

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2012

	<p>Vollversammlung 28. Juni 2012, 14:00 Uhr Hotel „Alte Post“, Wörgl</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Franz EBERHARTER † Peter FIRLER † Erwin PRAHER</p>
	<p>Frühsommerausflug 12. Juli 2012, 13:30 Uhr Almkäserei Schönanger Alm</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>Salzbadfiltration Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich</p>
	<p>29. milchwirtschaftliche Wallfahrt 19. August 2012, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Erzählung</p>	<p>Wenn Du es eilig hast, gehe langsam Über die Schnelligkeit</p>
<p>11. internationale KÄSIADADE - mit internationalem Butterwettbewerb - - Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -</p>	<p>11. internationale Käsiade 8. bis 10. November 2012</p>

Die besten Ideen und Lösungen kommen immer dann, wenn man sie am wenigsten erwartet – plötzlich sind sie da. Meist dann, wenn man etwas anders macht, abschaltet und sich gar nicht mit dem Problem beschäftigt. Dazu eine kleine Geschichte:

Es war einmal ein Mann, der für sein Problem verzweifelt eine Lösung suchte. Aber wo immer er auch suchte, er konnte die Lösung nicht finden.

Die Lösung selbst war völlig außer Atem, da sie ständig versuchte, den Mann einzuholen. Der suchende Mann war aber so schnell, dass sie ihn nie erreichte. Schließlich war der Mann vom Suchen so müde geworden, dass er sich unter einem Baum legte, zum Himmel blickte, die weißen Wolken beobachtete, die Sonnenstrahlen genoss, die durch die Blätter blinzelten und schließlich einschlief.

Die Lösung, die schon die Hoffnung aufgegeben hatte, den Mann jemals einzuholen, stolperte über ihn. Der Mann wachte auf und hatte plötzlich die Lösung vor den Augen..



Einladung

Innsbruck, den 29. Mai 2012

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

Jahreshauptversammlung

am **Donnerstag, 28. Juni 2012, 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. Referat von Dipl.-Ing. Josef BRAUNSHOFER
Geschäftsführer der Berglandmilch zum Thema:
**Bleibt uns die Vitalität des Milchmarktes
auch in Zukunft erhalten?**
5. 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



VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE



A-6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: (+43) 05 92 92-1810 - Fax 1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at
www.fachleuteverband.at, ZVR-Zahl: 104578805

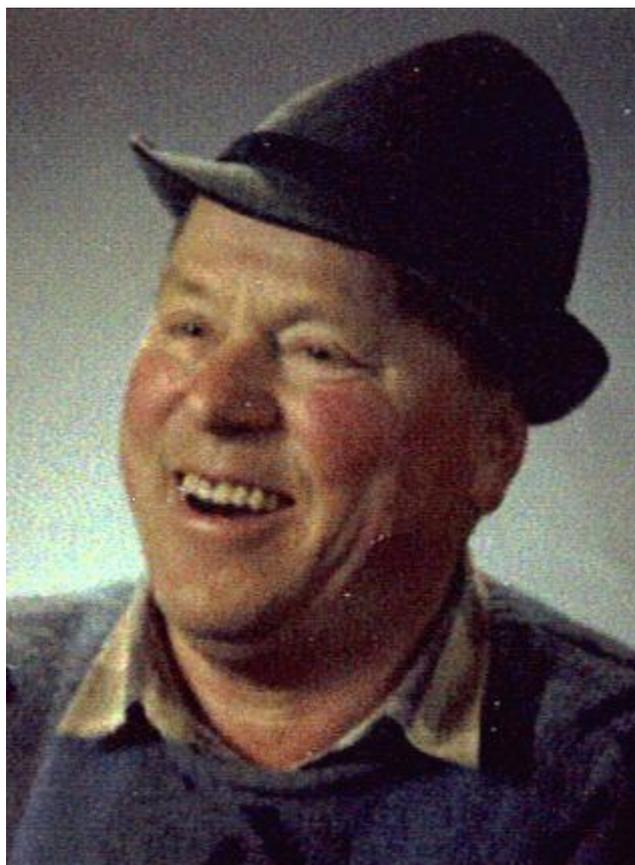


Im Gedenken an unser Mitglied

Franz EBERHARTER

Käsermeister in Ruhe
„Stegn Franz“

28.11.1925 † **18.12.2011**



Es ist in der heutigen Zeit, wo alles vernetzt und verbunden ist, gar nicht so einfach, zu erfahren, dass in der Nachbargemeinde jemand verstorben ist.

Ich habe den „Stegn Franz“, wie er hier im Tal genannt wurde, eigentlich gut gekannt. Wir haben uns öfters getroffen.

Franz Eberharder wurde am Stegnhof in Zellbergeben am 28. November 1925 als drittes Kind geboren. Er hatte noch zwei Brüder und eine Schwester.

Er war in seiner Jugend bei der Firma Hotter, Käserei in Zellbergeben, beschäftigt, wo er das Käsen erlernte.

Den Gesellenkurs, die Gesellen- und die Meisterprüfung machte Franz in der Bundeslehranstalt in Rotholz. Ich habe angerufen, aber die genauen Daten, es ist ja schon über 60 Jahre her, lassen sich nicht auffinden.

Beruflich war er erst, wie gesagt, bei der Firma Hotter, wo er, wie damals üblich, auf verschiedenen Almen Käse machte.

Später arbeitete er beim Tiroler Sennereiverband und bei der Alpi.

Da Franz ledig blieb, konnte er im ganzen Land, so auch zeitweise im Lechtal eingesetzt werden.

Franz verkäste auch nach seiner Pensionierung bei verschiedenen Bauernhöfen im Zillertal die Hofmilch.

1958 errichtete er in Zellbergeben ein nettes Eigenheim, das er bis zu seinem Tod am 18. Dezember 2011 bewohnte.

Auch einen Sohn konnte er sein eigen nennen.

Franz Eberharder war ein sehr lebensfroher Mann, der gern und viel redete, ein begeisterter Milchwirtschaftler und ein guter Käser.

Ein sehr persönlicher Nachruf von seinem Freund Käsermeister Josef Kogler.

Im Gedenken an unser Mitglied

Peter FIRLER

„Wastn Peter“

25.02.1929 † **13.04.2010**



Peter Firlir ist am 25. Februar 1929 in Stilfes beim Wastenhof geboren. Seine Mutter Anna war Hausfrau, sein Vater Josef war Bauer und Fassbinder. Peter hatte vier Geschwister Franz, Sepp, Maria und Johanna.

Er besuchte von 1935 bis 1943 die italienische Volksschule in Stilfes und deutsche Abendstunden.

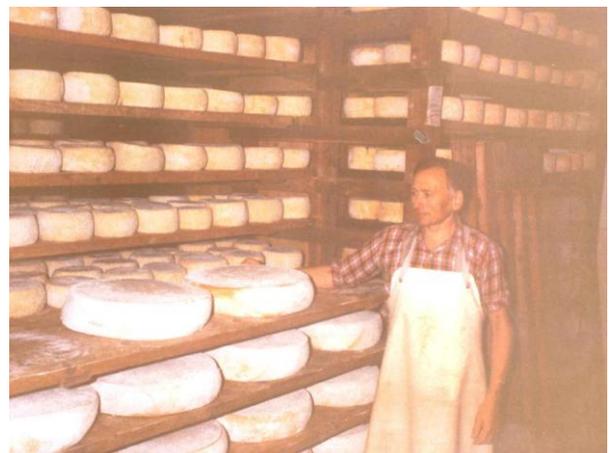
Er half immer fleißig bei den Arbeiten auf dem Hof. Im Frühjahr 1943, die Familie war auf dem Feld beim Dreschen, kam der damalige Sennereiobmann vorbei und fragte, ob Peter als Lehrling in die Sennerei kommen möchte.

Im Sommer 1943 begann er die Lehre in der Sennerei Stilfes, er besuchte die Schule in Allgäu für zirka neun Monate, sein Vater war sehr stolz auf ihn, denn er brachte immer 9er und 10er Noten (also Einser und 1-) nach Hause. Peter machte ständig Weiterbildungen in Rotholz in Tirol und die Kurse im Milchhof Sterzing. 1950 musste er zum Militärdienst für 14 Monate nach Rom, dort war er "Majors Bursch".

Am 1. Dezember 1962 heiratete Peter seine Frau Notburga Bacher und bezog mit ihr das neu errichtete Eigenheim "Maurerhaisl" in Trens/Freienfeld. Ein schwerer Schicksalsschlag war im April 1982 der Tod seiner Frau mit nur 50 Jahren.

Peter war Vorarbeiter und leitete die Käserei in Stilfes, nach der Fusion 1983 mit dem Milchhof Sterzing blieb er alleine in Stilfes um zu käsen, am meisten produzierte er Graukäse, seine Mitarbeiter arbeiteten in Sterzing. Am 17. Oktober 1988 war sein letzter Arbeitstag, er ging in den verdienten Ruhestand und die Sennerei wurde geschlossen.

Peter war auch der Schützenkompanie Trens mehr als 40 Jahre ein treues Mitglied. Eine seiner Lieblingsbeschäftigungen war das wöchentliche Kartenspielen beim Stammtisch. Er war ein lebenslustiger und zufriedener Mensch. Nach schwerer Krankheit verstarb er am 13. April 2010 zu Hause bei seiner Pflegefamilie, bei der er nach dem Tod seiner Frau ein Stück Familie miterleben durfte.



Im Gedenken an unser Mitglied

Erwin PRAHER

13.02.1940 † **06.11.2011**



Am 13. Februar 1940 wurde Erwin Praher in Gansbach geboren.

Nach den Pflichtschuljahren hat er zuerst zu Hause mitgearbeitet und erst in späteren Jahren den Molkereiberuf erlernt und mit Prüfung abgeschlossen.

Er trat in die MIRIMI in St. Pölten ein, wo er hauptsächlich im Büro tätig war.

Als sich die Milchgenossenschaften im zentralen Niederösterreich zum „Milchring Niederösterreich-Mitte“, kurz MIRIMI, zusammenschlossen, war die MIRIMI nicht nur für die Milchverwertung zuständig, wie der Name nahelegt, sondern auch für die Verwertung anderer landwirtschaftlicher Produkte wie Eier, Fleisch und Geflügel. Außerdem wurde in der Butter- und Topfenproduktion anfallende Magermilch und Molke getrocknet und zu Eiweißfuttermitteln verarbeitet.

Im Jahr 1969 wechselte Erwin Praher zum Milchtrocknungswerk in Prinzersdorf und war dort ebenfalls im Büro tätig.

In wirtschaftlicher Hinsicht prägte die MIRIMI den Wirtschaftsstandort Prinzersdorf für Jahrzehnte, da sie dort ein Zentralbutter- sowie ein Milchtrocknungswerk errichtete, sowie einen großen Geflügelschlachthof.

Als die MIRIMI 1989 in den Dachverband der AMF Austria Milch- und Fleischvermarktung

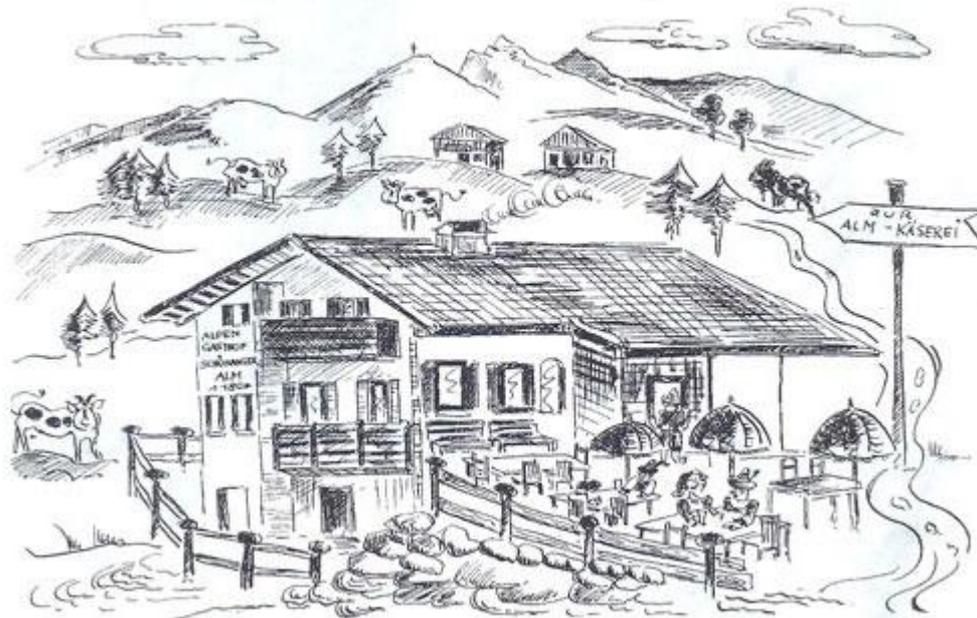
reg. Gen. m. b. H. eingebracht wurde, war Erwin Praher als Betriebsrat dort im Aufsichtsrat.

Mit dem EU-Beitritt Österreichs 1995 und dem Ende der AMF wurde das Milchtrocknungswerk in Prinzersdorf ausgegliedert und kam zur Firma Lactoprot.

1996 wurde das Werk in Prinzersdorf geschlossen und Erwin Praher pendelte die letzten Jahre bis zur Pensionierung zum Militärstandort nach Langenlebarn, wo er beim Bundesheer als Vertragsbediensteter beschäftigt war.

Im Frühjahr 2011 wurde bei ihm ein Kopftumor festgestellt. Nach der Operation konnte er wieder in sein Haus in Gansbach und zu seiner Familie, er und seine Frau hatten keine eigene Kinder, aber eine Tochter adoptiert, die Lehrerin geworden ist, zurückkehren und hat sich ganz gut erholt.

Am 6. November 2011 erlitt er plötzlich und unerwartet einen Herzinfarkt. Trotz sofortiger Benachrichtigung von Notärzten und Rettung konnte ihm nicht mehr geholfen werden.



Sommerausflug auf die Schönanger Alm

Termin: Donnerstag, 12. Juli 2012, nachmittags
Treffpunkt bei der Alm: 13:30 Uhr

Auf der größten Alm der Wildschönau genießen 135 Milchkühe über den ganzen Tag saftige Almgräser und werden zwei Mal täglich gemolken. Aus dieser wertvollen Milch macht der **Käse(welt)meister** Johann Schönauer den berühmten und vielprämiierten Schönanger Käse. In einer Almsaison fallen gut 15 Tonnen Käse an. Täglich werden 2.000 Liter Milch verarbeitet zu Bergkäse, Emmentaler, Camembert, Tilsiter oder Kräuterkäse. Die gesamte Produktion wird direkt vermarktet.

Neben den 135 Milchkühen verbringen auch 140 Jungrinder den Sommer auf der Schönanger, auf 680 Hektar Almgebiet und drei Almen. Die Schönanger Alm ist der Stolz von 25 bäuerlichen Betrieben, deren Tiere hier von Mai bis September ihren „Sommerurlaub“ verbringen.

Zu einem ganzen Almsommer reicht es nicht, aber zu einem Nachmittag auf der Alm laden wir herzlich ein.

Anreise mit dem PKW:

Bequem erreichbar mit dem Auto über die Landesstraße (L3) in die Wildschönau – ohne Abzweigung der Straße durch Niederau, Oberau, Auffach, bis ans Talende folgen.

Wir besichtigen die Almkäserei und treffen uns im Almgasthof zu einem gemütlichen Beisammensein.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 6 Juli 2012 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Lehrberuf im Wandel

Zum Käseberuf zugelassen wurden in den 30iger Jahren des vorigen Jahrhunderts vorwiegend junge Burschen, welche aus Landwirtschaften stammten, deren Väter schon im Käserberuf tätig waren und die auch eine besondere Vorliebe für den Käserberuf zeigten.

Die Auswahl wurde nach drei Kriterien getroffen:

- Körperliche Eignung (kräftige, starke Konstitution)
- geistige Eignung (rasche Aufnahmefähigkeit, Intelligenz, Ernst, besondere Reinlichkeit)
- Charakter-Eignung (besondere Freude zum Käserberuf)

Das Ziel war die Heranbildung von gut ausgebildeten Käsern und Buttermeistern, die aus dem sauber und reinlich gewonnenen Rohprodukt in gut eingerichteten Werkstätten (Sennereien) auch ein gutes Endprodukt herzustellen vermochten.

Dieses Bild hat sich sehr stark gewandelt, heute stammt nur mehr rund jeder zehnte Molkereilehrling selbst aus der Landwirtschaft. Voraussetzungen für Einsteiger sind der positive Abschluss der neunten Schulklasse, Belastbarkeit, Fitness und selbständiges Arbeiten. Wichtige Anforderungsprofile sind weiters Flexibilität sowie hoher Einsatzwillen.



5 Leistungsabzeichen beim Lehrlingswettbewerb am 20. April 2012

erste Reihe von links die Preisträger: Manuel Zingerle (Südtirol), Janine Gruber (Oberösterreich), Ilona Wichser (Vorarlberg), Josef Praschberger (Tirol), Johannes Holzleithner (Oberösterreich)

zweite Reihe Prüfungskommission von links: Gerald Rammelsmayer, Bernhard Kupfner, Rudolf Steiner, Direktor Kurt Wimmer, Christoph Stöckl (Wirtschaftskammer, Leiter Lehrlingswettbewerb), Reinhard Moser

Grundbedingung sind das Interesse an biologischen und mikrobiologischen Vorgängen, dazu chemisches, technologisches und technisches Verständnis, handwerkliches Geschick und natürlich das Interesse an der Milchwirtschaft im allgemeinen, Gesundheit, Kraft und gute körperliche Verfassung, dazu ein guter Geruchs- und Geschmackssinn sowie ein ausgeprägtes Gesundheits-, Hygiene- und Sicherheitsbewusstsein.

Die Anforderungen und der Anspruch sind im Laufe der Zeit wesentlich höher geworden. Durch die Hochtechnisierung der Molkereien und verschärfte hygienischen Erfordernisse wurde dies notwendig.

Die Ausbildung früher erfolgte in praktischen und theoretischen Kursen. Die praktische Ausbildung erstreckte sich auf wenigstens sieben Monate, beginnend im Herbst jeden Jahres. Vormittags lernten die Käseerschüler

unter der Anleitung des Obersenners alle Arbeiten in einer Käserei, nachmittags hatten sie Unterricht in Rechnen, Aufsatzlehre, usw., also den Elementarfächer. Dieser Unterricht wurde im Allgemeinen von den Volksschullehrern der betreffenden Sennereierorte erteilt und war eine Vorbereitung auf die weitere theoretische Ausbildung in Rotholz. Dieser theoretische Kurs hatte eine Dauer von sieben bis acht Monaten, beginnend im Oktober, dauernd bis zum Alpbeginn des nächsten Jahres. In der Sommerzeit kästen die Sennereischüler auf einer Alm und setzten die im praktischen Sennereikurs angeeigneten Kenntnisse auf der Alm um. Die auf der Alm erzeugten Käse der betreffenden Lehrlinge wurden dann begutachtet und je nach Ergebnis der Käseerschüler zum theoretischen Kurs zugelassen, womit eine Auswahl für besonders Befähigte gegeben war.



Zweimal Triple A (Auszeichnung Lehrlingswettbewerb, Abschlusszeugnis, Lehrabschlussprüfung) und weiße Fahne für 19 milchwirtschaftliche Facharbeiter bei der Lehrabschlussprüfung am 27. April 2012 in Rotholz

Eine Ausbildung zum Molkerei- und Käseerzeuger heute dauert drei Jahre und reicht von den Grundlagen der Milcherzeugung samt Technologie der Milchverarbeitung über Lebensmittelchemie und mikrobiologische Grundlagen bis hin zu Theorie und Praxis der Analytik und Labortechnik. Dazu kommen die Bereiche Produktmanagement und Produktentwicklung samt Herstellung von Käse- und Molkereiprodukten, Sensorik und Produktkontrolle sowie – immer wichtiger – Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement. Die Steuerung und Wartung der Anlagen-, Energie- und Regeltechnik, allesamt Hightech, dazu Betriebswirtschaft und Kostenrechnung und nicht zuletzt Grundbegriffe des Produktmarketings.

Wir wünschen den angehenden Facharbeitern viel Erfolg in ihrem Berufsleben und würden uns freuen, sehr viele von Ihnen im Fachverband begrüßen zu dürfen.

Wer sich weiterbilden möchte, die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rot-

hoz veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg den Vorbereitungslehrgang zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie („Meisterkurs“).

Dieser Lehrgang gliedert sich in drei Module, wobei die Weiße Palette im LMTZ Wieselburg, die Gelbe Palette an der BAM Rotholz unterrichtet wird. Der „Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und der milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung“ fördert einen Teil der Lehrgangskosten und die Befähigungsprüfung wird dann im Auftrag der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Tirol durchgeführt.

Der Vorbereitungslehrgang 2011/2012 wurde im Februar 2012 abgeschlossen, der nächste beginnt voraussichtlich im Herbst 2013.

Auch den angehenden Meistern dürfen wir eine gute und sichere Hand bei der Führung der Betriebe wünschen.



Die Kandidaten des Vorbereitungslehrganges 2011/2012 für die Befähigungsprüfung Milchtechnologie (früher Meisterkurs) bei der Zeugnisüberreichung (Teilnehmer, Lehrpersonen, Prüfer und Vertreter der Meisterprüfungsstelle, die Prüfung fand vom 15. bis 18. Februar 2012 statt).

Einladung

29. Milchwirtschaftliche Wallfahrt

19. August 2012

10:30 Uhr



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

Beim Gottesdienst, den **Kommerzialrat Mag. Pater Alfred Strigl** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird die **Musikkapelle 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 der „**Hopfgartner Salvenklang**“ 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. 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.

Aus organisatorischen Gründen ist es wünschenswert, den Lift direkt auf die Kraftalm zu benützen.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

Wie in der letzten Zeitung angekündigt setzen wir unsere Reihe mit Fachartikeln zu Neuerun-

gen im Bereich der Technik, aber auch der Käseherstellung und Diverses fort mit

Salzbadfiltration

mittels Cricketfilter® und die technologischen und mikrobiologischen Vorteile

Die Salzbadfiltration mittels Cricketfilter® ist ein besonders effizientes und schonendes Verfahren zur Reinigung des Salzbad. Durch eine sehr hohe Filtrationsleistung mit geringem Mitteleinsatz kann unter günstigen wirtschaftlichen Produktionsbedingungen eine konstant hohe Qualität des Käses erzeugt werden.

Vor seiner Reifung verbringt der Käse bis zu 3 Tage in der Salzlake. Dabei diffundiert das Salz langsam in den Käse und trägt damit wesentlich zur Geschmacksbildung bei. Mit der Zeit wird das Salzbad mit Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen und Käse-Restpartikeln sowie Kalziumphosphaten belastet. Das Ausmaß der Verunreinigung ist abhängig vom Prozess und der Salzbadgröße, kleine Salzbad sind aufgrund der stärkeren Belegung häufig höher belastet. Durch die Keime wird der Diffusionsprozess und somit die Salzaufnahme gestört. Die Konsequenzen sind unter anderem längere Verweilzeiten, weniger Käsedurchsatz sowie mehr Schimmelbildung am fertig ausgereiften Käse. Nach einiger Zeit macht die starke Belastung des Salzbad eine Behandlung oder einen Neuanatz notwendig.

Reinigungsmethoden

Die Filtration der Salzbadlake ist für verschiedenste Hart-, Schnitt- und Weichkäse anwendbar. Im Vergleich zu anderen Reinigungsmethoden sind keine Chemikalien für die Stabilisation des Bades notwendig. Ebenso wenig muss eine periodische Erhitzung des Salzbad durchgeführt werden. Wird die Salzlake gefiltert, bleibt trotz der Reduktion von Keimen und der Entfernung von Käse-Restpartikeln der Großteil der wertvollen Mikrobiologie erhalten. Sie müsste bei einem Neuanatz erst

langsam wieder neu aufgebaut werden. Durch die Filtration wird eine mikrobiologische Stabilität erreicht, die zu besserer Hygiene und einer konstanten Salzbad-Mikroflora führt. Diese mikrobiologische Standardisierung ermöglicht eine Käseerzeugung von konstanter Qualität.

Neben der vermehrten Produktqualität weist der Käse eine längere Haltbarkeit auf, beides schlägt sich in einem höheren Kundennutzen und einer stärkeren Kundenzufriedenheit nieder.

Ferner wird die Produktionsleistung merkbar gesteigert, da mit einer sauberen Lake das Salz schneller in den Käse diffundiert und während einer kürzeren Verweilzeit eine höhere Salzaufnahme stattfindet.

Der Effekt der Salzbadfiltration zeigt sich sehr gut an dem unterschiedlichen Hefenanteil vor und nach der Filtration:

Belastetes Salzbad	50.000 – 500.000 Hefen/ml
Filtrat	100-3.000 Hefen/ml

Die Gesamtkeimzahl wird zwischen 70-90% reduziert.

Aufgrund der geringeren Bakterieninfektion auf der Käsoberfläche und wegen der wasserklaren Konsistenz des Filtrats, verringert sich der Reinigungsaufwand des Salzbad deutlich.

Die Salzbadfiltration mittels Cricketfilter®

Im Vergleich zu anderen Filtrationstechniken hat die Salzbadfiltration mittels Cricketfilter® folgende Vorteile:

- Es geht kein *Salzbad* verloren - im Gegensatz zur Mikrofiltration bei der ca. 3% der

Umwälzleistung abgetrennt werden. Dadurch gibt es keinen direkten Salzverlust.

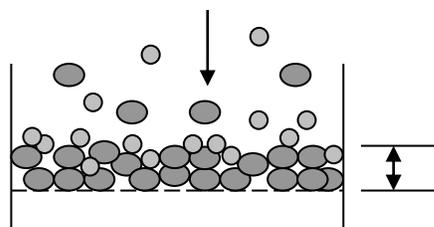
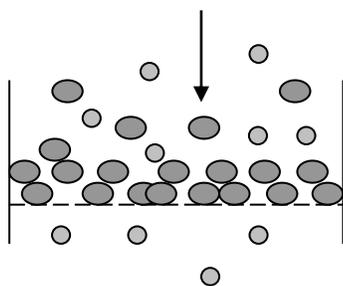
- Die *Filtrationsleistung* ist durch den Einsatz des Cricketfilters® sehr hoch.
- Die *Rückspülmenge* ist geringer als üblich. Bei der Mikrofiltration beträgt die Rückspülmenge zwischen 0,5 – 5 % des Konzentrats/ h, bei der Anwendung eines Cricketfilters® wird nur 1-2 mal pro Tag zurückgespült.
- Deutlich unterscheiden sich außerdem die *Betriebskosten* durch weniger Stromverbrauch gegenüber der Mikrofiltration. Es ist weniger Pumpenergie nötig, da mit niedrigerem Druck und kleineren Umwälzmenge gefiltert wird.
- Das Filtertuch hat lange *Standzeiten*, weil das verarbeitete Material zweischichtig ist. Aufgrund dieses Aufbaus und des vollständigen Austrags des Filterkuchens ist es einfach zu reinigen.
- Das System ist sehr einfach in der Betreuung und bedarf wenig Personaleinsatzes.

Die Filtration

Bei der Filtration wird ein Teil der Partikel durch das Filtermedium zurückgehalten, während die Flüssigkeit durch das Filtermedium hindurchfließt. Es gibt drei verschiedene Arten der Filtration:

- Tiefenfiltration (dazu gehört die Nanofiltration)
- Oberflächenfiltration
- Kuchenfiltration

Kuchenfiltration:



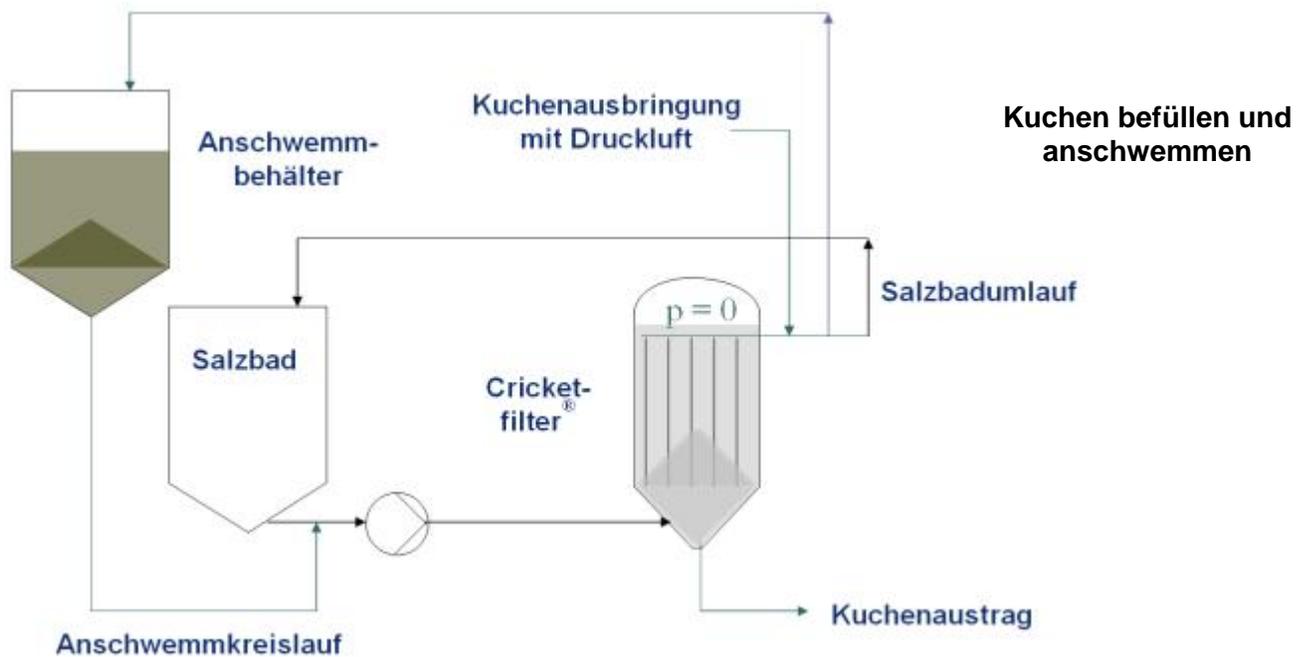
**Anschwemmung
oder während des
Klarlaufs
(Kreislaufführung)
gebildeter Kuchen**

Die Salzbadfiltration mit Cricketfilters® ist eine Kuchenfiltration, als Filterhilfsmittel dient „Perlit“.

Bei Perlit handelt es sich um weiterverarbeitetes Rohperlit, ein dichtes, glasartiges Gestein, das durch vulkanische Aktivität gebildet wurde. Es besteht aus Silikaten (Natrium-, Kalium- und Aluminium-Silikat) und expandiert nach dem Zerkleinern und Erhitzen auf das etwa 20-fache seines Ursprungsvolumens. Perlit beeinflusst weder Geschmack, Geruch noch die Zusammensetzung der filtrierten Flüssigkeiten und ist FDA zugelassen.



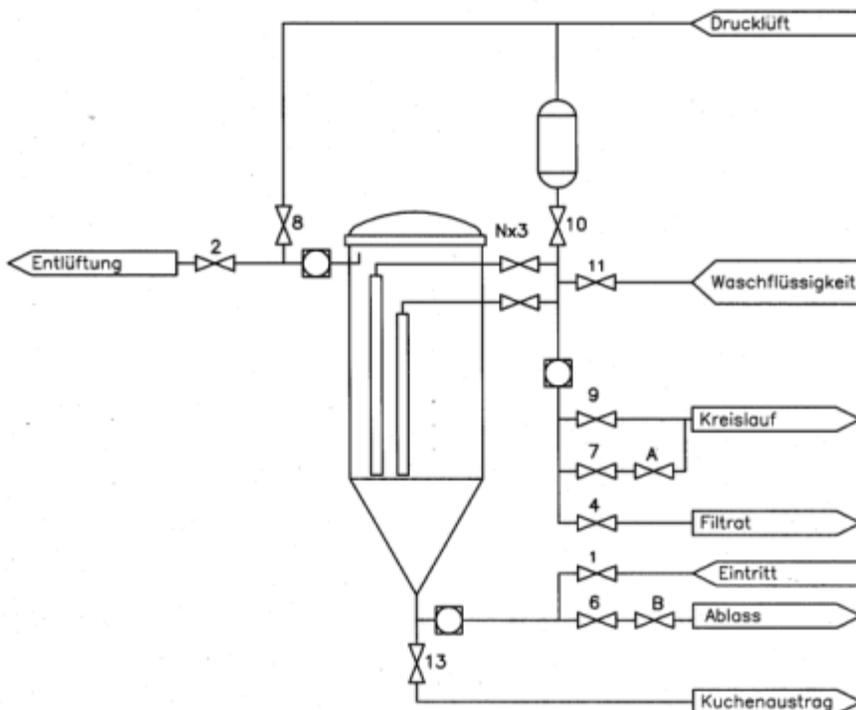
Allgemein bilden Filterhilfsmittel ein zusätzliches Filtermedium um eine höhere Filtratqualität zu ermöglichen. Die Zuführung von Perlit erfolgt mittels Anschwemmung, also vor der reinigenden Filtration. Die Anschwemmschicht hält die abzuscheidenden Feststoffe zurück, ohne gleichzeitig den Durchfluss des Filtrates durch das Filtermedium zu behindern. Durch die Anschwemmung ist es gegen vorzeitiges Blockieren geschützt, kleine Partikel werden im Kuchen zurückgehalten. Die abgetrennten Partikeln bilden eine unterstützende Filtrationschicht. Dieser Filterkuchen wird mitsamt dem verbrauchten Filterhilfsmittel am Ende des Zyklus ausgetragen.



Aufbau

Die Salzbadfiltration wird im Bypass des Salzbad eingebaut, je nach Belastung des Salzbad wird die Filtrationszeit festgelegt. Die Umlaufleistung der Filtration beträgt ca. 2,5-5% des Beckenvolumens, für die genaue Größenauslegung muss die erzeugte Käsesorte berücksichtigt werden.

Bei dem Cricketfilter® handelt es sich um einen Druckfilter, eingebaut in ein vollständig geschlossenes Filtersystem. Die Salzlake wird über das interne Filtratsteigrohr aus Lochblech über patentierte Filterelemente geschickt. Ein Teilstrom des Salzbad wird permanent gefiltert, dank des Cricketfilters® gibt es keinen Flüssigkeitsverlust.



Prozessschema Cricketfilter®

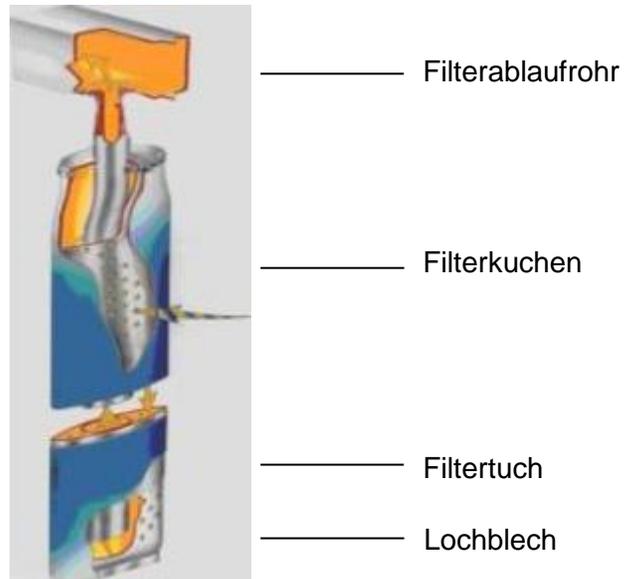
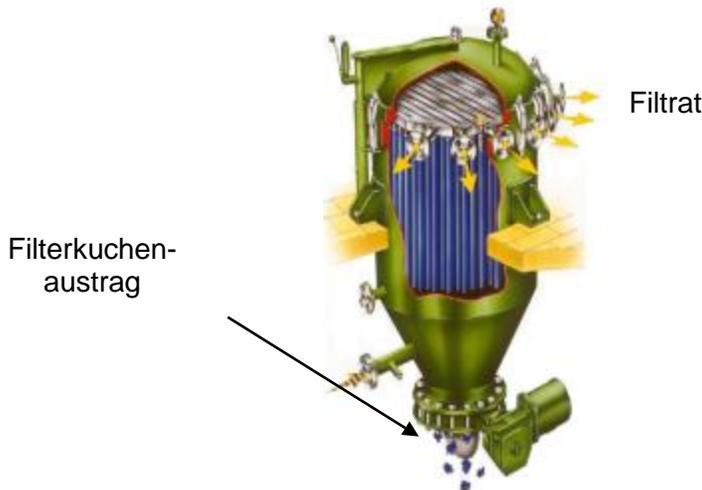
Um eine Filtrationsschicht beim Cricketfilter® herzustellen, wird Perlit als Filterhilfsmittel verwendet. Nach dem Lösen einer bestimmten Menge des Gesteins (berechnet auf die GesamtfILTERfläche) wird durch Anschwemmung die nötige Filtrationshilfsschicht auf dem Filtertuch aus Drainagegewebe aufgebaut. Die Dauer der Kreislaufführung orientiert sich am Verschmutzungsgrad der Salzlake. Größe und Dichte dieser Schicht, und damit verbunden auch die Filterleistung, nehmen durch das weitere Ablagern von Grobpartikel der Salzlake auf dem Filterkuchen ständig zu.

Das Filterhilfsmittel kann problemlos durch den Kanal entsorgt werden, die herausgefilterten Schimmel, Hefen, Keime und Käse-Restpartikel werden als nasser oder trockener Kuchenaustrag ausgelesen. Das Filtrat, die gereinigte Salzlake, wird durch das Filterablaufrohr zurück in das Salzbad geführt und ist von was-

serklarer Konsistenz. Die Filtrationsdauer mit einer Anschwemmung richtet sich nach dem Feststoffgehalt der Salzlake.

Die Salzbadfiltrierung mittels Cricketfilter® umfasst im Wesentlichen folgende Komponenten: Anschwemmbehälter, inkl. Rührwerk und Dosierstation, einer FU-regelbaren Kreiselpumpe, Salzbad-Cricketfilter®, Beutelfilter, Armaturen, Schaulaternen (zur Sichtkontrolle in die Rohrleitungen eingebaut), Messtechnik, Drucklufteinheit inkl. allen erforderlichen Armaturen und Filtern, Edelstahlschaltschrank mit allen notwendigen Einbauten inkl. Bedienpaneel.

Die Anlage kann in verschiedenen Automatisierungsgraden, von einer einfachen Handbedienung bis hin zur vollautomatischen Ablaufsteuerung mit minimalem Bedienungsaufwand, konzipiert werden.



EDTMAYER AG

Der Vertrieb der Salzbadfiltration mittels Cricketfilter liegt in Österreich exklusiv bei der Firma Edtmayer AG. Das Unternehmen ist im Anlagenbau tätig und hat sich besonders auf produktangepasste Verfahrenstechnik, Steuerung und Automatisierung sowie Energieoptimierung spezialisiert.

Das Unternehmen wurde 1954 von Herrn Dipl. Ing. Dkfm. Edtmayer gegründet und konnte

schnell die Marktführung bei Messtechnikprodukten, unter anderem von Dreyer - Rosenkranz - Droop, übernehmen. Ausschlaggebend waren die fundierte Beratung und das hohe technische Verständnis der Mitarbeiter, Eigenschaften die im Unternehmen bis heute hoch gehalten werden.

Mit der Übernahme des Unternehmens durch Herrn Ing. Wallner wurde der Bereich Steuerung und Automatisierung in das Leistungsportfolio integriert. Außerdem baute er Edtma-

yer im Laufe der Jahre zu einem gesamtheitlichen Anbieter im Anlagenbau auf.

Der Großteil der Projekte wird für namhafte Kunden im Lebensmittelbereich (zB. NÖM, Mautner Markhof und Emmi) durchgeführt, ebenso zählen Energie- als auch Pharmaunternehmen zu den Kunden.

Bei der Konzeptentwicklung und Anlagenplanung werden besonders die individuellen Bedürfnisse des Kunden und die speziellen Gegebenheiten vor Ort berücksichtigt. Die langjährige (Produkt-)Erfahrung im Lebensmittelbereich und das Know-How in der Verfahrenstechnik, führen zu einem tiefgehenden Verständnis vom Produkt sowie von produktionstechnischen Abläufen. Die Konsequenz sind innovative und außergewöhnliche Lösungen, die optimal den Kundenbedürfnissen entsprechen.

Automatisierung

Edtmayer erstellt maßgeschneiderte, individuell auf den Kunden abgestimmte Automatisierungskonzepte. Der Grad der Automatisierung reicht von der Steuerung einzelner Anlagenteile, über die Einbindung bestehender Systeme in Neuanlagen, bis zum Entwurf kompletter Automatisierungssysteme für den gesamten Produktionsbetrieb. Die Anlagedaten können in das vom Kunden verwendete EDV-System implementiert werden.

Eine ausgereifte Automatisierung führt zu weniger Benutzungsfehlern aufgrund übersichtlicher und einfacher Bedienfunktionen. Im Falle einer Störung ist durch präzise Meldetexte eine schnelle Fehlersuche möglich, das steigert die Anlagenverfügbarkeit. Weitere Vorteile sind die etwaige Einbindung einer Energiesparfunktion in die Anlage sowie eine verstärkte Produktionssicherheit durch das Abfragen von Benutzerrechten.

Milchverarbeitung

Edtmayer ist langjähriger Betreuer von Milchverarbeitenden Unternehmen und hat sich den speziellen Bedürfnissen dieser Industrie besonders angepasst. UHT-, Pasteurierungs- und CIP-Anlagen werden in einer speziellen Modulbauweise angeboten: Alle Komponenten, außer Homogenisator und anderen Großteilen, werden auf einem Grundrahmen aus Edelstahl anschlussfertig montiert, die Verbindungen

werden bereits im Werk vorgefertigt. Somit kommt es zu sehr kurzen Installationszeiten vor Ort. Um Standzeiten bei Störungen zu reduzieren, sind die Anlagen standardmäßig mit Fernwartungssystemen ausgerüstet, eine Hilfestellung ist jederzeit möglich.

Für die lückenlose Rückverfolgung relevanter Prozessdaten (Durchflüsse, Temperaturen, Heißhaltezeiten etc.) kann eine elektronische Datenaufzeichnung eingesetzt werden.

Neben der Erweiterung um einzelne Anlagen plant und montiert Edtmayer auch komplette Molkereibetriebe inkl. Rohmilchübernahme, Fertigmilchversand und Demontage der alten Anlagen.

Alle Anlagen entsprechen der Milchhygieneverordnung.

Energieeinsparung und -optimierung

Im Zeitalter von Ressourcenknappheit wird das Thema des effizienten Energieeinsatzes immer wichtiger. Edtmayer unterstützt in diesem Bereich Unternehmen während des gesamten Optimierungsprozesses. Die Betrachtung der Ist-Situation wird basierend auf den Ergebnissen der Bedarfsdatenmessung durchgeführt. Druck, Durchfluss, Temperatur und Niveau werden erfasst, berechnet und unter Berücksichtigung der produktionsrelevanten Prozesse analysiert. Bei Bedarf werden notwendige Investitionen und Modernisierungen vorgeschlagen. Aufgrund des weiten Leistungsspektrums können diese schnell und einfach aus einer Hand umgesetzt werden.

Edtmayer begleitet und unterstützt Unternehmen auch bei der Einführung eines Energiemanagementsystems nach EN 16001.



EDTMAYER
AG

Perfektastraße 55
1230 Wien

www.edtmayer.at, Tel: 01/789 63 40
Kontakt: Franz Ramler

Einladung



zur 11. internationalen

KÄSIADA

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

8. bis 10. November 2012
Hopfgarten im Brixental/Tirol

Käse aus aller Herren Länder

Tiroler Bergkäse, Gruyere aus der Schweiz, Holländischer Gouda, Griechischer Feta, Tschechischer Bryndza, Kenyanischer Hartkäse und Auracher Räucherkäse.

Österreich besitzt eine lange Tradition bei der Käseherstellung. Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, dem österreichische und europäische milchwirtschaftliche Fachleute angehören, veranstaltet heuer die

11. Internationale Käsiade mit internationalem Butterwettbewerb und Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

Die Käsiade findet alle zwei Jahre statt und ist ein fairer Wettbewerb zwischen Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland. Die Butter und Käse von Molkereien, Käsereien und bäuerlichen Herstellern

werden durch eine internationale Jury beurteilt, wobei besonderer Wert auf Geschmack und Textur gelegt wird.

Die Gewinner der einzelnen Gruppen werden mit Medaillen - Gold, Silber und Bronze - prämiert und in den nationalen und internationalen Medien vorgestellt.

Mit der Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse haben wir für Direktvermarkter von Milchprodukten die Möglichkeit geschaffen, an diesem internationalen Wettbewerb teilzunehmen.

Wir freuen uns auf rege Teilnahme!

Nähere Informationen:

Verband der Käserei- und Molkereifachleute
Brixnerstraße 1 A-6020 Innsbruck
Tel. 0043 (0) 5 92 92-1810
Fax. 0043 (0) 5 92 92-1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at

KÄSIADE: 8. - 10. Nov. 2012

DO 9:00 Uhr
Prüfung der Butter und Käse durch die Jury

FR 10.00 - 15.00 Uhr
Käsekino + Führung für Schulen
18.00 Uhr
*„Mit Musik ins Wochenende“
Livesendung des ORF*
20.00 Uhr
*„Käse & Wein“
„Kompberg Buam“ Eintritt € 15
Käsebuffet + Weinprobe inbegriffen.*

SA 18.00 Uhr *Empfang der Ehrengäste*
20.00 Uhr *Verleihung der Medaillen und Urkunden sowie Übergabe des „peak of quality“*

Wie bei den bisherigen Käsiaden bitten wir die Mitglieder vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute auch heuer wieder um tatkräftige Unterstützung, sei es durch die Mithilfe oder durch den Besuch unserer Veranstaltung. Wir freuen uns auf gute Zusammenarbeit und auf viele schöne Momente bei der Käsiade 2012.

Mach mit!

Komm vorbei!

„Es wird a Wein sein, und wir wer'n nimmer sein“

heißt es in einem alten Wienerlied. „D'rum greif ma zua, g'rad is' no Zeit“. So nutzen wir vom 12. bis 13. April 2012 die Zeit für eine Lehrfahrt. Käse und Wein führen seit jeher ein Dasein in kulinarischer Zweisamkeit. Unser Handwerk ist der Käse, so hat unser Mitglied Herbert Fürnhammer eine Reise in die Wachau organisiert, damit wir auch einmal den Partner des Käses, den Wein und seine Veredelung genauer kennen lernen.

Zielpunkt unserer Lehrfahrt ist die Stadt Krems, im Mittelalter ein berühmter Weinhandelsplatz, und unserer Führer ist einer der besten Nachbarn von Herbert Fürnhammer, Edi Afforf, pensionierter Volksschuldirektor aus Lengenfeld, begeisterter Opa von zwei tollen Enkerl und fachkundiger Schnapsbrenner seiner eigenen Marillen.

Wie zahlreiche prähistorische Funde beweisen, ist Krems bereits seit der Altsteinzeit, also rund 30.000 Jahre, Siedlungsraum. „Fanny – der tanzenden Venus vom Galgenberg“, einer kleine steinernen Frauenstatuette, die auf dem Galgenberg bei Stratzing, unmittelbar auf der Gemeindegrenze zu Krems-Rehberg gefunden wurde, wird ein gesichertes Alter von 32.000 Jahren zugeschrieben. 25 Kilometer die Donau aufwärts liegt die Fundstelle der etwa 7.000 Jahre jüngeren „Venus von Willendorf“.

Erstmals urkundlich erwähnt wird „Urbs Chremisia“ im Jahr 995 („Urbs“ lateinisch für eine durch einen Wall befestigte Siedlung). Durch die verkehrstechnisch günstige Lage an der Donau ist Krems im Mittelalter eine

bedeutende Handelsstadt. Anfang des 11. Jahrhunderts lassen sich zahlreiche Kaufleute in Krems nieder, zu deren Schutz eine Burg errichtet wird. Reich wird die Stadt durch den Handel mit dem überall sehr begehrten Salz, was sich auch in der Namensgebung für das südliche, der Donau zugewandte Stadttor niederschlug: „Höll-Tor“ („hällisches“ Salz aus Reichenhall). So war Krems im 11. und 12. Jahrhundert ebenso groß und bedeutend wie Wien. Vom Reichtum des Mittelalters ist heute nichts mehr übrig. Mit 24.000 Einwohnern ist Krems die fünftgrößte Stadt Niederösterreichs und eine der höchst verschuldeten.

Weitgehend bewahrt hingegen geblieben ist die altertümliche Bausubstanz, wofür Krems von den europäischen Denkmalspflegern das Prädikat einer „Musterstadt“ erhielt. Durch das „Steinertor“, dem einzigen noch erhaltenen der ehemals vier mittelalterlichen Stadttore und dem Wahrzeichen von Krems, geht es in die Altstadt, die ein geschlossenes Stadtbild mit 400 Bürgerhäusern aus den Stilepochen Gotik, Renaissance und Barock, Kirchen, Klöstern und alten Wehrbauten bietet.

Vom Gasthof „Klinglhuber“ aus, wo wir unsere Zimmer bezogen haben, müssen wir nur über den Zebrastreifen gehen und sind schon in der historischen Altstadt.

Unmittelbar hinter dem Steinernen Tor beginnt die „Obere Landstraße“, eine Einkaufsstraße, an der sich nicht nur Bürgerhäuser aus unterschiedlichen Bauepochen sondern auch Schaufensterauslagen aneinander reihen. Einst ein Zentrum von Handel und Gewerbe, hat sich in den letzten fünfzig Jahren der Hauptschwerpunkt an die am Ortsrand der Stadt anzutreffenden Einkaufszentren verlagert, sodass die kleinen Handelsbetriebe zum größten Teil verschwunden sind und Initiativen gesetzt werden, die Altstadt wieder zu beleben.

An der „Unteren Landstraße“ steht der Simandlbrunnen. Simandl („Sie ist das Mandl“) ist auf gut Kremserisch ein Pantoffelheld. Zurück geht es auf das Jahr 1619, als anlässlich des Einfalls der böhmischen

Gozzoburg



Aufständischen nach Niederösterreich, eine feindliche Heeresabteilung unter Oberst Karpizan im Anmarsch auf Krems war. Die Bürger zogen mutig entgegen, wurden aber durch die Böhmen von der Stadt abgeschnitten, welche sie nun zu belagern begannen. Da griffen aber die Kremserinnen selbst zu den Waffen und verteidigen die Mauern so heldenmütig, dass die Feinde die Belagerung aufgeben mussten. Auch die Männer konnten wieder zurückkehren, sie wurden aber von den Frauen mit Hohn empfangen und hatten nun von ihnen die ärgsten Spötteleien zu erdulden. Einigen unterdrückten Männern schien es offenbar notwendig, sich in einer Interessengemeinschaft, der Simandlbruderschaft, zusammenzuschließen, um einen Grund zum gemeinsamen Ausgehen zu haben. So zeigt der Brunnen einen

gut gekleideten, wohlhabenden Mann, der vor einer Frau kniet und um Herausgabe des Haustorschlüssels bittet.

Wegen seiner charakteristischen Lage (er überragt weit die Stadt, ist also ein Lug ins Land“ und wurde daher auch als Wachturm genutzt) das zweite Wahrzeichen von Krems ist der Pulverturm, ein massiver Rundturm, der die Nordostecke der ehemaligen Stadtbefestigung bildet. Der Begriff ist wörtlich zu nehmen, da er als Batterieturm diente, also dort die Geschütze stationiert waren und damit auch das Schießpulverdepot.

Krems ist eine traditionelle Schulstadt mit derzeit 30 Schul- und Hochschulen mit insgesamt mehr als 12.000 SchülerInnen und Studierenden. Die Entstehung von Schulen und Universitäten ist eng mit dem Wirken alter

Klöster verbunden. Zu einem Kloster gehörte oft ein Kollegium für theologische Studien aus denen für alle offene Gymnasien und Internate hervorgingen. Der katholische Männerorden der „Piaristen („Schulbrüder“) unterhielt im 18. Jahrhundert in Österreich 24 Gymnasien und war das führende Schulsystem im mittleren Bildungswesen.

Die Piaristenkirche ist die kleine Schwester des Stephansdoms zu Wien. Auf den romanischen Fundamenten der ersten Kremser Kirche, der Stephanskirche, ist eine neue gotische Kirche, zu Unserer Lieben Frau, errichtet worden. An der Außenwand sind dioramantartig eingelassene Kreuzwegstationen von 1658 zu sehen. (Ein Diorama ist eine Art Schaukasten, wo vor einem bemalten Hintergrund Szenen dargestellt werden.) Das Kircheninnere beeindruckt mit den für die gotische Handwerkskunst typischen reich profilierten Pfeilern und Kapitellen. In der Barockzeit wurde die Kirche neu eingerichtet. Aus dieser Zeit stammt der Hochaltar mit dem Altarbild der Himmelfahrt Mariens vom Maler Martin Johann Schmidt (1718 bis 1801). Der „Kremser Schmidt“ (im Unter-



Piaristenkirche

schied zu seinem Wiener Namensvetter) ist das berühmteste Kind der Stadt Krems und der Schöpfer herrlicher Altarbilder in vielen Barockkirchen des Donauraumes. Als echtes Kind des Volkes gab er sich zuweilen auch profan und bemalte Zunftfahnen. Selbst das Zollhaus an der Steiner Brücke verschönte er, als er der Eidam (Schwiegersohn) des Zolleinnehmers wurde. Sein ehemaliges Wohnhaus (jetzt Museum) befindet sich heute noch im Stadtteil Stein.

Das über tausendjährige Krems ist im Grunde genommen eine Doppelstadt, denn seit dem 12. Jahrhundert sind Krems und die Schwesterstadt Stein durch ein gemeinsames Stadtrecht, Stadtsiegel und einen gemeinsamen Bürgermeister miteinander verbunden.

Mit dem Europa-Nostra-Award 2009, dem Preis der Europäischen Union für herausragende Leistungen zur Erhaltung des Kulturerbes ausgezeichnet wurde die Generalsanierung der Gozzoburg. (2010 ging der Preis übrigens an die Nordkettenbahn in Innsbruck als besonderes Beispiel alpiner Architekturgeschichte.) Die älteste Stadtburg nördlich der Alpen war in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts Wohnsitz von Gozzo, dem Stadtrichter und Kammergraf von Krems und beinhaltet die ältesten profanen (weltlichen im Unterschied zu kirchlichen, religiösen oder kultischen) Fresken Österreichs. Die Sanierung des ältesten weltlichen Repräsentationsbaues belief sich auf 8,8 Millionen Euro.



Wer sich nun eine Burg vorstellt wird staunen, mit seinen offenen Arkaden ähnelt das Gebäude mehr einem italienischen Stadtpalast.

Im Jahr 2014 feiert die Stadtpfarrkirche Krems St. Veit ihr 1.000-jähriges Bestehen. Damit dieses Jubiläum auch gebührend gefeiert werden kann, ist gestern, Mittwoch, den 11. April 2012, der Startschuss für die Renovierung gefallen. Die als „Dom der Wachau“ bezeichnete größte Pfarrkirche der Diözese ist ein wichtiges Werk des Frühbarock, der ohne die Stützpfeiler der Gotik auskommt. Die Seitenkapellen sind durch massive Quermauern voneinander getrennt, die bis unter das Hauptdach ragen. Damit konnte das Gewölbe ausladender und weiter als in der Renaissance gebaut werden. Die Deckenfresken (Glaube, Liebe, Hoffnung) stammen vom „Kremser Schmidt“. Das Hochaltarbild dagegen vom „Wiener Schmidt“ (Johann Georg Schmidt).

Eine wechselhafte Geschichte hinter sich hat die Dominikanerkirche. Kloster und Kirche waren zur Bauzeit im 13. Jahrhundert einer der größten und repräsentativsten Versammlungsräume des Landes, sie dienten unter anderem als Treffpunkt der Landtage und der Handwerkszechen der Region. Nach der Ordensauflösung unter Joseph II. wurden Kirche und Kloster desakralisiert und veräußert. Unter anderem wurde die Kirche als Speicher, Knopffabrik, Feuerwehrdepot, Theater und Kino genutzt. In den weitläufigen Räumen des Klosters waren auch Wohnungen untergebracht. Heute ist der Kirchenraum Museum und Ausstellungsfläche.

Neben dem Männerorden der Piaristen war in Krems der Frauenorden Institutum Beatae Mariae Virginis (seit 2004 Congregatio Jesu), vom Volk „Englische Fräulein“ genannt, tätig. Von Mary Ward gegründet, gehört der an jesuitischen Konstitutionen und Spiritualität orientierte Orden zu den ältesten und bedeutendsten weiblichen Orden für Erziehung und pastorale Dienste und ist seit 1725 im Kremser Schulzentrum tätig. Die katholische Mary-Ward-Privathauptschule (früher Englische Fräulein Krems) liegt mitten in der Altstadt von Krems.

Am Rathaus vorbei biegen wir dann wieder in die Obere Landstraße ein und kommen so zu unserem Bus, der uns zum nächsten Programmpunkt, der Weinverkostung führt.

Als der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus (232 bis 282 nach Christus), selbst

Freund edlen Trunkes, das bis dahin bestehende Weinanbauverbot nördlich der Alpen aufhob, war dies die Geburtsstunde des eigentlichen Weinbaues in Österreich. („*Gallis omnibus et Hispanis ac Brittannis hinc permissit, ut vites haberent vinumque conficerent.*“ – „Er erlaubte allen Galliern, Spaniern und Briten, Reben zu besitzen und Wein herzustellen.“) Römer aller Schichten tranken täglich Wein, je nach Einkommen von besserer oder schlechterer Qualität. Verunreinigtes Wasser verursachte immer wieder Epidemien wie beispielsweise Cholera, deshalb war Alkohol tatsächlich gesünder. Da römische Legionäre immer nur römischen Wein trinken sollten, der Transport aus der Heimat der Qualität des Weines nicht unbedingt zuträglich und die angelieferten Mengen auch zu gering waren, erlaubte Probus schließlich, in den eroberten Gebieten Reben zu pflanzen und Wein zu keltern. Die Ernten waren gut, die Qualität ebenso. Kein Wunder, dass der Weinkonsum so dramatisch anstieg, dass die Verteidigungsfähigkeit der Truppen arg darunter litt.

Weingärten finden sich in **Österreich** in **vier offiziellen Weinbauregionen**: im **Weinland** (Niederösterreich und Burgenland), im **Steierland**, in **Wien** und im **Bergland** (Oberösterreich, Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg). Die größeren Regionen sind in einzelne Weinbaugebiete untergliedert:

In **Niederösterreich** sind dies **Carnuntum** (bekannt für seine Rotweine, vor allem für

den Zweigelt, der auch als „Rubin Carnuntum“ vermarktet wird), das **Donauland** (hier keltern vor allem entlang des Wagram viele Qualitätsgilden hervorragende Weiß- und Rotweine, eine Spezialität ist der Rote Veltliner, ein Weißwein), das **Kamptal** (zählt qualitätsmäßig zu den Top-Anbaugebieten Österreichs, viele grandiose Veltliner und Rieslinge stammen von hier; auch der berühmteste Weinberg des Landes, der Heiligenstein, liegt im Kamptal), das **Kremstal** (auch hier werden, wie im Kamptal, manche Weltklasseweine gekeltert), die **Thermenregion** (Gumpoldskirchen ist der bekannteste Weinort, Zierfandler und Rotgipfler heißen die berühmtesten Sorten, aber auch hervorragende Rotweine, vor allem St. Laurent und Pinot noir, stammen von hier), das **Traisental** (ein kleines, aber feines Weinbaugebiet zwischen Traismauer und St. Pölten), die **Wachau** (die wohl berühmteste und für viele die schönste Weingegend Österreichs) und das **Weinviertel** (hektarmäßig das größte Weinbaugebiet, ein Land des Grünen Veltliners).

Im **Steierland** zu nennen sind die **Südsteiermark** (hier werden die schönsten Sauvignon blancs und Morillons des Landes angebaut), die **Südoststeiermark** (auf ehemaligen Vulkanböden reifen einige der besten Rotweine des Landes, rund um Klöch einige der schönsten Traminer) und die **Weststeiermark** (das Land des herben, aber beliebten Schilchers, der vor Jahrhunderten allerdings einen Papst schockiert haben dürfte: Als Pius

VI. 1782 auf dem Weg zu Joseph II. im weststeirischen Kloster Maria Lankowitz Station machte, notierte er in sein Tagebuch. „Man hat mir zum Essen einen rosa-roten Essig vorgesetzt ...“).

Im **Burgenland** zählen dazu der **Neusiedlersee** (die Heimat vieler großer Rot- und Süßweine; die bekanntesten Weinorte sind Andau, Gols und Illmitz), das **Neu-**

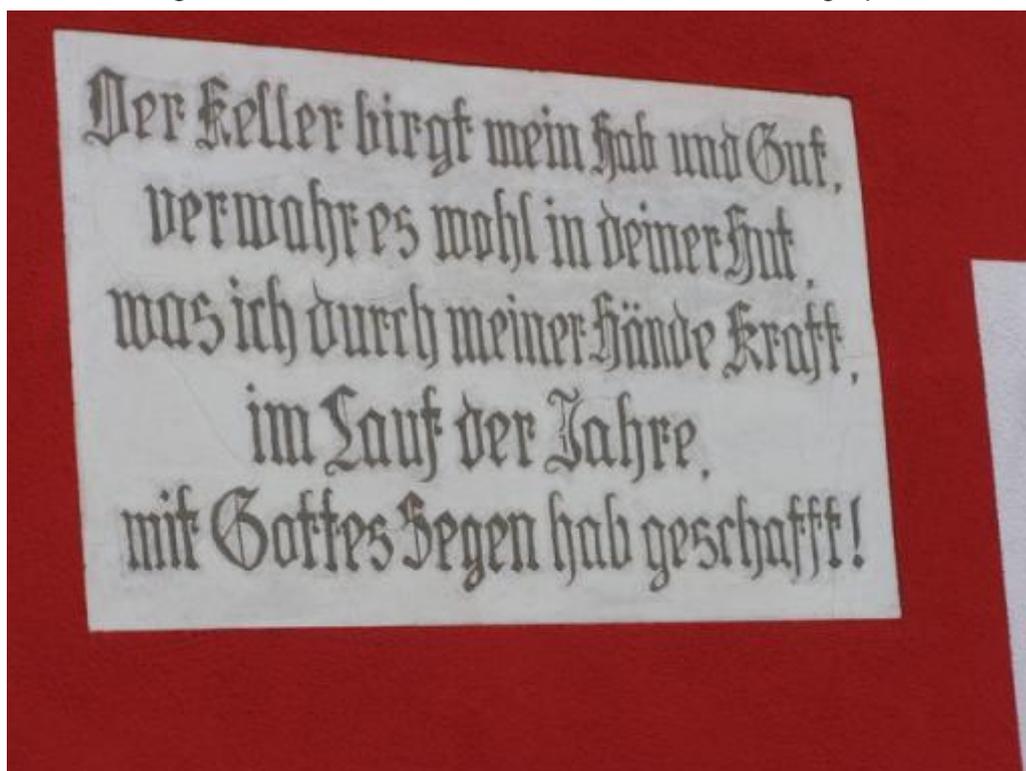


siedlersee-Hügelland (das Land westlich des Sees; von hier stammen exzellente Weißweine, die an den Südhängen des Leithagebirges gedeihen, aber auch vortreffliche Rote und Prädikatsweine, beispielsweise der Ruster Ausbruch), das **Mittelburgenland** (die Stärke des Gebietes rund um Deutschkreuz und Oberpullendorf drückt schon der Beiname „Blafränkischland“ aus; hier erzielt man mit der Rotweinsorte Blafränkisch die höchsten Qualitäten) und das **Südburgenland** (eine noch verträumte, aber umso reizvollere Weinoase, aus der ebenfalls ganz große Rotweine, vor allem vom Eisenberg, stammen).

Wein ist eines der Kulturgüter Österreichs. Von knapp 20.200 Betrieben (Zahlen sind von 2009, bei der letzten Weingartengrunderhebung 1999 waren es noch über 32.000 Betriebe) wird auf einer Fläche von 45.533 Hektar (1999 waren es 48.496 Hektar) Wein gebaut. Davon entfallen auf das Weinland 41.026 Hektar, wobei Niederösterreich mit 27.184 Hektar den Löwenanteil hält, das Burgenland hat 13.842 Hektar Weingärten. Die Rebfläche der Steiermark beträgt 3.867 Hektar. Wien, die einzige Weltstadt mit eigenem Weinbau, hat einen grünen Riedengürtel von 557 Hektar, die Bergland-Bundesländer bringen es zusammen nur auf knapp 82 Hektar. Von den erwähnten 20.200 Betrieben füllen nur noch 6.500 selbst in Flaschen ab. Der langjährige Trend von Weißwein hin zu Rotwein zeigt sich in der Abnahme der

Weißweinfläche im Vergleich zu 1999 um 17,5 Prozent auf 29.820 Hektar, im Gegenzug stieg die Rotweinfläche um 27,2 Prozent auf 15.713 Hektar an, womit also genau zwei Drittel Weißwein- auf ein Drittel Rotweinsorten kommen. Im Schnitt werden in den Rieden zwischen Bodensee und Neusiedler See knapp 2,5 Millionen Hektoliter Rebensaft geerntet (ein Hektoliter sind 100 Liter) – eine harte Arbeit für die WinzerInnen – ein Genuss für die WeinliebhaberInnen. Erst der Wein macht ein Fest zur Feier: bei der Geburt, bei der Hochzeit und beim Abschied und jeden Tag dazwischen. 250 Millionen Liter Wein werden in Österreich pro Jahr erzeugt und dieselbe Menge getrunken. Da 67 Millionen Liter exportiert werden, wird gleichviel für Weintrinker mit internationalen Vorlieben importiert.

Aber wie viel Arbeit steckt hinter einem Glas Wein. Ein wichtiger erster Schritt zur Qualität im Weingarten ist der Rebschnitt. Ende **Januar** beginnen die meisten Weinbauer, die entlaubten, oft meterlangen Reben zu entfernen. Sie haben ihren Dienst erfüllt, der Rebstock braucht im neuen Jahr neue Triebe. Der Winzer lässt nur so viele „Augen“ übrig, dass die daraus entstehenden Triebe eine optimale Stärke erreichen. Da muss von Sorte zu Sorte (wegen der unterschiedlichen Frostempfindlichkeit) und je nach Stockalter anders vorgegangen werden. Der Rebschnitt dauert – je nach Größe der Weinfläche – oft bis Anfang April.



Die Weinrebe ist eigentlich eine Ranken- und Lianenpflanze, die sich unkontrolliert an allem festkrallt. Sie wird von den Winzern im wahrsten Sinne des Wortes „erzogen“, so zu wachsen, wie sie es brauchen. Wenn man sie ließe, würden alle Äste gerade in den Himmel wachsen. Der Winzer schneidet, kürzt, biegt sie zurecht und bindet sie an, damit

es im Gesamten ein funktionierendes Weingartensystem wird, bei dem die Pflanze nicht unnötig Energie verschwendet und diese optimal in die Traube investiert.

Die Rebzweige werden nach dem Schnitt gebogen (meistens bei feuchtem Wetter, weil die Bruchgefahr dann geringer ist) und an den Drähten eingeklemmt. Im **März** beginnt der Weinhauer mit der Bodendüngung und im **April** ist die erste Austriebsspritzung fällig, vor allem wenn im Vorjahr ein Befall von Schädlingen zu beobachten war.

Wenn die Kirsche blüht, also meistens im **Mai**, ist Pflanzzeit für neue Reben. Das wild wuchernde Unkraut im Weingarten muss gemäht oder gemulcht werden. Um die neuen Triebe im Wachstum zu begünstigen, sollten schwächere Neben- und Kurztriebe entfernt werden. Die verbleibenden Triebe werden zum Teil in die Drahtpaare gestopft, Jungreben müssen angebunden werden.

Im Mai und **Juni**, zur Reblütenzeit, wenn ein betörender Duft durch die Weingärten zieht, häuft sich bei feuchtwarmer Witterung die Gefahr von Pilzkrankheiten. Wer nichts dagegen unternimmt, läuft Gefahr, die ganze Ernte einzubüssen.

Ab **Juli** ist viel Laubarbeit angesagt: Für die Entwicklung der Frucht ist eine lockere Laubwand besonders wichtig. Sie muss nach Regenfällen und Sommergewittern für Wind und Sonne durchlässig sein. Frei gestellt

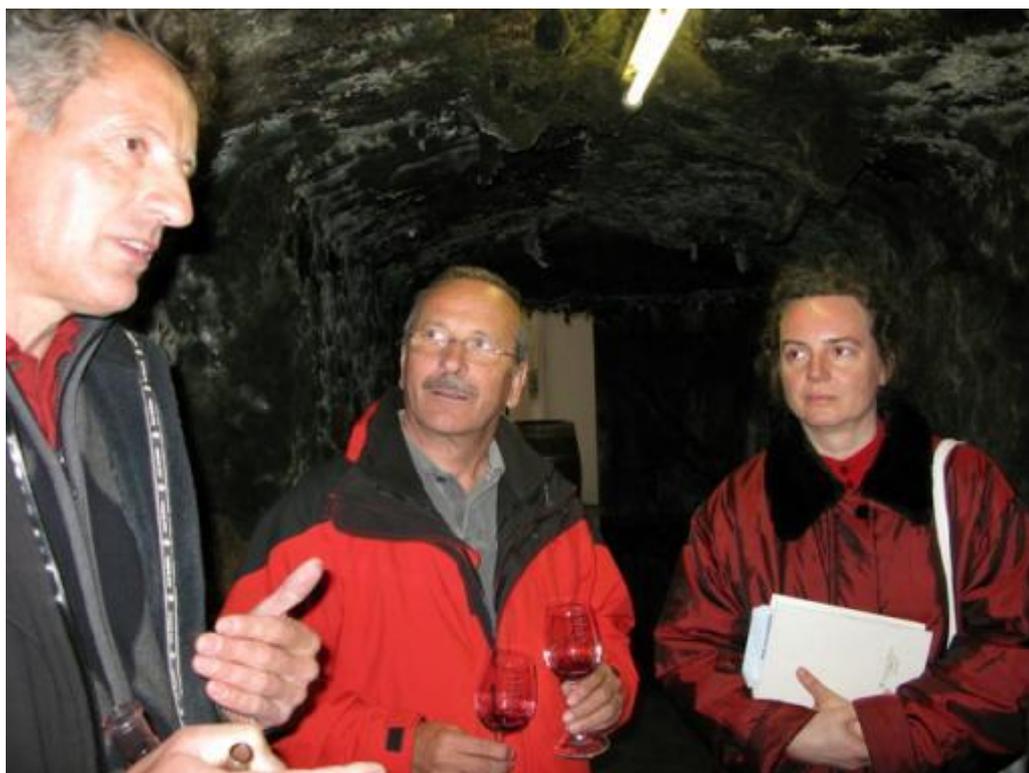
Trauben trocknen nach Regenphasen rascher ab, die Fäulnisgefahr sinkt. In trockenen Hitzeperioden hingegen können die Trauben, wenn sie der prallen Sonne ausgesetzt sind, einen Hitzeschaden erleiden. Schon aus diesem Beispiel ersieht man, wie sehr der Weinhauer von der Gunst des Himmels abhängt. Zwischendurch muss der Winzer immer wieder den Weingartenboden rund um die Stöcke lockern („hauen“) und, wenn er zwischen den Rebzeilen Gras gepflanzt hat, das die Feuchtigkeit bewahrt, die grüne Bodendecke mulchen.

Im **August** „dünnen“ qualitätsbewusste Winzer im Weingarten rigoros „aus“, das heißt, sie schneiden am Stock etliche Trauben herunter, damit die verbleibenden eine höhere Natursüße erzielen können. Die letzten vier bis sechs Wochen vor der Lese sind oft entscheidend für die Güte des Traubenmaterials. Ständiger Regen lässt die Beeren faulen. Der Winzer muss, will er sortentypische Weine keltern, die kranken Traubenzonen vor der Hauptlese entfernen, damit nicht auch die gesunden Beeren befallen werden.

Der Höhepunkt im Arbeitsjahr eines Weinhauers ist die Lesezeit, wenn er die Traubenernte einbringt, für die er fast ein ganzes Jahr gewerkt, gelebt und um die er manchmal auch gebangt hat, wenn der Himmel nicht gnädig war. Entscheidend für den Zeitpunkt der Ernte ist die Zuckergradation, angegeben mittels Grad Klosterneuburger Mostwaage.

Die Lese beginnt im Frühherbst mit den leichten, fruchtigen Weißweinsorten und erstreckt sich bis spät in den Herbst, wenn die Zeit der Ernte der extraktreichen, voluminösen Rotweinsorten gekommen ist und endet im Winter mit Trockenbeeren und Eiswein.

Mit der Lese im **September** und **Oktober** beginnt die Knochenarbeit im Keller. Schon vor dem Einbringen der Ernte



müssen alle Geräte und Behältnisse im Keller peinlich genau gesäubert werden. Das Traubengut wird zunächst gemischt und, je nach Sorte verschieden lang, meistens ein paar Stunden, stehen gelassen, damit die Bukett- und Extraktstoffe besser ausgelaugt werden. Rotweinmaische bleibt oft mehrere Tage oder Wochen in einem offenen oder geschlossenen Behälter, damit die Farbausbeute möglichst groß ist. Allerdings bildet sich in der Rotweinmaische ständig ein fester „Kuchen“ aus zusammengeklebten Beeren, der an der Oberfläche schwimmt und immer wieder untergetaucht werden muss.

Auch die Weinpressen sind inzwischen moderne Hightech-Geräte, die nicht an die einstige Kellerromantik erinnern, als man noch händisch die Baumpresse betätigte und der Most langsam aus dem Presskorb quoll. Aus den neuen Hydraulik-Geräten wird der Saft automatisch in die Gärbehälter abgepumpt.

Sind die Trauben geerntet, bestimmen die Gärung und der biologische Säureabbau die Arbeit im Weinkeller. Die Gärphase kann entscheiden, ob aus dem Traubenmaterial ein guter oder ein mäßiger Rebsaft wird. Deshalb verfolgen die Winzer die Entwicklung ihrer Jungweine genau und verbringen manchmal sogar die halbe Nacht beim werdenden Wein, weil die Gärung trotz modernster Temperaturregler eine unerklärliche Pause eingelegt hat. Große Moste, deren Trauben im Spätlese- oder Auslesebereich

geerntet wurden, können allerdings bei beabsichtigter langsamer Gärung oft wochenlang leise vor sich hinflüstern. Vor allem in dieser Gärphase macht sich bemerkbar, dass der Wein ein Lebewesen ist.

Um Martini, also den 11. **November**, wird der Jungwein verkostet. Die meisten Qualitätsweine sind zu Martini noch zu jung, und es bedarf dann noch etliche Monate ständiger sanfter Betreuung durch den Kellermeister bis aus den pubertären und ungestümen Jungweinen, elegante Gewächse werden, die endlich in Bouteillen gefüllt, zum Genuss freigegeben werden können.

Rotwein braucht Holz, denn Holz atmet und gibt dem Wein damit die Möglichkeit, sich zu einem „runden“ Geschmackserlebnis zu entwickeln. So reifen die Weine entweder klassisch im großen Eichenfass oder werden im Barrique ausgebaut. Dem fruchtige Weißwein hingegen wird, nach der gekühlten Gärung und je nach Sorte verschieden, in Edelstahltanks, Eichen- oder Akazienfässern viel Zeit zum Reifen gegeben. Die Grundbedingungen dafür schaffen eine hohe Luftfeuchtigkeit und eine Optimaltemperatur von zwölf bis dreizehn Grad Celsius. Je nach Sorte und Jahrgang bleiben die Weine sechs bis 36 Monate im Fass, bevor sie auf Flaschen gezogen werden.

Rotwein braucht Holz, denn Holz atmet und gibt dem Wein damit die Möglichkeit, sich zu

einem „runden“ Geschmackserlebnis zu entwickeln. So reifen die Weine entweder klassisch im großen Eichenfass oder werden im Barrique ausgebaut. Dem fruchtige Weißwein hingegen wird, nach der gekühlten Gärung und je nach Sorte verschieden, in Edelstahltanks, Eichen- oder Akazienfässern viel Zeit zum Reifen gegeben. Die



Grundbedingungen dafür schaffen eine hohe Luftfeuchtigkeit und eine Optimaltemperatur von zwölf bis dreizehn Grad Celsius. Je nach Sorte und Jahrgang bleiben die Weine sechs bis 36 Monate im Fass, bevor sie auf Flaschen gezogen werden.

Vom Rebschnitt im Januar bis zum Verkosten des Jungweins im November sind also viele Arbeitsschritte zu setzen und im Laufe so eines Weinjahres hat sich ein Weinhauer als Universalisten zu bewähren.

Jede Rebsorte gedeiht anders auf verschiedenen Böden. Die Kenntnis vom Untergrund, von der richtigen Düngung und von der Sortenwahl ist unerlässlich, und so muss jeder Winzer auch ein bisschen **Geologe** sein. Der Weinhauer muss von **Chemie** etwas verstehen, denn manchmal ist im Weingarten der vorsichtige Einsatz von Pflanzenschutzmitteln notwendig, um Krankheiten und Schädlinge abzuwehren. Auch später im Weinkeller muss er bei der Dosierung der erlaubten Gärhilfen, Schönungs- und Klärungsmittel, bei Schwefelzugaben oder beim Säureabbau ein gutes G'spür beweisen. Er muss in erster Linie **Önologe** (Weinbaukundiger) sein, der mit Botanikerblick Blüte und Wachstum im Weingarten beobachtet, um dann im richtigen Moment die erforderlichen Arbeitsschritte zu setzen. Außerdem sollte er **meteorologische Kenntnisse** haben, um drohenden Wetterkapriolen vorzubeugen. Wenn er eine Bu-

schenschank führt oder zu Weinpräsentationen lädt, muss er nicht nur ein Landwirt, sondern auch **Gastwirt** sein. Schließlich muss er auch **Geschäftsmann** sein, um seine Produkte gut verkaufen zu können. Manche Weinhauer bringen es im Management zu wahrer Meisterschaft. Sie touren rund um den Erdball, um ihre Weine zu präsentieren, beherrschen mehrere Sprachen und sind in der Welt Botschafter für den österreichischen Wein.

Einen Qualitätswein darf der Weinbauer nur aus den gesetzlich anerkannten Sorten erzeugen (22 Weißweinrebsorten, 13 Rotweinrebsorten sind zugelassen). Die wichtigsten **Weißweinsorten** dabei sind der **Grüne Veltliner** (bedeckt 29 Prozent der Weinfläche Österreichs und zeichnet sich im Glas meist durch eine pfeffrige Würze aus), der **Welschriesling** (sein Flächenanteil beträgt acht Prozent, er ist ein frisch-fruchtiger Wein und dient oft als Sektgrundlage), der **Weißburgunder/Chardonnay** (heißt in der Steiermark Morillon, diese feinen, manchmal nussigen und pikanten Burgundersorten sind in der österreichischen Sortenvielfalt mit sieben Prozent vertreten), der **Riesling** (die „Königssorte“ beeindruckt durch feine Steinobstaromen (Pfirsich, Marille) und bedeckt vier Prozent der Rebflächen) und der **Sauvignon Blanc** (diese Sorte ist in der Beliebtheitskala raketenhaft aufgestiegen, der Wein hat oft eine grasige oder paprizierte Würze,

wird aber nur auf zwei Prozent der Rebflächen angebaut).

Die bedeutendsten **Rotweinsorten** sind der **Blaue Zweigelt** (ein fruchtiger, oft an Kirschen erinnernder, charmanter Wein; gezüchtet wurde die Sorte, die mittlerweile 14 Prozent der Weinfläche einnimmt, in Klosterneuburg), der **Blaufränkische** (das burgenländische Aushängeschild ist ein tief-



fruchtiger, „beeriger“ Edeltrunk; die Stöcke stehen auf sieben Prozent der Riedenflächen), der **Blauburgunder** (oder Pinot noir, eine edle, nicht sehr farbintensive Sorte, die im Glas oft ein Bukett von Himbeeren und Mandeln verbreitet und auf knapp zwei Prozent der Rebfläche wächst) sowie der **St. Laurent** (die noble Sorte hat einen ähnlichen Flächenanteil wie der Pinot noir und vermittelt im Glas oft feine Weichselaromen).

Für Weißwein presst man die geernteten und angequetschten Beeren sofort und vergärt erst danach. Um eine Farbe bei Rotwein zu erhalten, muss der Saft länger mit der Beerenhaut, welche den Farbstoff enthält, in Kontakt bleiben. Deswegen wird nach dem Quetschen das "Beerenmus" (Maische) vergoren und erst danach gepresst. Würde man die blauen Trauben gleich nach der Lese pressen, würde man weißen Most erhalten, der als Wein dann Blanc de Noir heißt. Hält man den Saft nur einige Stunden in Kontakt mit den Beerenhäuten und presst dann, ist das Ergebnis der beliebte Rosé.

Die Vorgänger der heutigen Rebpflanzen hatten ausschließlich blaue Trauben. Dass es Weißwein gibt, haben wir einer Mutation zu verdanken - ähnlich wie der bei Albinotiere. Nur fehlte hier der Anthocyan-Farbstoff. Bei manche Sorten kann man das Phänomen noch heute verfolgen: Bei Blauen Burgunder kann es recht einfach passieren, dass einzelne Beeren einer Traube weiß sind. Selten

aber noch interessanter: Es kann eine Beere ebenso zur Hälfte weiß, auf der zweiten blau sein.

Österreich hat als Folge des Weinskandals im Jahr 1985 das strengste Weingesetz der Welt. Die wichtigste Aussage davon: dem Wein dürfen keinerlei Stoffe zugesetzt werden und keine Verarbeitungsmethoden angewendet werden, außer sie wurden explizit genehmigt (nach penibelster Analyse in allen Facetten der Bundesregierung). Beim weltweit berühmten Weinskandal im Jahr 1985 mischten einige Winzer Diethylenglycol (also Frostschutzmittel) in den Wein, da er dadurch süßlicher, vollmundiger und aromatischer schmeckte. Man konnte so einen schwachen Wein zu etwas Hochwertigem machen. Giftig wären selbst große Mengen eines solchen gepanschten Weines nicht gewesen. Aufgedeckt wurde dies, weil ein Winzer mit kleinem Traktor riesige Mengen Frostschutzmittel von der Steuer absetzen wollte.

Im Folgenden bringen wir ein kleines Weinglossar zu den bekanntesten Begriffen des Weinbaus:

Barrique: Als Barrique bezeichnet man ein Eichenholzfass, das eine Menge von 225 Litern fasst. Das Verhältnis von Oberfläche zu Querschnitt gewährleistet einen guten Kontakt des Weines mit dem Holz, denn grundsätzlich ist es bei dieser Ausbauart erwünscht, dass der Wein gewisse Aromen des Holzes annimmt, wobei jeder Winzer seine Vorlieben für die Herkunft der Eichen hat. Viele kombinieren unterschiedliche Herkünfte wie Allier, Nevers, amerikanische oder auch Manhardtsberger Eiche. Das Barrique ist ein altes im Bordeaux gebräuchliches Holzmaß. Diese Größe konnte gerade noch von zwei Männern manipuliert werden. Darüber hinaus ergeben vier Barriques ein Tonneau (900 l), ein altes Maß in der Schifffahrt. Im Barriquefass wer-



den nur Weine ausgebaut, die besonders gehaltvoll und langlebig sind. Schwache Weine können auch durch einen Ausbau im Barrique nicht verbessert werden. Um die Aromen des Holzes zu verstärken werden die Fässer "getoastet", also über offenem Feuer geröstet. Weine aus solchen Behältern haben einen Vanille- oder Rauchtton. Das Wort Barrikade stammt übrigens ebenfalls von den Fässern, welche im 19. Jahrhundert mit Erde befüllt als Straßensperre dienten.

Biologischer Säureabbau (BSA): Die Säure im Wein setzt sich aus der "guten" Weinsäure und der eher "aggressiven" Äpfelsäure zusammen. Bei hochwertigen Rotweinen aber auch bei gehaltvollen Weißweinen, die für den Ausbau im Barrique vorgesehen sind, reduziert man mit Hilfe von Bakterien die Äpfelsäure und wandelt sie in mild schmeckende Milchsäure um. Bei eher leichten, im Stahltank ausgebauten Weißweinen ist der biologische Säureabbau unerwünscht. Biologischer Säureabbau ist manchmal durch einen Geschmack nach Butter oder Buttercreme erkennbar.

Botrytis: Bei unreifen Trauben bewirkt der Schimmelpilz *Botrytis cinerea* eine unangenehme Fäulnis und ist eine der schlimmsten Pilzkrankheiten. Die Graufäule verbreitet sich im Fruchtfleisch der Beere und durchbricht die Haut. Auf diese Weise können andere Pilze und Bakterien in die Traube eindringen. Befallene Weinberge erkennt man am charakteristischen Geruch nach Schimmel und Essig. Aus solchen Trauben bereitete Weine

riechen stumpf und muffig, Rotweine verlieren darüber hinaus ihre Farbe. Beim Befall gesunder und reifer Weißweintrauben führt derselbe Pilz hingegen zur begehrten Edelkäse. Durch den Schimmel wird der Traube Wasser entzogen, es entsteht ein hochkonzentrierter Wein. Die Edelkäse ist Voraussetzung für Beerenauslesen und andere Süßweine.

Bukett: Das Geruchsbild eines Weines, die Summe aller Duft- und Geschmacksstoffe. Das Bouquet entsteht aus dem Aroma der Traube (Primäraromen) und den Verbindungen, die sich im Laufe der Gärung, des Ausbaus und der Alterung entwickeln (Sekundäraromen). Damit sich das Bukett richtig entwickeln kann, wird der Wein im Glas geschwenkt und zwar wird dabei mit der Hand ein Sechser beschrieben (bei einem Neuner wird der Nachbar getauft). Die Schlieren bzw. Kirchenfenster in einem Weinglas nach dem Schwenken kommen vom Glyzeringehalt, welcher in direktem Verhältnis zum Alkoholgehalt steht. Je näher die Schlieren beieinander sind, desto höher beide Werte. Mit viel Kosterfahrung kann man so recht gut den Alkoholwert erschätzen. Glyzerin bildet diese Fenster aufgrund seiner höheren Viskosität (dickflüssiger) und niedrigeren Oberflächenspannung im Vergleich mit Wasser. Zucker und Extrakte könnten den Effekt ebenfalls verstärken.

Cuvée: Ein Verschnitt von Weinsorten, die vorher separat ausgebaut wurden.

DAC: Steht für Districtus Austriae-Controllatus und ist eine Herkunftsbezeichnung für regionaltypische Qualitätsweine aus Österreich. Die Bezeichnung DAC wird von regionalen Weinkomitees an jene Weine vergeben, die ihre Herkunftsregion in unverkennbarer Weise repräsentieren, DAC bedeutet also Kontrolliertes bzw. Geschütztes Österreichisches Herkunftsgebiet, also der typische



Wein einer Region mit spezieller Qualitätskontrolle. Mit der Einführung des Appellationsystems DAC wurde in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Der **Weinviertel DAC** ist ein gebietstypischer Grüner Veltliner, der an seiner hell- bis grüngelben Farbe und seinem pfeffrig-würzigen, feinfruchtigen Geschmack zu erkennen ist. Er muss trocken mit maximal 6g/l Restzucker ausgebaut sein und darf weder einen Holz- noch Botrytiston aufweisen. Der Alkoholgehalt muss mindestens 12 vol% betragen. Eine Abfüllung ist lediglich in 0,75 Liter Flaschen oder Vielfachem davon zulässig. Die Weine müssen den gesetzlichen Vorschriften für Qualitätswein entsprechen und werden darüber hinaus einer strengen Verkostung unterzogen bei welcher der geforderte typische Gebiets- und Sortencharakter, das sogenannte "Pfefferl", eingefordert wird.

Als achte Herkunftsbezeichnung ist beginnend mit dem Jahrgang 2011 der Neusiedlersee DAC zu nennen. Er ist gleichzeitig das erste umfassende Herkunftsgebiet Österreichs für eine Rebsorte. Das DAC-Gebiet beläuft sich auf insgesamt 1.812 Hektar, das sich auf die stärkste heimische Rebsorte, den Blauen Zweigelt, konzentriert. Durch den neuen Neusiedlersee DAC sollen die vom Klima und Boden geprägten fruchtigen, harmonischen Rotweine noch stärker hervorgehoben und deren Bekanntheitsgrad erhöht

werden. Damit ist die burgenländische Herkunftsstrategie mit vier DAC-Gebieten (Mittelburgenland, Leithaberg und Eisenberg) nun abgeschlossen. Die Bezeichnung Neusiedlersee DAC steht für einen sortentypischen, fruchtigen, würzigen und harmonischen Zweigelt, der im Holzfass oder Stahltank ausgebaut werden kann. Der vorhandene Alkoholgehalt ist mit mindestens 12,0 % vol. am Etikett anzugeben. Diese Weine dürfen ab dem 1.3. des auf die Ernte folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden.

Seit der Schaffung der Branchenorganisationen sowie der gesetzlichen Verankerung des DAC geht Österreich einen neuen Weg in der Weinvermarktung, indem Herkunftsbezeichnungen mit klaren Geschmacksprofilen in Verbindung gebracht werden sollen, um zukünftig dem Konsumenten die Kaufentscheidung zu erleichtern. Acht Gebiete wurden seit 2003 in das DAC-System implementiert: Weinviertel, Traisental, Kremstal, Kamptal, Mittelburgenland, Leithaberg, Eisenberg und nun Neusiedlersee.

Eiswein: Um Eiswein zu erzeugen, müssen die völlig gesunden Trauben zirka zehn bis zwölf Stunden gefroren sein und bei mindestens minus sechs Grad Celsius geerntet werden. Das Mostgewicht muss mindestens 25° KMW betragen. Das noch gefrorene Traubenmaterial muss dem amtlichen Mostwäger vorgeführt werden, bevor es in noch gefrorenem Zustand gepresst wird. Beim

Pressen wird das in den Beeren enthaltene Wasser in Form von Eiskristallen ausgeschieden. Die Konzentration der Inhaltsstoffe der Beeren wird dadurch wesentlich höher. Die Eisweinerzeugung war bereits im Mittelalter bekannt und wurde erstmals 1794 in Franken schriftlich dokumentiert. Gute Eisweine zeichnen sich durch eine besondere Fruchtigkeit, eine pikante



Säure und durch ihren hohen Zuckergehalt aus.

Heuriger: Ein und dasselbe Wort für zwei Begriffe, für den Wein der letzten Ernte und eine einzigartige Form der Gastronomie. Traditionell darf ab 11.11. eines jeden Jahres der junge Wein als Heuriger ausgedient bzw. in den Verkehr gebracht werden. Längstens darf ein Wein mit dieser Bezeichnung bis 31.3. des der Ernte folgenden Jahres verkauft werden. Die Geburt des Heurigen als gastronomische Institution hat Kaiser Joseph II. zu verantworten. Sein Erlass von 1784, das Buschenschankpatent, erlaubte den Weinbauern den Verkauf von Weinen aus eigener Fechsung. Nach und nach wurden auch Speisen aus eigener Produktion mitverkauft.

Klosterneuburger Mostwaage (KMW): Misst den natürlichen Traubenzuckeranteil in der Beere. Sie ist in Österreich das Maß für den Prozentanteil Zucker pro 100 Kilogramm Most. Der erste Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg, Freiherr von Babo, führte dieses Maß 1861 ein. Die Messung erfolgte mittels einer Senkspindel, die in den Most gehalten wird. Heute werden die KMW mittels Refraktometer (Messeinrichtung, welche die Brechung oder die Totalreflexion des Lichtes ausnutzt) bestimmt. Ab 15 Grad KMW kann man aus Most Qualitätswein keltern, ab 17 Grad Kabinettweine (dürfen nicht aufgebessert werden), ab 19 Grad Spätlesen. Pro KMW ist ca. 10g Zucker pro Liter Most ent-

halten, welcher bei der Gärung in Alkohol umgewandelt wird. Um ein Prozent Alkohol im Wein zu bekommen, müssen 1,6 KMW von der Hefe umgewandelt werden. Es hat also ein 20 Grad KMW Most einen Zuckergehalt von ~200g und könnte später einmal 12,5% Alkohol haben.

Nervig ist ein Wein, wenn er mit einem angemessenen Säuregehalt und seinen anderen guten Eigenschaften den Mund reizt. Das Weinaroma, das man im Mund schmeckt, wird eigentlich gerochen, da man ja nur süß, sauer, salzig und bitter schmecken kann. Durch die Körperwärme im Mund werden im Wein die schweren, langkettigen Aromen gelöst. Diese "riecht" man dann über die im Rachenraum befindliche Verbindung zur Nase. Genannt wird dies retronasale Wahrnehmung und die Wichtigkeit davon merkt man bei einem Schnupfen, wenn diese Verbindung geschlossen ist und man nichts mehr "schmeckt".

Mit diesen Grundlagen zum Wein geht es von der Theorie in die Praxis und von Krems nach Lengenfeld in der Weinbauregion Kamptal. Unser Führer hier ist der Winzer Reinhard Anderl, Obmann des Weinbauvereins in Lengenfeld, begeisterter Tourengänger (Winter und Sommer), Produzent von qualitativ hochwertigen Rot- und Weißweinen auf zirka 12 Hektar Weingärten.

Die Weinbaugemeinde Lengenfeld zählt rund 360 Hektar Weingärten, zwei Drittel davon

entfallen auf Veltliner, gefolgt von Riesling und Weißburgunder.

Erste Station unserer Weinlehre ist der Gewölbekeller aus dem Jahr 1890 in der Johannisgasse, mit engen römischen Röhren und prachtvollen Fässern (Reinhard's Vater war Fassbinder).

Weinfässer sind mehr oder weniger im Aussterben, weil Holzfässer teuer in der Anschaffung sind und viel Pflege



brauchen, sie müssen dauernd gewartet werden. Mit Holzfässern muss man sich befassen und sie müssen immer ganz gefüllt sein, damit der Wein nicht mit Luft in Berührung kommt.

Im Gewölbekeller lernen wir aber nicht nur Holzfässer und Rotwein kennen, sondern auch den Kellerschwamm. Im Gegensatz zum Käsekeller, wo Schimmel (mit Ausnahme des Weichschimmelkäses) höchst unerwünscht ist, wird der dunkle Schimmelpilz, der sich im Wesentlichen von Alkoholnahrung ernährt, im Weinkeller als Regulator für die Luftfeuchtigkeit gerne gesehen. Sein Vorhandensein weist auf optimale Verhältnisse für Lagerung und Ausbau hin. Wegen des fellartigen Aussehens, der dunklen Farbe und der weichen Beschaffenheit des Schimmels, der sich vor allem an den Wänden bildet, wird er auch als „Kellerkatze“ oder „Schwarze Katze“ bezeichnet. In Österreich zählt die „Schwarze Katze“ zu den „bedrohten Tierarten“, weil die alten Kellergewölbe größtenteils aufgegeben werden, da sie nicht so komfortabel zu bewirtschaften sind wie die neugebauten, ebenerdigen Produktionshallen.

Für Rotweine war 2011 ein gutes Jahr, mit viel Aroma und Charakter, toller Struktur und perfektem Gerbstoffgerüst. Für die Weißweine hingegen war es zu warm und zu trocken und so sind sie zum Teil zu kräftig geworden. Die frühreifen Lagen schnitten sehr gut ab, durch den kühlen August konnte sich in den Trauben eine schöne Säure und Mineralik entwickeln. Später und höher gelegen haben die hohen Temperaturen während der Erntezeit hohe Zuckergradationen und nied-

rigere Säurewerte bewirkt. Wenn es zu heiß wird, ist die Frucht weg, durch die Hitze verdampfen die Geschmacksstoffe und dem Weißwein fehlt es etwas an der typischen Frische und Knackigkeit. Die Weißweine 2011 sind dicht und konzentriert, mit Säurewerten, die leicht über den normalen Durchschnittswerten liegen.

Die Weißweinverkostung erfolgt an der zweiten Station, am Hof, wo sämtliche Arbeiten mit Trauben und Wein erfolgen und die Weißweine in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks vinifiziert (Vinifizierung = Weinherstellung) und in Flaschen abgefüllt werden. Die Tanks sind alle leer und der Wein aller in Flaschen gefüllt. Eine HACCP-zertifizierte (den Ausdruck HACCP kennen wir ja auch in der Käserei zur Genüge) mobile Abfüllanlage kommt an den Hof, es werden sechs Leute gestellt und an einem Tag auf einmal 17.000 Flaschen gefüllt (die mögliche Tagesleistung der mobilen Flaschenfüllanlage liegt übrigens bei 30.000 Flaschen). Wie Reinhard erzählt, hat er allein im letzten Jahr 20.000 Euro für Flaschen ausgegeben, bar im voraus, Glas ist um 40 Prozent teurer geworden.

Für Reinhard und seine Frau Andrea ist der Weinbau kein Beruf, sondern eine Berufung, und dies kommt bei der Weinverkostung deutlich zum Ausdruck. 2011 war ein spannender Weinjahrgang, mit reifen und gesunden Trauben, die zum richtigen Zeitpunkt (die schnellste und dabei noch immer richtige Reifebestimmung ist, wenn sich die Kerne der Beeren von grün auf braun verfärben, dann ist es so weit) in den Keller gebracht werden (geerntet in den frühen Morgenstunden,

wenn die Trauben noch kühl sind). So ist der Wein immer ein Spiegel der Natur und des jeweiligen Jahrgangs, das macht ihn so spannend für alle, für die Weinbauern genauso wie für die Weinfreunde. Alle verkosteten Weine von 2011 waren hervorragend, bei der Gegenüberstellung wurden



sie sogar noch von den Weinen des Jahrgangs davor übertroffen, so dass wir locker acht bis zehn Euro für die Weinflasche auslegten.

Bis jetzt ist das Frühjahr in Niederösterreich viel zu warm und viel zu trocken gewesen. Ein Problem, dass wir in Tirol nicht kennen, einerseits wegen des vielen Schnees, den wir im Winter hatten und andererseits wegen der Wettervorhersage: zuerst Regen, dann von Westen kommend Wetterbesserung. Während wir nach Osten fuhren, haben wir den Regen vor uns her geschoben und sind mit höchst willkommenen Niederschlägen, den ersten seit Wochen, nach Krems gekommen.

„Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch“, sagt ein Sprichwort. Die lockernde, beschwingende Wirkung des Weines erfuhren wir nicht nur bei der Weinverkostung beim Anderl, sondern auch anschließend beim Heurigen. Wir erwiesen dem größten Weinanbaugebiet Österreichs die gebührende Referenz und huldigten gleichzeitig der alten Gourmet-Weisheit „das eine ist nichts ohne das andere“ mit einer kalten Platte als „Magenstütze“. Unser Wirt ist Hubert Etenauer, er betreibt diesen Heurigen lediglich als Hobby und hat maximal drei Mal pro Jahr für zirka zwei Wochen geöffnet. Eigentlich ist er Altwarenhändler, hat nebenbei einen Weingarten und eine Landwirtschaft und brennt Schnaps. Sein Schwiegervater

war Metzger, von ihm hat er die Gerätschaften geerbt und so gibt es hauseigene Würste, Speck und Schinken.

Da für unseren Busfahrer, der uns problemlos von Tirol nach Niederösterreich gebracht, die Ruhezeit angebrochen und er ins Hotel zurückgekehrt ist, bestellen wir uns für die Heimfahrt ein „regionales“ Taxi und dann „i steh in der Költ'n und woat auf a Taxi, oba es kummt net, kummt net, kummt net“. Wie mehrere Anrufe ergeben irrt der Taxifahrer in Lengenfeld umher und findet den Heurigen nicht. Schließlich gelingt es uns, den einmal in der Nähe auftauchenden Wagen durch wildes Winken auf uns aufmerksam zu machen. Irgendwie scheint auch die Rückfahrt von Lengenfeld nach Krems sehr viel länger zu dauern, als die Fahrt von Krems nach Lengenfeld. Aber schließlich landen wir doch wieder wohlbehalten bei unserem Hotel und treffen uns am nächsten Morgen frisch und munter beim Frühstück – was für die Qualität des Weines spricht (oder die Mäßigkeit der Weintrinker?). Wie schon Johann Wolfgang von Goete, ein überzeugter Weinfreund und –kenner, wusste: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

Unübersehbar thront sieben Kilometer südlich von Krems auf einem freistehenden Bergrücken machtvoll und erhaben Stift Göttweig, der letzte Punkt unserer Besichtigungstour. Das Kloster ist eine Gründung des Bischofs



Altmann von Passau, der im Verlauf des Investiturstreits (ein politischer Konflikt im mittelalterlichen Europa zwischen geistlicher (Papst) und weltlicher (Kaiser) Macht um die Amtseinsetzung Geistlicher = Investitur) wegen seiner bedingungslosen Parteinahme für Papst Gregor VII. fliehen muss und, gestützt auf die Passauer Besitzungen an der Donau und die Gunst des Markgrafen Leopold II., erheblichen politischen Einfluss entwickeln kann. 1083 beruft er Augustiner-Chorherren in das mit großen Ländereien ausgestattete Stift und lässt sie im Waldviertel, im Osten und im Voralpenland kolonisieren. Drei Jahre nach Altmanns Tod, 1094, wird Göttweig Benediktinerstift.

Nach dem Niedergang des Klosters während der Reformation und seinem wirtschaftlichen Wiedererstarken mit der Gegenreformation und der Macht des Absolutismus Ende des 17. Jahrhunderts erlebt Göttweig unter Abt Gottfried Bessel eine neue Blütezeit. Dank der Einkünfte aus den ausgedehnten Besitzungen, die dem Kloster den Beinamen „Kloster zum klingenden Pfennig“ eintragen und ihm auch heute noch Wohlstand sichern, beginnt er nach einem verheerenden Brand

1719 nach Plänen des kaiserlichen Hofarchitekten Johann Lucas von Hildebrandts mit dem grandiosen Neubau und es entsteht die gewaltige barocke Klosteranlage, die wir heute bewundern. Die Mönche sehen ihr Kloster als Haus Gottes, als ein Bollwerk des Glaubens, in dem sie dienend und Gott suchend zu Gast sind. Es ist nicht ihre Pracht, für deren Erhaltung und nützliche Verwendung sie sich nichtsdestoweniger verantwortlich fühlen. Leider wird der Bau nur zu etwa zwei Drittel in der vorgesehenen Form ausgeführt. Die politischen Gegebenheiten ändern sich wieder.

Wie das Kloster nach der ursprünglichen Planung hätte aussehen sollen, ist in einem Kupferstich dargestellt, der im Fürstengang zu sehen ist. Das an den gewaltigen Südtrakt sich anschließende Klostertor ist eine Notlösung. Vor hier aus hätte der vor dem Eintretenden liegenden Stiftshof nichts von dem Monumentalen, das den von der Donau her sich Nähernden geradezu einzuschüchtern droht. Offen wie der Hof eines großen Land Schlosses präsentiert er sich. Diesen Eingang bekommen wir nicht zu sehen, da die Besucher alle um das Kloster herumgeleitet wer-



den. Die „Klosterpforte“, angelegt wie der Eingang eines Viersternehotels, befindet sich heute nämlich („aus wirtschaftlichen Gründen“) neben dem weitläufigen Klosterrestaurant.

So geht es durch die „Klostergang“ genannte Ausstellung zum Stiftshof empor, wo die Führung mit der Stiftskirche beginnt. Sie hat als einzige, die Brandkatastrophe des Jahres 1718 (ausgelöst durch einen Blitzeinschlag) im Wesentlichen unversehrt überstanden. Es ist eine typische Klosterkirche, das heißt es gibt einen (dem Klerus vorbehaltenen) langgestreckten Chorraum mit dem Chorgestühl (einer Sitzreihe, wo jeder Mönch seinen eigenen Platz hat und die „Stühle“ besonders schöne Holzintarsienarbeiten sind) und das Langhaus (für die Gemeinde, da die Klosterkirche hauptsächlich ein Treffpunkt für die Mönche ist und nur sehr wenig andere Gottesdienstbesucher in einer Klosteranlage leben). Das Langhaus wird 1642 barockisiert und steht in einem eigentümlichen Kontrast zu dem erhöhten Chor, dessen gotische Bausubstanz aus dem Jahr 1403 stammt. Verbunden sind beide Teile durch die gemeinsame Farbgebung. Hochaltar und Kanzel, beide von Hermann Schmidt aus Eschen bei Antwerpen und nicht verwandt mit dem Kremser Schmidt (dieser lebte 100 Jahre später und schuf die Altarblätter der Seitenkapellen), sind prunkvoll mit Gold überzogen. Der Niveauunterschied zwischen Langhaus und Chor ist sehr groß (eineinhalb Meter), da der Fels auf dem

das Stift steht, so hart ist, dass die unter dem Chor liegende Krypta nicht versenkt gebaut werden konnte. So führen zwei Treppen vom Presbyterium (Chorraum) in die Krypta hinab. Dort steht auf dem Altar die gotische Pietà aus dem 15. Jahrhundert, das Göttweiger Gnadenbild. In der Kapelle rechts sieht man auf einem Hochgrab die Figur des Bischofs Altmann, in der Apsis davor seinen in kostbarem Silber gearbeiteten Reliquienschrein.

Großartig in Ausdehnung und Ausgestaltung ist die dreigeschossige Kaiserstiege mit den Vasen und Skulpturen auf den Balustraden und in den Nischen sowie dem Deckenfresco von Paul Troger. Gemalt im Jahr 1739 verherrlicht es die Regierungszeit Kaiser Karls VI. von Habsburg. Nach Schrecken und Wirrnissen vergangener Zeiten (30-jähriger Krieg; Pest, Reformation und Türkegefahr) beginnt mit Karl VI. ein neues „Goldenes Zeitalter“ des Friedens und des Wohlstandes für Österreich – alle Gefahren von einst (Neid, Missgunst und Krankheit) müssen vor dem Kaiser weichen. Im Gefolge des Herrschers, der wie Gott Apoll auf dem Sonnenwagen sitzt, ziehen die Musen, die Göttinnen der Künste, nach Österreich herein und sorgen für eine neue, goldene Ära für sein Reich (die Architektur trägt die Gesichtszüge der Kaiserin Maria Theresia, der Tochter Karls VI.) Die Wölbung der Decke erscheint sehr hoch, obwohl sie tatsächlich nur etwa 40 cm misst. Die geschickte Bemalung erzeugt durch optische Täuschung eine Scheinarchitektur, der



Betrachter sieht eine viel stärkere Wölbung. Drei Monate arbeitet Paul Troger an dem Gemälde und bekommt 800 Gulden dafür. Umgerechnet auf die Kaufkraft eines Euros im Jahre 2012 kann ein Gulden mit rund 50 Euro angesetzt werden.

In den vom Stiegenrakt aus zugänglichen Sälen, Fürsten- und Kaiserzimmern werden in wechselnden Ausstellungen Stücke der reichhaltigen Stiftssammlung gezeigt, die in der Bibliothek, in der mit über 20.000 Blättern größten privaten Grafiksammlung Österreichs und im Musikarchiv des Klosters aufbewahrt werden. Sie alle liegen im Klausurbereich des Klosters und bleiben dem Besucher normalerweise verborgen.

Nach dem überraschenden Tod Kaiser Karls VI. ändert sich die politische Situation und seine Tochter Maria Theresia muss den Erbfolgekrieg führen und hat weniger Interesse an Klöstern mit ihren Kaisertrakten. Wenn der Kaiser sich mitsamt Gefolge auf Reisen begab, wünschte er in Tagesreisenetappen standesgemäße Unterkünfte. So wurde nach dem Tod Kaiser Karls der Weiterbau des Stiftes eingestellt. Dennoch ist die Göttweiger

Klosteranlage gewaltig groß, allein die Dachfläche beträgt mehr als 1,5 Hektar. Doch noch gewaltiger ist die Leistung des Benediktinerordens, der Äbte und ihrer Mitbrüder, denen es über die Jahrhunderte hinweg gelungen ist, trotz aller politischer und wirtschaftlicher Schwierigkeiten diesen Bau in all seiner Pracht zu erhalten.

Sie waren gezwungen, ihre wirtschaftliche Existenz auf neue Grundlagen zu stellen. Ihre Besitzungen, die land- und forstwirtschaftlich genutzte Ländereien (zu Göttweig gehören rund 5.500 Hektar, in der Hauptsache Wald und natürlich die Weingärten) verlangen nach sachdienlicher Betriebsführung. Die angemessene Nutzung der kloster eigenen Repräsentationsräume, der Wirtschaftsgebäude und Zimmerfluchten erfordert eine kreative Verwaltung. Geistliche, kulturelle und touristische Dienstleistungen müssen angeboten und verkauft werden. Das Kloster wird, ob es nun will oder nicht, zu einem Wirtschaftsunternehmen. Sind schon die pastoralen Aufgaben innerhalb und außerhalb der Klostermauern nur unter großen Opfern mit den Regeln mönchischen Lebens zu vereinbaren, so erfordern die vielfältigen Managementaufga-



ben nicht nur ausgebildeten Sachverstand, sondern auch großes organisatorisches Geschick seitens der mit ihnen betrauten Ordensbrüder. Das klösterliche Leben ist weniger denn je losgelöst von Zeit und Welt. Art und Bewältigung der Aufgaben hat sich gewandelt, aber die Bedeutung in kultureller wie wirtschaftlicher Hinsicht ist gleich geblieben: Denn noch immer gilt für die klösterliche Gemeinschaft die Anweisung des Heiligen Benedikt: „Ora et labora“ – bete und arbeite. So zählt der Benediktinerorden in Göttweig derzeit 45 Mitglieder. Zum Seelsorgebereich des Stiftes zählen mehr als 30 Pfarren, und die

Mönche, welche diese betreuen, leben in den entsprechenden Pfarreien, sodass im Stift noch 15 Mönche leben und dort alle anfallenden landwirtschaftlichen, administrativen, handwerklichen und sonstigen Arbeiten übernehmen.

Mit einem weithin einmaligen Panoramablick in das Donautal und die Wachau von der Aussichtsterrasse des Stiftsrestaurants endet diese gelungene Lehrfahrt und es geht wieder heimwärts.

Wenn Du es eilig hast, gehe langsam

Über die Schnelligkeit

Till Eulenspiegel ging eines schönen Tages mit seinem Bündel an Habseligkeiten zu Fuß zur nächsten Stadt. Auf einmal hörte er, wie sich schnell Hufgeräusche näherten und eine Kutsche hielt neben ihm.

Der Kutscher hatte es sehr eilig und rief: "Sag schnell - wie weit ist es bis zur nächsten Stadt?"

Till Eulenspiegel antwortete: "Wenn Ihr langsam fahrt, dauert es wohl eine halbe Stunde. Fahrt Ihr schnell, so dauert es zwei Stunden, mein Herr."

"Du Narr" schimpfte der Kutscher und trieb die Pferde zu einem schnellen Galopp an und die Kutsche entschwand Till Eulenspiegels Blick.

Till Eulenspiegel ging gemächlich seines Weges auf der Straße, die viele Schlaglöcher hatte. Nach etwa einer Stunde sah er nach einer Kurve eine Kutsche im Graben liegen. Die Vorderachse war gebrochen und es war just der Kutscher von vorhin, der sich nun fluchend daran machte, die Kutsche wieder zu reparieren.

Der Kutscher bedachte Till Eulenspiegel mit einem bösen und vorwurfsvollen Blick, worauf dieser nur sagte: "Ich sagte es doch: Wenn Ihr langsam fahrt, eine halbe Stunde..."



Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt

