

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2009

	<p>Vollversammlung 7. August 2009, 14:00 Uhr Hotel „Alte Post“, Wörgl</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Peter HEIM † Josef HOTTER</p>
	<p>Frühsommerausflug 23. Juli 2009, 13:00 Uhr Junsalm, Tux</p>
<p>Ankündigung</p>	<p>Vorbereitungslehrgang Milchtechnologie Aktuelle Kursprogramme</p>
	<p>26. milchwirtschaftliche Wallfahrt 16. August 2009, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Erzählung</p>	<p>Nichts für ungut alte Fabel</p>

Gottvertrauen

Drei Mönche sitzen in einem Boot und angeln.

Nach einer Weile gehen dem einen Mönch die Würmer aus. Er legt seine Angel zur Seite, schaut kurz zum Himmel und dann aufs Wasser. Er zieht seine Kutte etwas hoch, steigt aus dem Boot, läuft über das Wasser zum Ufer, wo er sich einige Würmer holt, um dann zurück über das Wasser zum Boot zu laufen und weiterzuangeln.

Nach einer Weile gehen dem nächsten Mönch die Würmer aus. Auch er legt seine Angel zur Seite, schaut kurz zum Himmel, dann aufs Wasser, zieht seine Kutte etwas hoch, steigt aus dem Boot, läuft übers Wasser zum Ufer, holt einige Würmer, läuft über das Wasser zum Boot zurück und angelt weiter.

Nach einer Weile gehen auch dem dritten Mönch die Würmer aus. Er legt seine Angel zur Seite, schaut kurz zum Himmel, dann aufs Wasser, zieht seine Kutte etwas hoch, steigt aus dem Boot und versinkt wie ein Stein.

Meint der erste Mönch zum anderen: "Gottvertrauen hat er ja ..."

"Ja, das hat er", meint der andere Mönch, "aber er weiß leider nicht, wo die Pfähle stehen."



Einladung

Innsbruck, den 10. Juli 2009

Wir laden alle Mitglieder unseres Verbandes recht herzlich ein
zu unserer traditionellen

Jahreshauptversammlung

am **Freitag, 7. August 2009, 14:00 Uhr** ,
ins Hotel „**Alte Post**“, Andreas Hofer Platz 2, 6300 **Wörgl**

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Neuwahl des Vorstandes
(Wahlvorschlag vorhanden)
5. Referat von Dr. Josef Schwaiger
Vorstandsvorsitzender Nordmilch zum Thema:
**Herausforderungen der europäischen Milch-
wirtschaft in einer globalisierten Welt**
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf eine Jause ein.

Auf zahlreiches Kommen, gegebenenfalls in Begleitung,
freut sich der Vorstand.

Mit freundlichen Grüßen

Hermann Joller

VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE



A-6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: (+43) 05 92 92-1810 - Fax 1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at

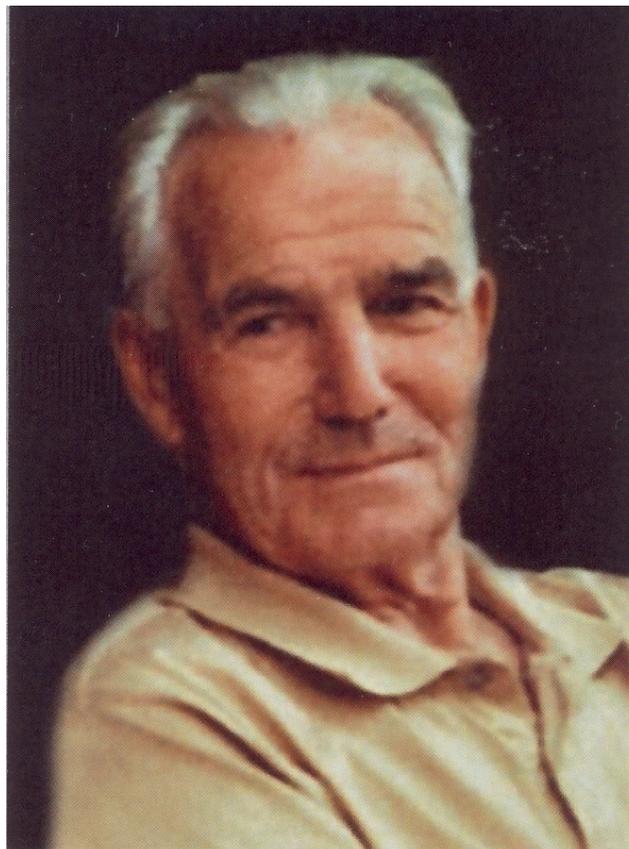
Im Gedenken an unser Mitglied

Peter HEIM

Molkereimeister in Ruhe

22.06.1924 † **19.08.2007**

„Und immer und
überall sind Spuren
Deines Lebens.
Gedanken,
Augenblicke,
die uns an
Dich erinnern
und glauben lassen,
dass Du bei uns bist.“



Peter Heim wurde am Tufterhof in der Gemeinde Buch am 22. Juni 1924 geboren.

Aufgewachsen unter der Fürsorge seiner Eltern und seiner meist älteren dreizehn Geschwister besuchte er acht Jahre die Volksschule und half fleißig am Hof mit, oftmals als Traktorist.

Vor seinem dreijährigen Kriegsdienst in Russland arbeitete Peter Heim als Melker im Stift Fiecht und später, als seine neun Brüder zum Kriegsdienst eingezogen wurden, wieder am elterlichen Hof.

Mitte 1946 begann Peter Heim eine Lehre zum Molkereigesellen in der Molkerei Schwaz.

Nach erfolgreicher Facharbeiterprüfung besuchte er bald anschließend den Meisterkurs an der Bundeslehranstalt in Wolfpassing und beendete den Lehrgang als Molkereimeister.

Er arbeitete noch einige Zeit an der Bundeslehranstalt in Rotholz als Buttermeister und in der Molkerei Schwaz als Laborant, bevor er ab 1951 mit der Betriebsleitung der Molkerei Hall beauftragt wurde.

In Hall errichtete er auch mit seiner Frau Maria das gemeinsame Wohnhaus.

Nach der Schließung der Molkerei Hall im Jahre 1963 wechselte Peter Heim in den Milchhof Innsbruck in die Valiergasse.

Dort arbeitete er sehr erfolgreich als Betriebsleiter bis zum 30. September 1976.

Zweiundfünfzigjährig wurde er wegen angeblicher Kompetenzüberschreitung entlassen.

Nach sechs Monaten als Brennmeister in der Obstverwertung Hall wechselte er zu den Tiroler Wasserkraftwerken.

Dort war er als Baukaufmann beim Kraftwerksbau in Kühtai und später als Lagerhalter in Fulpmes bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1984 tätig.

Für Peter Heim war seine Familie immer sehr wichtig. Er half allen vier Kindern beim Hausbau, besonders während seiner Pension.

Liebevoll pflegte er auch in den letzten Jahren seine Frau Maria, die nur ein halbes Jahr vor ihm verstarb.

Er entdeckte in seinem letzten Lebensviertel das Tourengehen und bestieg hunderte Male den Glungezer mit seinen Freunden.

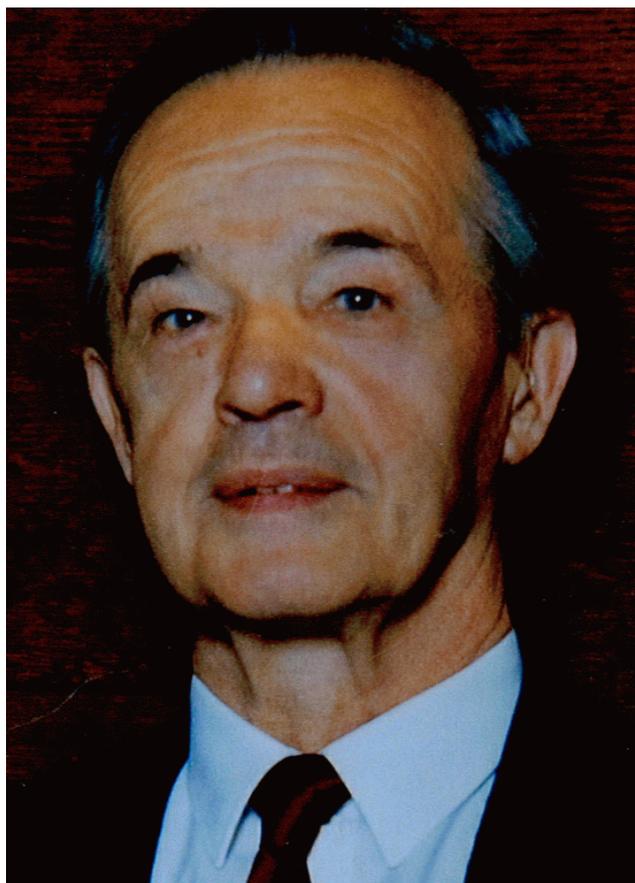
Oswald Heim

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef HOTTER

04.10.1921 † **25.01.2009**

„Deine Liebe hat uns stets begleitet.
Deine Güte war uns Geborgenheit.
Dein Leben war Geben.
Danke“



Josef Hotter kam am 4. Oktober 1921 am Hof „Hallerer“ in Stummerberg als sechstes von neun Kindern der Eheleute Josef Hotter und Maria, geborene Stock, zur Welt.

Seine Mutter verstarb am 24. Dezember 1926, da war Josef erst fünf Jahre alt.

1928 heiratete der Vater zum zweiten Mal, und Josef erhielt mit Anna, geborene Eberl, eine Stiefmutter.

Der Hof am Stummerberg wurde 1929 verkauft und es erfolgte eine Übersiedelung nach Kirchbichl, wo der Hof „Nadler“ angekauft wurde.

Wie die meisten seiner Generation wurde er im Zweiten Weltkrieg eingezogen und 1942 in Russland verwundet.

Beruflich absolvierte Josef Hotter eine Ausbildung als Buchhalter an der Landes-Buchführungs-Gesellschaft mbH in Wien und war vom 1. Mai 1943 bis 30. April 1945 als Buchhalter in der land- und forstwirtschaftlichen Buchstelle Alpenland in Salzburg tätig.

In diese Zeit fällt seine Heirat mit Barbara, geborene Kofler, am 26. August 1944. Dieser Verbindung entstammen drei Kinder:

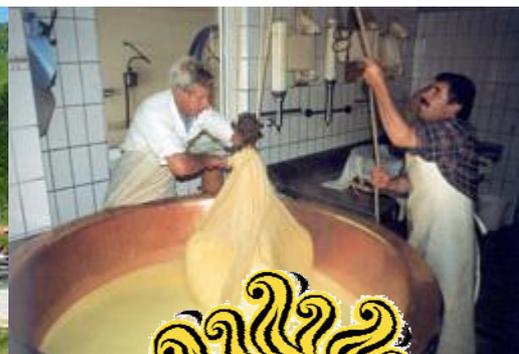
Unser langjähriger Verbandsobmann Hermann Hotter (geboren 1945), sein Bruder Josef (geboren 1947, verstorben 2003) und seine Schwester Melitta (geboren 1953).

Von September 1945 bis 31. Dezember 1957 war Josef Hotter Lohn- und Bilanzbuchhalter bei der Molkereigenossenschaft Wörgl.

1958 wechselte er zur Molkerei Kufstein, wo er bis 1975 tätig war, dann kam er 1976 zur Molkerei Schwaz, wo er bis zu seiner Pensionierung im Jahr 1981 als Buchhalter blieb.

Am 8. November 2008 (gerade zum Zeitpunkt der 9. internationalen Käsiade) verlor er seine Frau Barbara und am 25. Januar 2009 verstarb Josef Hotter nach langer schwerer Krankheit.

Hermann Hotter



Sommerausflug Junsalm in Tux

Termin: Donnerstag, 23. Juli 2009, nachmittags
Abfahrt ab Hotel „Höhlenstein“: 13:00 Uhr

Die Junsalm ist eine idyllisch gelegene Hochalm und erstreckt sich von der Tuxer Mühle bis hinauf in die Toten Böden unterhalb vom Junssee und bis zum Junsjoch.

Als „Stoankasern“ (setzt sich zusammen aus Stein und Käse) bezeichnet man den Hochleger dieses zirka 840 Hektar großen Almgebietes. Hier findet man auch die einzige Bergkäserei des Tuxertales, die noch voll in Betrieb ist.

Bewirtschaftet wird die Alm von vier Bauern. Es werden 120 Kühe und 90 Stück Jungvieh aufgetrieben. Die Almzeit liegt bei 100 bis 120 Tagen, von Anfang Juni bis Ende September.

Die Käserei Stoankasern liegt auf 1984 m Seehöhe. Im Sommer werden bis zu 120.000 Liter Milch von unserem Käsemeister Sepp Kogler verarbeitet.

Die Alm ist ein sehr beliebtes Ausflugsziel, weil man hautnah den Käsereiprozess sehen kann. Seit je her wird auf dieser Alm Käse produziert, eine besondere Spezialität ist der Tuxer Bergkäse, der schon mehrmals mit Medaillen bei der Käsiade ausgezeichnet wurde. Daneben wird auch noch ein Stangenkäse, der „Stoankaserer“ (Bergtilsiter) und ein Weichkäse, der „Junsseer“

(Rotschmierkäse) produziert. Außerdem gibt es natürlich die exzellente Almbutter.

Und jetzt nichts wie los auf die Käsealm!

Treffpunkt beim Hotel Höhlenstein in Tux, Ortsteil Juns, gleich nach Lanersbach. Dort bilden wir Fahrgemeinschaften, weil für gewöhnlich die Auffahrt mit privaten Fahrzeugen nicht möglich ist.

Oben besichtigen wir die Almkäserei, danach gibt es ein gemütliches Beisammensein in der Jausenstation.

Anmeldung bis spätestens Mittwoch, den 22. Juli 2009, bei Frau Susanne Köferle, 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Terminankündigung

Vorbereitungslehrgang Milchtechnologie

Rotholz, am 31. März 2009

Die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg den Vorbereitungslehrgang zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie („Meisterkurs“). Die Ausbildung umfasst die Module 1 bis 3 der Prüfungsordnung Milchtechnologie. Die Kosten für den Lehrgang einschließlich aller Unterlagen betragen € 7700. Der Lehrgang beginnt am 12. Oktober 2009 und dauert einschließlich aller Prüfungen bis 19. Feber 2010. Unterbringung und Verpflegung sind in den Lehrgangskosten nicht enthalten und sind vom Teilnehmer selbst zu organisieren. Die Teilnehmer des Lehrganges können beim *Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und der milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung* um Förderung der Lehrgangskosten ansuchen.

Die Lehrgangsdauer und die Lehrgangsorte teilen sich wie folgt auf:

LMTZ Wieselburg (Weiße Palette)

Lehrgang: 12. Oktober bis 11. November 2009

Praktische Teilprüfung Weiße Palette: 12. bis 13. November 2009

BAM Rotholz (Gelbe Palette)

Lehrgang: 16. November bis 18. Dezember 2009 und

4. Jänner bis 10. Feber 2010

Schriftliche Prüfung Weiße und Gelbe Palette: 11. Feber 2010

Praktische Teilprüfung Gelbe Palette: 15. bis 19. Feber 2010

Mündliche Prüfung Weiße und Gelbe Palette: 15. bis 19. Feber 2010

Die **Kursanmeldung und Kursorganisation** wird von der **Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft** abgewickelt. Die Anmeldung muss mit beiliegendem Anmeldeformular erfolgen. Die Verrechnung der Lehrgangsgebühr erfolgt von den Ausbildungsstätten jeweils getrennt (2 Rechnungen).

Seite 1 von 2



Die **Befähigungsprüfung** wird vom LMTZ Wieselburg bzw. von der BAM Rotholz im Auftrag der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Tirol durchgeführt. Die Prüfungsgebühren sind in den Lehrgangskosten nicht enthalten.

Weitere Informationen sind im Internet oder bei den Ansprechpartnern an den jeweiligen Ausbildungsorten verfügbar:

<http://www.bam-rotholz.at/ausbildung/vorbereitungslehrgang.html>

LMTZ Wieselburg

DI Martin Rogenhofer

Weinzierl 1

3250 Wieselburg

Tel. +43 7416 52437 800

Fax +43 7416 52437 810

Email martin.rogenhofer@josephinum.at

BAM Rotholz

Christine Böck

Rotholz 50a

6200 Rotholz

Tel. +43 (0)5244 62262 23

Fax +43 (0)5244 62262 29

Email direktion@rotholz.lebensministerium.at

Beilage: Anmeldeformular

Teilnahme- und Zahlungsbedingungen

Förderrichtlinien Fördererverein

Milchtechnologie-Prüfungsordnung

An die
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft
6200 Rotholz 50a

Fax: +43 / (0)5244 / 62262-29

Tel: +43 / (0)5244 / 62262

e-mail: direktion@rotholz.lebensministerium.at



Anmeldung
Vorbereitungslehrgang für die
Befähigungsprüfung Milchtechnologie

12. Oktober 2009 bis 19. Feber 2010

Name:

Vorbildung:

Praxiszeiten:

Privatadresse

Straße:

PLZ: **Ort:**

Telefonnummer: **Fax:**

Mobiltelefonnummer:

Email:

beschäftigt bei

Firmenname:

Straße:

PLZ: **Ort:**

Telefonnummer: **Fax:**

Email:

Ich erkläre durch meine Unterschrift meine verbindliche Anmeldung zum Vorbereitungslehrgang für die Befähigungsprüfung Milchtechnologie.

.....
Datum

.....
Unterschrift

Teilnahme- und Zahlungsbedingungen

für den Vorbereitungslehrgang zur
Befähigungsprüfung Milchtechnologie
an der BAM Rotholz



Anmeldung

Die Anmeldungen werden nach Datum der Anmeldung gereiht.

Teilnahmebeiträge und Kurskosten

Die angegebenen Preise enthalten die Kursunterlagen und verstehen sich inklusive 20 % MWSt. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind im Teilnahmebeitrag nicht enthalten.

Zahlungsbedingungen

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung sowie eine Rechnung mit Zahlschein. Eine Anzahlung von 50% der Gesamtkosten muss bis spätestens eine Woche vor Beginn der Veranstaltung auf unserem Konto eingelangt sein.

Stornobedingungen

Nimmt jemand an einem Kurs, zu dem er sich angemeldet hat, nicht teil, so hat er die Hälfte der Kursgebühren zu entrichten. Dies gilt nicht, wenn die Nichtteilnahme aus einem gerechtfertigten Grund (z.B. durch ärztliche Bestätigung nachgewiesener Krankheitsfall) erfolgte und dies spätestens zu Beginn des Kurses der BAM Rotholz mitgeteilt wurde.

Absage von Veranstaltungen

Das Zustandkommen einer Veranstaltung hängt von einer Mindestteilnehmerzahl ab. Der Veranstalter behält sich Änderungen von Terminen, Beginnzeiten und Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer werden im Falle einer Absage rechtzeitig in geeigneter Weise verständigt und erhalten bereits eingezahlte Teilnahmebeiträge rückerstattet.

Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Rotholz 50a, 6200 Jenbach/Tirol/Österreich

Telefon +43 (0) 5244 62262 Telefax +43 (0) 5244 62262 29

e-mail: direktion@rotholz.lebensministerium.at - Homepage: www.bam-rotholz.at

Allgemeine Förderrichtlinien

Vorbereitungslehrgang zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie

Der **Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und der milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung** gewährt TeilnehmerInnen des **Vorbereitungslehrganges zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie 2009/10** unter gewissen Voraussetzungen eine Förderung in der Höhe von bis zu **€ 3.000.-**

Antrag

Das Ansuchen um Förderung ist formlos vor Kursbeginn an den Verein unter folgender Adresse zu richten:

**Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft
und der milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung**

Geschäftsführer Dr. Alfred Rammelmayr

Weinzierl 1

3250 Wieselburg

Zuerkennung der Förderung

Die Vergabe der Förderung erfolgt individuell und wird im Einzelfall nach Vorliegen des Antrages vom Vereinsvorstand geprüft und zuerkannt. Ein Rechtsanspruch auf die Förderung besteht nicht.

Voraussetzungen für die Auszahlung der Förderung:

- Kursteilnahme mit mindestens 80 % bestätigter Anwesenheit
- Erfolgreiche Ablegung der Befähigungsprüfung Milchtechnologie (Modul 1 bis 3)

c/o Dr. Alfred Rammelmayr
Weinzierl 1
3250 Wieselburg
ZVR-Zahl: 427960451

Tel.: #43 50 555 31200
Mobil: #43 664-8398003
Fax: #43 50 555 24105
e-mail: alfred.rammelmayr@ages.at

Bankverbindung:
Raiffeisenbank im Erlauftal BLZ 32.939
Kto. 1904515
BIC: RLNWATWW939
IBAN: AT 503293900001904515



**Verordnung der Bundesinnung der Nahrungs- und Genussmittelgewerbe über die
Prüfung für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie
(Milchtechnologie - Prüfungsordnung)**

Auf Grund der §§ 22 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 111/2002, wird verordnet:

Allgemeines

§ 1. Die Prüfung für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie besteht aus 4 Modulen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 2 (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A :

- a) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molkereifachmann, BGBl. Nr. 418/1993, in der jeweils geltenden Fassung,
- b) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molker und Käser, BGBl. Nr. 472/1974, in der jeweils geltenden Fassung,
- c) erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
- d) erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte,
- e) erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie,
- f) erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder
- g) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.

(3) Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:

- a) Rohstofffassung und -beurteilung,
- b) elementare verfahrenstechnische Arbeitsschritte der Milchbehandlung und,
- c) einfache chemische, physikalische, mikrobiologische und organoleptische Kontrollen.

(4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge im Modul 1 Teil A so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 75 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 2 Stunden 15 Minuten dauern.

(5) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.

(6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu 3 der in lit.a bis e angeführten Bereiche zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer höherwertigen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.

- a) Milchannahme und -kontrolle,
- b) Vorbehandlung der Milch,
- c) Herstellung eines Produktes aus der weißen Palette,
- d) Herstellung eines Produktes aus der gelben Palette und
- e) produktionsbegleitende Kontrolle einschließlich Hygienemaßnahmen und Endproduktkontrolle.

(7) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung im Modul 1 Teil B so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 11,5 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 15 Stunden 25 Minuten dauern.

(8) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten

Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.

(9) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§3 (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 1 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.

(3) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus den folgenden Bereichen zu prüfen:

- a) Milchbildung und -gewinnung,
- b) Produktionsverfahren und -abläufe zur Herstellung von Trinkmilch und Milcherzeugnissen,
- c) Maschinen, Anlagen und Einrichtungen und
- d) Chemie, Mikrobiologie und Hygiene.

(4) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 15 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 20 Minuten zu beenden.

(5) Das Modul 2 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden 3 Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer höherwertigen Leistung ermöglicht.

1. Management

- a) Produktmanagement: Lebensmittelchemie und Lebensmittelphysik, Bedeutung der Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen, Inhaltsstoffe, chemisch-physikalische Eigenschaften der Milch und Milchprodukte
- b) Prozessmanagement: Technologie und Technik von der Rohstoffgewinnung über den Produktionsprozess bis zur Endfertigung
- c) Logistik: Lagerung und Vertrieb

2. Sicherheitsmanagement

- a) Arbeitnehmerschutz
- b) Lebensmittelsicherheit: Mikrobiologie und Hygiene, insbesondere HACCP

3. Qualitätsmanagement

- a) ISO Standards
- b) Fachliche Sondervorschriften

(6) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 60 Minuten zu beenden.

(7) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(8) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 3: fachlich schriftliche Prüfung

§ 4. (1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.

(2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den Gegenständen

- a) Fachkunde,
- b) Management,
- c) angewandte Mathematik und Fachkalkulation,
- d) Fachliche Sondervorschriften.

einzu beziehen.

(3) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.

(4) Bei Nachweis folgender positiv abgeschlossener Ausbildungen entfällt Modul 3:

- a) Studienrichtung Lebensmittel und Biotechnologie,
- b) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
- c) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte.
- d) Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder
- e) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen

Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29 Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, in der geltenden Fassung.

Bewertung

§6. (1) Für die Bewertung der Gegenstände gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“ in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung, BGBl. Nr. 371/1974 in der Fassung BGBl. II Nr. 35/1997.

(2) Ein Modul ist positiv bestanden, wenn alle Gegenstände positiv bewertet wurden.

(3) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der einheitliche Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ und bei mehreren Gegenständen wenigstens die Hälfte der abgelegten Gegenstände mit der Note „Sehr gut“ und die übrigen Gegenstände mit der Note „Gut“ bewertet wurden.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§7. (1) Diese Verordnung tritt mit 1.2.2004 in Kraft.

(2) Die Molker- und Käser-Meisterprüfungsordnung, BGBl. Nr. 53/1994, tritt mit Ablauf des 31.01.2004 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.

(4) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

BUNDESINNUNG DER NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELGEWERBE

Der Bundesinnungsmeister:
Komm.Rat Leopold Radl e.h.

Der Bundesinnungs-Geschäftsführer:
Dr. Reinhard Kainz e.h.



Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Aktuelles Kursprogramm 2009

Fachpersonal

Bestimmung von pH-Wert und Säuregrad in Milch, Milchprodukten und Salzbädern

Termin: 16. September 2009, halbtätig von 13:00 - 18:00 Uhr

Zielgruppe: Anwender und Verantwortliche in milchwirtschaftlichen Betrieben

Kosten: € 95,00 inklusive 20% MWSt. und Lernbehelfe

Lehrinhalte:

- Theoretisches Hintergrundwissen zur pH-Wert und Säuregradbestimmung
- Praktische Probenanalyse im Labor

Sensorikseminar - Frischkäse und gereifte Käse

Termin: 3. September 2009 (13:00 - 17:30h) und 4. September 2009 (8:30 - 11:30h)

Zielgruppe: Käsereifachleute, Lebensmittelgutachter, Lebensmittelhändler

Kosten: € 380,00 inklusive 20% MWSt. und Kursunterlagen

Lehrinhalte:

- Einführung in die Sensorik
- Die Grundgeschmacksarten (Theorie und Praxis)
- Käsefehler und deren Ursachen
- Erkennen von Gerüchen (Theorie und Praxis)
- Produktschulung Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Frischkäse

Käseschmiere: Kulturen - Technologie – Listerien

Termin: 8. Oktober 2009 (13:00 - 17:00h) und 9. Oktober 2009 (8:30 - 12:00h)

Zielgruppe: Käsereifachleute

Kosten: € 420,00 inklusive 20% MWSt. und Kursunterlagen

Lehrinhalte:

- Bedeutung der Schmiere für die Käsereifung - ein Überblick
- Die Mikrobiologie der Schmiere und Schmierekulturen
- Einsatz von Schutzkulturen zur Beherrschung von Listerien
- Technologie der Käseschmierung
- Listerien: Aktualität - Maßnahmen bei positiven Befunden in Umfeldproben
- Listerienmonitoring BAM Rotholz 1995 - 2009



Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Aktuelles Kursprogramm 2009

Bäuerliche Milchverarbeiter

Grundlagen der Milchverarbeitung am Bauernhof

Termin: 15. - 16. Oktober 2009

Zielgruppe: Anfänger und Milchverarbeiter ohne Kurs

Kursgebühr: € 450,00 inklusive 20% MWSt. und Lernbehelfe

Lehrinhalte:

- Grundlagen der Herstellung von Milchprodukten
- Kulturen
- Technologie
- Mikrobiologie und Hygiene
- Hygiene im Lebensmittelrecht

Der Kurs beinhaltet eine Hygieneschulung gemäß EG-Verordnung 852/2004.

Das Kursprogramm der BAM Rotholz wird laufend aktualisiert. Alle Informationen zu den Kursen und Lehrgängen der BAM Rotholz (z.B. Anmeldeformular) stehen auch im Internet unter <http://www.bam-rotholz.at/ausbildung/ausbildung.html> zur Verfügung.

Sollten Sie noch Fragen haben, erreichen Sie uns telefonisch, per Fax oder Email.



Rotholz 50a - 6200 Rotholz - Österreich

☎ +43 (0)5244 62262 📠 +43 (0)5244 62262 29

direktion@rotholz.lebensministerium.at - <http://www.bam-rotholz.at>

Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Anmeldeformular

für Kurse an der BAM Rotholz



Faxnummer: 0043 (0) 5244 64731 47

Email: kursanmeldungmilchverarbeiter@rotholz.lebensministerium.at

Grundlagen der Milchverarbeitung am Bauernhof

Termin: _____

Technologie der Weichkäseherstellung

Termin: _____

Technologie der Schnittkäseherstellung

Termin: _____

Technologie der Ziegen- und Schafmilchverarbeitung

Termin: _____

Milchverarbeitung auf Almen

Termin: _____

Sonstige Kurse

Bezeichnung: _____

Termin: _____

Teilnehmer	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	➤ Vorname	➤ Nachname
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Geburtsdatum	Umsatzsteuer Identifikationsnummer (Ust ID)
Firma	<input type="text"/>	
	Firmenname	
Adresse	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	➤ Strasse	➤ Hausnummer
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	➤ PLZ	➤ Wohnort
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	➤ Land	
Telefon/Fax	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Telefonnummer	Faxnummer
Email	<input type="text"/>	
	Emailadresse	

Der oben angeführte Teilnehmer bestätigt mit seiner Unterschrift die verbindliche Anmeldung zu den gewählten Kursen sowie die Kenntnis und Anerkennung der gültigen Teilnahme- und Zahlungsbedingungen der BAM Rotholz, welche auf www.bam-rotholz.at eingesehen werden können oder auf Anfrage (Telefon +43 (0) 5244 62262 23) zugesendet werden.

Datum _____

Unterschrift _____

Fortbildung „Landwirtschaftliche Milchverarbeitung“

In Deutschland besteht seit Oktober 1995 die Möglichkeit sich zum „Landwirtschaftlichen Milchverarbeiter“ bzw. zur „Landwirtschaftlichen Milchverarbeiterin“ fortbilden zu lassen. Angeboten wird dieser in Deutschland einzigartige Lehrgang vom VHM in Zusammenarbeit mit der „Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.“ und der „Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim“.

Der Lehrgang richtet sich in erster Linie an verantwortlich Tätige in Hofkäsereien und solche, die es werden wollen. Milcherzeugern bietet sich die Möglichkeit einer fundierten und umfassenden Weiterbildung in der handwerklichen Milchverarbeitung. In Wochenseminaren, jeweils im Herbst und Frühjahr, werden in zwei Jahren sowohl theoretische und praktische Kenntnisse der Käseherstellung vermittelt, als auch auf eine selbstständige Führung des gesamten Betriebszweiges hingearbeitet.

Ab 26. Oktober 2009 beginnt der nächste Lehrgang

Fortbildung „Landwirtschaftliche Milchverarbeitung“

Ort: Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg, 16515 Oranienburg

Die **Seminargebühr:** 3.500,00 Euro.

Einige weitere interessante Seminare zur Erzeugung von Käsespezialitäten, die in Deutschland angeboten werden, werden nachfolgend angeführt:

Spezialkurs „Picodon“

27. September 2009 an der Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart, Referent: Luc Mertz (Forschungs- und Lehrmolkerei Hohenheim), Kosten: 220 Euro

Spezialkurs „Caciotta & Mozzarella“

11. Oktober 2009 in Berlin, Referent Bert-ram Stecher (Sennereiverband Südtirol), Kosten: 220 Euro

Aufbaukurs „Schnittkäse – handwerklich hergestellt“

19. bis 21. Oktober 2009, Hofkäserei Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel, Referenten: Nanna Noack (NN, Hofkäserei Dottenfelderhof) Arnold Liebermann (AL, ehemals Bildungszentrum Milchwirtschaft Gelnhausen), Marc Albrecht-Seidel (MA, VHM), Kosten: 340 Euro

Spezialkurs „Taleggio“

25. Oktober 2009 an der Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart, Referent: Giovanni Migliore (Forschungs- und Lehrmolkerei Hohenheim), Kosten: 220 Euro

Spezialkurs „Mascarpone, Caciotta, Ricotta“

8. November 2009, Lehrkäserei im WABE-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück, Klaus-Bahlsen-Haus, Zum Gruthügel 8, 49134 Wallenhorst, Referent: Stefan Recla (Fachschule für Landwirtschaft Dietenheim), Kosten: 220 Euro

Grundkurs „Speiseeis – handwerklich hergestellt“

24. bis 25. November 2009 in Eckhof, 79289 Horben, Referenten: Andreas Rees (AR, Eckhof, Horben), Marc Albrecht-Seidel (MA, VHM, Freising) Florian Rischewski (FR, Fa. Kälte-Rudi, Keltern), Kosten: 540 Euro

Anmeldung und Information

Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V., Eschenweg 31, 85354 Freising, Tel.: 0049 81 61 - 787 36 03, Fax: 0049 81 61 - 787 36 81, E-Mail: info@milchhandwerk.info, Internet: <http://www.milchhandwerk.info/service/veranstaltungen>

„Soja statt Milch“, heißt es in der Molkerei Oberwart im Burgenland. Seit der Übernahme durch die Mona-Gruppe im Jahr 2005 wurde die Produktion nach und nach von Milch auf Sojadrinks umgestellt. Seit Dezember 2008 wird keine Kuhmilch mehr abgefüllt, die Verträge mit den 138 burgenländischen Milchbauern wurden gekündigt. Grund genug, sich auch einmal mit diesem Produkt zu befassen.

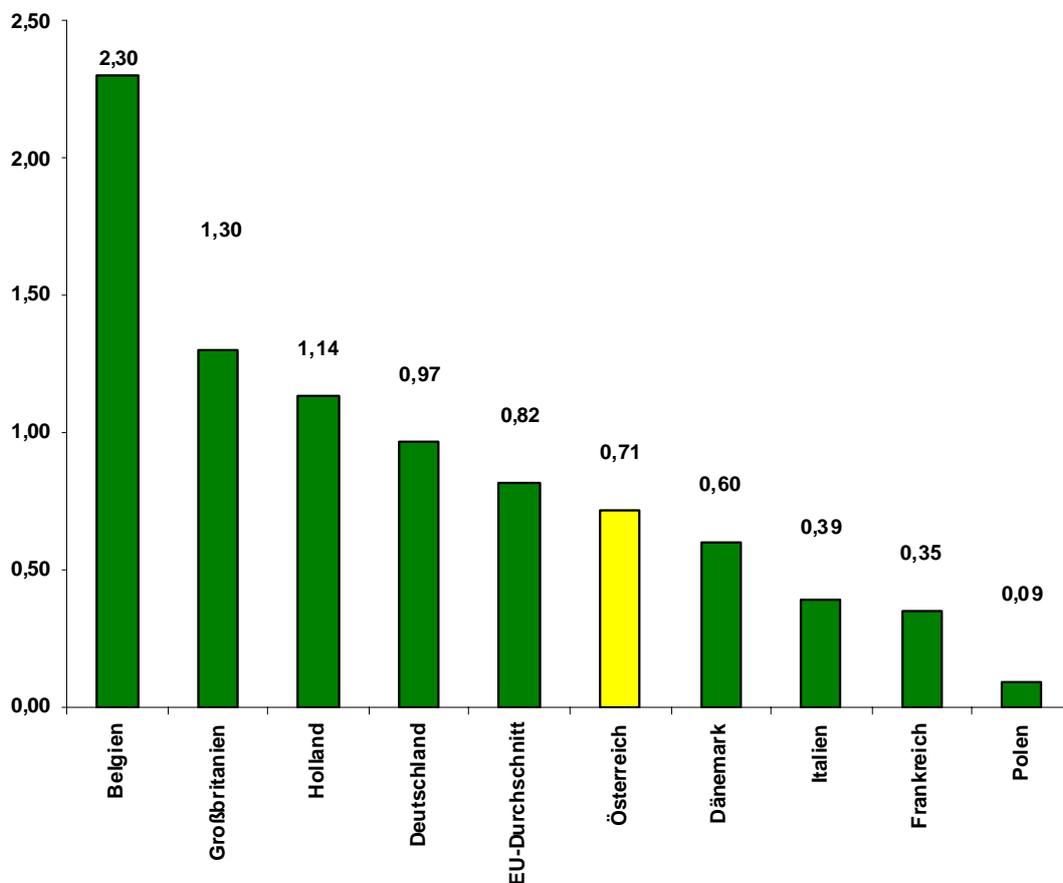
Der Markt für Sojadrinks – klein aber fein

Sojadrinks werden im Volksmund auch als "Soja-Milch" bezeichnet, als Produktbezeichnung ist dieser Ausdruck aus gesetzlichen Gründen aber nicht erlaubt. Der Markt für Sojadrinks wird global von gentechnisch veränderten Sojabohnen dominiert. Das Unternehmen MONA, mit Produktion im Burgenland, setzt hingegen auf konventionell-gentechnikfrei und biologisch produzierte Bohnen aus Österreich. Aus diesem qualitativ hochwertigen Rohstoff werden Lebensmittel für den gesamten europäischen Markt hergestellt.

Sojamarkt – eine interessante Nische

Der Markt für Sojadrinks wächst von Jahr zu Jahr, jedoch auf sehr niedrigem Niveau. Jeder Österreicher konsumiert im Durchschnitt 0,71 Liter pro Jahr, was in etwa dem europäischen Durchschnitt entspricht. Im Vergleich dazu betrug im Jahr 2007 der Milchkonsum 78,7 Kilogramm (Statistik Austria).

Durchschnittlicher Sojagetränke-Konsum
je Einwohner (in Liter für 2007)



Quelle: Tetra Pak, 2008, in Liter

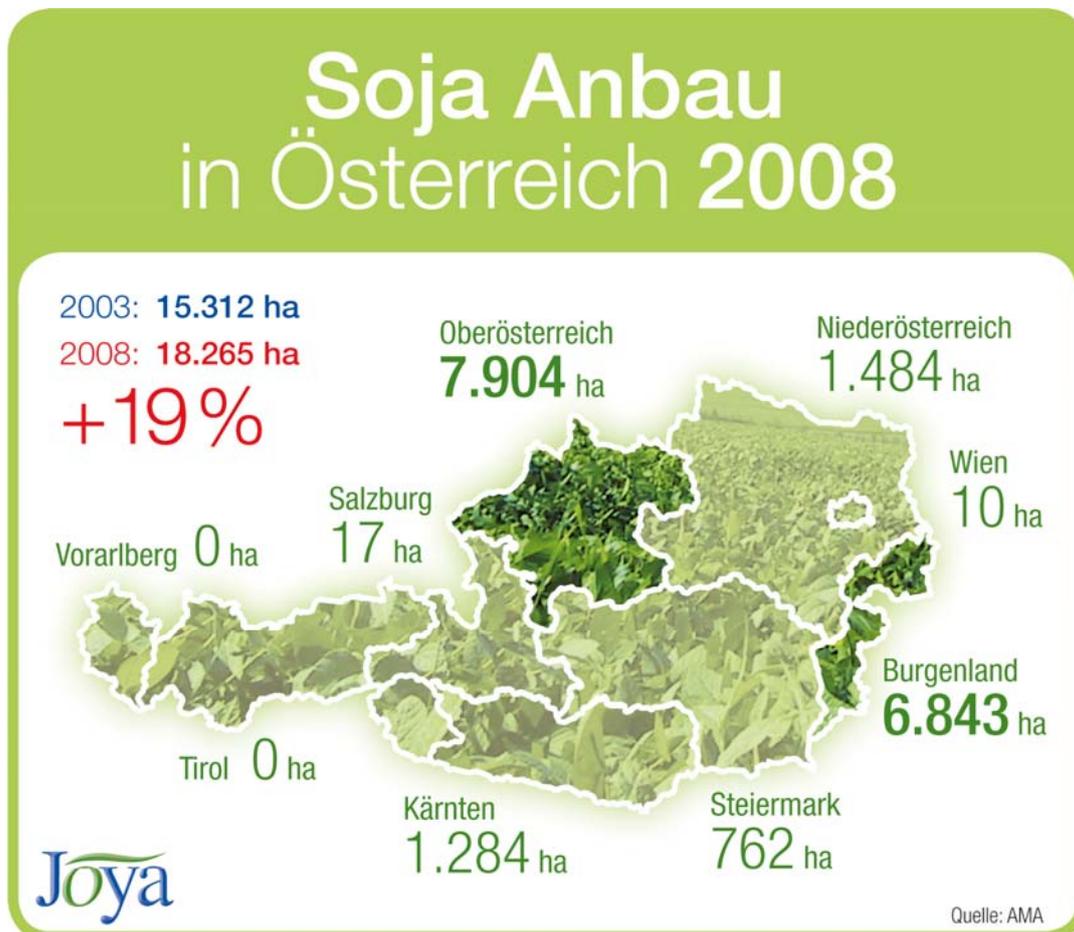
Vor allem laktoseintolerante Menschen und Kuhmilch-Allergiker greifen zu Sojadrinks. Darüber hinaus kaufen aber Herr und Frau Österreich immer häufiger diese pflanzliche Alternative, weil sie nach Abwechslung für die tägliche Ernährung suchen. Eine Umfrage ergab, dass die Hauptgründe für den Konsum vom Soja-Lebensmitteln die gesundheitliche Wirkung, der gute Geschmack und der vermehrte Wunsch nach pflanzlichen Produkten sind (Omnibus, CAWI, 11/2008; n=500, Österreicher zwischen 16 und 65 Jahren). (Wer selbst einmal Sojaprodukte probiert hat, kann diese Umfrage kaum glauben: dass der gute Geschmack hier angeführt wird. Auch der gesundheitliche Wert ist noch nicht wissenschaftlich nachgewiesen.)

Für die österreichischen Sojadrinks unter der Marke Joya werden ausschließlich österreichische Soja-Bohnen aus dem Vertragsanbau verarbeitet. Joya ist damit rein österreichischer Soja-Genuss – vom Saatgut über die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt. Jeder Schritt ist genau dokumentiert und nachvollziehbar. Ein transparentes, lückenloses System gewährleistet die Einhaltung der

strengen Produktionsrichtlinien, sowie die Rückverfolgbarkeit. Durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle wird die Gentechnik-Freiheit bei allen Vertragslandwirten kontrolliert und darüber hinaus auch bei allen kooperierenden Agrarhändlern, Aufbereitungsfirmen und natürlich auch am Produktionsstandort der Mona-Gruppe. Die garantierte Herkunft und Gentechnikfreiheit sind die Kernmerkmale der Marke Joya.

Sojaanbau in Österreich und der EU

Österreich spielt im europäischen Vergleich der Herstellerländer eine bedeutende Rolle. Die aktuelle Sojaernte liegt bei über 50.000 Tonnen. Soja wird bislang nur in drei westeuropäischen Ländern in größerem Umfang angebaut: In Italien, Frankreich und Österreich (Reihung nach Produktionsmenge), wobei Italien die europäische Produktionsstatistik mit einer Menge von 500.000 Tonnen pro Jahr anführt. Von den neuen Mitgliedsstaaten der EU weisen immerhin vier Länder größere Anbauflächen auf (Tschechische Republik, Slowakei, Ungarn und Rumänien).



Die Verbreitung der Sojabohne in Europa und auch nach Übersee erfolgte über Österreich. Im Rahmen der Wiener Weltausstellung 1873 wurden von Prof. F. Haberlandt die Sojabohnen entdeckt und bald erste Anbauversuche gestartet. Die Sojabohne hat somit bereits eine 136jährige Geschichte in Österreich.

Herstellung von Sojadrinks

Für die Herstellung dieses landwirtschaftlichen Veredelungsproduktes werden die ganzen Sojabohnen zuerst geschält. Dann werden sie eingeweicht und mit heißem Wasser blanchiert. Bei der anschließenden Vermahlung werden die aufgeweichten Bohnen sehr fein zerkleinert. So können danach die Feststoffe, genannt Okara, von der flüssigen Sojabasis getrennt werden. Das Okara wird zur Tierfütterung verwendet. Die flüssige Sojabasis ist der Grundstoff für die verschiedenen Arten von Sojaprodukten. Für haltbare Sojadrinks wird die Basis mit dem gewünschten Geschmack (z.B. Schoko-Zubereitung) vermischt und nochmals erhitzt, bevor sie abgefüllt wird. Für Sojagurts wird die Basis abgekühlt und mit Kulturen fermentiert.

Was kann Soja? Die Bohne mit dem Gesundheits-Mehrwert

Soja ist ein reines Naturtalent und ein kleiner Geheimtipp für mehr Wohlbefinden. Denn

Soja liefert wertvolles pflanzliches Eiweiß, ist von Natur aus laktose- und cholesterinfrei und enthält essentielle ungesättigte Fettsäuren. Positive Eigenschaften werden vor allem den in Soja natürlich enthaltenen Isoflavonen nachgesagt. Diese sekundären Pflanzeninhaltsstoffe wirken ähnlich wie körpereigenes Östrogen - das ist wichtig für die Knochen-dichte speziell in der Menopause, in der dadurch auch typische Wechseljahres-Beschwerden wie Hitzewallungen gemildert werden können.



Franz Stockinger, Mona, Burgenland

Der Meister hatte mit seinen jungen Schülern einen Ausflug gemacht.

Zur Rast setzen sie sich an das Ufer eines Flusses, das steil hinab ging.

Einer der Schüler fragte: "Sag Herr, wenn ich nun abrutschen würde und in den Fluss falle, müsste ich dann ertrinken?"

"Nein" antwortete der Meister "Du ertrinkst nicht, wenn du in den Fluss fällst – du ertrinkst nur dann, wenn du drin bleibst."



Einladung

26. Milchwirtschaftliche Wallfahrt

16. August 2009

10:30 Uhr



Wir laden wieder herzlich zu unserer diesjährigen Wallfahrt zur Kapelle der Milchwirtschaft auf die Kraftalm bei Itter ein.

Beim Gottesdienst, den **Monsignore Kaplan Ludwig Penz, Seelsorger der Landeslehranstalt Rotholz**, mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird die **Bundemusikkapelle Itter** musikalisch mitgestalten.

Die Wallfahrt findet bei jeder Witterung statt – Anfahrt bitte möglichst bis 10.00 Uhr.

Anschließend an den Gottesdienst sind die Teilnehmer zu einem freundschaftlichen Beisammensein im Gasthof "Kraftalm" eingeladen, wobei die „**Der Tiroler Dreier**“ für Unterhaltung sorgen.

Auch eine Bergwanderung auf die Hohe Salve, die eine wunderbare Aussicht ermöglicht, bietet sich bei schönem Wetter an.

Die "Salvista-Gondelbahn", die unmittelbar

auf die Kraftalm führt, nimmt eigens für uns Wallfahrer an diesem Sonntag ihren Betrieb auf und bietet einen sehr günstigen Sondertarif an:

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	7,00 Euro
Kinder	4,50 Euro

Während des Gottesdienstes ruht der Gondelbetrieb von 10:15 bis 11:15 Uhr.

Die Talstation der Gondelbahn ist beim Gasthof "Koder", von Wörgl kommend, rechts nach der Abzweigung nach Itter; von Osten kommend, links vor dieser Abzweigung.

Von Hopfgarten im Brixental bietet sich der Aufstieg mit dem Lift bis zum Rigi und von dort der Abstieg auf die Kraftalm an. Oder Sie kommen von Söll mit dem Personenkraftwagen auf die Stöcklalm. Von dort sind es zirka 30 Minuten bis zur Kraftalm. Eine weitere Möglichkeit ist der Aufstieg mit dem Lift von Söll auf Hochsöll und von dort über die Stöcklalm zur Kraftalm. Ein kleines asphaltiertes Sträßchen führt bekanntlich auch auf die Kraftalm.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Die Geschichte der Milch in der Statistik

Teil 8 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Die Milchwirtschaft ist eine Branche, in der sich die Uhr immer schneller dreht. Wenn gestern in einem Betrieb 30 Personen beschäftigt waren, sind es heute schon um ein Drittel weniger und morgen wird der Betrieb wegrationalisiert sein. – Wenn es nach den Wünschen der EU-Kommission zur Bereinigung des Milchmarktes geht.

Im Jahr 1932 schrieb Molkerei-Oberinspektor Dr. Ing. Georg Mayrhofer (Landeskulturrat für Tirol):

Tirol ist vermöge der verschiedenen geographischen und klimatischen Faktoren ein Tierzuchtgebiet und wird dies auch weiterhin bleiben. Die natürlichen Vorbedingungen haben die Altvorderen Tirols schon längst erkannt und sich bereits am Ausgange des Mittelalters der Tierzucht zugewendet. Schon um 1800 herum bezogen große Adelsbesit-



zungen, vermögende Stifte aus Tirol Stiere und Kühe für ihre Stallungen. Neben der Viehzucht legten die Tiroler Bauern schon damals - um die Wende des 19. Jahrhunderts - ziemlich Wert auf die Gewinnung von Milch, da ja die ländliche Bevölkerung größtenteils hiervon lebte. Durch die schwierigen Transportverhältnisse, namentlich aber, wenn im Flachlande eine Missernte in Getreide war, erlangten die an Ort und Stelle gewonnenen Produkte, Milch, Butter und Käse große Wertschätzung. Soweit die Bauern in der Nähe größerer Ansiedlungen waren, lieferten sie Milch, Butter und Käse in die Stadt. „Grawer Kas“ wurde zu gewissen heiligen Zeiten, wie Martini, Nikolaus und am

Thomasmarkt in Innsbruck feilgehalten. In diese ländlich idyllische Abgeschlossenheit schlug die Beendigung der napoleonischen Kriege, der Ausbau des Verkehrswesens in Mitteleuropa und nicht zuletzt die Bauernbefreiung eine Bresche. Sei es, dass durch die Not des napoleonischen Krieges die Milchprodukte mehr geschätzt wurden, oder dass durch die Besetzung der Schweiz während des Krieges die Österreicher die dortige in hohem Schwung befindliche Milchverwertung zu Emmentaler Käse kennen gelernt hatten, Tatsache ist, dass um das Jahr 1820 in Vorarlberg die Verarbeitung der Milch zu Emmentaler Käsen einsetzte. Von dort verbreitete sich die Fettkäseerzeugung nach Tirol und im Jahre 1830 hatte der Vorarlberger Käsehändler Moßbrugger im Zillertale die erste Fettkäserei errichtet. Vom Zillertale aus verbreitete sich um die Mitte des vorigen Jahrhunderts die Fettsennerei Inn abwärts. Der Chronist berichtet, dass im Jahre 1853 zu Münster, 1862 zu Kirchbichl von einem Schweizer Käse erzeugt wurden, die nach im „Schweizerkäse“ benannt wurden.

Nach Überlieferung und Forschungen des Altbauern und Altchronisten Anton Flecksberger, Kirchberg, lässt sich hier zur Geschichte des Emmentaler- und Tilsiter-Käses zusammenfassen:

Die ersten Fettkäse nach Emmentaler Art (Emmental in der Schweiz) wurde in Tirol um 1815 Kirchberg von Ulrich Marchsteiner „aus der Schweiz“ erzeugt, daher auch der Name Schweizerkäse für Fettkäse und Schweizer für Fettkäse. Ulrich Marchsteiner kaufte ihn Spertendorf bei Kirchberg 1815 das Marringerlehen beim Fohringer. 1832 bis 1837 besaß er auch, ebenfalls in Spertendorf, das Stöckllehen beim Scherr.

Als Schweizerhütte ist die Waschhütte des Scherrbauerngutes überliefert, dessen Zulehen das Fohringerbauerngut in der Folge war. Als „Erfinder“ des beim Fettkäse anfallenden Rözlschmalzes gel-

ten die Fritzbauernsöhne in Aschau bei Kirchberg, Johann und Mathies Schroll. Während Matheis Schroll, Fürstbrander in Aschau, Käser blieb, betrieb Johann Schroll, Pechlwirt in Kirchberg, einen Käsehandel.

Hauptabnahmegebiete waren Wien und Italien. Schon vor dem Bahnbau wurde Käse nach Wien geliefert.

Nach Johann Schroll wurde der Käsehandel von Paul Staffner und Anton Flecksberger weitergeführt. Die Gründe für den finanziellen Zusammenbruch des Kirchberger Käsehandels im Jahre 1895 lagen teils bei zahlungsunfähigen italienischen Abnehmern, teils bei fehlerhafter Lagerhaltung des Käses.

In den Kirchberger Käsehandel haben Paul Staffner 20.000 Gulden und Anton Flecksberger 8.000 Gulden investiert. Die erlittenen Verluste war weit höher. so verlor Landtagsabgeordneter Anton Flecksberger zu den 8.000 noch weitere 6.000 Gulden.

Die ersten Fettkäse nach Tilsiter Art (eine Stadt in Ostpreußen) wurden 1845 in der Milchbude bei Tilsit an der Memel vom Schweizer Meßloff hergestellt.

Wie der „Emmentaler“, so gewann auch der „Tilsiter“ bald Weltberühmtheit und Weltgeltung. In Ost- und Westpreußen schossen die Tilsiter-Käsereien wie Pilze aus dem Boden, bis 1945 das Ende kam. Im Februar 1945 wurde der letzte Tilsiter im Kreis Tilsit erzeugt. Die vollen Lager fielen in die Hände der Russen. Millionen Ostpreußen mussten damals fluchtartig ihre Heimat verlassen. Unter den vielen Käsermeistern des Memellandes (heute teils unter russischer, teils unter litauischer Verwaltung) auch Hermann Flecksberger, dessen Ahnen 1732 ihre salzburgische Heimat verlassen mussten.

Um das Jahr 1865 war die Erzeugung von Tilsiter schon ziemlich bedeutend und Adolf Trientl, Pfarrer und Pionier der Tiroler Landwirtschaft, schätzt diese für Tirol im Jahre 1868 mit 400.000 kg ein. Die Käse wurden zum Teil nach Wien geflößt und wanderten von da nach den Kohlengebieten Böhmens,

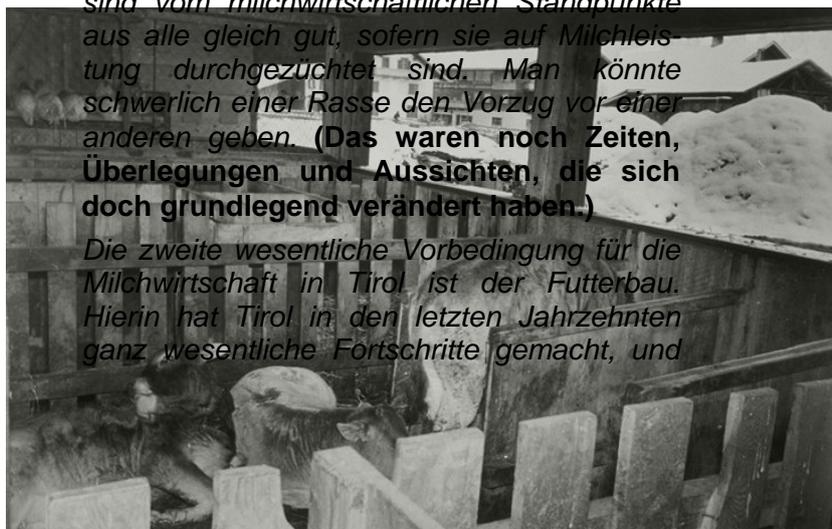
nach Ungarn, Polen usw. In den achtziger und neunziger Jahren trat dann durch die Erfindung der Zentrifuge eine bedeutende Belebung der Milchprodukten ein und es wurde zwischen 1895 und 1910 in vielen Sennereien Tirols der Zentrifugenbetrieb eingeführt und damit das alte Schwartz'sche Abrahmverfahren verdrängt. Die Jahre vor dem Kriege waren der Entwicklung des Käseereiwesen in Tirol nicht günstig, weil die Preise für Fettkäse 1912 und 1913 abnormal tief standen. Während der Kriegszeit ist ja der Niedergang des Käseereiwesen in den kriegführenden Staaten ein allgemeiner gewesen. Erst nach dem Kriege setzte wieder allmählich eine stärkere Entwicklung des Sennereiwesens ein.

Die Milchwirtschaft Tirols wird durch mehrere Faktoren bedingt, die von grundlegender Bedeutung sind und es wäre verfehlt, die erzielten Leistungen ohne Kenntnis der Verhältnisse zu beurteilen. Das Land ist infolge seiner klimatischen Verhältnisse für die Viehzucht prädestiniert. Wenn in Tirol neben der Viehzucht noch Milchwirtschaft in größerem



Umfange betrieben wird, so ist die letztere eben doch nur eine Ergänzung der Viehzucht und darf in Tirol niemals Selbstzweck werden. Die in Tirol beheimateten Viehrassen sind vom milchwirtschaftlichen Standpunkte aus alle gleich gut, sofern sie auf Milchleistung durchgezüchtet sind. Man könnte schwerlich einer Rasse den Vorzug vor einer anderen geben. (Das waren noch Zeiten, Überlegungen und Aussichten, die sich doch grundlegend verändert haben.)

Die zweite wesentliche Vorbedingung für die Milchwirtschaft in Tirol ist der Futterbau. Hierin hat Tirol in den letzten Jahrzehnten ganz wesentliche Fortschritte gemacht, und



die statistischen Ertragsziffern beweisen, dass Tirol auf futterbaulichem Gebiete nicht an letzter Stelle in Österreich marschiert. Dadurch ist der Bauer in die Lage versetzt, dem Vieh soviel Futter zu verabreichen, dass gute Durchschnittsleistungen in der Milchproduktion erzielt werden können. Ganz wesentlich wird dieser Wirtschaftszweig durch die Alpweide unterstützt. Leider hat die Alpwirtschaft, so ungeheure Bedeutung sie für die Viehzucht hat, für die Milchproduktion im Tale den ungeheuren Nachteil, dass ein großer Teil der Talkäsereien über Sommer leer stehen. Durch die hohen Verzinsungs- und Amortisationskosten der meist halbjährig betriebenen Talsennereien wird das Sennereiwesen ganz wesentlich belastet, ganz abgesehen davon, dass es auch vom bakteriologischen und produktionstechnischen Standpunkte aus nicht gut ist, eine Käserei durch Monate unbenutzt stehen zu lassen. Die Käserei- und Molkereimaschinen leiden auch bei Nichtbenützung ganz empfindlich. Ein weiterer Umstand, welcher hemmend auf die tirolische Milchwirtschaft wirkt, ist die Kleinheit der landwirtschaftlichen Betriebe. Es müssen daher oft 50-80 Bauern zusammenliefern, damit eine Sennerei 1.500-2.000 Liter Milch je Tag verarbeiten kann. Je mehr Lieferanten, um so schwieriger aber ist die Erzeugung eines erstklassigen Käseproduktes. Die Erzeugung ist daher fast nur auf genossenschaftlichem Wege möglich. Leider stellt sich der genossenschaftlichen Erzeugung bisweilen das Misstrauen der Bauern entgegen, das aber auch zugleich ihr natürliches Schutzmittel gegen Übervorteilung ist. Besondere Schwierigkeiten für die Milchwirtschaft Tirols ergeben sich auch bei der Anlieferung der Milch. Nur wenige große Sennereien haben die Möglichkeit, die Milch aus größerer Entfernung mit Auto zusammen zu schaffen. Die Milch muss entweder im Gespann- oder Handwagen, vielfach aber auf dem Rücken in die Sennerei getragen werden. Diese und noch andere Momente lassen es begreiflich erscheinen, dass die Entwicklung des Sennereiwesens in Tirol, wenn auch langsam, aber doch stetig fortschreitet.

Auf Grund einer in den Jahren 1923 und 1924 genau durchgeführten und 1931 ergänzten Statistik beträgt die gesamte Milchmenge Tirols vom 1. Jänner 1930 bis ausschließlich 1931 198 ½ Millionen Liter Milch, also annähernd 200 Millionen Liter Milch. Diese Milchmenge stammt von zirka 100.000 in Laktation stehenden Kühen in einer

Gesamtmenge von 195 Millionen Liter Milch, wozu noch 3,5 Millionen Liter Ziegenmilch kommen. Gegenüber dem Jahre 1929 ist eine achtprozentige Mengensteigerung zu konstatieren. Wenn auch im ersten Momente diese Mengensteigerung als nicht besonders bedeutend erscheint, so muss man bedenken, dass während des Krieges die Gesamtmilchproduktion auf etwa 80 Millionen Liter sank, die dann in den ersten Nachkriegsjahren auf die Vorkriegsjahresproduktion von 170 Millionen Liter im Jahre 1924 anstieg und seither stetig Jahr für Jahr um fünf bis sechs Prozent weiter angestiegen ist. Gegenüber dem Jahre 1913, dem letzten Vorkriegsjahre, in dem die Gesamtmilch-Jahresproduktion genau erfasst wurde, ergibt sich sohin eine Steigerung der Milchproduktion von etwa 28 Prozent. Rechnet man den Liter Milch mit 25 Groschen, so macht die Milchproduktion Tirols im Jahre 1930 eine Summe von annähernd 50 Millionen Schilling aus gegen 40 Millionen Schilling in der Vieh- und Fleischproduktion und 14 Millionen Schilling in der Holzproduktion.

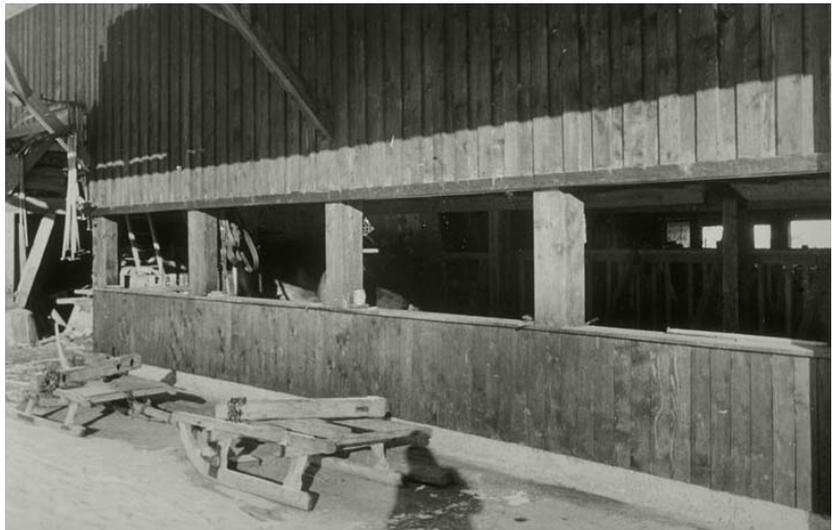
Wenn wir dagegen die Eingänge aus dem Fremdenverkehr Tirols im Jahre 1930 in der Höhe von zirka 30 Millionen Schilling vergleichen, sehen wir, dass geldlich noch immer die Milchwirtschaft in Tirol den größten Ertrag liefert. Von diesem Milchquantum von 198 ½ Millionen Liter sind an Frischmilch von den Bewohnern Tirols und den Fremden etwa 69 Millionen Liter abgegeben. Die an Orte außerhalb Tirols, vornehmlich nach Graz und Wien versandte Milch ist mit 1,6 Millionen Liter ermittelt worden. Im bäuerlichen Haushalte, in der bäuerlichen Hausbutterei und Hauskäserei wurden etwa 64 Millionen Liter aufgewendet, während auf die Verarbeitung in den Molkereien und Käsereien ein Quantum von 49 ½ Millionen Liter entfällt. In Prozenten der Gesamtproduktion ausgedrückt, beträgt der Konsummilchverbrauch 34,8 Prozent, Verbrauch von Milch zur Aufzucht 6,4 Prozent, der Versand von Frischmilch 0,7 Prozent, während 58 Prozent der technischen Verwertung zugeführt wurden. Der Konsummilchverbrauch hat sich seit dem Jahre 1923 um mehr als 9 Millionen Liter pro Jahr gesteigert, so dass je Jahr eine durchschnittliche Steigerung von 1,3 Millionen Liter zu verzeichnen ist. Dieser seit dem Jahre 1923 konstatierte, sicher sehr erfreuliche Mehrverbrauch an Konsummilch beträgt per Kopf in Tirol etwa 26 Liter im Jahr. Auch der Verbrauch an Milch zur Aufzucht der Kälber

ist gestiegen, was sich in der Heranzucht erstklassiger Milchkühe äußert. Allerdings ist der Versand von Frischmilch aus Tirol von 6 Millionen Liter im Jahre 1928 auf 1 ½ Millionen im Jahre 1930 zurückgegangen.

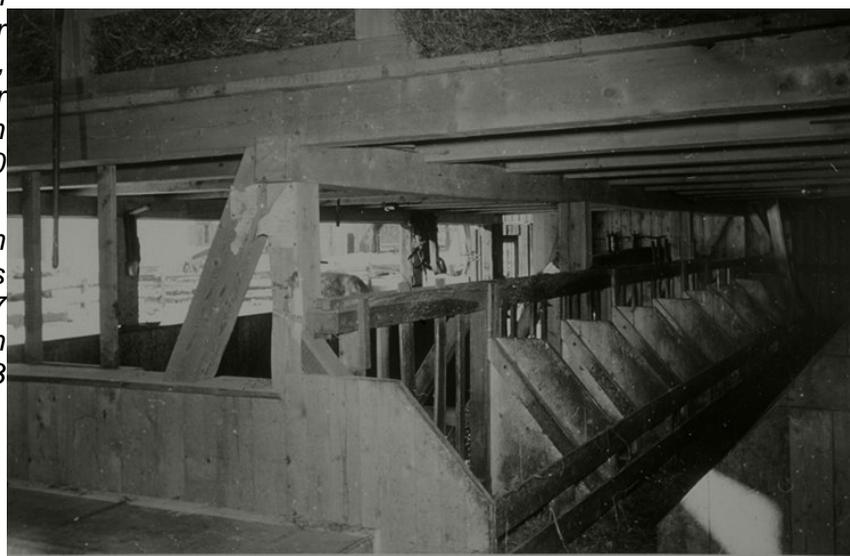
Wenn wir nun die zur technischen Verarbeitung gelangte Milch uns etwas genauer ansehen, finden wir, dass rund 64 Millionen Liter in der Haussennerei verarbeitet wurden. Hierin steckt selbstredend auch die Menge Butter, die in den bäuerlichen Wirtschaften erzeugt und zum Teil verbraucht wird, zum größeren Teile aber als Bauernbutter auf dem Markt erscheint. Die Erzeugung der im landwirtschaftlichen Haushalte erzeugten Molkereiprodukte genau zu erfassen, ist äußerst schwierig, da hierfür eine genaue Statistik fehlt, andererseits aber auch die Betriebsweise zu unterschiedlich ist, als dass eine allgemeine Berechnung aufgestellt werden könnte. Nach einer Annahme von Fachleuten werden etwa 14 Millionen Liter zur Hauskäseerei und Topfenerzeugung verwendet, während aus rund 50 Millionen Liter Milch Butter hergestellt wird. Das in der bäuerlichen Haussennerei Tirols erzeugte Butterquantum wird mit annähernd 2.000.000 Kilogramm oder rund 200 Waggon zu 10 Tonnen geschätzt. Genau hingegen lässt sich das in den Käseereien und Molkereien verarbeitete Milchquantum erfassen. Auf Emmentalerkäse und vollfetten Tilsiterkäse wurden im Jahre 1930 in den Tiroler Sennereien 37.640.000 Liter Milch verarbeitet. Daraus wurden gewonnen: 1.588.000 Kilogramm Käse und 428.760 Kilogramm Butter. Auf Weichkäse (das sind Stangen-, Romadur-, Schnitt- und Graukäse) wurden 11.830.000 Liter Milch verarbeitet. Daraus wurden erzeugt: 845.000 Kilogramm Käse und 496.850 Kilogramm Butter. Für Spezialweichkäse, das sind Bel Paese, Camembert usw., wurden rund 500.000 Liter Milch verarbeitet, die ein Quantum von 53.000 Kilogramm Käse und 2.500 Kilogramm Butter ergaben.

Wenn man die Produktion 1930 mit der vom Jahre 1923 vergleicht, zeigt es sich, dass das Verarbeitungsquantum innerhalb dieser 7 Jahre in den Käseereien um rund 9 Millionen Liter gestiegen ist, also per Jahr um etwa 1,3

Millionen Liter. Das in den Molkereien und Käseereien Tirols zur Verarbeitung eingelieferte Milchquantum von 49,5 Millionen Liter wird etwa zu gleichen Teilen im Tale in den Talsennereien und zur anderen Hälfte in den Alpsennereien verarbeitet. 165 Talsennereien haben sich in die Verarbeitung von 25,5 Millionen Liter Milch geteilt. Dieses Milchquantum stammt von 23.000 Kühen, sodass durchschnittlich per Kuh 1.105 Liter an die Sennerei angeliefert wurde. Es entfällt somit per Talkäseerei durchschnittlich eine Anlieferung von 150.000 Liter Milch oder die Anlieferung von 140 Kühen. Diese Ziffer ist eine Durchschnittsziffer und war das kleinste an Talsennereien angelieferte Milchquantum 65.000 und das größte 920.000 Liter. Bemerkenswert ist, dass unter den 165 Talsennereien etwa 25 ganzjährige Betriebe sind, während 140 Talsennereien Halbjahresbetriebe darstellen, die etwa von Dezember bis Ende Mai die angelieferte Milch verarbeiten. Die ganzjährigen Betriebe haben eine Jahresmilchanlieferung von 300.000 bis 900.000 Liter Milch. Der Geldwert der in den Talsen-



nerien verarbeiteten Milch ist mit 7,5 bis 8 Millionen Schilling eher zu niedrig als zu hoch angesetzt.



1931 wurden in den Talsennereien aus der Gesamtanlieferung von 25 ½ Millionen Liter gewonnen: 380.000 Kilogramm Butter, 78.000 Kilogramm Fettkäse, 60.000 Kilogramm Halbfettkäse und zirka 200.000 Kilogramm Magerkäse. Dazu kommt noch die Produktion der Alpsennereien. Die Alpmilchproduktion von 1931 war gegenüber der früheren Jahre um etwa fünf bis acht Prozent kleiner, da das Sommerwetter der Futtererzeugung nicht sonderlich günstig war. Aus den an die Alpsennereien angelieferten 23 ½ Millionen Liter Milch wurden zirka 630.000 Kilogramm Butter, 740.000 Kilogramm Fettkäse und 650.000 Kilogramm Magerkäse gewonnen. Der Wert dieser Erzeugung kann mit wenigstens 6 Millionen Schilling angesetzt werden. Durchschnittlich kann die Alpenperiode mit 90 bis 100 Tagen angenommen werden, so dass die kleinsten Alpsennereien etwa 200 Liter, die größten 1.500 Liter Tagesmilchanlieferung haben. Selbstverständlich schwankt die Milchproduktion auf der Alpe und zwar zwischen 4 und 8 Liter je Kuh und Tag, also immerhin eine ganz respektable Leistung, wenn man bedenkt, dass die Kühe auf der Alpe nur Gras und kein Kraftfutter bekommen. Der Fettgehalt der Alpmilch ist meist 4 Prozent.

Interessant wäre es, auf die speziellen Verhältnisse der Milch und Molkereiproduktfabrikation in den einzelnen Landesteilen einzugehen, doch würde dies zu weit führen. Erwähnen möchte ich, dass beispielsweise das Oberinntal hauptsächlich Schnittkäse, Magerkäse und feinste Teebutter erzeugt, während das Unterinntal und Außerfern in der Hauptsache der Fettkäseproduzent ist.

Was nun den Absatz der Tiroler Molkereiprodukte anlangt, so wird die in den Talsennereien erzeugte Teebutter zum Teil in Tirol konsumiert, zum Teil ausgeführt. Während vor dem Kriege Öztaler Butter wegen ihres feinen Geschmacks nach Paris geschickt wurde, findet jetzt die ganze etwa 85.000 Kilogramm betragende Sennereibutter der Öztaler Sennereien bei den Innsbrucker Feinschmeckern Aufnahme. Etwa 100.000 Kilogramm Butter gehen außer Landes, vornehmlich nach Wien und sogar Oberösterreich. Das größte bei der Emmentalerkäseerzeugung anfallende Butterquantum - die Vorbruchbutter - wird in Tirol verzehrt. Nur etwa 50.000 bis 60.000 Kilogramm Vorbruchbutter gehen außer Landes. Der ländliche Konsument verzehrt größtenteils die heimische auf der Alpe er-

zeugte Butter und den mageren Tilsiter. Etwa 60.000 Kilogramm Magerkäse, Schnittkäse, fanden im Vorjahre den Weg in Schmelzkäsereien außerhalb Tirols. Eine besondere Stellung nimmt Graukäse - einer der wenigen österreichischen Sauermilchkäse - ein. Guter Graukäse hat in Tirol bei der städtischen und ländlichen Bevölkerung viele Liebhaber. Und mit Recht; wird doch guter Graukäse mit Essig und Öl zubereitet von vielen als Delikatesse gewertet. Auch Südtirol ist ein bedeutender Abnehmer von unserem Graukäse. Was nun die in Tirol erzeugten Emmentalerkäse anlangt, so wandern die meisten Fettkäse außer Landes. Etwa 380.000 Kilogramm Emmentalerkäse Tiroler Provenienz werden hier verzehrt, während etwa 1,100.000 Kilogramm zum Teil nach Wien und den übrigen Bundesländern, zum Teil ins Ausland abverkauft werden. Mehr als 75 Waggon zu 10 Tonnen Emmentaler Alp- und Talkäse mit einem Werte von 1,8 Millionen Schilling wurden ins Zollausland abverkauft. Unter den ausländischen Abnehmern finden wir Deutschland, Frankreich, Italien, Ungarn und sogar die Schweiz. Interessant ist, dass im Vorjahre zum ersten Male die Franzosen sich als Käufer einstellten und diese seither immer wieder kommen, wobei sie darauf verweisen, dass ihnen die Tiroler Alp- und Talkäse geschmacklich vorzüglich gefallen. Leider müssen wir erst durch das Ausland belehrt werden, dass das heimatliche Produkt dem ausländischen mindestens gleichwertig ist.

Die letzte genauere Betrachtung des Tiroler Milchmarktes fand 2008 statt.

In einem Satz zusammengefasst, ergibt sie 5.700 Milchbauern



die 56.412 Milchkühe halten
350.041.000 Kilogramm Milch erzeugen

290.976.000 Kilogramm Milch an die Molkereien und Käsereien abliefern

9.171.300 Tiroler und Gäste täglich mit Milch und Milchprodukten versorgen und

392.201 Hektar Dauergrünland, vor allem in den Berggebieten pflegen.

In Österreich wurden 2008 rund 3,2 Milliarden Kilogramm Milch produziert, davon wurden rund 2,72 Milliarden Kilogramm in Molkereien und Käsereien veredelt.

Der Tiroler Anteil an der österreichischen Milchproduktion beträgt ca. 10,95 Prozent, bei der Anlieferung an Molkereien und Käsereien beträgt dieser rund 10,7 Prozent.

Von der Tirol Milch wurden rund 76,3 Prozent der Anlieferungsmilch verarbeitet, die anderen 23,7 Prozent wurden an private oder genossenschaftliche Molkereien und Käsereien geliefert.

Es fallen in Tirol rund 350.041 Tonnen Rohmilch an, wovon 290.976 Tonnen (laut VÖM = Vereinigung österreichischer Milchverarbeiter) in Molkereien und Käsereien veredelt werden. Ca. 19.100 Tonnen werden am Hof zur menschlichen Ernährung bzw. der Direktvermarktung verwendet. Ca. 35.963 Tonnen werden zur Verfütterung an Kälber und anderer Haustiere herangezogen.

An milchverarbeitenden Betrieben in Tirol wurden 2008 eine Molkerei, fünf Käsereien mit genossenschaftlicher Verarbeitung, vier verpachtete Betriebe mit genossenschaftlicher Verarbeitung, vier verpachtete Betriebe mit privater Verarbeitung, 20 Milcherzeugergenossenschaften ohne Verarbeitung und sieben Privatbetriebe gezählt.

Für die österreichische Milchwirtschaft war das Jahr 2008 ein durchwachsendes. 2007 stiegen die Erzeugermilchpreise stark an. Laut Statistik der Agrarmarkt Austria wurde mit Einbeziehung der Milchprämie in der Höhe von 3,55 Cent je Kilogramm in Österreich ein ausbezahlter Milchpreis von 40,59 Cent erreicht. In Tirol stellte die AMA einen durchschnittlichen Milchpreis (ohne Zu- und Abschläge) von 39,98 Cent fest.

Die hohen Milchpreise Anfang 2008 von 42 Cent je Liter und mehr spornten die Bauern an, die Milchproduktion in die Höhe zu schrauben.

Als Milch teuer war, hat die Nahrungsmittelindustrie aber sehr schnell ihre Rezepturen auf

Ersatz für Butter und andere Milchprodukte umgestellt.

Dann kam die Wirtschaftskrise 2008 und der Einbruch der Märkte. Der Milchkonsum ging generell zurück. Die Geschäfte entwickelten sich weniger gut als erhofft, der Wert des Dollars war niedrig, jener des Euro hoch, was die Exporte ins Ausland erschwerte. Die Preise purzelten wieder und die erhofften Zuwächse in China und Ostasien sind dem Melaminskandal zum Opfer gefallen. (Melamin wurde in China illegalerweise Babynahrung beigemischt, um höhere Eiweißgehalt vorzutäuschen. Die für Nieren giftige Wirkung von Melamin führte zum Tod von sechs Säuglingen und durch Nierensteinbildung zur Erkrankung von rund 294.000 Kindern.)

Die Bauern und Molkereien sitzen vor riesigen Tanks mit Milch, die Käselager sind voll und die Vermarktung läuft schleppend.

Seither wuchsen die Milchseen, Symbole für Milch-Überproduktion in Europa an. Es gibt zu viel Milch auf dem Markt, ruinöse Preise drängen die Bauern auch in Tirol an den Abgrund ihrer Existenz.

Das ist die europäische Ausgangssituation, der sich die kleinen Tiroler Käsereien nicht entziehen können.

Die Entwicklung der internationalen, auch europäischen Milchproduktion wird in voraussehbarer Zeit weiteren Konzentrationsbestrebungen ausgesetzt sein. Sie wird Milchproduzenten eher in landwirtschaftliche Randgebiete verdrängen. Die Spezialisierung der Lebensmittelproduktion und damit einhergehend die Erzielung von Größenvorteilen ist seit Jahrzehnten im Gang und wird sich voraussichtlich weiter fortsetzen. Weniger Höfe werden also im Durchschnitt mehr Milch produzieren.

Zusätzlich ist in einigen Jahren die Abschaffung des Milchquotensystems durch die EU zu erwarten. So dürfte sich die Konzentration bei Milchbauern in den Flachlandgebieten und Gunstlagen weiter ausdehnen. Ziele der Politik und Bauernverbände aus den Berggebieten wird es sein, die dortige Produktion von Lebensmitteln zu erhalten und nicht ausschließlich als „Landschaftsgärtner“ zu wirken.

Die Milchwirtschaft in Berggebieten wird es auch weiterhin geben, vielleicht noch stärker



spezialisiert und qualitätsmäßig höher positioniert. Spezialisierung und Förderung von Qualitätsprodukten aus qualitativ hochwertiger Milch werden auch weiterhin ihren Markt finden.

Die Genossenschaften müssen sich diesen Gegebenheiten fügen und sich den Produktmärkten anpassen, welche sehr unterschiedliche und teilweise teure Anforderungen haben. Um auf den Produktmärkten besehen zu können, war die Milchwirtschaft von je her – auch aufgrund der hohen Investitionskosten in Maschinen und Anlagen und der vorherrschenden Komplexität der Verarbeitung – gezwungen, Größenvorteile zu erzielen. Es gilt, diese Nachteile politisch auszugleichen und betrieblich innovative Produkte und hochwertigste Nahrungsmittel zu produzieren, um den Weiterbestand zu sichern.

Für die Produzenten bedeutet dies: Produkte auf den Märkten zu positionieren, die dort längerfristig bestehen können, innovativ zu sein, sich Nischen zu suchen und keinesfalls mit der Masse sondern mit der Qualität zu punkten.

Nichts für ungut

Eine etwas satirische Betrachtung zur Politik der EU

Als ein befähigter Regierungsbeamter, der satt hatte, auf seine seit langezugesagte Beförderung zu warten, seine Versetzung beantragte, tobte sein Chef. Eines Morgens, nach langen, unerfreulichen Auseinandersetzungen, erhielt der wütende Chef einen „streng vertraulich“ adressierten Briefumschlag, der eine alte Fabel enthielt:

Es war einmal ein König, der nahm einen Propheten in seinen Dienst, der ihm das Wetter prophezeien sollte. Und eines Abends wollte der König fischen gehen, und der Ort, wo er fischen wollte, lag ganz nah beim Haus seiner Liebsten. Der König wollte deshalb seine schönsten Kleider tragen. Er fragte den Propheten, ob es regnen werde. Und der Prophet antwortete: „Nein, König, es wird nicht regnen, nicht einen Tropfen.“

Der König zog also seine schönsten Kleider an und machte sich auf den Weg. Da kam ein Bauer des Weges, der auf einem Esel ritt, und der Bauer sagte: „König, wenn du nicht willst, dass deine

Kleider nass werden, dann reite schnell nach Hause, denn es gibt gleich einen Wolkenbruch, der nicht von schlechten Eltern ist.“

Und der König antwortete: „Ich halte mir für teures Geld einen Propheten, der mir das Wetter prophezeit, und der sagt, es wird nicht regnen, nicht einen Tropfen.“ Und der König ritt weiter. Und es kam ein Wolkenbruch, der war von schlechten Eltern. Die Kleider des Königs wurden klatschnass, und seine Liebste lachte ihn aus, als sie ihn so sah.

Da ritt der König wieder nach Hause, jagte den Propheten davon und rief: „Holt mir den Bauern herbei!“, und sie holten ihn. Und der König sagte: „Bauer, ich habe meinen Propheten davon gejagt, und nun werde ich dich in meinen Dienst nehmen, damit du mir das Wetter prophezeit.“

Der Bauer antwortete: „König, ich bin kein Prophet. Ich habe nichts weiter getan, als meinen Esel angesehen; denn wenn es regnen will, dann lässt er die Ohren hängen, und je tiefer sie hängen lässt, um so kräftiger wird es regnen, und an diesem Abend ließ er sie ganz tief hängen.“ Da sagte der König: „Geh heim, Bauer. Ich werde einen Esel in meinen Dienst nehmen.“

So fing es an. Seit dieser Zeit sitzen die Esel in allen hochbezahlten Regierungsämtern.

Der Beamte wurde versetzt.



**Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt**

