzt – dies ergab vier Wohnungen mehr, welche dringend gebraucht wurden. Noch dazu waren die Mieteinnahmen zur leichteren Rückzahlung des Darlehens fest eingeplant. (Heutzutage wäre eine ähnliche Vorgehensweise kaum unbeschadet möglich.)

Der hoffnungsvolle Aufschwung wurde durch die große Weltwirtschaftskrise jäh unterbrochen. Viele Käsehändler mussten den Ausgleich oder sogar den Konkurs anmelden. Teilweise wurde gelieferte Ware nicht mehr bezahlt, deshalb war eine geregelte Milchgeldauszahlung nicht mehr möglich und überschüssige Butter und Käse mussten die Milchlieferanten zurück nehmen.

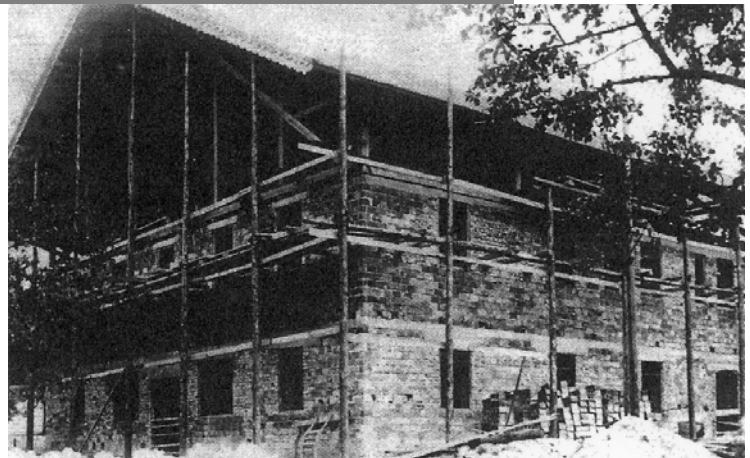


Sennereigenossenschaft Erl I und Sennereigebäude im Rohbau 1928

Im Jahre 1933

Gründung der Sennereigenossenschaft die Milch in mehreren kleinen Verarbeitungsinteressentschaften durchgeführt. Käse und Butter konnten jedoch nur in bescheidenem Umfang über verschiedene Käufer abgesetzt werden. Überschüssige Ware mussten die Milchlieferanten zurück nehmen. Diesen kleinen Betrieben war also keine rosige Zukunft beschieden.

25 Erler Bauern haben sich darauf hin am 14. Mai 1927 zur **Sennereigenossenschaft Erl**, Gen. m. b. H. zusammengeschlossen und den Bau eines eigenen Sennereigebäudes beschlossen. Der Baugrund wurde um zwei Schilling pro Quadratmeter gekauft. Die Geldbeschaffung zur damaligen Zeit war äußerst schwierig. Fünf Mitglieder unterschrieben je einen Wechsel zu 13.000 Schilling. Dieses Darlehen wurde bei der Kufsteiner Stadtparkasse aufgenommen. Zusätzlich mussten von jedem Mit-



wurden dann erste geschäftliche Verbindungen mit dem Tiroler Sennereiverband aufgenommen. Die Lieferungen an die Käsehändler in Wien wurden daraufhin eingestellt. Im Herbst des Jahres 1933 kam es zum Milchverkauf an die Firma Wettstein aus der Schweiz. Bereits im Jahre 1946 hatte die Sennerei Erl pro Kuh die höchste Ablieferungsleistung zu verzeichnen (pro Kuh rund 800 Liter).

Mit der Währungsreform ab 1948 und der Verarbeitung auf Eigenregie ab 1. Januar 1949 trat eine rasche Aufwärtsentwicklung und wirtschaftliche Festigung ein. Innerhalb von zehn Jahren wurde die Milchanlieferung fast verdreifacht.

Ab 1. Juli 1971 erfolgte die Aufnahme aller Mitglieder der aufgelassenen Sennereigenossenschaft Erlerberg, somit betrug nun die Milchanlieferung zwei Millionen Kilogramm. Seit Gründung der Alpi war die Sennereigenossenschaft Erl deren Mitglied. Dieser Verband hatte eine offene Marktstrategie betrieben und im Ausland Märkte aufgebaut. Durch diese Politik war man jedoch immer abhängiger von ausländischen Marktlagen und der Währungspolitik dieser Staaten geworden, dazu kann noch, dass in Gebieten, wo bisher kein Emmentalerkäse erzeugt wurde, auch die Produktion von Emmentalerkäse aufgenommen wurde. Das führte zu einer Überproduktion von Hartkäse, der weder im Inland noch im Ausland verkauft werden konnte. Der allgemeine Tenor hieß nun Strukturbereinigung, freiwilliger Lieferverzicht, Ab-Hof-Milchverkauf.

Nach den Vorgaben des Milchwirtschaftsfonds bezüglich der Ausbeute oder der Verarbeitungskosten war es kaum möglich, einen Sennereibetrieb in der Größenordnung von Erl zum wirtschaftlichen Erfolg zu führen.

Ab 1. Januar 1995 hat die Firma Plangger die Milch der Sennereigenossenschaft Erl gekauft und die Produktion am 1. Dezember 1996 in Erl eingestellt und zu seinem neu erbauten Betrieb nach Walchsee verlegt.

Einige wenige genossenschaftliche Käsereien werden auch heute noch in Eigenregie geführt.

Die älteste Käserei Tirols, die noch Käse produziert, steht in Walchsee. 1904, vor etwas mehr als hundert Jahren wurde von fast hundert Bergbauern die Sennerei **Walchsee** als Genossenschaft gegründet. Bis 1994 wurde in Walchsee aus der Milch der vielen kleinen Berghöfe Emmentaler hergestellt. Die 54 verbliebenen Bauern des Ortes entschieden sich gemeinsam für biologisch-ökologische Landwirtschaft und die Produktion von Bio-Bergkäse. Jährlich verarbeiten die vier ständig beschäftigten Mitarbeiter in der hochmoder-

nen Käserei des historischen Gebäudes drei Millionen Kilogramm Milch zu rund 270.000 Kilogramm Bio-Bergkäse (fünf Monate gereift) und 20 Tonnen Biobutter ohne jegliche Zusätze. 80 Prozent des Bio Bergkäses wird nach Deutschland exportiert, außerdem ist er bei MPreis und SPAR sowie im Bioladen der Sennerei Walchsee erhältlich.

Die Biokäserei der ersten Stunde steht am Niederndorferberg im Ortsteil Gränzing. Die Sennerei **Hatzenstädt** ist mit zirka 1,6 Millionen Liter Jahresanlieferung eine typische kleine Dorfkäserei. 1937 wurde die Genossenschaft von zwanzig Bauern gegründet und 1938 wurde das Gebäude erbaut. Kurz darauf wurden die Seilbahnen errichtet, mit denen noch heute zwei Drittel der Milch antransportiert werden. Das Gebiet ist äußerst



weitläufig und so werden die Milchkannen mit dreizehn Materialseilbahnen zwei Mal täglich zur Sennerei geliefert, dabei muss die Milch vom weitesten entfernten Bauern zwei Mal umgeladen werden. Es sind also drei Materialseilbahnen nötig.

1990 wurde der Betrieb auf Bioproduktion umgestellt und 1990 war auch das Jahr in dem sich Hatzenstädt mit seinem Naturementaler der Welt bester Käsehersteller nennen durfte.

Bei den Käseweltmeisterschaften in Wisconsin (USA) nahmen alle käseexportierenden Länder teil. Es wurden sechzehn verschiedene Klassen eingeteilt und für sich bonitiert. In der Gruppe der Hartkäse errang der Hatzenstädter Emmentaler die Goldmedaille und war somit zum Klassensieger gekürt. Die einzelnen Sieger der sechzehn Klassen wurden darüber hinaus von einer internationalen

Jury noch einmal bewertet, wobei mit dem Ergebnis „The first of class“ wiederum der Hatzenstädter Emmentaler als Sieger hervorging. 99,5 von 100 möglichen Punkten erreicht zu haben, war in erster Linie ein Verdienst des Hatzenstädter Käfers Josef Schroll. Daneben gebührte die Anerkennung auch den Mitarbeitern der Käserei Hatzenstadt und nicht zuletzt den Milchlieferanten der Genossenschaft.

Wie die meisten Sennereien Tirols ist auch jene in **Fügen** eine Genossenschaft, die derzeit aus 172 Mitgliedern besteht. Von den zirka 180 Lieferanten sind nicht alle eingeschriebene Mitglieder. Mit einer jährlichen Anlieferung von etwa neun Millionen Kilogramm Milch ist die Sennereigenossenschaft



Fügen der drittgrößte Milchverarbeiter in Tirol und wird selbst verwaltet. Derzeit sind fünfzehn Personen beschäftigt. Im Einzugsgebiet der Sennerei liegen die Gemeinden Fügen, Fügenberg, Uderns, Ried, Bruck und Hart. Die angelieferte Milch ist silofrei, was ein wesentlicher Faktor für die hohe Qualität der erzeugten Produkte darstellt. Es wird eine große Vielzahl von Produkten erzeugt: Rahmlaib, Bergkäse, Bierkäse, Zillertaler, Emmentaler, Graukäse, Jausenkäse, Bärlauchkäse, Räucherkäse und Butter.

Die Sennereigenossenschaft Fügen wurde am 27. Mai 1934 von 29 Mitgliedern gegründet. Produziert wurden Emmentaler Laibe und Butter.

Am 27. Oktober 1963 schlossen sich die Sennereigenossenschaft Fügen und Fügen-

berg zusammen und am 20. Mai 1967 wurden die Lieferanten des Gebietes Pankrazberg-Hinterberg in die Genossenschaft eingegliedert.

Am 22. Januar 1966 wurde bei der Vollversammlung der Genossenschaft der Neubau der Sennerei beschlossen, da das alte Betriebsgebäude viel zu klein geworden war und auch nicht mehr dem technischen Stand entsprach.

Am 14. Dezember 1969 trat die Sennereigenossenschaft Ried und am 14. Juni 1971 die Sennereigenossenschaft Uderns der Sennerei Fügen bei.

Seit 14. Juli 1989 wird außerdem die Milch der Sennereigenossenschaft Hart (heute Milcherzeugergenossenschaft Hart) in Fügen verarbeitet.

Durch die stark angestiegene Anlieferung und dadurch, dass die Anlagen und Geräte nicht mehr dem Stand der Technik entsprachen, war es 1989 nötig, die maschinelle Ausstattung zu sanieren.

Von 1934 bis 1995 wurden ausschließlich Emmentaler und Butter erzeugt. Da mit dem EU-Beitritt 1995 und dem Ende der AMF – vorher ALPI – der Emmentalermarkt komplett zusammengebrochen war und mit der Emmentalerproduktion kein Weiterbestehen des Betriebes möglich gewesen wäre, musste

man reagieren. Also wurde 1995 mit der Produktion von Bergkäse und Schnittkäse (Zillertaler = geschmiert, und Jausenkäse = folien gereift) begonnen.

Weiters wurde 1995 ein Geschäftslokal gebaut und die Schaukäserei mit Museum eröffnet. Das Käsereigeschäft wird von Einheimischen sowie von Gästen sehr gut angenommen. Mit der Schaukäserei wird auch der Bustourismus sehr gut angesprochen.

2005 wurde ein Käsefertiger angeschafft um die Schnittkäseproduktion weiter zu forcieren. Seither werden der Zillertaler Rahmlaib und der Zillertaler Bierkäse mit großem Erfolg hergestellt.

Bisherige Betriebsleiter:

Käsermeister Hermann Knapp 1950 - 1964

Käsermeister Lampert Wimmer 1964 - 1986
 Käsermeister Friedrich Abendstein
 1986 – 2005
 Käsermeister Hermann Fankhauser
 2005 – 2007
 Barbara Gruber, Käsermeister Hannes Esterhammer
 2007
 Käsermeister Hannes Esterhammer
 2007 – heute

Bisherige Obmänner:

Laimböck
 Kofler
 Sprenger
 Fankhauser
 Ludwig Esterhammer
 Walter Kreidl

Für den Herbst 2009 ist der Neubau eines Schnittkäse- und eines Bergkäsekellers geplant. Außerdem werden zwei neue Käsepressen angeschafft. Diese Maßnahmen sind nötig, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben.

Weiters feierte die Sennerei Fügen im Sommer 2008 ihr 75jähriges Bestehen.



In der Inntalfurche zwischen Innsbruck und Kufstein befindet sich in **Reith im Alpbachtal** die letzte **Genossenschaftssennerei** unserer Inntalrundschaue. 65 Bauern aus Reith und Alpbach liefern jährlich rund zwei Millionen Liter Milch aus silofreier Fütterung. 1945 waren es rund 350.000 Kilogramm.

Aus der angelieferten Qualitätsmilch entstehen Spitzenprodukte. Das beweist nicht zuletzt jene Goldmedaille, mit der ein Naturem-

mentaler aus Reith in Grenoble ausgezeichnet wurde.

Die örtliche Käserei hat viele Vorteile. Durch die Nahversorgung können Transportwege gespart werden. Durch die Molkerückgabe an die Bauern für die Schweinefütterung fallen kaum Abfälle an.



Nachdem bereits während des Zweiten Weltkrieges im damaligen „Fritzenhof“ in Reith eine Milchsammelstelle bestand, begann man nach Kriegsende im dortigen Kellergeschoss mit der Milchverarbeitung. 1945 wurde die Sennereigenossenschaft gegründet, 1950 baute man das heutige Sennereigebäude im Zentrum von Reith im Alpbachtal und 1960 folgte die erste Sanierung. Bei der weiteren größeren Investition 1983 wurde die Einrichtung erneuert und auf Käsefertiger umgestellt. Der Fertiger hat ein Fassungsvermögen von 70.000 kg.

Weil im Zuge des EU-Beitrittes die ALPI bzw. AMF als genossenschaftlicher Dachverband und Käseverwerter in Tirol verschwand, mussten viele kleine Sennereien zusperrern oder wurden von der Tirol Milch übernommen. Reith blieb eine selbständige Genossenschaft und muss seit damals die Käselagerung, die Vermarktung und das Marketing selbst in die Hand nehmen. Investitionen in der Höhe von fünf Millionen Schilling seit 1995 haben es ermöglicht, dass die Sennerei auch heute noch wettbewerbsfähig arbeiten kann. Im Jahr 1996 wurde die Umgestaltung des Verkaufsgeschäftes in Angriff genommen und seit

1999 sorgt ein großer Reifungskeller für ideale Bedingungen zur Reifung der verschiedenen Alpbachtaler Käsesorten. Die Käserei Reith im Alpbachtal wird von 65 Bauern mit bester silofreier Heumilch beliefert. Im Sommer wird die Milch zusätzlich von zehn Almen frisch angeliefert. 22 Bauern versorgen die Sennerei Reith mit reiner Biomilch.

Die Austria Milch- und Fleischvermarktung reg. Genossenschaft GmbH (AMF) wurde



Mitte 1990 durch den Zusammenschluss der Molkereiverbände Agrosserta, Alpi, Schäringer und Niederösterreichischer sowie Burgenländischer Molkereiverband gegründet. Die AMF sollte als gemeinsame Produktions- und Vermarktungsgesellschaft die österreichische Fleisch- und Milchwirtschaft EU-tauglich machen. Unstimmigkeiten unter den fünf Eigentümern führten aber dazu, dass der Molkereisektor bereits 1995 an die oberösterreichisch-steirischer Bergland-Gruppe (Agrosserta und Schäringer) ging. Die AMF war nur noch im Fleisch- und Handelssektor tätig, die Bilanz 1995 wies einen Verlust von mehr als einer Milliarde und Verbindlichkeiten von rund fünf Milliarden Schilling aus. Die fünf AMF-Genossenschafter hatten ihre AMF-Anteile (zum Teil) gekündigt, künftiger Haupteigentümer war die Bergland-Milch-Gruppe. Die AMF musste daher in den nächsten zehn Jahren von ihrem gesamten Genossenschaftskapital von 750 Millionen Schilling 500 Millionen an die Genossenschafter zurückzahlen.

Die AMF Austria Milch- und Fleischvermarktung reg. Gen. m. b. H. hatte beschlossen, den Milchbereich auszugliedern. Von dieser Maßnahme waren auch die Eigen- und Pachtbetriebe der AMF betroffen. Die AMF stellte somit die Milchverarbeitung in ihren

Betriebsstätten **Aschau im Zillertal, Mühl- tal/Ebbs** und **Zillertal-Mitte** per 31. März 1996 ein. Seither sind diese drei Sennereien Pachtbetriebe der Tirol Milch.

Die Sennerei **Aschau** liegt in der Dorfmitte von Aschau im Zillertal. Im Winter liefern an die 65 und im Sommer mit den umliegenden Almen an die 100 Bauern ihre Milch täglich an die Genossenschafts-Sennerei Aschau ab. Das ergibt eine Jahresmilchmenge von etwa 4,2 Millionen Kilogramm Milch. Die Hauptideerzeugungsschiene ist der bekannte Zillertaler Bergkäse und Emmentaler sowie die Aschauer Sennereibutter.

Im Jahre 1933 beschlossen 14 Landwirte der Umgebung **Mühl- tal-Buchberg**, Gemeinde Ebbs, ein Sennereigebäude zu erbauen. Hierzu verpflichtete sich die Familie Baumgartner (Hietscherhof), den erforderlichen Baugrund und das Nutzwasser unentgeltlich abzugeben. Die Baukosten wurden von den Bauern im Verhältnis zu den Kühen aufgeteilt und sie wurden im Verhältnis zu ihren Anteilen Eigentümer der Anlage.

In den ersten fünf Jahren wurde im sogenannten „Hitscher Zuhäusl“ gekäst. 1938 wurde dann das Sennereigebäude erbaut. Es war ein Betrieb mit zwei Kesseln und den notwendigen Kellerräumen. Die Mitgliederzahl wuchs ständig, sodass der Betriebsraum



bald zu klein wurde. Im Jahr 1962 wurde die Sennerei zum ersten Mal umgebaut. Es wurde der Betrieb auf vier Kessel erweitert, auch ein weiterer Käsekeller wurde angebaut. Im Betrieb wurde zur Gänze Emmentalerkäse und Butter erzeugt.

Die Milchlieferung von 1955 bis 1961 stieg um 60 Prozent. Auf Grund dessen wurde die Sennerei 1962 erweitert. Dazu war ein Grundzukauf notwendig; mit Bedacht auf eine

spätere nochmalige Vergrößerung des Betriebes.

1972 war ein weiterer markanter Punkt der Genossenschaft. Es wurde die Fusion mit der Sennereigenossenschaft Aschau bei Buchberg beschlossen und durchgeführt. Damit war der Einbau von drei weiteren Kesseln notwendig.

Die Sennereigenossenschaft Aschau bei Buchberg wurde am 1. Dezember 1973 in die Sennerei Mühltal eingegliedert. Dadurch erhöhte sich die Milchlieferung um ein Drittel.

Seit 1982 war die Alpi bzw. AMF Hall Pächter, Betreiber und Milchkäufer der Sennerei Mühltal.

Ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der Sennereigenossenschaft Mühltal war das Jahr 1991. Es wurde eine Sanierung der Sennerei beschlossen. Dabei wurde auch anstatt der bisher sieben Kessel ein neuer Käsefertiger eingebaut. Im neuen Betrieb wurde dann nicht wie bisher Emmentaler sondern Bergkäse erzeugt. Diese vom Milchkäufer AMF gewünschte Umstellung wurde von ihr auch in der Weise unterstützt, dass sie die nötigen Bergkäsepressen zur Verfügung stellte.

Die sanierte und umgebaute Sennerei nahm im September 1991 wieder den Betrieb auf. Der Betrieb hatte jetzt eine jährliche Milchlieferung von zirka zwei Millionen Kilogramm. Die Milch wurde zwei Mal täglich frisch angeliefert. Die Genossenschaft zählte 44 Mitglieder, wovon 35 Lieferanten waren. Der Großteil der Bauern lieferte die Milch in Liefergemeinschaften zur Käserei (teilweise auch Einzelanlieferung). Die Produktion spezialisierte sich auf Bergkäse, von dem jährlich zirka 185.000 Kilogramm = 6.000 Laibe erzeugt wurden. Der davon anfallende Rahm wurde zu Käseibutter verarbeitet.

Die Untere Schranne scheint besondere Vorteile für ausgezeichnete Käseherstellung zu bieten. Neben der Sennerei Hatzenstädt, die 1990 als Weltmeister gefeiert wurde, schlug 1992 mit der Sennerei Mühltal eine weitere Kleinstgenossenschaft zu, mit dem weltbesten Hartkäse.

Bei der 19. Käseweltmeisterschaft in Wisconsin, USA, wurde der Bergkäse der Sennereigenossenschaft Mühltal/Ebbs in der of-

fenen Klasse Hartkäse mit 98,375 Punkten als Weltbester ausgezeichnet.

Die Käseweltmeisterschaften für Naturkäse, die jedes zweite Jahr Ende September in den USA abgehalten werden, sind weltweit der größte internationale Wettbewerb mit den meisten Teilnehmern und den strengsten Beurteilungskriterien. 1992 wurden mehr als 500 Käseproben in 18 Klassen von 18 Nationen eingereicht. Bei den Weltmeisterschaften gibt es in jeder Klasse nur einmal Gold als Bester der Klasse, einmal Silber und einmal Bronze.

Dieser große Erfolg ging auf das Konto von



Käsermeister Oswald Streif, der 37 Jahre im Betrieb der Sennereigenossenschaft Mühltal tätig war: Von 1958 bis 1972 bei der Firma Einwaller als Gehilfe, nachher von 1972 bis 1977 bei der Firma Achorner und anschließend acht Jahre als Betriebsleiter, von Januar 1985 an bei der Firma AMF. Ein Fachmann durch und durch, einer noch vom alten Schlag, einer der „immer schon beim Kas g'wesen ist“.

1993 wurde begonnen, die Betriebsstätte Sennerei Mühltal laut Hygieneverordnung auf die ISO-Norm anzupassen.

Die Sennerei Ebbs hatte in Hinblick auf die Europäische Gemeinschaft (EG) das Interesse, der Sennerei Mühltal beizutreten.

In der Gemeinde Ebbs gab es drei Käsereien: Mühltal, Ebbs und Oberndorf. Im Jahr 1995 schloss jene in Ebbs mit Ende Juni. Die Käserei Oberndorf konnte nur mehr einen Teil der ursprünglichen Milchmenge abnehmen.

Somit waren ab Juli vier Milchkäufer in Ebbs mit ihren Sammelwagen unterwegs: die Käserei Mühlthal (ein Pachtbetrieb der AMF, bevor es die Tirol Milch pachtete), die Käserei Oberndorf, die Tirol Milch und die Käserei Plangger. Diese vier Betriebe kauften von den etwa 80 Milchlieferanten in Ebbs, von denen bereits zwei Drittel biologisch wirtschafteten, die Milch. Viele Jahre lang bemühte man sich, die drei Molkereien zu einer zusammenzufassen. Aber alle Versuche scheiterten, und so kam 1995 zu dieser eher aufwändigen Lösung.

Die Sennereigenossenschaft **Zell am Ziller**



wurde im Jahre 1926 gegründet. 1927 wurde mit dem Bau eines Sennereigebäudes begonnen. Die damalige Verarbeitungsmenge betrug zirka 1.000 Liter Milch pro Tag, die nur von Bauern aus dem Raume Zell am Ziller herstammte.

1970 schlossen sich die Sennereigenossenschaften Schwendberg, Schwendau, Ramsau, Laimach und auch Finkenberg der Genossenschaft an. Aus diesen Genossenschaften wurde die Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte. Das Einzugsgebiet erweiterte sich auf die Gemeinden Laimach, Burgstall, Finkenberg, Schwendau, Schwendberg, kleiner Schwendberg sowie Teile von Ramsau und Hainzenberg.

Aufgrund der nun signifikant erhöhten Milchmenge (12.000 Liter pro Tag) wurde

1975 mit dem Bau einer neuen und größeren Betriebsstätte begonnen, die auf eine Kapazität von zirka 18.000 Liter Verarbeitungsmilch pro Tag ausgelegt wurde. 1978 war der bis heute bestehende Betrieb fertiggestellt und bezugsfähig.

Aufgrund der Betriebserweiterung wurde vom Vorstand 1975 folgendes beschlossen:

- Auf dem von ALPI und der Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte erworbenen Grundstück wird vom Dachverband ALPI ein Sennereigebäude gebaut und eingerichtet.
 - Der Betrieb muss nach der Fertigstellung zur vollständigen uneingeschränkten Bewirtschaftung der Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte zur Verfügung stehen.
 - Die Vermarktung der von der Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte hergestellten Käse erfolgt durch den Dachverband ALPI.
 - Die Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte verpflichtet sich:
 - Gebäude und Anlagen in einwandfreien Zustand zu halten,
 - Mittel für sämtliche Instandhaltungs- und Betriebskosten selbständig zu tragen.
- Die Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte wird an ALPI für die Überlassung der Sennerei Zahlungen in der Höhe jener AfA-Beträge leisten, welche ihr im Rahmen der Abrechnung mit dem Milchwirtschaftsfonds zufließen.
- Das Einzugsgebiet wird auf den neuerrichteten Betrieb und damit auf den Dachverband ALPI übertragen.

Da die Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte nur Pächter der betrieblichen Anlagen und Einrichtungen war, musste für jede größere betriebliche Investition und Veränderung eine Genehmigung von der AMF Hall eingeholt werden.

Die Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte wurde mit einem Dampfkessel (30 Quadratmeter Heizfläche und einer Höchstleistung von 10 bar), zwei Käsefertigern („Hänseler“ 12.000 und 6.000 Liter), einem Butterfertiger (Firma ROT), 18 Pressen (drei „Hänseler“ Presswannen), einem Tiefsalzbad (zirka 90 Laib), zwei Nirosta Milchtanks (zu zirka 10.000 Liter), einem Fettmolketank (zirka 19.000 Liter), zwei Magermolketanks (zu zirka 19.000 Liter), einem Rahmtank (2.000 Liter), einem Separator (Westfalia 10.000 Liter pro Stunde) und dem dazugehörigen Erhitzer ausgestattet. Für die Kühlung der Übernahmemilch sorgt ein Durchlaufkühler mit einem Kalt- und Eiswasserpaket (16.000 Liter Stundenleistung).

Aufgrund der Erneuerungs- und Erweiterungsarbeiten wurden 1988 drei neu „Bertsch“ Pressen, eine selbstreinigende Zentrifuge (Westfalia, 20.000 Liter pro Stunde), eine halbautomatische Cip Reinigung und mehrere Pumpen mit erhöhter Stundenleistung angekauft. Eine „Hänseler“ Preßwanne wurde zurückbehalten, sodass für 24 Emmentaler-Laib automatische Pressen vorhanden waren.

Zur Molkekühlung musste 1989 zusätzlich eine sehr große Eiswasseranlage (20.000 Liter pro Stunde auf 4°C) zugekauft werden.

Im Sommer 1993 mussten wegen des HACCP-Hygiene-Konzeptes (HACCP = Hazard Analyses und Critical Control Point = Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) neuerliche Problemzonen im Betrieb erneuert, saniert und verändert werden.

Die Milchanlieferung erfolgte mit zwei Sammelwagen, wobei der eine mit einem „Janski“ und der andere mit einem „arens/bode“ Aufbau ausgestattet war. Die beiden Fahrer holten die Milch von ungefähr 190 Lieferanten ab und lieferten wiederum Molke für die Schweinemast aus. Wegen des bereits damals sehr starken Verkehrsaufkommens (Zillertaler Höhenstraße, Tuxer Bundesstraße) und der weiten Wegstrecken musste die Milch bereits um 0:30 Uhr in der Nacht abgeholt werden. Von Mitte September bis Mitte Mai stieg die Milchmenge rapide an. Die höchste Anlieferungsmenge erfolgte in den Monaten Mai bis Juni bis zu zirka 31.000 Liter Milch pro Tag, wobei zirka 16.000 Liter von

der Nachbarkäserei angekauft wurden. Der Höchststand der Eigenmilch lag im Monat April bei zirka 24.000 Liter Tagesmilch. Die meisten Bauern aus dem Einzugsgebiet besitzen ihre Hochalmen in einem fremden Einzugsgebiet (Gerlos, Tux, Zillergund, usw.), was bewirkte, dass mit Anfang Mai die Eigenmilch von Tag zu Tag um einige 100 Liter weniger wurde.

Mit Wirkung vom 1. Juli 1996 pachtete die Tirol Milch die Sennerei in Zell am Ziller. Der Vertrag lief vorerst drei Jahre mit einer Option auf Verlängerung. Das Gebäude gehörte der AMF, die sich aus dem Milchbereich zurück zog. Die Sennereigenossenschaft hatte den



Betrieb seit Juli 1995 selbst geführt und dabei einen – wenn auch vergleichsweise geringen – Verlust eingefahren.

Im Jahr 2000 wurde der Pachtbetrieb und das Verkaufslokal umgebaut. Derzeit liefern rund 180 Lieferanten beste Heumilch mit einer Jahresmenge von zirka 9,4 Millionen Liter.

Einige Molkereien sind gänzlich in die Tirol Milch aufgenommen worden, wie beispielsweise Wörgl, Kufstein und Kitzbühel.

„Mit Gott! Begonnen Mai 1930“

stand am Anfang des Protokollbuches des Aufsichtsrates, der am 26. Mai 1929 beim Astner in **Wörgl** gegründeten Molkereigenossenschaft Wörgl und Umgebung reg. Gen. m. b. H.. Die Hilfe Gottes war auch notwendig, um die ersten drei Jahre zu überstehen.

Die Nutztviehpreise waren am Boden und so suchte man den Erwerb in der Milchproduk-

tion. Nachdem aber der Milchabsatz für den einzelnen Bauern sehr mühevoll und zeitaufwändig war, wollte eine kleine Gruppe von fortschrittlichen Bauern aus Wörgl, Kirchbichl und Angath eine Molkerei errichten, in welcher erstens die Milch zentral erfasst und verarbeitet wird und zweitens die auftretenden Schwankungen in der Milchanlieferung



aufgefangen werden.

Der Basler-Hof, mitten in Wörgl, wo jetzt das Stadtamt beheimatet ist, wurde ersteigert und sollte Grundlage sein für viele Aktivitäten.

Bei dieser Gründungsversammlung in Wörgl waren achtzehn Interessenten aus den Gemeinden Wörgl, Kirchbichl, Häring, Angath und Maria Stein anwesend – elf davon gründeten dann die Genossenschaft.

Neben der Molkerei wollte man noch folgende Einrichtungen schaffen:

- Raum für Bezugs- und Absatzgenossenschaft
- einen Verkaufsstall für Nutz- und Schlachtvieh
- ein Schlachthaus für Notschlachtungen (Freibank)
- eine Schule für Alp- und Weidewirtschaft

Nachdem die Pläne für die Schule nicht verwirklicht werden konnten, entschloss man sich, im relativ neuen Stallgebäude des erworbenen Hofes die Sennerei unterzubringen und noch im Jahr 1929 begann man mit den Umbauten. Während der Bauarbeiten festigte sich die Idee, in der über dem Stall liegenden Tenne einen Kinosaal unterzubringen, auch das wurde realisiert.

In den Nebengebäuden wurde die Bezugs- und Absatzgenossenschaft untergebracht und ein Schlachthaus für eine Metzgerei geschaffen. An der Nord-Ostseite des Hauses wurde ein Detailgeschäft mit Milchtrinkstube eingerichtet und im Keller unter dem Geschäft entstand ein öffentliches Bad (auch Molkebäder wurden verabreicht!).

Aus heutiger Sicht hatte man sich finanziell doch etwas übernommen und die Verbindlichkeiten nicht richtig beurteilt. Dazu kam natürlich, dass die Anlieferungen in der Anfangszeit viel zu niedrig waren und alle in Aussicht gestellten Förderungen von Seiten des Ministeriums und des Landeskulturrates an eine durchschnittliche Tagesanlieferung von 2.000 Liter gekoppelt waren.

Nachdem die Genossenschaft im Jahr 1932 praktisch zahlungsunfähig war und nur noch die Wahl zwischen Konkurs und Ausgleich lag, kam die Rettung aus dem Westen, nämlich der Kundler und Liesfelder Bauern unter der Führung des ehemaligen Südtiroler Bauernführers Josef Oberhammer.

Nach langen Verhandlungen kam man überein, dass die alten Genossenschafter ungefähr die Hälfte der inzwischen auf zirka 600.000 Schilling angewachsenen Verbindlichkeiten übernahmen (für die damaligen Verhältnisse eine gewaltige Summe) und die neuen Mitglieder die andere Hälfte. Ein Wertvergleich: Der Bauer bekam für einen Liter Milch zirka 20 Groschen.

Wenn man weiß, wie viel die alten Mitglieder schon vorher immer wieder in das Unternehmen steckten, muss man sich wundern, wie diese Pioniere das wirtschaftlich überlebten.

Eine überragende Rolle spielte in dieser Zeit auch der Wörgler Kaufmann Josef Gollner, der lange Zeit auch der Vorsitzende des Aufsichtsrates war und viele Male nach Innsbruck reiste und seine Beziehungen als ehemaliger Bürgermeister von Wörgl einsetzte.

Wie hektisch es damals zuging, lässt sich aus der Sitzungsintensität erahnen: Allein zwischen 26. Mai 1929 und 24. Juli 1932 wurden 30 Vollversammlungen abgehalten!

Ab Herbst 1932 wurde Josef Oberhammer Obmann der Genossenschaft. Die Molkerei produzierte damals: pasteurisierte Frischmilch, Butter, Rahm, Emmentaler und Graukäse. Auch nach Innsbruck zur Firma Hörtnagl wurde Milch, Rahm, Butter und Käse

geliefert. Frischmilch ging ebenfalls an die städtische Molkerei nach Innsbruck und nach Klagenfurt und Salzburg und man glaubt es kaum, schon damals gab es Kontakte zu „Gervais“ in Rosenheim und es wurde Milch dorthin geliefert.

Die Butterei war ein wichtiger Zweig der Verwertung und es wurde diese sogar als Lehrbutterei geführt und wurde dafür auch ein Teil der Personalkosten vom Landeskulturrat übernommen.

Mit 1933 ging es dann aufwärts, verschiedene Lenkungsmechanismen setzten ein, wie Milchausgleichsfonds und Milchverkehrsregelung. Der Absatz verlief einigermaßen regelmäßig, wenngleich man sich auch schon damals besseren Absatz wünschte.

Bei einem Vortrag sagte Käseinspektor Unterer, wenn jeder Österreicher zwei Kilogramm Käse essen würde, dann wäre wieder alles in Ordnung.

Im Vergleich zu heute, wo der Jahres-Pro-Kopf-Verbrauch bei 18 Kilogramm pro Person liegt, kann man sagen, „ganz schön weit haben wir es gebracht“.

Die Entwicklung verlief nun einigermaßen harmonisch, so wurden 1934 schon 684.000 Liter Milch angeliefert und dafür wurden 140.000 Schilling ausbezahlt, das entspricht einem Literpreis von zirka 20,5 Groschen. Diese Milch war nur von den Mitgliedern. An Lieferungen der städtischen Molkerei Innsbruck nach Deutschland hatte sich Wörgl auch beteiligt, aber nicht lange, der Preis war zu schlecht (19,5 Groschen) und es gab auch Maßdifferenzen.

Der neu gegründete Tiroler Sennereiverband hatte auch ein Lager in der Molkerei, an die Bezirksbauernkammer, welche die Nachfolge des Landeskulturrates als Interessenvertretung der Bauern angetreten hatte, wurde ein Büro vermietet. Man sieht, auch die Funktionäre von damals haben nichts unversucht gelassen, um zusätzliche Einnahmen zu lukrieren.

Immer wieder wurde auch auf die Wichtigkeit der Anlieferung von gesunder Milch hingewiesen und schon ab 1935 wurden Verstöße gegen das Milchlieferungsregulativ bestraft. 1936 wurde aufgrund der Milchknappheit im Sommer erstmalig eine Sommermilchstüt-

zung gewährt, der Erfolg war aber mäßig, weil dies zu spät bekannt gegeben.

Im Jahr 1936 wurde die Milchsammlung aus der Wildschönau erwogen, die städtische Molkerei Innsbruck hatte auch Interesse.

Eine Schulmilchaktion für Schulkinder wurde von der Landesbauernkammer initiiert und die Molkerei Wörgl zur Lieferung von 100



Molkereigenossenschaft Kufstein

Liter Schulmilch zum verbilligten Preis von 24 Groschen je Liter beauftragt.

Die Absatzsituation wurde zunehmend schwieriger, bis sich dann im Jahr 1938 alle Voraussetzungen änderten. Mit Schreiben vom Milch- und Fettwirtschaftsverband wurde am 11.11.1938 festgesetzt, dass ab sofort die Gemeinden Wörgl, Angath, Angerberg, Breitenbach, Kundl, Kirchbichl, Häring, Hopfgarten und Wildschönau zum Einzugsgebiet der Molkerei Wörgl gehören.

Von höherer Stelle wurde beschlossen, den Betrieb Wörgl hauptsächlich auf Butterei umzustellen und dafür Reichsmittel zur Verfügung zu stellen. Größere Umbauten im Betrieb erfolgten, um die erhöhten Milchmengen zu verkraften.

Bereits 1939 war die Anlieferung so stark, dass ein weiterer Umbau und die Umwandlung in einen gemischten Betrieb (Molkerei und Käserei) notwendig war. Mit neuen Maschinen ausgestattet, wurden die Mengen der Zwangsablieferung für die Heeresversorgung in den Kriegsjahren, bei stark vergrößertem Einzugsgebiet bis zu 20.000 Liter, bewältigt. Trotzdem erwies sich, auf die Dauer gese-

hen, der vorhandene Betrieb als zu klein, wobei auch der Maschinenpark bereits stark abgenützt und nicht mehr ergänzt und erneuert wurde.

Im November 1939 nahm der neue Molke-reileiter Furrer, vom Milch- und Fettwirt-



schaftsverband Alpenland zugeteilt, seinen Dienst auf. Der bisherige Geschäftsführer (Krapf) wurde abgefunden.

Das Einzugsgebiet der Molkerei Wörgl wurde noch wesentlich vergrößert und ging westlich bis Münster, es beinhaltete auch Almen in der Wildschönau wie Schönanger, Spitzer und Hönigkaser, diese Milchen gingen zur Verarbeitung nach Wörgl.

Im Sommer 1940 wurde die Käserei umgerüstet auf Weichkäse und ab sofort Camembert hergestellt. Im Jahr 1941 führte man eine Kindermilch ein und dazu musste eine „Perga-Verschleißmaschine“ angeschafft werden. Durch „die geordneten Verhältnisse“, die damals herrschten, kamen auch die alten Mitglieder (Gründer) zumindest teilweise zu einer Entschädigung. Es gab auch immer großes Lob für „die Soldaten der inneren Front“ (Belegschaft).

Aufgrund der Ablieferungspflicht der Bauern und der Ausweitung des Einzugsgebietes stieg die Milchanlieferung in der Molkerei gewaltig an und es wurde bald davon gesprochen einen Neubau zu errichten. Dazu kam es nicht und ab Sommer 1945 gab es wieder andere Funktionäre. Man hatte am Anfang alle Hände voll zu tun, um die Versorgung der Bevölkerung einigermaßen zu sichern.

Die Zentralisierung wurde wieder etwas lockerer und da und dort kamen wieder eigene Ideen und Lösungen zum Tragen. So wurden die während des Krieges eingeführten Sammelstellen in Angerberg, Reith, Mühltal-Wildschönau, Niederau, Penningberg und Kelchsau wieder zu produzierenden Senne-reien. Mit Ausnahme von Reith im Alpbachtal kamen sie dann im Laufe der Zeit wieder alle zur Molkereigenossenschaft Wörgl zurück.

Im Jahre 1948 wurde im Keller, in den Räumen des ehemaligen öffentlichen Bades, eine Käserei eingerichtet und begonnen, Schnittkäse wie Tilsiter und Edamer zu erzeugen. Ab 1949 stellte man bereits Joghurt her und etwas später auch das beliebte Fru Fru.

Anfang der Fünfziger Jahre gab es dann zumindest zur Milchschwemme im Mai schon einen Magermilchüberschuss.

Einige Bauern aus dem Raum Kramsach-Brixlegg forderten einen Molkerei-Neubau mit einer Eintrocknungsanlage in diesem Gebiet.

Von höherer Stelle drängte man aber dann doch auf einen Neubau in Wörgl. Eine Eintrocknungsanlage wurde inzwischen gekauft, aber nie aufgestellt.

Nachdem im April 1951 der hochverdiente Obmann Ökonomierat Josef Oberhammer plötzlich verstarb, war das Thema Neubau vorerst verdrängt und man wollte den bestehenden Betrieb nur etwas umbauen. Durch den Ausfall einer so starken Persönlichkeit, wie es der verstorbene Obmann war, wurde es notwendig, einen Betriebsleiter mit umfassender Ausbildung einzustellen.

Im Mai 1951 begann Dipl.-Ing Leo Haid als Geschäftsführer in der Molkerei Wörgl.

In der Folge ging man dann von größeren Umbauten ab, wieder im Hinblick auf einen Neubau. Lediglich für die Käserei beschloss man einige Verbesserungen, um die Milchschwemme im Frühjahr zu bewältigen. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es noch mehrere Sammelstellen im Einzugsgebiet und so wurde im Sommer 1951 festgelegt, in Rattenberg nicht mehr zu sammeln, sondern direkt in die Molkerei anzuliefern, die Zweigstelle Rattenberg als Verkaufsgeschäft blieb aber noch bis in die Achtziger Jahre bestehen.

Im Herbst 1951 wurde der einstimmige Beschluss des Vorstandes und Aufsichtsrates einen Neubau zu errichten, von der Generalversammlung abgelehnt. Aufgrund der ungünstigen Preisfestsetzung für die Produzenten und die dadurch ausgelöste Zunahme der Abhofverkäufe war die Milchanlieferung plötzlich rückläufig. Dies war natürlich auch schlecht für die Durchsetzung des Neubaus. Die Sammelstelle Häring wurde 1952 aufgelassen und die Milch direkt in Wörgl angeliefert.

Die im Jahr 1950 gekaufte Eindampferanlage verpachtete man an die Molkenverwertungsgenossenschaft Enns.

1953 war es dann soweit – der Neubau wurde beschlossen und sofort mit der Planung begonnen, wobei Planung und Oberbauleitung in die Hände des Milchwirtschaftsfonds gelegt wurden. Durch Tausch konnte am Bahnhof ein geeignetes Grundstück erworben werden und innerhalb eines guten Jahres der nach den neuesten Erkenntnissen der Molkereitechnik ausgeführte komplette Neubau am 7. Dezember 1954 bezogen werden und die Molkerei in Betrieb gehen. Am 19. März 1955 fand die feierliche Einweihung statt. Die Freude war groß und man glaubte, für lange Zeit das Auslangen zu finden.

Vielleicht ein Ausstattungsdetail von damals:

Die Tiefkühlung der Trinkmilch erfolgte mittels direkter Verdampfer durch einen „Schmitt-Breten“-Steilrohrkühler im Halbstock des Milchlagers. Eine geschlossene Kühlung war erst nach Errichtung der Eiswasseranlage Ende der 50iger Jahre möglich.

Der neue Betrieb diente in erster Linie der Trinkmilchversorgung des Einzugsgebietes und der Verarbeitung. Erzeugt wurden österreichischer Edamer und Stangenkäse. Bereits bei der Annahme erfolgte eine Trennung der Milch nach Käseerzeugungsmöglichkeit, wobei die Milch aus Gärfutterbetrieben aus der Verarbeitung zu Käse ausgeschieden wurde. Diese Milch wurde auch getrennt behandelt und ging zum größten Teil als Magermilch an die Lieferanten zurück. Der vorhandene Maschinenpark war durchwegs neu, wobei für die Erhitzung ein Ahlbornscher Vollstrom-

plattenapparat zur Verfügung stand. Dem Erhitzer nachgeschaltet war eine Temperaturüberwachungs- und Regelanlage nach Dreyer-Rosenkranz und Droop.

In der Butterei stand ein Roth-Stahlbutterfer-



tiger mit 1.600 Liter Gesamtinhalt zur Verfügung. Ein eigener großer Raum für Spezialmilch wie Joghurt, Fruchtmilch, Sauermilch und Schlagrahm sowie der neu eingeführten Flaschenmilch diente in erster Linie der Befriedigung des Kunden in den Sommermonaten.

Die Käserei war ausgestattet mit einer 3.000 Liter fassenden mechanischen Käsewanne der Wedholms Aktiebolag in Schweden. Daneben stand ein runder Käsekessel mit 1.200 Liter Inhalt zur Verfügung. Eine eigene Topferei diente der Erzeugung stets frischen Speisetopfs.

Ein Längskannenwäscher der Firma Enzinger Union mit 400 Kannen Stundenleistungen mit nachgeschalteter Sterilisation und Heißlufttrocknung garantierte saubere Kannen.

Zwei Ahlbornsche Kältekompressoren mit je 33.000 cal. in der Stunde sorgten für eine ausreichende Kühlung von Milch und Rahm, die einzelnen Kühlräume wurden durch Kleinkälteaggregate gespeist.

Eine Hochdruckkesselanlage mit 35 Quadratmeter Heizfläche gewährte eine ausreichende Dampfversorgung. Aufenthaltsräume sowie Bäder und Brausen und Gehilfenzimmer standen dem Personal zur Verfügung.

Ab 1956 stieg dann die Milchlieferung rapid an. Im Jahr 1957 wurde zur Beratung der Lieferanten ein Wirtschaftsberater angestellt. Das Interesse der Bauern an der Molkereigenossenschaft dokumentiert sich an den vielen Neubetritten ab dieser Zeit.

Mit Ende 1957 war die Milchlieferung in Österreich höher als der Bedarf und schon



um 30 Prozent höher als bei der Zwangslieferung während des Krieges.

1958 wurde die erste Butterverbilligungsaktion durchgeführt und die Auffettung der Kannenmilch von 3,2 auf 3,6 Prozent erwogen. Auch Zwangsrückgaben von Käse an die Lieferanten wurden durchgeführt.

Im Frühjahr 1959 verschickte man erstmals Milch in den 3.000 Liter Bahntanks nach Stainach Irdning.

Eine Vergrößerung des Betriebes wurde beschlossen und im Jahr 1960 durchgeführt. Es gab dann Platz für eine vollautomatische Flaschen-Wass-Füll- und Verschließmaschine, Leistung 3.000 Liter/Stunde, für Kühlräume und eine neue Käserei im Erdgeschoß und ein großes Käselager im Keller. Auch ein neuer ölbeförderter Dampfkessel ging in Betrieb.

Mit 8. Januar 1962 ging die Milch aus Angerberg nach Wörgl, die Sammelstelle wurde aber noch beibehalten.

Im Sommer 1963 wurde die kontinuierliche Butterungsmaschine in Betrieb genommen und 1964 der erste Schulenburg-Topfenferti-

ger installiert. Der Topfenabsatz steigerte sich ab diesem Zeitpunkt kontinuierlich.

In diesem Jahr wurde durch die Einführung der Fruchtjoghurtproduktion ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte der Molkerei Wörgl gelegt.

Auch das ist jetzt kaum mehr vorstellbar: Die Joghurtmasse wurde in Kannen gereift, dann abgekühlt und vor dem Mischen mit der Frucht in einem Handrührer durchgerührt – das war ziemlich anstrengend. Erst später wurde dann die Fermentation in Mehrzweck-erhitzern durchgeführt.

Ab 1966 entwickelten sich gute Käseabsätze nach Südtirol durch das Regionalabkommen Accordino.

Im Jahr 1967 wurde die Butterungsmaschine ausgetauscht um Sauerrahmbutter erzeugen zu können.

Ende 1969 kam es zur Anschaffung einer „Pure Pak Maschine“ für Kartonverpackungen und die Flaschenanlage hatte ausgedient. Die Umstellung war ein voller Erfolg. Im selben Jahr kamen zwei 8.000-Liter-

Käsewannen zur Aufstellung und ab diesem Zeitpunkt war es möglich, täglich bis zu 50.000 Liter Milch zu verkäsen.

Mit der Produktionsaufnahme von Buttermilch und Abfüllung derselben in Pure Pak entsprach man 1970 voll dem Trend der Zeit.

Um der steigenden Nachfrage nach Fruchtjoghurt zu entsprechen, wurde 1972 eine Becherfüll- und Verschließmaschine (8.000 Stück/Stunde) angekauft.

Am 17. September 1972 kam es zur Fusion der im Jahre 1929 gegründeten Molkerei Wörgl und der im Jahre 1933 gegründeten Molkereigenossenschaft Kufstein zur „INN-TAL-MILCH“.

Die Molkereigenossenschaft **Kufstein** wurde im Jahre 1933 von 20 Bauern gegründet, um die Absatzverhältnisse zu regeln und den Verfall des Milchpreises aufzuhalten. Die markantesten Punkte der Entwicklung waren die Regelung des Einzugsgebietes im Jahre 1940 und die damit erfolgte Firmenänderung auf Molkerei-Genossenschaft Kufstein und Umgebung, sowie der im Jahre 1950/51 erfolgte Bau eines neuzeitlichen Molkereibetriebes. Der Genossenschaft gehörten 1956

260 Mitglieder an und die Jahresanlieferung betrug zwei Millionen Kilogramm Milch. Die Molkereigenossenschaft war in der Lage, die Versorgung der Grenzstadt Kufstein mit einwandfreier Trinkmilch sicherzustellen und die darüber anfallenden Milchmengen auf hochwertige Milchprodukte zu verarbeiten. Obmann war damals Josef Ellmerer und Betriebsleiter der 1901 geborene Martin Bachler, der 1946 in die Molkerei eintrat und dort bis zu seiner Pensionierung blieb.



Im Sommer 1973 wurde am Standort erstmals auch Fruchtojoghurt in Pure Pak als „Familienpackung“ abgefüllt.

Nachdem die Leistung der Milchannahme mit der Steigerung der Milchlieferung nicht mehr Schritt halten konnte, wurden zur Entlastung im Jahre 1978 die ersten zwei Tanksammelwagen eingesetzt, einer von der Firma Unterrainer und einer von der Molkerei selbst.

Da es im Betrieb in der Poststraße immer enger wurde und auch die Anrainer (Bewohner) ihrem Ärger über die Lärmbelastung Luft machten, begann man, über eine Standortveränderung nachzudenken und man begab sich auf die Suche nach einem geeigneten Grundstück außerhalb der Stadt. Dieses wurde dann in Wörgl-Egerndorf gefunden und im Juni 1978 beschlossen, es zu kaufen. Man wusste also,

wo der neue Betrieb hinkommen sollte und hatte genug Zeit für die Planung.

Angeregt durch die allgemeine Rationalisierungsdiskussion in der österreichischen Milchwirtschaft und auf Grund der bevorstehenden Pensionierung des Oberkäsers Josef Ramsauer beschloss die Sennereigenossenschaft Itter mit Dezember 1978 der Inntal-Milch als Untergenossenschaft beizutreten.

Die Gründungsversammlung der Sennereigenossenschaft Itter war am 20. November 1927. Folgende zwölf Gründungsmitglieder waren anwesend:

Franz Kahn, Josef Ager, Leonhard Schroll, Anton Fuchs, Andrä Stöckl, Josef Fuchs, Josef Rabl, Josef Rogl, Balthasar Oberhauser, Johann Schipflinger, Josef Pockenauer und Josef Lanzinger.

Als erster Obmann wurde Franz Kahn gewählt. Im selben Jahr wurde der Bau des Sennereigebäudes von den Gründungsmitgliedern selbst in Angriff genommen. Baumaterial und Arbeitskräfte wurden von den Mitgliedern gestellt.

Im ersten Jahr wurde die Milch um 29 Groschen per Liter und per 1.000 Liter gelieferter Milch sechs Kilogramm Butter an Josef Salcher verkauft.

In den Jahren 1934 bis 1935 überstand die Sennereigenossenschaft schwerste Zeiten. Eine drohende Auflösung wurde mit vereinten Kräften und durch die Aufstockung der Geschäftsanteile auf Schilling 70,00 verhindert. In den Folgejahren gelang es der Genossenschaft unter Führung ihres Obmannes Balthasar Oberhauser die Vermögenslage zu verbessern und Reserven anzulegen.

Im Jahr 1939 erfolgte der Beitritt zum Sennereiverband. Bis 1944 wurde fast ausschließlich Emmentalerkäse erzeugt, in den kommenden Jahren wurden dann zusätzlich noch Tilsiter und Magerkäse hergestellt. Bis zum 1. Juni 1951 arbeitete der Betrieb in Eigenregie, ab diesem Zeitpunkt wurde er an den Tiroler Sennereiverband und später an die Alpi verpachtet.

Eine große Bedeutung für die Sennerei hatte seit jeher die Verarbeitung der Almmilch. Mittels Materialseilbahn wurde die gesamte Almmilch der Hohen Salve auf Itterer und Söller Seite direkt in das Sennereigebäude transportiert.

Die Milchanlieferung betrug 1930/31 98.982 Liter und stieg bis zum Jahre 1943 auf 415.346 Kilogramm an, sank in den folgenden Jahren wieder stark ab und erreichte 1948 ihren Tiefststand mit 208.317 Kilogramm. Ab diesem Zeitpunkt war ein gleichmäßiges Ansteigen der Milch zu verzeichnen. Sehr starke Anstiege waren in den 50er Jahren und anfangs der 60er Jahre zu verzeichnen. So wurden bereits 1962 856.315 Kilogramm Milch angeliefert. Diese rasche Stei-



gerung der Milchanlieferung machte dann einen weiteren Ausbau der Sennerei notwendig.

So erfolgte unter Obmann Paul Faistenauer im Jahre 1962 der Kellerzubau und im darauffolgenden Jahr wurde der Neubau nach vorne durchgeführt. Dieser Neubau wurde durch die umsichtige Maßnahme des damaligen Vorstandes, die Geschäftsanteile von Schilling 100,00 auf den damals sehr hohen Satz von Schilling 1.000,00 zu erhöhen, in kürzester Zeit verkraftet.

Im Jahre 1967 überschritt die Milchanlieferung erstmals die Millionengrenze mit 1.012.575 Kilogramm. Diese Milchmenge wurde in den Folgejahren ähnlich beibehalten.

Ab 1978 begann die Zusammenarbeit mit der Inntal – Milch Wörgl und später erfolgte die Eingliederung in die Tirol – Milch.

Den größten Erfolg erreichte die Sennerei Itter im Jahr 1986. Mit dem Emmentaler gewann die Sennereigenossenschaft Itter beim internationalen Käsewettbewerb in Grenoble (Frankreich) die Goldmedaille.

Ende 1989 wurde dann die Käseproduktion in Itter eingestellt und nach Wörgl verlegt.

Derzeit gehören 33 Mitglieder zur Sennereigenossenschaft Itter. Die Milchanlieferung im Geschäftsjahr 2000 betrug über 1,5 Millionen Kilogramm.

Die Obmänner der Sennereigenossenschaft Itter waren:

1927 – 1931 Franz Kahn

1931 – 1934 Josef Fuchs

1934 – 1945 Balthasar Oberhauser

1945 – 1971 Paul Faistenauer

1971 – 1998 Balthasar Oberhauser sen.

1998 – lfd. Balthasar Oberhauser jun.

Durch den Beitritt der Sennereigenossenschaft Itter mit Dezember 1978 als Untergenossenschaft eröffnete sich für die Inntal-Milch die Möglichkeit, in Itter die Emmentaler-Käserei auszubauen und so für die Erzeuger von silofreier Milch einen besseren Preis zu ermöglichen. Es wurde also eine geeignete Käsereieinrichtung für den Standort Itter gekauft und eingebaut.

Ab November 1979 konnten in Itter täglich aus 10.500 Liter silofreier Milch zehn Emmentaler-Laibe hergestellt werden. Diese Menge wurde später noch erhöht. So wurde auch ein eigener Tanksammelwagen mit zwei getrennten Annahmelinien eingesetzt. Die Milch für diese Erzeugung kam aus Itter, Kelchsau (Almmilch), Penningberg, Wildschönau und Kirchbichl- und Wörgl-Boden.

Im Sommer 1979 gelang der Inntal-Milch ein großer Wurf. Die Produktion des in Wörgl entwickelten Molkegetränkes Lattella wurde mit großem Erfolg gestartet.

Im Frühjahr 1980 wurde noch „50 Jahre Inntal-Milch“ gefeiert. Direktor Haid ging im Sommer in Pension und Direktor Dipl.-Ing. Horngacher übernahm die Geschäftsführung. Jetzt galt es, den Neubaubeschluss herbeizuführen und die Planung für die neue Molkerei im Grünen auf dem Egerndorferfeld voranzutreiben.

Im Herbst 1983 konnten die Baumaschinen auffahren, diese wurden aber gleich wieder gestoppt, da man auf prähistorische Funde stieß und diese wurden über den Winter dann

sichergestellt. Ab Frühjahr 1984 konnte wieder flott gearbeitet werden, schon im Sommer 1985 wurden die Käsekeller bezogen und am 8. Dezember 1985 war der große Augenblick gekommen. Der erste Tankwagen fuhr in die Halle und die erste Milch passierte den Maschinenraum.

Gleich im Frühjahr 1986 konnte der Betrieb zeigen, was er konnte. Nach der Katastrophe von Tschernobyl am 26. April mussten täglich bis zu 150.000 Liter behandelt werden.

Als im Sommer 1986 die Firma Gervais Danone einen Partner in Österreich suchte, fiel die Wahl auf Wörgl und in Folge ging es ziemlich hektisch zu, bis im März 1987 die Dany+Sahne-Produktion anlief.

Nachdem Gervais Danone mit der in Wörgl erzeugten Qualität sehr zufrieden war, wollte man die Produktion ausdehnen auf Topfenprodukte (Fruchtzwerke) und Fruchtojoghurt. Dies machte einen beachtlichen Zubau im Jahr 1988 nötig. Ein großer Kühlraum und eine große Produktionshalle wurden errichtet. Als Platzreserve wurde das Ganze noch unterkellert. Anfang 1989 wurde die Produktion der Fruchtzwerke aufgenommen und ein Jahr später die Fruchtojoghurtproduktion.

1991 führten intensive Verhandlungen zwischen Milchhof Innsbruck und Intal-Milch Wörgl zur Fusion der beiden Genossenschaften zur „Tirol-Milch“.

Folgende Personen führten die Molkerei Wörgl als Obmänner bzw. Geschäftsführer:

Obmänner:

Franz Auer, Schadl, Wörgl	1929-1932
ÖR Josef Oberhammer	1932-1938
Kaisermann, Kundl	1945-1951
Johann Haaser, Jager, Wörgl	1938-1940
Josef Horngacher	1940-1945
Schaufler, Angath	1951-1955
ÖR Johann Mayer, Feistner, Kundl	1955-1963
ÖR Hansjörg Mayr, Oberluech, Kirchbichl	1963-1986
ÖR Georg Horngacher, Schaufler, Angath	1986-1991

Geschäftsführer:

Herr Krapf	1929-1939
Herr Furrer	1939-1945
Ing. Walter Bauer	1945
Johann Baur	1945-1951

Dipl.-Ing. Leo Haid	1951-1980
Dipl.-Ing. Hermann Horngacher	1980-1992

Am Mittwoch, den 28. September 1994 beschloss die Generalversammlung der Kitzbüheler Alpenmilch einstimmig, mit der Tirol Milch eine Fusion einzugehen. Am Vorabend hatte die Genossenschaft St. Johann als Hälfteeigentümer der Kitzbüheler Alpenmilch mit zirka 60 Prozent ihre Zustimmung gegeben. Die Tirol Milch hatte in ihrer Generalversammlung, ebenfalls am 28. September abends, diesen Zusammenschluss mit zirka 98 Prozent gutgeheißen.

Die Kitzbüheler Alpenmilch war bisher zu 50 Prozent im Eigentum der Molkereigenossenschaft St. Johann (und damit der Bauern aus St. Johann und Umgebung) und zu 50 Prozent der AMF (Austria Milch und Fleischver-



St. Johann in Tirol

marktung).

Innerhalb eines Jahres sollte die Produktion aus St. Johann in den Tirol Milch Betrieb Wörgl verlegt werden. Dort wurde durch diverse Verlagerungen von Aufgaben nach Innsbruck entsprechend Platz geschaffen. Damit kam es nahezu zu einer Verdoppelung der Milchverarbeitung in Wörgl.

Bei der Fusion sei „ein wichtiger Schritt zu einer möglichst kostengünstigen Milchverarbeitung in Tirol getan“. Als Hauptgründe für den Zusammenschluss wurde der „sehr schnelle“ EU-Beitritt Österreichs, die Ausnützung von Kosteneinsparungsmöglichkeiten, anstehende Investitionen durch Hygienerichtlinien im St. Johanner Betrieb oder die Stärkung der Markenposition der Tirol Milch in Tirol, Österreich und im angrenzenden Ausland angeführt.

Die Sennereigenossenschaft **Kitzbühel und Umgebung** mit dem Sitz in Kitzbühel wurde

1928 gegründet, während der Betrieb 1929 aufgenommen wurde. Ursprünglich als Verarbeitungsbetrieb gedacht, entwickelte sich die Genossenschaft immer mehr zur Molkerei. Durch die Weitsicht des Gründers und Obmannes Georg Laucher war das Augenmerk der Genossenschaft auf die Erringung des örtlichen Konsums gerichtet, der in dem weltbekannten Fremdenverkehrszentrum Kitzbühel in den Sommer- und Winter-saisons weit über den Milchanfall des eigenen Erzeugungsgebietes hinausging.

Die Versorgung Kitzbühels mit Molkereiprodukten war schon seit 1933, mit nur geringen Ausnahmen bei Käsen, in Händen der Genossenschaft und wurde durch drei eigene Milchgeschäfte und eine Milchtrinkstube ausreichend erfüllt. Zur Bewältigung der Versorgungsaufgaben mussten allerdings beträchtliche Butter- und Käsemengen zugekauft werden.

Die Sennerei Kitzbühel war bemüht, nur wirklich erstklassige Erzeugnisse auf den Markt zu bringen, was ihr durch ständige Verbesserungen ihres Verarbeitungsbetriebes gelang. Die Produktion umfasste Butter, Topfen und Käse der Sorten Emmentaler, Bergkäse und Graukäse.

Im Herbst 1967 übersiedelte die Molkerei Kitzbühel in das neue Betriebsgebäude, das etwas außerhalb der Stadt Kitzbühel in Richtung St. Johann errichtet wurde.

Aufgrund der räumlichen Einengung und Lärmbelästigung der Anrainer konnte an eine Erweiterung des alten Standortes im direkten Stadtgebiet nie gedacht werden. Deshalb wurde 1965 mit dem Neubau begonnen.

Das Betriebsgelände umfasste eine Fläche von 1.236 Quadratmeter, an umbautem Raum 5.414 Kubikmeter. Die Produktionspalette wurde mit dem Umzug aufgelassen, es erfolgte eine Spezialisierung auf Emmentaler.

Die Anlieferung im Jahr 1967 betrug zirka sechs Millionen Kilogramm Milch und konnte bis zum Jahr 1989 auf 12,5 Millionen gesteigert werden. Das Einzugsgebiet umfasste die Gemeinden Hopfgarten (erst seit 1981), Brixen, Kirchberg, Aschau, Reith bei Kitzbühel, Oberndorf (nur zum Teil) und Kitzbühel. Die Lieferantenzahl betrug 450 mit einem Jahreskontingent zwischen 3.000 und 120.000 Kilogramm Milch. Da nicht alle genannten

Gemeinden dem Silosperrgebiet unterlagen, bedienten sich manche Betriebe der Siloproduktion, die Milchmengen dieser betrugen zirka zwei Millionen Kilogramm im Jahr. Da von Kitzbühel keine Möglichkeit bestand, diese Silomilch zu Emmentaler zu verarbeiten, wurde sie direkt an die Nachbarmolkerei St. Johann gesandt, auch der gesamte anfallende Milchrahm und Molkenrahm.

Die Almanlieferungen betrugen 2,5 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr auf eine durchschnittliche Alpdauer von 100 Tagen aufgeteilt. Zirka 88 Prozent der gesamten angelieferten Milch entsprachen der I. Qualität.



Milchsondergeschäft der Molkereigen.
St. Johann

Die Zusammenarbeit zwischen den Molkereien Kitzbühel und St. Johann wurde 1990 noch weiter intensiviert.

Politische Zielsetzung der österreichischen Milchmarktordnung war es, die Verarbeitungsbetriebe an EG-Marktgegebenheiten heranzuführen. Dabei sollten die Konsumentenpreise für Milchprodukte gesenkt und die Produzentenpreise womöglich angehoben werden (nennt sich wohl Quadratur des Kreises). Sinkende Erträge und steigende Rohwarenkosten in den Verarbeitungsbetrieben sollten über Rationalisierungsmaßnahmen erbracht werden.

Der Kostendruck dieser Zielsetzung hat die Funktionäre der Alpi-Milchindustrie reg. Gen. m. b. H. veranlasst, die Betriebe Alpi Molkerei Kitzbühel und die Molkerei St. Johann zu einem Unternehmen zusammenzuführen. Kraft der gefassten Beschlüsse in beiden Genossenschaften wurde im September 1990 die „Kitzbüheler Alpenmilch“ reg. Gen. m. b. H. mit Sitz in St. Johann in Tirol, Fieberbrunner Straße 10, gegründet.

Der Vorstand und der Aufsichtsrat wurden paritätisch (Molkerei St. Johann/Alpi Kitzbühel) besetzt und setzten sich wie folgt zusammen:

Vorstand:

Georg Oberleitner (Obmann)
Dipl.-Ing. Peter Spielbauer (Obmann-Stellv.)
Georg Berger
Josef Heim

Aufsichtsrat:

Ök.-Rat Karl Klotz
(Vorsitzender)
Erwin Kogler
Josef Braumann
Anton Egger

Das neue Unternehmen hatte ein Jahresmilchaufkommen von zirka 30 Millionen Kilogramm, das von 920 Milchlieferanten aus 16 Gemeinden erbracht wurde. Um die notwendigen

Rationalisierungsmaßnahmen umsetzen zu können, war es erforderlich, die Verarbeitung auf einen Betrieb zu konzentrieren.

Die Gründerzeit der Molkereigenossenschaft St. Johann in Tirol fällt in die Jahre 1927/28. Bisher bestanden in dem Ort und in einigen umliegenden Weilern kleine Sennereien, welche die im Winter anfallende Milch von zusammen 5.000 bis 6.000 Liter verkästen. Um nun eine Anlieferungsmöglichkeit für die Gesamtjahresmilch zu schaffen, entstand 1927 der Plan einer Sennerei auf genossenschaftlicher Basis in St. Johann in Tirol, deren zunächst 17 Mitbesitzer den Bau Anfang 1928 begonnen haben.

Die technische Einrichtung dieser Genossenschaftssennerei war für eine Anlieferungska-

pazität von höchstens 6.000 Liter errichtet. Zunächst wurden etwa 3.000 Liter geliefert, die der Verarbeitung zu Emmentaler dienten.

Dieses neugegründete Unternehmen stützte sich noch im Baujahr auf rund 40 Mitglieder, die bei Milchablieferungspflicht die wirtschaftliche Rentabilität des Betriebes gegen Krisen zunächst hart unter Beweis zu stellen hatten. Dennoch zählte Mitte 1930 die Genossenschaft 83 Mitglieder.

Das bis 1935 allmählich gefestigte Vertrauen in das Unternehmen hatte eine gesteigerte Milchlieferung zur Folge, und nachdem der Betrieb bisher nur als Emmentalerkäserei arbeitete, konnte jetzt der Ankauf der lange geplanten Buttereianlage vollzogen werden. Damit erfolgte in den Jahren 1935 bis Ende 1938 eine Umstellung des Betriebes als Buttere- und Frischmilchbetrieb zur Lieferung von Teebutter nach Wien und Innsbruck und

von Frischmilch nach Deutschland. Das

Jahresaufkommen betrug 1940 rund 2,6 Millionen Kilogramm Milch. Ein

Sanierungszuschuss ermöglichte den weiteren Ausbau des Betriebes und den Ankauf einer Kühlmachine.

Während im November 1941 die Tagesanlieferung noch

6.000 Liter betrug, hatte die technische Betriebseinrichtung bis 1943 eine Tageskapazität bis zu 20.000 Liter unter technisch sehr erschwerten Umständen zu bewältigen. Das Milchaufkommen hatte sich gegen 1942 um 34 Prozent, gegen 1941 um 64,8 Prozent erhöht. Bei dieser gesteigerten Jahresanlieferung von 4.000.000 Liter wurde der Betrieb als unzureichend befunden und der Plan eines Neubaus immer dringender erwogen. Jedoch gelangten zunächst etliche Maschinen zur Neuanschaffung wie Rahmreifer, Käsemaschine, Rahmerhitzer, Säureweckerständer, Zentrifuge und Milchkühler.

Gegen frühere schwierigere Jahre war der Betrieb ab 1944 als gesundes Unternehmen anzusehen. Die Genossenschaft zählte nun 111 Mitglieder, unter denen noch 25 aus der



Gründerzeit zugehörten, und umfasste die Gemeinden St. Johann, Erpfendorf, Kirchdorf, Going, Oberndorf und Fieberbrunn.

Während der Betrieb seit 1935 nur als Butterei- und Frischmilchbetrieb arbeitete, wurde er ab 1952/53 wieder auf Käserei umgestellt unter der Leitung der den Betrieb führenden Herren Georg Oberleitner als Obmann und Karl Berkthold als Betriebsleiter.

So umfasste die Produktion – neben der molkereimäßig behandelten Frischmilch – Joghurtmilch, Teebutter und etliche Käsesorten, von denen Edamer und Tilsiter in einer vollautomatischen hydraulischen Käsemaschine der Firma Paasch und Larsen hergestellt wurden. Emmentaler erzeugten den Winter über zwei kleine Außenkäsereien des Einzugsgebietes.

Um den Absatz der Produkte, vor allem in St. Johann, noch zu erhöhen, entstand im Sommer 1954 am Hauptplatz ein betriebseigenes, modernes zweites Detailgeschäft neben einer ebenso originellen wie stilvollen Milchbar. Auf dem Sektor der Milchwirtschaft war letztere als die erste vollständig ausgestattete Milchbar anzusehen. Sie erfuhr in Haupt- und Zwischensaison reichen Zuspruch. Hier dienten Frischmilch, Joghurt und Rahm als Mischgetränke mit Früchten, Eis oder verschiedenen Alkoholsorten. Die etwa 100 Rezepte trafen jeden Geschmack der Gäste.

1986 übernahm die Molkerei St. Johann den Sennereibetrieb von Söll, bisheriger Pächter Achthorner.

Im Jahre 1928 gründeten 16 Bauern von Söll die Milch- und Käserverwertungsgenossenschaft. 1960 traten 21 Landwirte aus Scheffau der Sennerei bei. 1993 hatte die Sennereigenossenschaft 177 Mitglieder mit 1.668 Anteilen und eine Jahresanlieferung von zirka vier Millionen Kilogramm Milch. Ein Siebtel der Milch kam von den Almen auf der Hohen Salve, Brandstadl, Wilder Kaiser, Pölven und Hinterstein. Seit 1987 war der Betrieb an die Molkereigenossenschaft St. Johann verpachtet. Die Miete betrug 18,1 Gro-



schen/Kilogramm Milch. Dieses Geld wurde jedoch nicht an die Bauern ausbezahlt, sondern für Investitionen und laufende Reparaturen verwendet. Das Einzugsgebiet der Sennerei Söll erstreckte sich über eine Fläche von zirka 56 Quadratkilometer, wobei die gesamte Gemeinde Söll und zirka die Hälfte der Gemeinde Scheffau erfasst war. In diesem Gebiet lagen 182 Milchbauern, wobei 140 Hoflieferanten und 42 Almlieferanten waren. Erzeugt wurde Emmentaler.

1990 folgte die bereits oben erwähnte Fusion mit der Molkerei Kitzbühel und die Umbenennung in „Kitzbüheler Alpenmilch“.

Weise Geschichten – Vertrauen und Gelassenheit

In der Hauptstadt seines Landes lebte ein guter und gerechter König. Oft verkleidete er sich und ging unerkannt durch die Straßen, um zu erfahren, wie es mit seinem Volk stand.

Eines Abends geht er vor die Tore der Stadt. Er sieht aus einer Hütte einen Lichtschein fallen und erkennt durch das Fenster: Ein

Mann sitzt allein an seinem zur Mahlzeit bereiteten Tisch und ist gerade dabei, den Lobpreis zu Gott über das Mahl zu singen. Als er geendet hat, klopft der König an der Tür: "Darf ein Gast eintreten?" "Gerne", sagt der Mann, "komm, halte mit, mein Mahl reicht für uns beide!" Während des Mahles sprechen die beiden über dies und jenes. Der König -

unerkannt - fragt: "Wovon lebst du? Was ist dein Gewerbe?" "Ich bin Flickschuster", antwortete der Mann. "Jeden Morgen gehe ich mit meinem Handwerkskasten durch die Stadt, und die Leute bringen mir ihre Schuhe zum Flicken auf die Straße".

Der König: "Und was wird morgen sein, wenn du keine Arbeit bekommst?" "Morgen?", sagte der Flickschuster, "Morgen? Gott sei gepriesen Tag um Tag!"

Als der Flickschuster am anderen Tag in die Stadt geht, sieht er überall angeschlagen: Befehl des Königs! In dieser Woche ist auf den Straßen meiner Stadt jede Flickschusterei verboten! Sonderbar, denkt der Schuster. Was doch die Könige für seltsame Einfälle haben! Nun, dann werde ich heute Wasser tragen; Wasser brauchen die Leute jeden Tag.

Am Abend hatte er so viel verdient, dass es für beide zur Mahlzeit reichte. Der König, wieder zu Gast, sagt: "Ich hatte schon Sorge um dich, als ich die Anschläge des Königs las. Wie hast Du dennoch Geld verdienen können?" Der Schuster erzählt von seiner Idee Wasser für jedermann zu holen und zu tragen der ihn dafür entlohnen konnte. Der König: "Und was wird morgen sein, wenn du keine Arbeit findest?" "Morgen? Gott sei gepriesen Tag um Tag!"

Als der Schuster am anderen Tag in die Stadt geht, um wieder Wasser zu tragen, kommen ihm Herolde entgegen, die rufen: Befehl des Königs! Wassertragen dürfen nur solche, die eine Erlaubnis des Königs haben! Sonderbar, denkt der Schuster, was doch die Könige für seltsame Einfälle haben. Nun, dann werde ich Holz zerkleinern und in die Häuser bringen. Er holte seine Axt, und am Abend hatte er so viel verdient, dass das Mahl für beide bereitet war. Und wieder fragte der König: "Und was wird morgen sein, wenn du keine Arbeit findest?" "Morgen? Gott sei gepriesen Tag um Tag!"

Am anderen Morgen kam dem Flickschuster in der Stadt ein Trupp Soldaten entgegen. Der Hauptmann sagte: "Du hast eine Axt. Du musst heute im Palasthof des Königs Wache stehen. Hier hast du ein Schwert, lass deine Axt zu Hause!"

Nun musste der Flickschuster den ganzen Tag Wache stehen und verdiente keinen Pfennig. Abends

ging er zu seinem Krämer und sagte: "Heute habe ich nichts verdienen können. Aber ich habe heute Abend einen Gast. Ich gebe Dir das Schwert" - er zog es aus der Scheide - "als Pfand -, gib mir, was ich für das Mahl brauche." Als er nach Hause kam, ging er zuerst in seine Werkstatt und fertigte ein Holzsword, das genau in die Scheide passte.

Der König wunderte sich, dass auch an diesem Abend wieder das Mahl bereitet war. Der Schuster erzählte alles und zeigte dem König verschmitzt das Holzsword. "Und was wird morgen sein, wenn der Hauptmann die Schwerter inspiziert?" "Morgen? Gott sei gepriesen Tag um Tag!"

Als der Schuster am anderen Morgen den Palasthof betritt, kommt ihm der Hauptmann entgegen, an der Hand einen gefesselten Gefangenen: "Das ist ein Mörder. Du sollst ihn hinrichten!" "Das kann ich nicht", rief der Schuster voll Schrecken aus. "Ich kann keinen Menschen töten!" "Doch, du musst es, es ist Befehl des Königs!" Inzwischen hatte sich der Palasthof mit vielen Neugierigen gefüllt, die die Hinrichtung eines Mörders sehen wollten. Der Schuster schaute in die Augen des Gefangenen. Ist das ein Mörder? Dann warf er sich auf die Knie und mit lauter Stimme, so dass alle ihn beten hörten, rief er: "Gott, du König des Himmels und der Erde: wenn dieser Mensch ein Mörder ist und ich ihn hinrichten soll, dann mache, dass mein Schwert aus Stahl in der Sonne blitzt! Wenn aber dieser Mensch kein Mörder ist, dann mache, dass mein Schwert aus Holz ist!"

Alle Menschen schauten atemlos zu ihm hin. Er zog das Schwert, hielt es hoch - und siehe: es war aus Holz. Gewaltiger Jubel brach aus. In diesem Augenblick kam der König von der Freitreppe seines Palastes, ging geradewegs auf den Flickschuster zu, gab sich zu erkennen, umarmte ihn und sagte: "Von heute an sollst du mein Ratgeber sein!"

Österreichische Post AG
Info.Mail. Entgelt bezahlt

