

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2013

| | |
|---|---|
|  | <p>Vollversammlung 27. Juni 2013, 14:00 Uhr Hotel „Alte Post“, Wörgl</p> |
| <p>Personelles</p> | <p>† Dipl. VW. Karl BERGHAMMER † Gerd CASAGRANDE † Franz KASTENAUER</p> |
|  | <p>Frühsommerausflug 18. Juni 2013, 14:00 Uhr Naturlab Hundsbichler, Langkampfen</p> |
| <p>Fachartikel</p> | <p>QS-Milch Milchqualität beginnt bei der Einzelkuh</p> |
|  | <p>30. milchwirtschaftliche Wallfahrt 18. August 2013, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p> |
| <p>Geschichtliches</p> | <p>Historischer Abriss der Milchproduktion in Tirol Südtirol – Die Milchspezialisten</p> |

Zielgerichtet

Über Nacht war der erste Schnee gefallen und hüllte die ganze Landschaft unter eine dicke, weiße Decke.

Zwei Jungen wetteiferten miteinander, wer von ihnen wohl in geradester Linie quer über die große Wiese bis zum Schultor gehen könnte.

“Nichts leichter als das!” sagte der eine Junge und schaute auf den Boden, um auch ja sorgsam einen Fuß vor den anderen zu setzen. Doch als er fast die halbe Strecke geschafft hatte und den Kopf hob, stellte er auf seine Spur zurückblickend fest, dass seine Fußstapfen in einer großen Zickzacklinie durch den Schnee führten.

“Mach du es doch erst mal besser!” rief er seinem wartenden Freund zu.

“Nichts leichter als das!” rief er zurück, und das Schultor mit erhobenem Kopf fest in den Blick nehmend, stapfte er drauflos, bis er sein Ziel erreicht hatte. Seine Spur durch den Schnee verlief in einer geraden Linie.



Einladung

Innsbruck, den 22. Mai 2013

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

Jahreshauptversammlung

am **Donnerstag, 27. Juni 2013, 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 Dr. Peter HAMEDINGER
Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH zum Thema:
**Ende der Quotenregelung 2015 – Chancen
und Risiken des österreichischen Milch-
marktes und der Milchprodukte**
5. Ergänzungswahl in den Vorstand
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



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

KommR. Dipl. VW. Karl BERGHAMMER

09.02.1929 † 10.03.2013



Karl Berghammer wurde am 9. Februar 1929 in Geinberg bei Ried im Innkreis als Sohn von Karl und Anna Berghammer, Gast- und Landwirt, geboren und besuchte dort die Volksschule.

Die Hauptschule absolvierte er in Braunau und ging anschließend auf die Bundeshandelsakademie in Linz. Unterbrochen wurde die Ausbildung vor Ende des Zweiten Weltkrieges durch Rüstungseinsatz, Reichsarbeitsdienst und Kriegsgefangenschaft, von Oktober 1944 bis Juli 1945.

1948 legte er die Reifeprüfung ab und war anschließend als Buchhalter, Bilanzbuchhalter und Revisor in verschiedenen Betrieben tätig, unter anderem dem Salzburger Käsereiverband und dem Raiffeisenverband Salzburg.

Von 1955 bis 1959 absolvierte er ein wirtschaftswissenschaftliches Studium an der Universität Innsbruck als Werkstudent, welches er mit dem akademischen Grad „Diplom-Volkswirt“ abschloss.

Am 31. März 1959 ehelichte er seine Sieglinde, geborene Wagner, mit der er drei Kinder (Ulrike Maria, 13.03.1962, Christoph-Karl, 26.09.1964 und Elisabeth-Anna, 29.05.1967) hatte.

Mit 1. Januar 1962 wurde er zum Geschäftsführer des Salzburger Käsereiverbandes bestellt und mit 1. März 1968 zum Geschäftsführer des Tiroler Sennereiverbandes. In diesem Jahr, am 16. Juni 1968, legte er auch die Meisterprüfung für das Molkerei- und Käsereigewerbe ab. Nach Verschmelzung der beiden Verbände avancierte er 1970 zum Geschäftsführer und wurde am 15. Dezember 1977 zum „Generaldirektor“ der „Alpi-Milchindustrie“ ernannt.

Am 5. November 1979 wurde ihm der Berufstitel „Kommerzialrat“ verliehen.

Seit 1. Januar 1988 war er im Ruhestand.

Karl Berghammer hatte neben der Käse- auch eine künstlerische Seite, er war von Jugend auf mit Mundartdichtung befasst und zeigte in seinen Mundartgedichten den sprachlichen Verschmelzungsprozess zwischen der Innvierter und jener des Flachgauer und der Stadt Salzburg.

Neben seinen drei Mundart-Gedichtbänden ist Karl Berghammer vor allem durch seine Dichterlesungen in Salzburg und Oberösterreich, sowie Radiosendungen der Serie „So redt ma in Land“ mit Toni Aichhorn (Salzburg) und „Bei uns dahoam“ mit Franz Gumpenberger (Oberösterreich) bekannt gewesen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Gerd CASAGRANDE

Molkerei- und Käseereimeister

30.10.1957 † 02.10.2012

*Wenn ihr an mich denkt,
seid nicht traurig,
Erzählt von mir
und traut euch ruhig zu lachen.
Lasst mir einen Platz zwischen euch,
so, wie ich im Leben hatte.*



Gerd Casagrande wurde am 30. Oktober 1957 in Bregenz als zweites Kind des Ehepaares Walter und Hildegard Casagrande geboren.

Nach der Volksschule und Handelsschule in Bregenz begann er die Molkerei- und Käseereimeisterausbildung, die er 1983 in Rotholz abschloss.

1975 trat er in die Dienste der Firma ALMA ein. Er machte sich mit den anfallenden Arbeiten und Problemen in allen Abteilungen, sei es in der Produktion, im Büro oder hinauf bis zur Chefetage vertraut.

Insgesamt arbeitete Gerd 25 Jahre bei der Firma ALMA, die letzten sieben Jahre, nach der Pensionierung seines Vaters, Direktorstellvertreter Walter Casagrande, trat er in dessen Fußstapfen.

Die ALMA Vorarlberger Käsefabrikation und Export reg. Gen. m. b. H. ist die größte Käsevermarktungs-Genossenschaft Vorarlbergs. Gegründet 1921 hat die ALMA als erstes Unternehmen in Österreich begonnen Käse zu schmelzen und als praktische Eckerl und Scheiben zu verpacken. Bereits 1925 wurde die Sennerin in ihrer original Bregenzerwälder-Tracht zum Markenzeichen von ALMA und ist damit das

älteste Markenzeichen der österreichischen Milch- und Käsewirtschaft.

Im Jahre 2000 zog es Gerd zu anderen Aufgabengebieten hin. Er wurde Manager für Europa bei einer Getränkefirma, vertrat im Anschluss eine Reinigungsfirma in gehobener Position und war in den letzten vier Jahren seines Lebens als Manager bei der Firma Papierfabrik Rondo tätig.

Gerd war ein geselliger, sportlicher Typ und bei vielen Vereinen wie zum Beispiel Golfclub und Tennisclub auch als Organisator bei Veranstaltungen tätig.

Ganz besonders lag ihm der Motorrad Club Harley Davidson am Herzen, welchem er als Präsident mit viel Herzblut vorstand.

Gerd war auch ein sehr familärer Mensch, der sein Heim, seine Frau Margot und Tochter Diana über alles liebte.

Sein junges Leben endete am 2. Oktober 2012.

Die große Anteilnahme an seiner Verabschiedung zeigte, wie groß seine Wertschätzung sowohl im beruflichen, als auch im privaten Bereich war.

Anton Metzler

Im Gedenken an unser Mitglied

Franz KASTENAUER

Käsemeister i. R.

26.05.1945 † **13.09.2012**

*Wenn ihr an mich denkt,
seid nicht traurig,
sondern habt den Mut,
von mir zu erzählen
und zu lachen.
Lasst mir einen Platz
zwischen Euch,
so wie ich im Leben hatte.*

Am 26. Mai 1945 wurde Franz als neuntes von dreizehn Kindern beim Daxnbauer in Seeham geboren. Er besuchte acht Jahre lang die Volksschule in Seeham und begann anschließend am 1. November 1959 eine Lehre in der Käserei in Anthering.

Nach Abschluss seiner Gesellenprüfung und dem Präsenzdienst verbrachte Franz von 1966 bis 1967 zwei prägende Berufsjahre als Oberkaser an der Anton-Fehr-Schule in Weiler im Allgäu.

Nach seiner Rückkehr 1968 nahm er seine Tätigkeit in der Käserei Anthering wieder auf und widmete sich in seiner Freizeit dem Hausbau in Seeham.

1969 legte er erfolgreich die Meisterprüfung ab und stellte zudem den Rohbau seines Hauses fertig, welchen er 1969 seiner zukünftigen Ehefrau Anni präsentierte.

1971 erblickte die erste Tochter Karoline das Licht der Welt, und 1972 folgten die Hochzeit und die zweite Tochter Andrea. Es war Franz eine große Freude, 1975 mit seiner Ehefrau Anni und seinen zwei Dirndl das Eigenheim in Seeham zu beziehen.

Nach dem Neubau der Käserei Anthering 1979 übernahm Franz als Oberkaser deren Leitung. Sein Glück war perfekt, als 1984 da Bua Werner zur Welt kam.



In den folgenden Jahren widmete sich Franz seinen beiden großen Leidenschaften, dem Beruf und der Familie, mit voller Hingabe.

Sein Wesen war geprägt von Großzügigkeit und bedingungsloser Hilfsbereitschaft; gemeinsam mit seiner Frau Anni war es ihm ein besonderes Anliegen, seinen Kindern die bestmögliche Ausbildung und einen guten Start ins Leben zu ermöglichen. Es erfüllte Franz mit großem Stolz mitzuerleben, dass „aus seinen Kindern was geworden ist“, wie er immer zu sagen pflegte.

Franz war kein Mann großer Worte, stattdessen war er stets zur Stelle und half, wo er nur konnte, und zwar ohne, dass er darum gebeten werden musste.

2005 wurde Franz pensioniert, und da er stets von Arbeitseifer geprägt gewesen war, fehlte ihm der Arbeitsalltag zunächst sehr. Da es jedoch für Franz eine Selbstverständlichkeit war, dass sich seine Hilfsbereitschaft nicht nur auf seine Familie und Geschwister beschränkte, sondern alle umfasste, die Hilfe benötigten, waren seine Tage rasch so ausgefüllt wie eh und je.

Im Juni 2012 schenkten die Kinder ihren Eltern als kleines Dankeschön für deren aufopfernde Liebe und Unterstützung eine Reise, und die Familie verbrachte wunderbare Tage bei einem gemeinsamen Aufenthalt in Hamburg.



Frühsommerausflug Nатурlab Hundsbichler

Termin: Dienstag, 18. Juni 2013, nachmittags
Treffpunkt bei der Firma Hundsbichler: 14:00 Uhr

Unser Frühsommerausflug führt uns heuer nicht auf eine Käsealm, sondern wir folgen den Spuren der Käseerzeugung zu ihrem Anbeginn, ohne welche es diese überhaupt nicht gäbe: Laut geschichtlicher Überlieferung sollen vor zirka 4000 bis 5000 Jahren die alten Ägypter erstmalig das Lab entdeckt haben. Sie verwendeten getrocknete Därme und vor allem Mägen als Aufbewahrungsbehälter für Flüssigkeiten. Die darin gelagerte Milch gerann dann zufällig durch das Lab-Enzym des Magens und wurde somit haltbar gemacht.

Die Firma Hundsbichler in Langkampfen/Kufstein liefert heute mehr als 80 Prozent des in Österreich verwendeten Nатурlabs

Der Firmengründer, Kommerzialrat Josef Hundsbichler (1913–1995), entstammte einer alten Zillertaler Bauern- und Käsefamilie. 1947 begann er in Kufstein mit bescheidensten Mitteln, aus getrockneten Kälbermägen ein verkaufsfähiges Lab zu produzieren.

Die Labproduktion in Europa war zu dieser Zeit in den Händen einiger weniger mächtiger Betriebe, und so hatte Josef Hundsbichler gegen stärksten Druck des damaligen Wettbewerbs anzukämpfen. Dennoch konnte er Schritt für Schritt sein Nатурlab zuerst in Österreich und später im angrenzenden Ausland etablieren.

Anreise mit dem PKW:

Bequem erreichbar mit dem Auto über die Autobahn (A 12), Ausfahrt Kirchbichl, beim Kreisverkehr Richtung Langkampfen, Schafotenau, Gewerbegebiet, nach zwei Kilometer erste Ausfahrt rechts, Sportplatzweg 5, ist angeschrieben.

Wir besichtigen die Firma und sind anschließend zu einer Jause und einem gemütlichen Beisammensein in einem Gastgarten geladen.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 14. Juni 2013 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Vorbereitungslehrgang Milchtechnologie

Terminankündigung



BUNDESANSTALT FÜR ALPENLÄNDISCHE MILCHWIRTSCHAFT

----- Eine Dienststelle des BMLFUW



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 inklusive aller Unterlagen betragen € 8.680.

Der Lehrgang beginnt am 7. Oktober 2013 und dauert einschließlich aller Prüfungen bis 13. Feber 2014. Unterbringung und Verpflegung sind in den Lehrgangskosten nicht enthalten und sind eigenständig zu organisieren.

Es wird speziell darauf hingewiesen, dass der Lehrgang nur bei ausreichender Anzahl an Anmeldungen stattfindet.

Die TeilnehmerInnen 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: 7. Oktober bis 6. November 2013
- Praktische Teilprüfung Weiße Palette: 7. bis 8. November 2013

BAM Rotholz (Gelbe Palette)

- Lehrgang: 11. November bis 20. Dezember 2013 und 7. Jänner bis 7. Feber 2014
- Schriftliche Prüfung Weiße und Gelbe Palette: 5. Feber 2014

- Mündliche Prüfung Weiße und Gelbe Palette: 10. bis 11. Feber 2014
- Praktische Teilprüfung Gelbe Palette: 11. bis 13. Feber 2014

Die **Kursanmeldung und Kursorganisation** wird von der **Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft** abgewickelt. Die Anmeldung muss mit eigenem Anmeldeformular (<http://www.bam-rotholz.at/ausbildung/vorbereitungslehrgang.html>) erfolgen. Die Verrechnung der Lehrgangsgebühr erfolgt von den Ausbildungsstätten jeweils getrennt (2 Rechnungen).

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 der Anmeldung erhält jede/r Teilnehmer/in eine Bestätigung sowie eine Rechnung mit Zahlschein. Eine Anzahlung von 50 Prozent der Gesamtkosten muss bis spätestens 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung eingelangt sein.

Stornobedingungen

- Stornierungen von Veranstaltungsanmeldungen werden ausschließlich schriftlich entgegengenommen. Die Teilnahme an einer Veranstaltung kann, sofern nicht anders vereinbart, bis 90 Tage vor Kursbeginn kostenlos storniert

werden. Bis zum 30. Tag vor Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornogebühr 50 Prozent des Teilnehmerbeitrages, ab dem 30. Tag vor Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornogebühr 100 Prozent des Teilnehmerbeitrages.

Absage von Veranstaltungen

- Das Zustandekommen 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.

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.

Der **Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und der milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung** gewährt TeilnehmerInnen des **Vorbereitungslehrganges zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie 2013/14** unter gewissen Voraussetzungen eine Förderung in der Höhe bis zu **€ 3.000**.

Antrag

- Das Ansuchen um Förderung ist formlos bis spätestens 31. August 2014 an den Verein unter folgender Adresse zu richten:

Verein zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft und der

LMTZ Wieselburg
DI Martin Rogenhofer
Weinzierl 1
3250 Wieselburg
Tel. +43 7416 52437 800
Fax +43 7416 52437 810
Email martin.rogenhofer@josephinum.at

milchwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung

Geschäftsführer Dr. Alfred Rammelmayr
Weinzierl 1
3250 Wieselburg

Voraussetzungen für die Auszahlung der Förderung

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

Zuerkennung der Förderung

- Die Erfüllung der Fördervoraussetzungen ist durch Beilagen zum Förderansuchen zu belegen. 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.

Weitere Informationen sind im Internet oder bei den Ansprechpartnern an den jeweiligen Ausbildungsorten verfügbar:
<http://www.bam-rotholz.at/ausbildung/vorbereitungslehrgang.html>

Anzumerken ist noch, dass derzeit eine Novellierung der Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung im Laufen ist. Das Gewerbe der Milchtechnologie wurde zum Handwerk, womit eine Angleichung der Milchtechnologie-Befähigungsprüfung erforderlich war. Die neue Verordnung gilt ab Verlautbarung. Ist bis zur Prüfung keine Verlautbarung erfolgt, gilt weiterhin die Fassung vom 30.01.2004.

BAM Rotholz
Christine Böck
Rotholz 50a
6200 Rotholz
Tel. +43 (0)5244 62262 903
Fax +43 (0)5244 62262 930
Email direktion@rotholz.lebensministerium.at

Milchtechnologie ersetzt den Molkereifachmann

Am 23. April 2013 fand eine Exkursion zum Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) – Milchwirtschaft Wangen statt, um das duale Ausbildungssystem im Bereich Milchwirtschaft in Deutschland kennen zu lernen.

Dort ersetzt der Milchtechnologe den Ausbildungsberuf Molkereifachmann, wobei der neugeordnete Ausbildungsberuf zum Milchtechnologe jungen Menschen neben Wissen vor allem umfassende berufliche und persönliche Handlungskompetenzen vermitteln will.

Stand beim Molkereifachmann noch das Ausführen von milchwirtschaftlichen Prozes-

sen im Vordergrund, so wird jetzt beim Milchtechnologe größter Wert auf das selbstständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der Prozesse gelegt. Dieses Üben der beruflichen Handlungsfähigkeit soll die Auszubildenden in drei Jahren auf den stetigen technologischen Wandel in den milchverarbeitenden Betrieben vorbereiten.

Es erfolgte eine Änderung vom Lernziel-orientierten Unterricht hin zu Lernsituations-orientierten Unterrichtseinheiten. Die traditionellen Unterrichtsfächer sind abgeschafft. An deren Stelle treten größere, zusammenhängende und in sich geschlossene Lernfelder:



Lehrlingswettbewerb am 19. April 2013: 3 x Gold, 7 x Silber

Erste Reihe von links: 3 x GLA für Kaindl Lisa Maria (Pinzgau Milch), Fuchs Lisa Maria (Tirol Milch Wörgl), Brunner Reinhard (Käserei Plangger)

Zweite/Dritte Reihe von links: 7 x SLA für Höflmaier Thomas (Höflmaier & CO), Zauner Bernhard (Alpenmilch Salzburg), Mussner Martin (Südtirol), Taferner Michael (BAM Rotholz), Furtner Markus (Gebrüder Wörle), Schnepfleitner Alexander (Ennstal Milch), Dünser Dominik (Dorfsennerei)

Hintere Reihe: David Narr - Wirtschaftskammer Tirol, Gerald Rammesmayr - Prüfungskommission, Kurt Wimmer - Direktor Berufsschule, Reinhard Moser, Rudi Steiner, Bernhard Kupfner - alle drei Prüfungskommission

Qualität von Milchprodukten sichern, Molke und deren Inhaltsstoffe verarbeiten, Frisch- und Sauermilchkäse herstellen. Die Ergebnisse aus Leistungsfeststellungen (Stegreifaufgaben, Schulaufgaben, Beurteilungen aus dem fachpraktischen Unterricht) werden in den Zeugnissen zusammenfassend in neuen Zeugnisfächern ausgewiesen.

Die Verordnung für die Berufsausbildung zum Milchtechnologe/zur Milchtechnologin trat an der Berufsschule für Milchtechnologe, Molkereischule Kempten, am 9. April 2010 in Kraft.

Auch das Prüfungswesen wird durch die Änderung im Lehrplan der Ausbildungsordnung grundlegend geändert. Die mündlichen Prüfungen sind abgeschafft. Die Kenntnisprüfung wird allein in Form einer schriftlichen Prüfung durchgeführt, deren Inhalte sich stark an betriebliche Produktionsabläufe orientieren. Analog dazu beinhaltet die zeitlich verlängerte Fertigungsprüfung auch Produktionsabläufe. Hierbei haben die Prüflinge die in Gruppen Aufgaben selbständig zu planen,

durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

Weg vom fächergeteilten Unterricht in einer Fachsystematik mit einer starken Orientierung am Fachwissen – hin zu einem Unterricht, der das Handeln im betrieblichen Zusammenhang mehr in den Vordergrund rückt. Die fachlichen Fächer in der Berufsschule wurden abgeschafft. Der fachliche Unterricht findet in Lernfeldern statt, die sich an betrieblichen Abläufen orientieren, z.B. Herstellen von gesäuerten Milchprodukten. Der bewährte allgemeinbildende Unterricht (Religion, Deutsch, Sozialkunde, Sport, gegebenenfalls Wahlfächer) wird beibehalten.

So stellt sich die Ausbildung in Deutschland dar, wir werden sehen, was sich in Österreich ändert.

Der Lehrberuf der Molkereifachfrau bzw. des Molkereifachmanns hat sich auch hier in den letzten Jahren zu einem Hightechberuf entwickelt und wir gratulieren unseren Molkereilehrlingen zu 3 Mal Gold und 7 Mal Silber beim Lehrlingswettbewerb am 19. April 2013.



Nach der Lehrabschlussprüfung am 26. April 2013
9 x ausgezeichneter Erfolg, 8 x guter Erfolg, 7 x bestanden

Einladung

30. Milchwirtschaftliche Wallfahrt

18. August 2013

10:30 Uhr



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

Beim Gottesdienst, den **Prälat Balthasar Sieberer** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst werden die **Musikkapelle Itter** und die **Schützenkompanie Westendorf** 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,

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 | 8,50 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 die Möglichkeit mit zwei Gondelbahnen auf den Gipfel der Hohen Salve zu fahren, Wanderung zur Kraftalm in einer Gehzeit von ca. 50 Minuten. Retour: Aufstieg bis zur Mittelstation Hopfgarten (Rigi) in etwa auch 50 Minuten. Eine weitere Möglichkeit ist der Aufstieg mit dem Lift von Söll auf Hochsöll und von dort über die Stöcklalm zur Kraftalm.

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

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Am Sonntag, dem 10. Februar 2013, feierte der Direktor des Raiffeisenverbandes Tirol, Mag. Arnulf Perkounigg, die Vollendung seines 60. Lebensjahres.

Am 10. Februar 1953 als Sohn von Augustine und Robert in Steyr (Oberösterreich) geboren, startete er nach der Matura und der Ableistung des Präsenzdienstes seine berufliche Laufbahn beim Finanzamt Innsbruck.

Da ohne akademischen Grad die Aufstiegsmöglichkeiten im Staatsdienst begrenzt waren, absolvierte er das Studium der Betriebswirtschaft und durchlief im Anschluss daran alle Abteilungen des Finanzamtes.

Nach acht Jahren stand er im Alter von 30 Jahren vor der Entscheidung, in das Finanzministerium nach Wien zu übersiedeln oder in Tirol zu bleiben und eine neue berufliche Herausforderung in Angriff zu nehmen.

1982 begann er beim Raiffeisenverband Tirol, legte die Steuerberaterprüfung ab und übernahm in weiterer Folge die Leitung der Steuerabteilung.

1990 wurde er zum Geschäftsführer (Direktor) des Raiffeisenverbandes bestellt, der die Raiffeisengenossenschaften in Tirol betreut.

Als Mitglied verschiedenster Ausschüsse ist Arnulf Perkounigg auch auf Österreich-Ebene ein anerkannter Fachmann und Mitautor an verschiedenen Publikationen zu Genossenschaftsrecht und Genossenschaftsrevisionsgesetz.

Neben seiner Geschäftsführertätigkeit ist er Steuerberater, Wirtschaftstreuhänder, Fachbuchautor und Lehrbeauftragter der Universität Innsbruck.

Direktor Mag. Arnulf Perkounigg



ein Sechziger

Vielen Mitarbeitern des Raiffeisensektors ist er als Vortragender bekannt.

Privat ist Arnulf Perkounigg verheiratet mit Karin und Vater dreier Kinder: Holger (1977), Cornelia (1981) und Irene (1986).

Neben all seinen vielfältigen beruflichen und privaten Verpflichtungen findet er aber immer noch Zeit für sein großes Hobby, die Musik.

Als musikbegeisterter Mensch singt und musiziert er seit Jahrzehnten in verschiedenen Gruppen.

Lange Zeit war er sogar Leiter des gemischten Wiltener Chors SHALOM.

Singen macht die Kehlen durstig.

So trifft sich die Sangesrunde nicht nur zu Chorproben oder zu Konzerten, sondern auch zu geselligen Veranstaltungen.

Da die Stimme richtig geölt werden muss, ist Arnulf Perkounigg auch als Weinkenner und –liebhaber bekannt.

Wir hoffen nur, dass seine zweite Leidenschaft ihn nicht eines Tages endgültig ins Burgenland mit seiner langen Tradition im Weinbau verschlägt.

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

Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

Da sich der Fachartikel bezüglich der Firma Siemens zur Automatisierung und Steuerungstechnik nicht rechtzeitig zur

Drucklegung fertig wurde, widmen wir uns dem Thema der Qualitätssicherung bei der Milcherzeugung beim Bauern

QS-Milch – Milchqualität beginnt bei der Einzelkuh

Wenn man bisher von Qualitätssicherung gesprochen hat, waren grundsätzlich die Verarbeitungsbetriebe gemeint, deren Qualitätssicherung von der Milchannahme über die nervenaufreibenden HACCP-Konzepte bis zur Kühlvitrine heruntergebrochen wurde. Auch der Handel die ihm gestellten Aufgaben in der Qualitätssicherung erfüllt. Um eine durchgängige Sicherung der Milchqualität vom Stall bis zum Konsumenten zu gewährleisten, fehlt somit nur noch der Bauern in dieser Kette.

Diese Lücke wurde nun mit der neuentwickelten Qualitätssicherung Milch für die Einzelkuh geschlossen. Der Denkansatz leuchtet ein: nur bei bester Rohmilchqualität können beste Milchprodukte erzeugt werden. Und die Rohmilchqualität beginnt nicht erst im Tank, sondern bereits im Euter der Kuh. Hier muss Qua-

litätssicherung am Bauernhof ansetzen. Daher hat die AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit den österreichischen Landeskontrollverbänden und den Landwirtschaftskammern das Programm „Einzeltier QS-Milch“ zur Qualitätssicherung auf Einzelkuhebene ausgearbeitet. Es ist Teil des AMA-Gütesiegels.

Im Zentrum der Qualitätssicherung steht die laufende Kontrolle des Einzeltieres auf Euter-gesundheit und gesunden Stoffwechsel. Mindestens neun Testgemelke pro Kuh und Jahr mit Analyse der Milchzusammensetzung (Milchmenge, Fett- und Eiweißgehalt sowie Zellzahl und Harnstoff) bringen dem Landwirt die entscheidenden Informationen um zielgerichtet Verbesserungsmaßnahmen zu setzen und die hohe Qualität der an die Molkerei gelieferten Milch abzusichern. Das freiwillige Modul „QS-Milch“ entwickelt damit konsequent die Tiergesundheit und das Herdenmanagement weiter.

Ziel dieses Qualitätssicherungsprogrammes ist es, aufkeimende Probleme im Kuhstall frühzeitig zu erkennen, dem Landwirt rasches Handeln zu ermöglichen und damit die Herde gesund zu erhalten. Ein von Experten ausgearbeiteter Maßnahmenkatalog unterstützt diese Bemühungen. Denn: gesunde Kühe helfen Kosten sparen: 1 x Mastitis kostet rund EUR 700,- / Kuh und Leben.

Das Programm unterstützt aktiv die Maßnahmen zur Gesunderhaltung der Milchviehherde



und der Landwirt kann über gezielte Zuchtwahl den Erfolg züchterisch absichern. Auf diese Art leistet jeder einzelne Milchbetrieb einen wesentlichen Beitrag zur qualitätsgesicherten Milchproduktion. Das ist einzigartig und geht deutlich über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Von gesicherter Rohmilchqualität und gehobener Tiergesundheit profitieren Verarbeiter gleich wie Konsumenten.

Die jeweiligen Landeskontrollverände übernehmen die praktische Abwicklung des Programmes in Zusammenarbeit mit den Molkereien und der Agrarmarkt Austria. Der Landwirt finanziert mit seinem Mitgliedsbeitrag die Durchführung der Probemelkungen und die Qualitätssicherung. Die AMA refundiert einen Teil dieser Kosten wieder direkt an die Bauern aus. Den wahren Nutzen hat der Bauer aufgrund der Qualitätsbezahlung der Milch und der erhöhten Tiergesundheit.

Bereits jetzt nehmen über 20.000 Betriebe, das ist mehr als die Hälfte der österreichischen Milchbauern, am AMA Gütesiegel Milch und am QS Milch teil. Damit wird eine nachhaltige Absicherung der klein- und mittelbäuerlichen Milchproduktion, ein Marketingvorteil für die österreichische Milch- und Molkereiwirtschaft und mehr Wertschöpfung im Inland durch Veredelung erzielt.

Konkrete qualitätssichernde Maßnahmen zur Eutergesundheit auf Einzeltierebene:

- Wird bei einer Kuh der Zellzahlgehalt von

200.000 Zellen pro Milliliter überschritten, so wird am Tagesbericht der Milchleistungskontrolle ein Warnhinweis angeführt, wobei der Zellzahlgehalt der letzten drei Probemelkungen zusätzlich angeführt wird.

- Bei zweimaliger aufeinander folgender Überschreitung der Zellzahl von 200.000 Zellen pro Milliliter wird ein Schalmtest empfohlen.
- Wird bei einem Tier dreimal hintereinander die Zellzahl von 400.000 überschritten, so sind durch den Tierhalter aktive Schritte zur Verbesserung der Qualität zu setzen.

Dies sind entweder:

- o Separieren der Milch
- o Trockenstellen der Kuh
- o Dokumentierter Schalmtest

- Wird beim Schalmtest ein stark positives Ergebnis (+++) zumindest eines oder mehrerer Viertel/s festgestellt, ist eine bakteriologische Untersuchung der Viertelgemelksproben durchzuführen.
- Ist das Ergebnis der bakteriologischen Untersuchung positiv, sind nachweislich geeignete Maßnahmen (Separieren der Milch, Behandlung, Trockenstellen, Ausmerzen) zu setzen.
- Ist das Ergebnis des Schalmtests negativ, kann davon ausgegangen werden, dass die Eutergesundheit gegeben ist.

Kühe, welche den Zellzahlgehalt von 400.000 dreimal hintereinander überschreiten, werden auf der Kontrollliste und am Tagesbericht extra unter dem Punkt „Kühe mit dreimaliger Zellzahl über 400.000“ angedruckt. Zusätzlich werden noch Felder für die möglichen Maßnahmen, welche getroffen werden zum Ausfüllen ange-



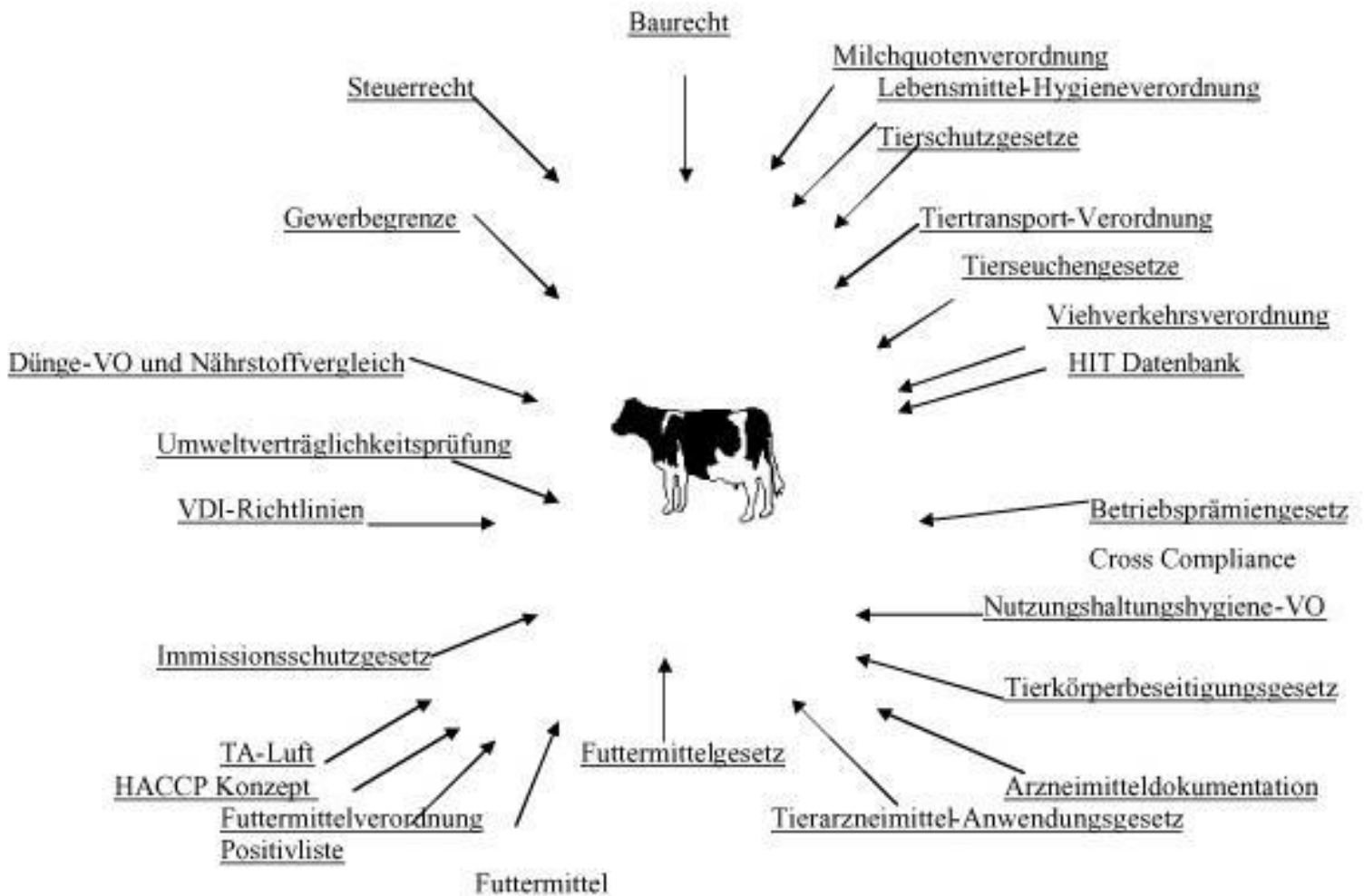
druckt. Die Aufbewahrungsfrist der benötigten Unterlagen (Tagesbericht, Jahresbericht und die Dokumentation QS – Milch) beträgt 7 Jahre.

Die Molkereien sind in diese Qualitätssicherungsmaßnahme dahingehend eingebunden, dass sie als „Bündler“ auftreten können, um die förderliche Abwicklung zu gewährleisten und auch Einblick in die Ergebnisse zu erhalten. In der kommenden Finanzierungsperiode der Agrarpolitik ist dieses Programm weiterhin

vorgesehen und für die nächsten Jahre gesichert.

Sowohl für die Bauern als auch für die Verarbeitungsbetriebe gibt dieses Qualitätssicherungsprogramm Vorteile. Die Erhaltung des höheren Qualitätsstandards der österreichischen Milchprodukte ist um einen weiteren Schritt weiter.

Nur zur Illustration, dass die Milch eine Sonderstellung einnimmt, nachfolgend eine Grafik dazu, welche Faktoren nur rein bei der Milcherzeugung zu berücksichtigen sind:



Ein Bauer und Genossenschafter, sein Leben lang.

Ökonomierat Karl Klotz wurde am 16. April 1933 in Amras bei Innsbruck als Sohn einer Bauernfamilie geboren.

Nach der Volks- und Hauptschule besuchte er die Landwirtschaftsschule in Rotholz, wo er 1962 die Landwirtschaftsmeister-Prüfung ablegte.

Er absolvierte auch eine ausgezeichnete musikalische Ausbildung für Zither und Klarinette.

Seine landwirtschaftlichen und politischen Funktionen startete er in Amras mit dem Jungbauernobmann, dem Ortsbauernobmann, dem Gebietsobmann und dem Bezirksomann Stellvertreter für Innsbruck im Bauernbund.

Gleichzeitig war er auch bäuerlicher Gemeinderat in Innsbruck von 1971 bis 1994.

1968 heiratete er seine Frau Rosi und gründete seine Familie mit drei Kindern.

Seine Vielseitigkeit im Interesse der Allgemeinheit beweisen auch seine Tätigkeiten in der Pfarrgemeinde, der Feuerwehr, der Musikkapelle und des Tummelplatzvereines.

Sein großes Interesse und sein unermüdlicher Einsatz galt aber dem Genossenschaftswesen.

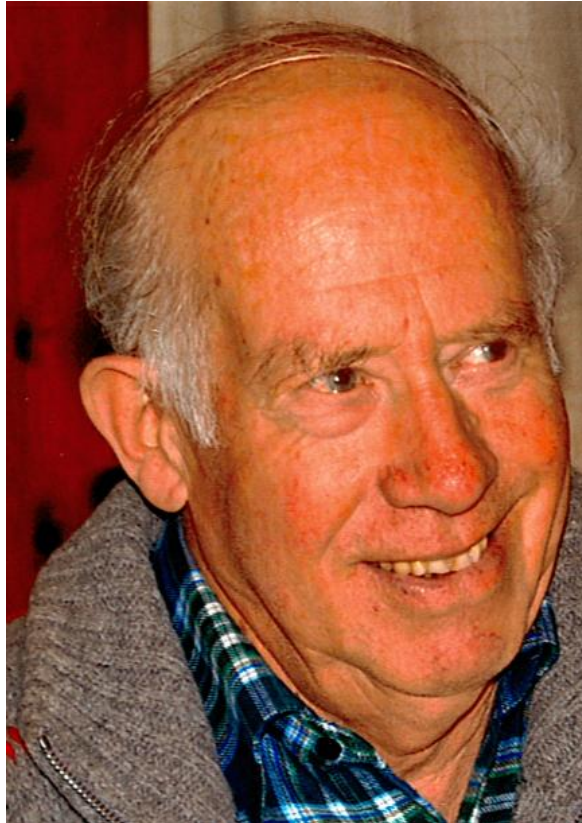
Schon mit 25 Jahren wurde er Zahlmeister der selbständigen Raiffeisen-Sonntagskasse in Amras und im gleichen Jahr ist er auch zum Obmann der Milchgenossenschaft Amras gewählt worden.

1964 wählte man Ökonomierat Karl Klotz in den Vorstand des Milchhof Innsbruck.

Obmann des Milchhofes und später der Tirol Milch war er von 1973 bis 2001.

Diese Funktion füllte er mit seinem vollen Einsatz aus und führte diese so wichtige Genossenschaft der Tiroler Bauern mit großer Weitsicht und Zielstrebigkeit zum Wohle der Milchlieferanten, aber auch des Unternehmens.

Ökonomierat Karl Klotz



ein Achtziger

Durch seine Vorbildwirkung und Glaubhaftigkeit, seine Handschlagqualität und Ehrlichkeit gelang ihm nicht nur eine gute Entwicklung des Milchhofes Innsbruck zu erreichen, sondern auch durch zahlreiche Fusionen der Weg zur Tirol Milch.

Dieser Schritt war wegweisend in der österreichischen Milchwirtschaft und die Voraussetzung für einen schwierigen, aber erfolgreichen Übergang von der streng geregelten Marktordnung zum europaweit freien Wettbewerb in der Europäischen Union ab 1995.

Es brauchte viel Einsatz und Überzeugungsarbeit bei den Funktionären und viel Aufklärung und Information bei den Bauern, um den schweren Start in der

EU, den viele Molkereien und Käsereien nicht überlebten, erfolgreich im Rahmen des Möglichen zu gehen.

Es gelang der Tirol Milch unter seiner Führung eine Spitzenposition unter den österreichischen Molkereien einzunehmen.

Die Milchpreise für die Lieferanten lagen immer im Spitzenfeld oder ganz an der Spitze in Österreich und gleichzeitig wurde die solide Finanzierung, die Investitionen in den Betrieb und in den Markt nicht vernachlässigt.

Der Name Tirol Milch hatte in Österreich und im angrenzenden Ausland einen hervorragenden Namen. Die Produkte verkörperten und repräsentierten durch ihre hohe Qualität

und durch ihre regionale Herkunft das Land Tirol in hervorragender Weise.

Diese Entwicklung war dem Wirken von Obmann Karl Klotz und seinen Funktionären gemeinsam mit der Geschäftsführung und den tüchtigen Mitarbeitern zu verdanken.

Als Zeichen der erfolgreichen Tätigkeit erhielt Karl Klotz den Titel Ökonomierat, das Verdienstkreuz des Landes Tirol, das goldene Ehrenzeichen der Republik Österreich, höchste Auszeichnungen des Tiroler Bauernbundes, der Landwirtschaftskammer, des Raiffeisenverbandes sowie das kirchliche Verdienstkreuz – pro ecclesia et pontig pice – und noch andere mehr.

Im Jahr 2001 legte Ökonomierat Klotz ein erfolgreiches und wirtschaftlich gesundes Unternehmen, nach 38 Jahren Funktionär und davon 28 Jahre als Obmann, die Verantwortung in andere Hände und wurde zum Ehrenobmann der Tirol Milch gewählt.

Verbunden mit der Funktion in der Genossenschaft war auch die langjährige Tätigkeit als Obmann-Stellvertreter im Raiffeisenverband Tirol und Vorstandsmitglied der Alpi.

Zum 80. Geburtstag gratuliert die Tiroler Milchwirtschaft dem Jubilar und bedankt sich für seine langjährige und erfolgreiche Arbeit.



EDTMAYER

SALZBADFILTRATION
mittels Cricketfilter® und die
technologischen und mikrobiologischen
Vorteile



siehe: Der Käserei- und Molkereifachmann
1/ 2012 (Fachartikel) oder
www.edtmayer.at

Anspruchsvolle Lösungen im Anlagenbau

In partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit Kunden und Lieferanten werden Systemlösungen für die Bereiche **Lebensmittelindustrie, Energieversorgung, Energieoptimierung, Abwasserbehandlung und Wasseraufbereitung** erarbeitet.

Unsere Stärken:

- + langjährige **Erfahrung**
- + tiefgehendes **Verständnis produktionsrelevanter Abläufe**
- + fundiertes **Know-How**
- + **individuelle Konzepte**
- + **innovative Verfahrenstechnik**

EDTMAYER Systemtechnik GmbH
Guntramsdorfer Straße 103 - 2340 Mödling
Büroadresse: Talpagasse 6 - 1230 Wien
Tel +43 1 789 63 40 - office@edtmayer.at

Südtirol – Die Milchspezialisten

Teil 11 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Unser letzter Artikel zu den Milchspezialisten in Südtirol liegt schon etwas länger zurück und hatte den Milchhof Sterzing und das Herzstück von dessen Produktionspalette – den Joghurt – zum Inhalt.

Neben dem Milchhof Sterzing gibt es im Eisack- und Wipptal noch einen weiteren großen Milchverarbeiter, den **Milchhof Brixen**, die Brimi. Das Herzstück von dessen Produktionspalette ist der Mozzarella.

Anlässlich des 80-Jahr-Jubiläums wurde eine Festschrift veröffentlicht, in der die Brimi-Geschichte von den schwierigen Anfängen bis zum hochmodernen Milchverarbeiter dargestellt ist und welche als Grundlage für diesen Bericht diente.

Ursprünglich gegründet wurde der Milchhof Brixen am 28. Jänner 1929. Nach dem Ersten Weltkrieg und der Angliederung Südtirols an Italien 1918 und die Übernahme der Regierung durch Benito Mussolini mit seiner Faschistischen Partei im Jahr 1922 wurde die Italienisierung von „Alto Adige“ auf das Äußerste vorangetrieben. Sehr viele süditalienische Familien wurden in diesem Gebiet angesiedelt. Neben den Problemen brachte dies auch die süditalienische Esskultur nach Südtirol. Der Grundstein für die Idee der Mozzarellaproduktion wurde eigentlich zu

dieser Zeit gelegt.

In den 1930er Jahren, während der Weltwirtschaftskrise, herrschte in Südtirol außerordentliche Not, wobei es den Bauern als Selbstversorger noch etwas besser ging als den vielen Knechten und Mägden. Zum Vergleich, der im Jahre 1930 ausgehandelte Kollektivvertrag für landwirtschaftliche Dienstboten sah für einen Stallknecht einen Jahreslohn von 1600 Lire vor, ein Großknecht verdiente 2000 Lire und eine Magd 900 bis 1300 Lire, dazu Unterkunft, Verpflegung und Kleidung. Ein Kilogramm Weizenmehl kostete damals 1,75 Lire, ein Kilogramm Emmentalerkäse 6,20 Lire, Kaffee 28 Lire das Kilogramm, für ein Kilogramm Butter musste man 7,50 Lire ablegen und Eier kosteten das Stück 30 Centesimi, ein Arbeiter verdiente zwei bis drei Lire die Stunde.

Damals war Südtirol bäuerlich geprägt, über 60 Prozent seiner arbeitenden Menschen waren in der Landwirtschaft tätig, heute sind es noch sechs Prozent.

Für die Bauern im Brixner Becken brachte die Nähe zur Stadt Vorteile, weil Marktbeziehungen für den Absatz landwirtschaftlicher Produkte bestanden und Arbeitsplätze für einen Nebenerwerb. In der Talebene gab es einen Dreiklang von Grünland (Milchwirtschaft),

Obstbau und Ackerbau. Weil der Weinexport nach der Errichtung der Staatsgrenze 1919 sehr erschwert und von den traditionellen Marktgebieten in den Donauländern abgeschnitten worden war, gingen die Rebflächen im Raum Brixen um zwei Drittel zurück. Die Viehwirtschaft bildete damals eine Ergänzung zum Obstbau, da das unter den Bäumen gewachsene Gras gefüttert wurde. Beim Ackerbau hingegen ließ sich ein stetiger Rückgang zugunsten des Obstbaus beobachten: 10.000 Ton-



Milchzentrale in Brixen am Großen Graben vor dem Abriss 2007

nen betrug die Obstproduktion 1914 und stieg bis 1939 auf 80.000 Tonnen.

In vielen Dingen unterschied sich Südtirol auf dem Gebiet der Landwirtschaft grundlegend von Italien. Grund und Boden gehörten in Italien größtenteils Großgrundbesitzern, die in der Stadt ihren Wohnsitz hatten. Die Arbeit wurde von Pächtern erledigt, die mit einem Teil der Ernte entlohnt wurden. In Südtirol aber waren die Bauern Besitzer des Bodens, den sie bearbeiteten.

In den Kriegs- und Nachkriegsjahren war die Milchversorgung in Brixen mangelhaft und deckte keineswegs den lokalen Bedarf. Große Teile des Viehs hatte das Militär beschlagnahmt und so gab es noch im Jahr 1930 weniger Rinder als vor dem Krieg. Zu Kriegszeiten wurden im beschlagnahmten Vinzentinum (das Vinzentinum in Brixen ist eine 1872 gegründete, den öffentlichen Schulen gleichgestellte, deutschsprachige Bildungseinrichtung der Diözese Bozen-Brixen und diente als Reservespital im Ersten Weltkrieg) und in vielen Gebäuden in der Stadt Brixen mehr als 1000 verwundete und kranke Soldaten gepflegt und nach Kriegsende waren im Raum Brixen mehrere tausend italienischen Soldaten einquartiert. Um die Milchversorgung notdürftig sicherzustellen wurde sogar aus Sterzing und Stilfes Milch angeliefert und die Bozner Gemeindeverwaltung verteilte Bezugsscheine, um je nach Altersklasse und Bedürftigkeit gerechte Milchrationen zu garantieren. Am meisten betroffen waren naturgemäß die ärmeren Bevölkerungsschichten. Sie litten unter dem steigenden Milchpreis und unter schlechter

Qualität, weil manche Verkaufsstellen die Milch mit Wasser verdünnten. So wurde der Ruf immer lauter, in Brixen eine Sennerei zu eröffnen.

1928 ging es ernstlich an die Gründung einer Milchzentrale in Brixen, dazu hieß es in der „Alpenzeitung“: „Auch das Alto Adige ist dafür interessiert, dass die Bevölkerung gesunde Milch erhält, nicht nur weil es die Volksgesundheit erfordert, sondern auch weil diese für die landwirtschaftliche Bevölkerung eine nicht zu unterschätzende Einnahme darstellt.“ Im ehemaligen Schulgebäude der „Englischen Fräulein“ (ein Frauenorden mit dem ursprünglichen Zweck der Mädchenbildung, gegründet von Mary Ward) am Großen Graben, das für 20 Jahre gepachtet worden war, wurde schon einmal mit den Umbauarbeiten begonnen – allerdings ohne Baugenehmigung. Die Arbeiten mussten wieder eingestellt werden, weil viele Brixner, vor allem Anrainer, gegen die Eröffnung einer Sennerei im Stadtzentrum mit folgenden Begründungen protestierten:

- Große Lärmbelästigung beim Ab- und Aufladen der Milchkannen
- Unerträgliche Geruchsbelästigung
- Belästigung durch Fliegen, Insekten, Ratten und Mäuse
- Störender Maschinenlärm Tag und Nacht
- Verschmutzung des Großen Grabens durch die Zugtiere der Fuhrwerke
- Und die Kurverwaltung protestierte, dass eine solche Belastung für die schöne Stadt Brixen mit zunehmendem Fremdenverkehr nicht tragbar sei, der Betrieb solle sich am Stadtrand ansiedeln.

Wie man sieht, hat sich in knapp hundert Jahren weder an den Argumenten noch den Menschen etwas geändert.

Der für die zukünftige Sennerei zuständige Geschäftsführer Ing. Josef Nussbaumer plädierte, dass nach modernsten Gesichtspunkten geplante Projekt zu genehmigen, da es für die Stadtbewohner keine Belastung, sondern vielmehr ein Gewinn in wirtschaftli-



Rückseite der Sennerei am Großen Graben in den 70er Jahren

cher Hinsicht sein und eine Zierde für das Stadtbild entstehen werde.

Trotz der massiven Proteste wurde die Genehmigung erteilt und die Sennerei am 28. Jänner 1919 eröffnet. 83 Bauern waren Mitglieder, nicht ganz 50 Prozent der bäuerlichen Betriebe im Raum Brixen. Für Kleinbauern bedeutete die Aufnahmegebühr von 1000 Lire einen unerschwinglichen Betrag. Wobei gesagt werden muss, dass der Bauer von der Sennerei 0,70 Lire je Liter Milch erhielt, während er im privaten Verkauf 1,10 Lire erzielen konnte. Für große bäuerliche Betriebe war die Mitgliedschaft rentabel, weil sie den Milchüberschuss mit 70 Centesimi je Kilogramm gut verwerten konnten.

Ziel war es, dass möglichst alle Milchlieferanten von Brixen und Umgebung ihre Milch ausschließlich an die „Latteria cooperativa Bressanone“ abliefern, wo diese rationell und gewinnbringend verarbeitet bzw. verkauft werde. So sollte die Milchproduktion gesteigert und durch die Pasteurisierung die Tuberkulosegefahr gebannt werden.

Doch da die pasteurisierte Milch der Sennerei nicht allen schmeckte, statt der gewohnten Milchkannen nur Milchflaschen verwendet werden sollten und die hygienischen Zustände in der Sennerei nicht die besten waren, zogen es viele Kunden vor weiterhin die Milch direkt vom Bauern zu kaufen und für die Bauern war es ein besseres Geschäft die Milch privat zu vermarkten.

Obwohl die Milchzentrale über eine tägliche Verarbeitungskapazität von 5.000 Liter ver-

fügte, wurden durchschnittlich nur 1.700 Liter angeliefert. Die geringe Auslastung verhinderte eine günstige Preisgestaltung für die Milch und deren Produkte.

So hatte die Sennereigenossenschaft von Anfang an mit Problemen zu kämpfen und 1935 kam es zum wirtschaftlichen Zusammenbruch. Noch im gleichen Jahr, am 25. Oktober 1935 wurde die Genossenschaft neugegründet und der „Podestà“ (im italienischen Faschismus wurden zwischen 1926 und 1945 die Bürgermeister Italiens so genannt, um den nun per Dekret ernannten Bürgermeister vom gewählten „Sindaco“ der demokratischen Tradition zu unterscheiden) von einem demokratisch gewählten Vorstand abgelöst. Am 1. Jänner 1936 übernahm die neugegründete Milchproduzentengenossenschaft den Brixner Sennereibetrieb. Mitglieder erhielten für gelieferte Milch 57 Centesimi, Nichtmitglieder 45 Centesimi, Mitglieder durften Milch an Privatkunden verkaufen, mussten aber eine Gebühr von 3 Centesimi pro Liter an die Genossenschaft bezahlen. Zum Jahresende zählte die Genossenschaft bereits 207 Mitglieder und eine tägliche Milchlieferung von 2.350 Liter (745.037 Kilogramm im Jahr). Die Menge reichte aber nicht aus, um der Nachfrage aller Kunden gerecht zu werden, sodass neue Mitglieder angeworben wurden.

Die Brixner Milchproduzentengenossenschaft war eine von 26 der 54 Südtiroler Sennereien bzw. Käsereien, die 1941 dem neugegründeten Sennereiverband Bozen beitrug, dessen Aufgabe die zentrale Vermarktung von Milch und Milchprodukten, Betreuung der Mitglieder, Marktberatung und Hilfe in Subventionsangelegenheiten war.

Während der Kriegsjahre hatte die Sennerei mit wirtschaftlichen Problemen zu kämpfen, da einige der Südtiroler Landwirte optierten und ins Deutsche Reich abwanderten, wodurch die Milchmenge rückgängig war.

Ab August 1942 wurde die Milch in Südtirol rationiert auf $\frac{1}{4}$ Liter pro Person, wobei Kinder, alte Menschen und Kranke bevorzugt wurden, der Bezug



Betriebsgebäude in Vahrn vor dem Umbau

bei der Sennerei war nur noch mit Lebensmittelkarten möglich. Noch Monate nach Kriegsende mussten die Kunden für die Milch Abschnitte der Lebensmittelkarten vorlegen. Frei war der Verkauf entrahmter Magermilch, für die Hausfrauen und Kinder in langer Reihe vor dem Geschäft anstanden. Die Molke nahmen die Bauern mit, um damit die Schweine zu füttern. Immerhin hatten zehn Liter Molke den Nährwert von einem Kilogramm Getreide.

Nach dem Einmarsch der Deutschen Wehrmacht 1943 wurden alle Sennereien unter deutsche kommissarische Leitung gestellt. Nach Kriegsende 1945 betrug die Jahreslieferung 272.647 Kilogramm, der Sennereibetrieb musste neu organisiert und aufgebaut werden.

1950 zählte die Sennerei 220 Mitglieder mit 691 Anteilen und beschloss, den Englischen Fräulein das bisher gemietete Sennereigebäude abzukaufen, worauf ein Um- und Ausbau erfolgt.

1956 überschritt die jährliche Milchlieferung die ein Million Kilogramm (1,185.000 Kilogramm), womit der Umbau und die Neuanschaffung von Maschinen gerechtfertigt waren. Es wurde für den Fortbestand des Sen-

nerieverbandes in Bozen, der sich in einer Krise befand, gekämpft, denn in Anbetracht der immer schwieriger werdenden Marktlage war eine Betreuung der Sennereien sehr wichtig. Für die 1958 gelieferte Milch erhielt der Sennereiverband 10 Centesimi je Liter ausbezahlt und 1959 wurde mit der Schmutzkontrolle der Milch begonnen. Die Abzüge betragen in der Klasse 1 0 Lire, 0,50 Lire in der Klasse 2 und 1 Lire Abzug in der Klasse 3.

1961 erfolgte eine Umbenennung von Milchproduzentengenossenschaft in Molkereigenossenschaft, der Milchpreis wurde auf 80 Lire erhöht und mit dem Bau der ersten Tiefkühlanlage begonnen.

Der starke Anstieg der Milchanlieferung, die jährliche Menge von zwei Millionen Kilogramm wurde überschritten, stellte die Brixner Sennerei vor große Probleme. Erwogen wurden der Ankauf des Milchwerkes Sterzing und der Bau eines neuen Sennereigebäudes auf einem Grundstück des Ordens der Englischen Fräulein an der Vahrner Gemeindegrenze zwischen Eisack und Brennerstraße.

Weil auf Landes- und Staatsebene Bestrebungen liefen, alle Südtiroler Milchhöfe in



Sennerei Schabs-Natz 1927 - 1968

einem einzigen zusammenzufassen, waren kaum öffentliche Gelder für die Neuanschaffung von Maschinen zu erhalten. So trat Brixen 1963 der MILA bei, in welcher der Milchhof Bozen und die Mila Gruppe, welche aus 14 Vinschgauer Sennereien und den Sennereigenossenschaften Brixen und Sterzing bestand, um die anfallende Milch rentabel vermarkten zu können. Wegen Unzufriedenheit mit der Verwaltung der MILA wurde die Zusammenarbeit aber bereits 1966 wieder gekündigt und die Eigenverwaltung und Eigenvermarktung der Milch in Brixen wieder aufgenommen. Nach der misslungenen Zusammenarbeit musste die Sennerei Brixen allerdings ihren Kundenstock wieder neu aufbauen.

Trotz der schlechten Erfahrungen mit der MILA entschlossen sich die Molkereigenossenschaft Brixen und die Sennereigenossenschaft Schabs-Natz am 8. Dezember 1968 für einen Zusammenschluss der Betriebe.

Im Raum Brixen gab es weiters die Interessenschaft Schrambach und die Milchproduzentengenossenschaft Villnöß (lieferte bis Ende 1990 nach Bozen und dann nach Brixen).

Geschichtlich betrachtet stand der Milchhof Brixen nicht allein da, auch die Sennereigenossenschaft Schabs-Natz spielte hier herein.

In den höheren Lagen und den Seitentälern des Wipp- und Eisacktales gab und gibt es aufgrund der geographischen und klimatischen Verhältnisse nur wenige Alternativen zur Milch- und Viehwirtschaft, die wich-

tigste Einnahmequelle der bäuerlichen Familien. Die landwirtschaftliche Produktion war fast ausschließlich auf Selbstversorgung ausgerichtet, Möglichkeiten zum Nebenerwerb gab es nur in der Waldarbeit. So wurde am 13. März 1927 die **Sennereigenossenschaft Schabs-Natz** gegründet, um die Milchlieferung und ihre Verarbeitung zu organisieren und die wirtschaftliche Lage der Bauern zu verbessern. Die Beitrittsgebühr betrug 100 Lire und wurde in den folgenden Jahren auf 300 und dann auf 400 Lire erhöht (zum Vergleich, eine Kuh kostete in den 1930er Jahren etwa 800 Lire).

Der Start dieser Sennerei war auch außerordentlich schwierig, es fehlten die Geldmittel und der Markt. Ganz Europa und auch Südtirol bekamen die Folgen des finanziellen Zusammenbruches der New Yorker Börse im Jahre 1929 („Schwarzer Freitag“) zu spüren. Die Preise fielen und der Handel, besonders der Export, geriet ins Stocken. Dies hatte für Südtirols Wirtschaft, die zu einem großen Teil auf den Export angewiesen war, verheerende Folgen. Obst und Wein fanden keinen Absatz mehr, die Hälfte der über 100 Obst- und Weingroßhandelsfirmen ging in Konkurs. Viele Bauern standen vor dem Ruin. Besonders betroffen waren die Bergbauern, denn die Fleischpreise sanken um 50 Prozent. Das Holz, in vielen Fällen das wirtschaftliche Rückgrat, verlor sogar 70 Prozent seines Wertes, in den Wäldern wurde nur mehr Holz für den Eigenbedarf geschlagen.

Trotz allem wirtschaftete die Schabser Sennerei bis in die 60er Jahre gut. Es wurde sogar mehr Milch angeliefert als in Brixen, von Schabs, Natz, Raas, Vitzturns, Rodeneck, Mittelwald, Grasstein, Obervintl, Vintl, Franzensfeste, Aicha, Weitental, Pfunders, Terenten, teilweise von Vahrn und sogar von Feldthurns. Ein besonderes Geschick hatte der Senner Sepp Mitterhofer bei der Herstellung von Butter, die mit der Bahn von Mühlbach aus bis nach Mailand geliefert wurde. Auch nach dem Zusammenschluss mit Brixen wurde die Etikette „Schabser Butter“ beibehalten. 1968 beschäftigte der Betrieb zwölf Perso-



Der neue Milchhof Brixen nach dem Umbau

nen, verfügte als einzige Genossenschaft über ein eigenes Trocknungswerk, die tägliche Milchanlieferung lag bei 8.768 Liter, 3,200,415 Kilogramm im Jahr und die Milchlieferanten erhielten 70 Lire je Liter.

Nach langen Verhandlungen beschlossen die 246 Mitglieder der Genossenschaft Schabs-Natz dem Drängen des Sennereiverbandes in Bozen, benachbarte Sennereien sollten sich zusammenschließen, um der steigenden Konkurrenz standzuhalten, Folge zu leisten und stimmten der Gründung der neuen Genossenschaft „Sennereigenossenschaft Brixen-Schabs-Natz“ zu. Dies war die Geburtsstunde des Milchhofes Brixen, mit der Hauptaufgabe, die Milch der Bauern des mittleren Eissacktales und des unteren Pustertales zu vermarkten.

1970 beschloss die Vollversammlung, in der Gemeinde Vahrn ein 10.000 Quadratmeter großes Grundstück zu kaufen, um in der Wiese an der Brennerstraße einen neuen Betrieb zu bauen.

Der Europäische Ausgleichs- und Garantiefond für Landwirtschaft in Brüssel bewilligte 1972 eine Summe von 380 Millionen Lire für den geplanten Neubau, die eine Hälfte als Verlustbeitrag, für die andere Hälfte gewährte das italienische Landwirtschaftsministerium in Rom ein Darlehen bei einem Zinsfuß von 3,5 Prozent.

Nachdem die Finanzierung gesichert war, begannen im Jahr 1973 die Bauarbeiten, wobei für den Neubau mit den maschinellen Anlagen und der Einrichtung 600 Millionen

Lire veranschlagt wurden. Die Sennereigenossenschaft zählte damals 619 Mitglieder aus elf Gemeinden und deren Fraktionen: Terenten, Vintl, Rodeneck, Mühlbach, Natz-Schabs, Franzensfeste, Vahrn, Brixen, Lüssen, Feldthurns und Villanders. Die Milchlieferanten erhielten 103 Lire je Liter.

Für viele Bergbauern bedeuteten die Kosten des Milchtransportes eine arge Belastung. So gab es Bauern, welche die Milch mit drei verschiedenen Seilbahnen ins Tal liefern mussten. Mit Alfons Hainz, Geschäftsführer des Sennereiverbandes, und dem Bauernbunddirektor Dr. Luis Durnwalder und Assessor Dr. Joachim Dalsass wurde 1972 ein Konzept erarbeitet, das die Molkereien verpflichtete, Transportkosten auszubezahlen, die vom Land Südtirol bis zu 80 Prozent finanziert wurden. Etwa 1.500 Bauern kamen in den Genuss dieses Beitrages.

1975 teilte das Assessorat von Bozen mit, dass die Transportkosten der Milch in Zukunft nicht den Lieferanten angerechnet werden sollten, sondern den Molkereien, 60 Prozent dieser Kosten übernahm das Land.

1976 wurde der Neubau fertig gestellt, wobei die Gesamtbaukosten aufgrund der Inflation eine Milliarde Lire überschritten. Mit 630 Mitgliedern war die Sennereigenossenschaft die größte Südtirols und verarbeitete im Jahr zehn Millionen Liter Milch, wobei die Buttererzeugung den größten Anteil stellte, daneben wurden Trinkmilch, Sahne, Joghurt und Käse hergestellt. Von der gesamten Fläche von 10.000 Quadratmetern wurden 3.600

Quadratmeter verbaut und auf eine Verarbeitungskapazität bis auf 16 Millionen Liter ausgerichtet. Nun waren alle Voraussetzungen geschaffen: ein modernes Betriebsgebäude mit technisch fortschrittlicher Einrichtung, ein strategisch günstiger Platz an der Staatsstraße, nur wenige Kilometer von der Autobahnausfahrt entfernt, ausreichende Kapazität, um die wachsenden Milchlieferungen zu verarbeiten.

Mit der Verlegung des Sitzes von Brixen nach Vahrn beschloß die Generalversammlung 1978 der



Beginn der Mozzarellaproduktion

Genossenschaft den Namen Milchhof Brixen, Kurzbezeichnung „BRIMI“ (Brixen Milch), zu geben.

In den siebziger Jahren wurde auf eine umfangreiche Produktpalette gesetzt: Frischprodukte, Frischmilch, Sahne, Butter sowie diverse Käsesorten wie Halbfetter, Tilsiter und Bergkäse. Um den Fortbestand der Genossenschaft zu sichern, wurden neue Konzepte erarbeitet und nach neuen Produkten Ausschau gehalten, bis 1978 erste Versuche mit der Produktion von Mozzarella gemacht wurden.

Bald stellte sich heraus, dass die Produktion von Mozzarella zukunftssträftig war, weshalb in diesen Zweig voll investiert wurde. Mozzarella ist bekömmlich und eignet sich bestens zum Zubereiten von Pizzas, erfrischenden Salatgerichten oder für Snacks. Schabser Butter, Brimi-Sahne, Brimi-Mascarpone und Käse blieben weitere Erzeugnisse des Milchhofes.

Der Weg der Mozzarellaproduktion war voller Hindernisse und Stolpersteine. Es dauerte einige Zeit bis der nötige Qualitätsstandard erreicht war, um auf dem Markt zu bestehen. Dann wurde der hart erarbeitete Erfolg vom Milchhof Bruneck (Senni) zu unterwandern versucht, der 1996 begann vorerst Billigmozzarella aus Deutschland zu importieren und plante selbst eine Mozzarellaproduktion zu starten, um den Milchhof Brixen aus dem Markt zu drängen. Da der Milchhof Bruneck und die Mila zwischenzeitlich das Konsortium Milkon bildeten, war es ein ungleicher Kampf zwischen David und Goliath. Für den Verzicht

auf eine eigene Mozzarellaproduktion forderte die Milkon vom Milchhof Brixen Ersatzleistungen. Er sollte 30 Millionen Liter Milch zum Brixner Auszahlungspreis übernehmen. Obwohl der Milchhof Brixen diese Milchmenge damals gar nicht verarbeiten konnte und einen Teil als Versandmilch weiter verkaufen musste, stimmte die Verwaltung dieser überzogenen Forderung zu, um einen ruinösen Preiskampf zu vermeiden und der Milchhof Brixen blieb der alleinige Mozzarellaproduzent in Südtirol (Zitat Obmann Franz Kaser: „Der Friede hat seinen Preis. Er ist aber auf alle Fälle billiger als der Krieg.“)

Um die Sammelkosten zu verringern (die Sennereigenossenschaft Bruneck zahlte für die Milchsammlung acht Lire pro Liter, in Brixen gab man dafür 13 Lire aus), wurde 1980 in Tanksammelwagen investiert.

Bis zum Jahre 1987 wurde die Milch aus den Gemeinden Brixen, Vahrn, Natz-Schabs, Rodeneck, Franzensfeste, Mühlbach, Vintl, Terenten, Feldthurns und Lüssen erfasst.

Die Hälfte der Milchbauern von Villanders lieferte zur Mila nach Bozen, die anderen nach Brixen. 1987 wurde diese Situation bereinigt. In der Folge lieferten alle Milchbauern nach Brixen. Mit 1079 überschritt die Zahl der Mitglieder die Tausend, die tägliche Milchlieferung betrug 80.000 Liter. Obwohl die Frage der Kontingentierung der Milchproduktion in Italien immer noch der Klärung bedurfte, war man zuversichtlich, dass aufgrund des von der EU an Italien zuerkannte Kontingents keine Beschränkungen für Südtirol zu erwarten wären. Auch die Milchtransportbeiträge würden von Brüssel anerkannt werden.

Am 1. Jänner 1994 wechselten auch 194 Milchbauern von Villnöß, Teis und Gufidaun von der Mila zur Brimi, womit die Mitgliederzahl auf 1.270 stieg. 63 Prozent der angelieferten Milch wurden zu Mozzarella verarbeitet (3,5 Millionen Kilogramm).

Dass der Milchhof Brixen florierte, zeigte sich auch im Auszahlungspreis an die Bauern. Er lag im Jahr 2000 um rund zehn Prozent über dem Landesdurchschnitt. Über 60 Milliarden Lire wurden an die Bauern ausge-



Verarbeitungsräume um 1950

zahlt. Der Anteil der Brimi am gesamten Milchgeld Südtirols betrug damit rund 22 Prozent. Zur Anlieferung der eigenen Mitglieder im Umfang von 59 Millionen Litern kamen noch weitere 9,7 Millionen Liter Zukauf von der Milkon und 1,5 Millionen Liter von anderen Südtiroler Betrieben. Mit anderen Worten: Der Milchhof Brixen verarbeitete um fast 12 Millionen Liter Milch mehr als seine eigenen Mitglieder anliefernten. Über zwei Drittel der angelieferten Milch wurden zu Mozzarella verarbeitet, 15 Prozent zu Schabser Butter, 2,17 Prozent zu Brimi-Frischmilch. Weiters wurden fast 79 Millionen Liter Molke zu Molkekonzentrat verarbeitet. Die Nettoumsatzerlöse wurden von 3,5 Milliarden auf 84,3 Milliarden Lire gesteigert. Besonders die Schabser Butter hatte sich neue Marktsegmente erobern können.

Der Milchhof Brixen war stark exportorientiert. 27 Prozent des Gesamtumsatzes wurden in der Region (Südtirol, Trentino) abgesetzt, 52 Prozent in Italien, 21 im Ausland. Die in Brixen erzeugte Mozzarella verblieb zu 28 Prozent in der Region, zu 42 Prozent ging sie nach Italien, zu 30 Prozent ins Ausland (Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Schweden, Niederlande, England, Belgien, Schweiz).

Nach der Milkon war der Milchhof Brixen damit der zweitgrößte in Südtirol und gehörte zu den großen Betrieben des Eissacktales. Er beschäftigte 92 Mitarbeiter und wurde seit vielen Jahren (seit 1978) von Obmann Franz Kaser geführt.



Verarbeitungsräume heute

Der Ausbau der Mozzarella-Produktion war der Hauptgrund für die Notwendigkeit, die Genossenschaft zu erweitern. Die Voraussetzungen dafür wurden durch die Auffassung des Sader-Militärareals in der Gemeinde Vahrn und dessen Umwidmung in eine Gewerbezone geschaffen (Zuweisung von 3.118 Quadratmeter Grund).

Im Mai 2005 wurde mit den Baumaßnahmen begonnen und über 25 Millionen Euro wurden in den Neubau und die technische Ausstattung investiert.

Am 1. Juni 2008 wurden die Milchbauern aus Gröden aufgenommen.

Dies ist übrigens eine ganz eigene Geschichte. Bei der 1.000-Jahr-Feier mit Viehausstellung im Grödnertal im Jahr 1999 wurde über die schlechten Milchpreise gesprochen und die Initiative ergriffen. Die Bauern lösten sich von der Milkon und eröffneten im Januar 2004 eine eigene Schaukäserei. Zu Beginn stand eine Marktanalyse und Besuche in der benachbarten Schweiz und Österreich sowie die Erkenntnis, dass kleinere Käsereien einen besseren Milchpreis auszahlen können als größere. Touristen greifen gerne zu regionalen Produkten. Wenn sie sehen, woher diese kommen und wie sie entstehen, haben sie eine andere Beziehung dazu und sind bereit zu kaufen.

Möglich wurde der Bau, weil eines der Mitglieder den Grund zu Verfügung stellte. Grund ist teuer und ein Standort neben der Straße war ein Muss. Es fielen Kosten von 3,5 Millionen Euro an und der ausbezahlte

Milchpreis lag bei 40 Cent. Neben Frischmilch und Butter wurden vor allem Käse angeboten und zwar hauptsächlich kleine, handliche Formen: Cal Gardena, Saslonch, Samont, Tublà, Sella Ronda, Medel, L fräsch und Ciajuel. Die kleinen Laibe waren zwar arbeitsintensiv, aber im Endeffekt lohnte es sich. Das fertige Produkt blieb unter der magischen Grenze von 10 Euro und eignete sich gut als Mitbringsel oder Geschenk (in Verbindung mit einer Flasche Wein).

Die „**Gherdëina Lat**“ hatte 46 Mitglieder, 36 davon lieferten Milch, im Sommer bis zu 3.800 Liter, im Winter bis zu 4.200 Liter pro Tag. Die gesamte verarbeitete Milchmenge im Jahr belief sich auf 1,3 Millionen Liter. Der Vertrieb erfolgte im Lebensmittelfachhandel und in der Gastronomie sowie über die Schaukäserei. Bei der Marktanalyse wurde ein Anteil von 40 Prozent geschätzt, doch die Praxis zeigte, dass die Hotellerie unterschätzt wurde: Hier zählte nur der Preis; gekauft wurde, was billig ist.

So entschieden die Mitglieder der Sennereigenossenschaft Gherdëina Lat mit Sitz in St. Ulrich bei der außerordentlichen Vollversammlung im März 2008 die Genossenschaft zu liquidieren.

Am 1. Jänner 2009 schließlich wechselten 198 Milchbauern aus Latsfons, Lajen und Barbian von der Mila zur Brimi. Die Aufnahme neuer Gebiete war notwendig, da in einigen Gemeinden im Einzugsgebiet die Milchproduktion von anderen Anbaukulturen verdrängt wurde.

Im Mai 2009 wurde der Um- und Neubau feierlich eröffnet. Zur 80-Jahr-Feier waren 1.096 Bergbauern mit durchschnittlich acht Kühen im Stall Mitglied bei der Brimi. Weiters übernahm die Brimi etwa elf Millionen Kilogramm Vollmilch und vier Millionen Kilogramm Magermilch von der Mila. Die angelieferte Milch wurde fast zur Gänze verarbeitet.

Neben dem Flaggschiff Mozzarella produzierte die Brimi auch weiter die Schabser Butter, die von der Sennereigenossenschaft Schabs-Natz bereits in den dreißiger Jahren in Italien eingeführt und mehrfach ausgezeichnet wurde. Weiters stellte die Brimi Ricotta und Mascarpone her und für den lokalen Markt packte der Milchhof Brixen Bimi auch noch Frischmilch und Frischsahne ab.

Mittelfristig möchte die Genossenschaft 100 Millionen Kilogramm Milch verarbeiten; im Jahr 2008 waren es 85 Millionen Kilogramm Südtiroler Bergbauernmilch (davon zwei Millionen Biomilch). Im Jahr 2008 hatte der Milchhof Brixen Brimi für die angelieferte Milch im Durchschnitt 50,56 Cent/kg (einschließlich 8,8 Prozent Mehrwertsteuer) bezahlt. Der Milchhof Brixen beschäftigte 130 Mitarbeiter und war in Italien der viertgrößte Mozzarella-Hersteller.

Das Einzugsgebiet erstreckte sich über das mittlere Eisacktal und untere Pustertal und lag auf einer Meereshöhe zwischen 500 und 1800 Metern.

Brixen hat sich zu einem modernen, technisch hochstehenden Frischkäsespezialisten entwickelt, der sich auf dem nationalen und internationalen Markt einen Namen gemacht hat.

Mit dem bevorstehenden Auslaufen der Milchquotenregelung kommen wieder Diskussionen auf, sich im Land Südtirol zu einem einzigen Milchbetrieb zusammenzuschließen, um sich gegen die Konkurrenz zu behaupten. Der Milchhof Brixen war und ist der Meinung, dass es auch andere Wege gibt.



„**Gherdëina Lat**“

Welpen zu verkaufen

Dan Clark "Weathering the Storm", aus dem Englischen übersetzt und leicht geändert

Die Hündin eines Ladenbesitzers in einer Kleinstadt hatte Junge bekommen. Es waren keine Rassehunde, mit denen man Geld machen konnte, sodass der Besitzer die zusätzlichen Mäuler schnell los werden wollte. Als sie acht Wochen alt waren, brachte er über der Tür zu seinem Laden ein Schild an. Darauf war zu lesen: Hundewelpen zu verkaufen!

Ein kleiner Junge kam zufällig vorbei und sah das Schild. Da der Ladenbesitzer gerade an der Tür stand, fragte ihn der Junge: "Was kosten die Welpen denn?" - "Zwischen 50 und 80 Euro", sagte der Mann mürrisch. Der kleine Junge griff in seine Hosentasche und holte einige Münzen heraus. "Ich habe zwei Euro und 37 Cents", sagte er, "darf ich sie mir bitte mal anschauen?"



Der Ladenbesitzer nickte und piff nach seiner Hündin. Rasch kam sie angelaufen und fünf kleine Welpen stolperten tapsig hinter ihr her. Das war niedlich anzuschauen und dem Jungen ging das Herz auf. Doch dann sah er einen, der deutlich langsamer war als die anderen, humpelte und zurückblieb. "Was hat denn der Kleine da hinten?", fragte der Junge. "Der hat einen Geburtsfehler und wird nie richtig laufen können", antwortete der Mann. "Den möchte ich haben!", sagte der Junge. Der Ladenbesitzer wunderte sich und sprach: "Also ich würde ihn nicht nehmen. Der wird nie ganz gesund. Aber wenn du willst, schenke ich ihn dir!"

Der kleine Junge wurde sehr wütend. Er blickte dem Mann fest in die Augen und erwiderte: "Ich möchte ihn nicht geschenkt haben! Dieser kleine Hund ist jeden Cent wert, genauso wie die anderen auch! Ich gebe Ihnen jetzt meine zwei Euro und 37 Cents und jede Woche werde ich Ihnen einen weiteren Euro bringen, bis er abbezahlt ist."

Verständnislos schüttelte der Ladenbesitzer den Kopf und redete auf den Jungen ein: "Ich würde ihn wirklich nicht kaufen. Überleg es dir doch noch mal! Der wird nie in der Lage sein, mit dir zu spielen und herumzutoben wie die anderen. Was willst du mit ihm? Er wird dir keine Freude machen!"

Da zog der Junge sein linkes Hosenbein hoch und sichtbar wurde eine Metallschiene, die sein verkrüppeltes Bein stützte. Liebevoll blickte er zu dem Welpen hinüber und sagte: "Ach, das macht mir nichts aus! Ich kann auch nicht so gut laufen und dieser kleine Hund wird jemanden brauchen, der ihn versteht und trotz allem gern hat."

Als der Ladenbesitzer das hörte, biss er sich beschämt auf seine Unterlippe. Tränen stiegen ihm vor Rührung in die Augen. Er lächelte verlegen, atmete tief durch und sprach: "Mein Junge, ich hoffe und wünsche mir, dass jedes dieser Hundekinder einen Besitzer bekommen wird wie

dich!"

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt

