

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2015

	<p>Vollversammlung Donnerstag, 2. Juli 2015, 14:00 Uhr Gasthof „Alte Post“, Wörgl</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Alfred BERGER † Josef HINTERBERGER † Anton HUNBSBICHLER † Josef SCHARNAGL</p>
	<p>Frühsommerausflug Donnerstag, 9. Juli 2015 Privatkäserei Woerle in Henndorf</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>Reinigung von Membran Filtrationsanlagen</p>
	<p>32. milchwirtschaftliche Wallfahrt 16. August 2015, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Nachlese</p>	<p>Mozzarella und Minnesang Bericht Lehrfahrt Südtirol</p>

Danken

Der Meister versäumte es nie, Gott zu danken, gleichgültig wie gut oder schlecht die Zeiten auch sein mochten.

Eines Tages, als ein wilder Sturm die Bäume schüttelte und der Regen sich wie aus Kübeln über die Gemeinde ergoss, rätselten die Schüler, was ihn bei diesem schrecklichen Wetter zu freudigen Dankesworten veranlassen könnte.

„O Gott“, sagte der Meister: „heute ist hier wirklich ein unangenehmer Tag. Aber wir danken dir, Gott, dass nicht jeder Tag so schrecklich ist.“



Einladung

Innsbruck, den 1. Juni 2015

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

Jahreshauptversammlung

am **Donnerstag, 2. Juli 2015, 14:00 Uhr** ,
Gasthof „**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 Direktor Helmut PETSCHAR
Geschäftsführer der Kärntnermilch und Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM) zum Thema:
**Aktuelles aus der Milchwirtschaft –
Ausblicke in die Zukunft**
5. Satzungsänderungen (Erweiterung des Vereinszweckes: Interessensvertretung für Lebensmittel mit besonderen Qualitätsangaben und Unterstützung von Mitgliedern bei der fachlichen Aus- und Weiterbildung)
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

Alfred BERGER

Käsereimeister i. R.

14.06.1934 † **30.12.2014**

*Wer im Gedächtnis seiner Lieben lebt,
der ist nicht tot, der ist nur fern;
tot ist nur, wer vergessen wird.*

Alfred Berger wurde am 14. Juni 1934 in Heimertingen bei Memmingen geboren und wuchs die ersten Lebensjahre bei der Großmutter am Bauernhof auf.

1939 heiratete seine Mutter Magdalena in Erl/Tirol den Käsermeister Christian Berger, der, aus der Schweiz kommend, dort die Sennerei über Jahrzehnte leitete. Alfred kam mit nach Erl und wuchs dort mit seinen drei Geschwistern Günther, geboren 1940, Christine, geboren 1945, und Ulrich, geboren 1948, auf.

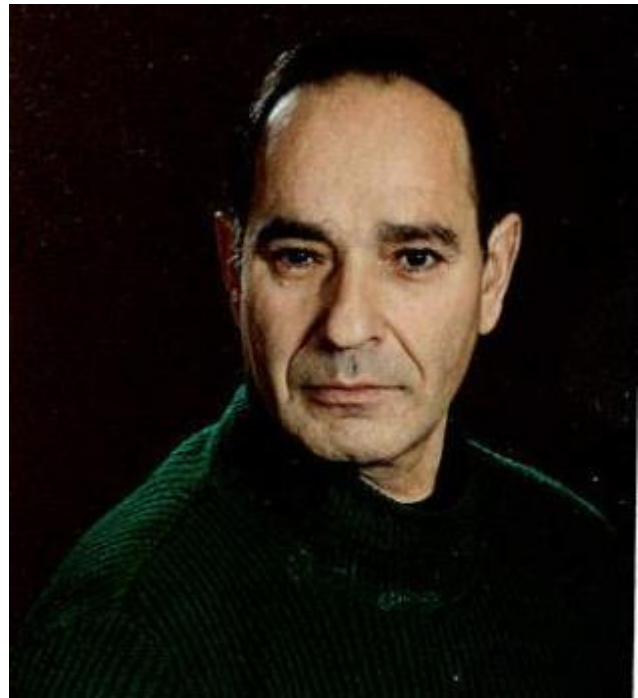
Nach der Schulpflicht erlernte Alfred beim Pflegevater das Handwerk des Käasers, absolvierte in Rotholz die Fachschule und schloss die Ausbildung mit der Meisterprüfung ab.

In seiner Erl-Zeit entwickelten sich viele Freundschaften, man traf sich vor allem zum Kräfteressen, zum Spaßhaben, zum geselligen Beisammensein.

Sein berufliches Wissen ergänzte Alfred durch eine zweijährige Mitarbeit in einem Schweizer Käsereibetrieb.

Danach leitete er für viele Jahre die Sennerei in Oberhofen am Irrsee. Die letzten Berufsjahre verbrachte er in Straßwalchen, wo er nun auch seinen Lebensabend genossen hat.

In jungen Jahren hatte Alfred einen schweren Verkehrsunfall,



bei dem drei Tote zu beklagen waren und er als Einziger überlebte.

Seine hervorstechendsten Hobbys waren das Fotografieren, vor allem die Natur und die Tiere, sowie die Jagd, aber auch hier in erster Linie über die Linse zum Beobachten der Tiere.

In der Pension entdeckte Alfred das alltägliche Radfahren – bei jedem Wetter – für sich. Sein allergrößtes Hobby waren die letzten Jahre „seine“ Enten, um die er sich rührend kümmerte, drüben beim Bach oder am Weiher im Garten beim Seniorenheim.

Eine Familie, die Alfred so gerne gegründet hätte, blieb ihm leider verwehrt. Richtig zufrieden war er dann, als Radmilla vor mehr als 17 Jahren in sein Leben trat und er mit ihr eine glückliche Zeit verbringen durfte.

Am 29. Dezember 2014 passierte nun dieses unfassbare, plötzliche Ereignis, dieser schreckliche Unfall – geschehen bei seiner Lieblingsbeschäftigung – beim Kümmern um „seine“ Enten. Alfred wurde am 1. Januar 2015 tot im Weiher aufgefunden.

Wir werden Alfred stets als ruhigen und bescheidenen Menschen in Erinnerung behalten.

Die Urnenbeisetzung fand in der Schweiz im engsten Kreise statt.

Erstellt: Benedikt Bischofer



Im Gedenken an unser Mitglied

Josef HINTERBERGER

Molkereimeister i. R.

04.01.1927 † **04.02.2015**

*Ein Weiser wurde einmal gefragt,
warum er trotz seiner vielen Beschäftigungen
immer so gesammelt sein könne.*

Dieser sagte:

*„Wenn ich sitze, dann sitze ich,
wenn ich stehe, dann stehe ich,
wenn ich gehe, dann gehe ich.“*

Die Nachricht vom Tod eines Freundes und ehemaligen Arbeitskollegen Josef Hinterberger, von vielen liebevoll Sepp genannt, hat uns trotz seines hohen Alters überrascht. Wenn man von der Milch- und vor allem Käseerzeugerwirtschaft spricht, war stets auch der Name Hinterberger damit verbunden.

Geboren wurde Josef Hinterberger am 4. Januar 1927 in Zarnsdorf, Gemeinde Wolfpassing in Niederösterreich (Kleines Erlauftal) und besuchte die Volks- und Hauptschule in Steinakirchen.

Am 7. Juli 1941 hat er die traditionelle Ausbildung vom Lehrling zum Molkereifachmann an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing begonnen.

Nach der Lehre wurde er mit Oktober 1944 zuerst zum Arbeitsdienst und mit 3. Januar 1945 zum Militärdienst eingezogen. Im Mai 1945 geriet er in russische Kriegsgefangenschaft und kehrte erst Mitte September 1947 unterernährt und so schwach nach Hause zurück, dass er nicht sofort wieder die Arbeit aufnehmen konnte sondern sechs Monate Rehabilitation und Erholung brauchte.

Sein Arbeitswille, Interesse und Wissensdrang waren dadurch aber nicht gebrochen, sodass er gleich beim nächsten zehntonatigen Fortbildungslehrgang 1948/49 teilnahm und mit sehr gutem Erfolg abschloss.



Nach Beendigung dieses Kurses wurde Josef Hinterberger als Molkereigehilfe in die Lehrmolkerei Wolfpassing aufgenommen, wo er vorwiegend als verantwortlicher Käser für die Herstellung von Edamer, Tilsiter und später Gouda-Käse tätig war.

Seine große Fachkenntnis und sein reges Interesse an Neuem ließ ihn 1960 in die Versuchsanstalt, Abteilung Bakteriologie-Technologie wechseln, um sich mit der Versuchs- und Entwicklungstätigkeit am Käseerzeuger Sektor zu beschäftigen.

In diese Zeit fällt auch die Ablegung der Meisterprüfung 1964. Auch hier war er sehr intensiv auf dem Gebiet „Versuche zur Abstellung von Käsequalitätsfehlern und neuen Möglichkeiten zur Reifung von Käse in Folien, Entwicklung brauchbarer Verpackungsmaterialien und –möglichkeiten“ tätig. Als Praktikumslehrer war bei den Kursen der Bundesanstalt gerne gesehen, bevor er mit 30. Juni 1967 in die Privatwirtschaft wechselte.

Sepp Hinterberger war in der „Käsewelt“ ein anerkannter Fachmann, wobei vor allem die Entwicklung der „Folienreifung“ an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing mit seinem Namen untrennbar verbunden ist.

Als Angestellter im Außendienst der Folienfirma „Anger & Co“, Korneuburg, und beim Verkauf von Verpackungssystemen der Firma

Alpma hat er sich ab 1. Juli 1967 wesentlich mit der Einführung dieser heute für die Käseerzeugung und Verpackung nicht mehr wegzudenkenden Käsetechnologie in Österreich und den angrenzenden Nachbarländern beschäftigt und sich große Wertschätzung erworben. Auch in der Pension war er noch einige Jahre als Konsulent für seine Firma tätig.

Praktische Beratung der Betriebe, viele Fachvorträge und auch Veröffentlichungen dokumentieren seine „Pionierarbeit“ in den 60iger und 70iger Jahren.

Durch seine kollegiale und freundliche Art hat er sich viele Freunde in der Milchwirtschaft und darüber hinaus erworben. Er gab sein umfassendes Fachwissen gerne auch an Jüngere weiter, ohne dabei belehrend oder schulmeisterlich zu sein. Im freundschaftli-

chen Gespräch, mit dem Gefühl fachlich auf gleicher Ebene mit ihm sein zu dürfen, konnten man viel von ihm lernen. Diese väterliche Art der Wissensweitergabe ist unweigerlich mit dem Namen Hinterberger verbunden. Die Milchwirtschaft hat mit ihm einen ihrer großen Fachleute verloren.

Josef Hinterberger, lieber Sepp, wir werden dir stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Deine Geduld, Gelassenheit, Zufriedenheit, Genauigkeit und deine Fähigkeit, ganz bei der Sache zu sein, sind für uns beispielhaft. Mit Freude und Hingabe hast du dich deiner Familie, deinem Beruf als Käseerzeugungsfachmann, der Imkerei und der Kirchenmusik gewidmet und hast mit Interesse politische, gesellschaftliche und sportliche Ereignisse verfolgt.

Erstellt: MM Wolfgang Scholz

Im Gedenken an unser Mitglied

Anton HUNDSBICHLER

Molkereifacharbeiter i. R.
Seehofbauer

13.06.1928 † **20.11.2014**

*Von guten Mächten wunderbar geborgen
erwarten wir getrost, was kommen mag.
Gott ist mit uns am Abend und am Morgen
und ganz gewiss an jedem neuen Tag.*

Auf dem elterlichen Hof im Zillertal aufgewachsen, wurde Toni das Interesse für seinen späteren Beruf als Käser praktisch in die Wiege gelegt, denn sein Vater betrieb einen Käsehandel und hat die Ware bereits damals international vertrieben.



Sein Schwiegervater war in Tirol ein anerkannter Käseinspektor, mit dem er gerne seine Erfahrungen und sein Wissen austauschte. So war Toni in langen Jahren bei der Tirol Milch ein erfolgreicher Vertreter unseres Berufsstandes.

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef SCHARNAGL

Molkereimeister i. R.
ehemaliger Betriebsleiter der
Tirol Milch

19.05.1936 † **21.02.2015**



Eine sehr große Trauergemeinde füllte am Mittwoch, 25. Februar 2015, die Wörgler Pfarrkirche, um Sepp Scharnagl auf seinem letzten Weg zu begleiten.

Josef Scharnagl kam am 19. Mai 1936 als drittes von sieben Kindern beim Pranzebauern in Kirchbichl zur Welt.

Die Liebe zur Landwirtschaft war ihm schon in die Wiege gelegt, der Bauernhof war seine Herzensfreude.

Sepp arbeitete am elterlichen Hof mit, trat mit 17 Jahren in die Molkerei Wörgl ein und lernte das Käseerei-Handwerk.

Mit zwanzig Jahren leitete er bereits die Käseerei und tat sich bei der Kreation neuer Käsesorten und Milchprodukte hervor.

Sein Motto war „geht nicht – gibt's nicht“, die Kraft dafür holte er sich auf seinem geliebten Bauernhof. So zählte er zu den Pionieren der Tiroler Milchwirtschaft und war aus einer Generation, die mit einfachen technischen Mitteln beste Qualität erzeugt haben.

Mit unermüdlichem Einsatz und profunder Fachkenntnis als Betriebsleiter der Tirol Milch war er maßgeblich an der Entwicklung von Lattella beteiligt.

Als Kassier des Molkerei- und Käseereifachleuterverbandes war er eine treibende Kraft bei der Finanzierung und beim Bau der milchwirtschaftlichen Kapelle in Itter und so-

lange es sein Gesundheitszustand erlaubte bei den alljährlichen Wallfahrten dabei.

Als Dank für seine Arbeit wurde Sepp Scharnagl das Ehrenzeichen in Gold vom Verband verliehen.

Sepp Scharnagl war Stütze der Gemeinschaft Zeit seines Lebens, so wurde er 1974 als Kandidat des AAB in den Gemeinderat von Wörgl gewählt, von 1980 bis 1986 war er Stadtrat und Sozialreferent. 1994 erhielt er das Ehrenzeichen der Stadt Wörgl, 2007 die Verdienstmedaille des Landes, es folgte das Ehrenzeichen des Bundes für soziale Dienste. Er war Gründer des Gesundheits- und Sozialsprengels und von 1983 bis Mai 2001 dessen Obmann.

Dessen noch nicht genug, war er 30 Jahre aktiver Schriftführer des Obst- und Gartenbauvereins und Pfarrgemeinderatsmitglied.

Obwohl wir schon länger von seiner schweren Krankheit wussten, hat uns die Todesnachricht trotzdem sehr betroffen gemacht.

Hunderte Menschen sagten Sepp Scharnagl am Friedhof ein letztes Lebewohl und mit Reinhard Fendrichs „Weil'st a Herz haast wia Bergwerk“ drückte ein letzter musikalischer Gruß aus dem Kreis seiner Familie das aus, was viele in diesen Minuten dachten. Sepp Scharnagl hielt sich gern im Hintergrund, überzeugte nicht durch Worte, sondern durch Taten und er war unermüdlich tätig.

Frühsommerausflug ins Salzburgische

Termin: Donnerstag, 9. Juli 2015, nachmittags
Treffpunkt bei der Tirol Milch Wörgl: 12:00 Uhr

Wir wurden heuer herzlich von der Familie Woerle eingeladen, die

Privatkäserei Woerle in Henndorf

zu besichtigen.



Seit mehr als 125 Jahren dreht sich im Salzburger Unternehmen Woerle alles rund um die Käseerzeugung. Die Käserei in Henndorf bei Salzburg wird heute bereits in fünfter Generation als Familienbetrieb geführt und avancierte zu einer der größten Privatkäsereien Österreichs. Im September 2014 feierte der Traditionsbetrieb sein 125jähriges Jubiläum.

1889 wurde der Grundstein der Privatkäserei Woerle gelegt. Mehr als 125 Jahre später, wird das Unternehmen noch immer von Familienhand geführt, beschäftigt rund 300 Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Käsereien Österreichs mit einem Produktionsvolumen von 30.500 Tonnen Käse pro Jahr.

Als Heumilch-Käse-Pionier ist der Name Woerle untrennbar mit exquisitem Naturkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler ist Woerle unumstrittener Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist Woerle sehr bekannt: Unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte, aber auch Naturkäse-Spezialitäten in 70 Länder der Welt (Europa, Naher u. Mittlerer Osten, Ja-

pan, Indonesien, Sri Lanka, Nordafrika, Australien).

Wir treffen uns um 12:00 Uhr bei der Tirol Milch in Wörgl und fahren gemeinsam mit einem Bus nach Henndorf, wo wir um 14:00 Uhr für eine Betriebsbesichtigung erwartet werden.

Das anschließende gemütliche Beisammensein findet dieses Mal nicht auf einer Alm statt, aber der Assiziation mit luftigen Höhen bleiben wir treu: Wir sitzen im Restaurants des Hangars, dem Heim der Flying Bulls.

Ursprünglich am Flughafen Innsbruck angesiedelt, reichte Ende der 1990er-Jahre der Platz für die schnell wachsende Flotte der Flying Bulls nicht mehr aus. Und so reifte das Konzept zur Errichtung eines Hangars am Salzburg Airport, was 1999 zur Gründung der Firma „The Flying Bulls“ führte. Die technisch und optisch perfekten Flugzeuge der Flying Bulls sind seitdem gern gesehene Airshow-Teilnehmer und eine Attraktion bei jeder Art von Luftfahrtveranstaltung. Zu diesem lebenden Museum gehört natürlich auch ein entsprechendes Restaurant, wo wir unseren Ausflug ausklingen lassen.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 3. Juli 2015 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Eine Anmeldung ist nötig, damit wir wissen, wie groß der Bus sein soll, den wir reservieren müssen, **Fahrtkosten** je nach Teilnehmerzahl.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

**SchauBauernhof
NEU AB Juni 2015**



Die ErlebnisSennerei Zillertal ab Juni 2015 neu mit SchauBauernhof

15 Jahre ist es her, dass der Molkereiverband am 27. Juli 2000, die damals erst vier Wochen in Betrieb stehende neuerrichtete ErlebnisSennerei Zillertal besucht hat. Der



Spatenstich erfolgte zu Ostern 1998 etwas außerhalb von Mayrhofen und auf 6.000 Quadratmeter umbauter Fläche entstand nicht nur eine Produktionsstätte, sondern – als Dach darüber – eine ErlebnisSennerei.

Der Konsument, sprich Besucher, soll den Weg der Heumilch mitverfolgen können. Die Käser arbeiten sozusagen in der „Auslage“, denn schaufenstergroße Scheiben ermöglichen eine Beobachtung der Produktionsschritte unterhalb des Rundweges. Gleichzeitig schweift der Blick durch große Panoramaischeiben auf die umliegende Landschaft und Landwirtschaft.

Da es sich ja schon rein zeitlich nicht aus geht, jeden Produktionsschritt bis zum Ende zu verfolgen, führen dies rund um den Weg platzierte Fernschirme auf Video im Zeitraffer vor. Dabei wurde jeweils noch auf die bäuerliche Wirtschaftsweise im Zillertal eingegangen, denn die Heumilch kommt ja nicht vom Tank des Lieferwagens sondern von der Kuh. Damit dies für die kleinen Besucher verständlich ist, wurde dieser Weg auch in kindergerechten Comiczeichnungen präsentiert.

Nunmehr geht Heinz Kröll mit seinen Söhnen Christian und Heinrich noch einen Schritt weiter.

Wie bereits erwähnt, kommt die Heumilch von der Kuh oder im Fall der ErlebnisSennerei Zillertal, die neben Kuhmilch auch Schafmilch und Ziegenmilch verarbeitet, auch von Schafen und Ziegen.

Vielen Konsumenten jedoch ist das Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln abhandengekommen. Nahrung ist etwas, das es mundgerecht verpackt im Geschäft zu kaufen gibt, die Milch in einem Karton und den Joghurt in einem Becher. Auch in der Werbung wird dieses Bild kommuniziert: Vor dem Hintergrund blühender Wiesen stehen der Karton mit der Milch und der Becher mit dem Joghurt.

So wird im Juni 2015 ein SchauBauernhof neben der SchauSennerei in Mayrhofen eröffnet. Das Schau bezieht sich hier auf das Schauen. Am Hof werden Kühe, Schafe und Ziegen gehalten. Von allen angeführten Tiergattungen wird die Heumilch in der Sennerei verarbeitet. Auch die Heumilchproduktion gilt es zu erklären. Über den Umweg des Magens wird Futter von der Wiese in ein wertvolles Nahrungsmittel umgewandelt.

Im Winter ist Heu die Futtergrundlage der Tiere.

Die gesamte Produktpalette der ErlebnisSennerei Zillertal besteht aus silo- und gentechnikfreier Heumilch. Diese Überzeugung sichert nicht nur die gleichbleibende hohe Premium-Qualität der Heumilchprodukte der ErlebnisSennerei Zillertal, sondern gleichzeitig auch die Pflege der Almen. Trotz des extremen Mehraufwandes und der damit verbundenen Anstrengungen, haben sich die derzeit zirka 400 Heubauern dazu entschlossen, diese Form der naturnahen Bewirtschaftung beizubehalten und gänzlich auf gärende Futtermittel zu verzichten. Auf den Almen, wo Luft, Wasser und Wiesen wohl noch am reinsten sind, wachsen bis zu 1.000 Gräser und Kräuter – dies ist der Ursprungs-ort der Zillertaler Premium-Heumilch

Der Fokus auf Regionalität schafft Vertrauen und Sicherheit, bedeutet aber auch, die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Doch nicht nur Heumilch wird in der Sennerei veredelt. Die hofeigenen Hühner liefern die Eier für die selbstgemachten Teigwaren, die

als eine Vielfalt von Nudelgerichten im haus-eigenen Restaurant landen. In Planung sind Kräuterhochbeete und der Anbau von Gemüse. Ein Bienenbauer hat seine Stöcke platziert, um von den Wiesenkräutern Honig zu gewinnen.

So können die Besucher der SchauSennerei Zillertal und des SchauBauernhofes Einblicke in die Kreislaufwirtschaft, die früher selbstverständliche Selbstversorgung mit Lebensmitteln gewinnen und diese beim GENUSS-löffeln auch gleich verkosten.

Qualität durch Regionalität lautet die Firmenphilosophie.

... damit man weiß, woher es kommt!
... damit man weiß, wie es entsteht!
... damit man weiß, wie es schmeckt!

Neben Informationen und Verweilzonen gibt es für kleine Gäste Minitraktoren und Parcours, Heustadel & Co. Aber auch wenn die Besucher nicht von den Tieren fern gehalten werden, ist es kein Streichelzoo, sondern ein Ort, an dem Heumilch gewonnen wird. Der Ursprung des Lebens- und Nahrungsmittels Milch.



Mit SES um die Welt – vom Pensionär zum Weltenbummler

Nach einem sehr erfüllten, langen und sehr schönen wie auch erfolgreichen Berufsleben in verschiedenen Molkereien in Deutschland sowie auch in Tirol stand für unsern Verbandkassier, Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer, als nächster Schritt im Jahre 2012 die Pension an.

Schon einige Zeit davor beschäftigte er sich damit, wie sein angesammeltes Wissen nicht

ungenutzt in der Schublade landen könnte. Über eines war er sich im Klaren geworden, eine hochdotierte Beratertätigkeit, wie er gerade in den letzten Jahren so oft erleben durfte, kann und wird nicht sein Ziel sein, wie er sagte. Er schildert nun in einem Bericht seinen weiteren „Milchwirtschaftlichen Lebensweg“.

Kasachstan und Mongolei

Was macht man in solchen Fällen, wenn man nicht untätig zu Hause zu sitzen kann und möchte, man recherchiert im Internet was es noch alles für Möglichkeiten gibt aktiv zu bleiben. Und schnell bin ich fündig geworden. Da gibt es in Bonn eine für die Meisten unbekannte aber riesige Organisation mit über 12.000 Mitglieder, der **SES**. Dieser **Senior Expert Service** hat sich zur Aufgabe gemacht, mit seinen vielen Mitglieder aus wirklich allen Berufszweigen die man sich nur vorstellen kann, ob Bäcker oder Banker, ob Schreiner oder Schriftsetzer unter dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“, im Inland aber auch im Ausland ehrenamtlich Hilfe zu leisten. Der größte Einsatzbereich findet in den sogenannten Entwicklungs-, Schwellen- und Re-

formländern statt.

Träger des SES sind die Spitzenverbände der deutschen Wirtschaft wie der Bundesverband der Deutschen Industrie (BDI), die Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA), der Deutsche Industrie- und Handelskammertag (DIHK) und der Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH). Die Aktivitäten des SES im Ausland werden unter anderem vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gefördert, seine Tätigkeiten in Deutschland vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF).

Nach einer schnellen Anmeldung bin ich nun, für den Milchwirtschaftlichen Bereich, einer von knapp 60 Mitgliedern geworden. Und schnell lernte ich die Vielfältigkeit der Aufgaben kennen, mit denen man betraut werden kann.

Dann ging alles rasend schnell. Ich war noch gar nicht richtig zu Hause angekommen da sollte ich einer Molkerei in Albanien in der Produktentwicklung und Umsetzung helfen. Das kam nun wirklich viel zu früh für mich und ich lehnte dankend ab.

Es dauerte nicht sehr lange, bis 2013 die für mich Erste interessante Anfrage kam, „Ein Stutenmilchbetrieb in Kasachstan“ braucht Unterstützung. Meine Aufgabenstellung vom SES lautete: *„Unterstützung bei der Einführung einer ganzjährigen Kumysproduktion mit Empfehlungen für die Anschaffung der entsprechenden Technologie. Gleichzeitig soll der Qualitätsstandard des Produktes angehoben werden“.*



Wegweiser zum Gestüt ECET

Es war ein für unsere Verhältnisse großer bäuerlicher Betrieb mitten in den unendlichen Weiten der Steppe im Westen von Kasachstan, in der Nähe von Uralsk. Das Gestüt ESET, mit dem vollen Namen Krestjanskoje khosjajstwo ESET SKO, Selenowskij rajon, p. Kuschum hatte eine Ausdehnung von 35 x 20 km und wurde mit über 600 Stuten und 1.200 Kamelen sowie großen Schafsherden und auch einer Kuhherden bewirtschaftet. Der Hauptertrag wird aus der Fleischverwertung erwirtschaftet.



Molkereigebäude

Man muss sich das so vorstellen, dass die Tiere fast das ganze Jahr auf der Steppe nach ausreichender Nahrung suchen. Sie bewegen sich frei auf der nicht eingegrenzten Steppe und werden nur ab und zu von berittenen Hüttern besucht. Ein kleiner Teil dieser Tiere leben aber in der unmittelbaren Umgebung der Farm.

Deren Milch wird gemolken und hauptsächlich bei den Stuten zu Kumys verarbeitet. Hierbei wird die Milch, ähnlich wie bei Kefir, mit einer Kultur aus Hefen und Bakterien vergoren. Es erfolgt keine, wie bei uns heute meist praktiziert, Impfung mit neuen oder vor Ort angesetzten Kulturen sondern es wird ständig neu Milch der alten, gereiften zuge-

fügt. Das liegt unter anderem auch daran, dass die Stuten 3 – 4 täglich gemolken werden. Der Ertrag pro Melkvorgang liegt hier bei max. 2 – 4 Ltr. Der Geschmack von Kumys ist durch diese Verfahrensweise deutlich intensiver als die in Europa bekannten Produkte aus Stutenmilch und sind auch wesentlich stärker vom Hefecharakter geprägt. Das Endprodukt hat einen leichten Alkoholgehalt.



Behälter für die Kumysherstellung

Die Kamelmilch wird als „Schubat“ ähnlich wie Kumys weiter verarbeitet, jedoch schmeckt sie nicht so stark hefig wie Kumys.

Beides sind sehr alte, traditionsreiche Getränke, die bereits unter dem ruhmreichen Dschingis Kahn bekannt waren und heute noch erfolgreich vermarktet werden. Man sagt Kumys wie auch Schubat gesundheitsfördernden Eigenschaften nach. Und entsprechend waren die größten Abnehmer dieser Produkte dort Krankenhäuser, Schulen und Kindergärten in der Bezirkshauptstadt Uralsk. Supermärkte nach unserem Vorbild gibt es dort nicht.

Obwohl Melkstände im Freien sowie so etwas wie ein für die dortigen Verhältnisse umfangreich ausgerüsteter Abfüllbetrieb vorhanden waren, wurde beides nicht genutzt. Die Tiere wurden lieber von älteren weiblichen Ange-



Stallung, gebaut von der UDSSR



Stuten vor dem Melken

stellten von Hand gemolken als mit einer Melkmaschine, die eh keiner bedienen konnte. Und die Anlagen für die Herstellung und Abfüllung in dem Betriebsgebäude waren leider nicht angeschlossen und somit nicht einsetzbar. Stattdessen verwendete man alte, meist 5 Ltr. große Wasserflaschen als Transportmittel.

allen Geschäften gegenwärtig, ging bis zum Staatspräsidenten.



Besitzer neben der Abfüllanlage

Hier lernt man dann schnell zu improvisieren, wenn das in der Steppe überhaupt möglich ist. So konnte ich in diesem Fall nur erst einmal ein Konzept mit den Eigentümern erstellen, wie man für die Zukunft vorgehen sollte. Ein Hauptproblem besteht darin, das sehr tief verwurzelte alte sozialistische Denken aus der lang zurückliegenden Zugehörigkeit zur UDSSR mit ihren eigentlich wirtschaftlich fortschrittlichen Wünschen und Denken mit dem heutigen aufstrebenden Staates Kasachstan zusammen zu bringen. Einen nachhaltigen Erfolg, so wie es mir eigentlich vorgestellt hatte, scheiterte auch schon deswegen weil ich etwas ganz neues für mich kennen lernte, Korruption. Und das nicht nur verdeckt sondern ganz normal und offen ausgesprochen. Diese Korruption der beiden Eigentümer, einem Geschwisterpaar, war bei



Empfang der landwirtschaftlichen Universitätsleitung

Interessant war für mich ein Besuch der landwirtschaftlichen Universität in Uralsk. Ursprünglich war ein Treffen mit der Universitätsleitung und hochrangigen Regierungsvertretern geplant. Die Regierungsvertreter sagten kurzfristig, auf unserer Anfahrt dort hin, ab. Da an diesem Tag gleichzeitig der Universitätsabschluss gefeiert wurde bekam ich noch einen farbenfrohen Eindruck von den sich freuenden und jubelnden Studenten.



Studenten nach der Urkundenübergabe

Kurze Gespräche waren mit Hilfe eines Dolmetschers möglich. Bei der Besichtigung der Uni wurde mir klar, wie unvorstellbar auch hier improvisiert werden musste. So war z.B. ein „Autoenerlyser“ für Milch vorhanden, doch keiner der Dozenten konnte eigentlich was damit anfangen. Die Dozenten nutzen die Gelegenheit hilflos nach Kontakten zu fragen. Es fehlte einfach an allem, von Petrischalen bis zur allgemeinen Laborausstattung. Und vielleicht kenne ich Produzenten, die etwas übrig haben. Ein Hauptprojekt, an dem gerade gearbeitet wurde und mir voller Stolz gezeigt wurde war die Kultivierung von *Stören* und der Forschung bei diesen Fischen, warum es zu unerklärlichen Wachstumsstörungen oder Totalausfällen kommt.



Störe im Zuchtbecken

All die Erfahrungen, gerade auf dem Gutshof, die ich machen durfte, waren schon beeindruckend. Das Ehebett wurde für mich geräumt, oder man hat gemeinschaftlich auf dem Boden geschlafen, die Morgenwäsche fand gemeinsam in der Küche statt und die Essenszubereitung, es gibt ausschließlich Pferde oder Kamelfleisch, waren für mich so auch ganz neu. Gegessen wird viel mit der Hand. Man kann sich vorstellen, dass ich froh war wieder in der Heimat zu sein!



Im März 2014 folgte für gut vier Wochen der nächste Einsatz in der Mongolei. In der Vorbereitung darauf hörte sich alles sehr, sehr spannend an. Das größte börsennotierte Unternehmen der Mongolei die „APU“ mit ihrem Sitz in der *Hauptstadt Ulaanbaatar* hat eine moderne Molkerei gebaut und diese soll nun in Betrieb gehen.

Der Konzern APU stellt mit zwei sehr großen Brauereien, in der jeweiligen Größe wie z.B. die deutsche Brauerei „Warsteiner“ Bier auch nach dem Reinheitsgebot her. Die Brauer haben alle in Österreich oder Deutschland ihre Ausbildung erhalten. Auch ist die APU der größte und erfolgreichste Wodka Hersteller östlich des Urals und seit einigen Jahren werden auch noch Wasser und Säfte in verschiedenster Form abgefüllt. Ferner haben sie zwei eigene Fernsehgesellschaften, viele sehr gut besuchte und große Lokale im Land. Die APU ist fast dort ein Zauberwort, wie ich selbst erleben durfte. Ich hatte eine große Portion von Produktmuster verschiedenster Art mitgenommen. Und wie in solchen Ländern üblich, gab es bei der Einreise sehr genaue Kontrollen des Gepäcks. Sofort wurden meine mitgebrachten Lebensmittel bemängelt. Viel lamentieren half nichts ich durfte nichts einführen. Als ich jedoch sagte, das sind Muster für die APU wurde schnell die Tasche zugemacht und ohne weitere Probleme konnte ich Zoll und Passkontrolle passieren!

Die Mongolei ist mit 1.564.116 km² nach Kasachstan der flächenmäßig zweitgrößte Binnenstaat der Welt. Die Mongolei hat nur zwei Nachbarn, Russland im Norden und die Volksrepublik China im Süden und Osten.



Denkmal Khan

Das legendäre Mongolische Reich, das unter Dschingis Khan im Jahre 1190 vereinigt wurde erstreckte sich am Höhepunkt seiner Macht von der östliche Hälfte Europas über

den größten Teil Asiens inklusive Chinas und stellte bis heute das jemals größte zusammenhängende Reich der Geschichte dar. Damit war auch die Sprache verbunden. Bis zu seinem beginnenden Verfall 1262 war auch Mongolisch die verbreitetste Sprache der Welt.



Hochhaus in Hauptstadt

Später wurde der Großteil der Mongolei durch die Qing-Dynastie beherrscht. Nach deren Zusammenbruch erlangte die Mongolei mit russischer und später sowjetischer Hilfe die Unabhängigkeit, 1924 wurde die Mongolische Volksrepublik als zweiter sozialistischer Staat der Geschichte proklamiert. In der Folge machte das Land eine Entwicklung parallel zur Sowjetunion durch. Nach den Revolutionen im Jahr 1989 in Osteuropa kam es auch in der Mongolei zu politischen Änderungen; 1992 wurde eine neue, demokratische Verfassung angenommen und die Marktwirtschaft eingeführt. Der Übergang von Plan- zu Marktwirtschaft war und ist auch noch von vielen Problemen begleitet und auch heute lebt trotz zeitweise starken Wirtschaftswachstums etwa ein Drittel der Bevölkerung in Armut.

Das Land, viereinhalb Mal so groß wie Deutschland, wird lediglich von etwa 3 Millionen Einwohnern bewohnt und ist mit 1,9 Einwohner pro km² der am dünnsten besiedelte unabhängige Staat der Welt. Die größte Stadt ist die Hauptstadt Ulaanbaatar, in der mehr als 40 % der Landesbevölkerung wohnen. In Ulaanbaatar selbst sieht man selbst sehr gut den Aufbruch in dem sich das Land befindet. Neben modernen Hochhäusern findet man auch noch in den Vorgärten von Wohnsiedlungen traditionelle Jurten stehen. Gerade in der strengen Winterzeit verlassen einige, vor allem ältere Mongolen ihre Wohnungen und ziehen in die Jurten, dort genannt Ger weil es dort gemütlicher ist und besser zu heizen. Die Heizkörper in meinem Hotelzimmer waren nicht zu regulieren und dienten mir unter anderem als Toaster, so heiß waren sie!

Das Land ist aufgrund seiner Bodenbeschaffenheit, der Höhe und seines Klimas, kaum für Ackerbau geeignet, hauptsächlich wird nomadische Viehwirtschaft betrieben. Traditionelle Erzeugnisse der Landwirtschaft sind Fleisch (sechs Millionen „Großtier“-Schlachtungen 2002), Milch, Schaf- und Kaschmirwolle; außerdem Getreide (auf wenigen Promille der Landesfläche), Kartoffeln und Gemüse. Aber hauptsächlich müssen, außer Fleisch, alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse eingeführt werden. Hauptlieferanten sind Russland und China.

Wegen der sehr kargen Böden, der langen Winter, der geringen Niederschläge, der nomadischen Tradition des Landes und der kurzen Vegetationsperiode von nur 95 – 110 Tagen ist eine hoch spezialisierte Viehwirtschaft entstanden. Dabei werden fünf Nutztierarten gehalten, deren Produkte und

Viehhaltung



Nutzen genau aufeinander abgestimmt in die nomadische Lebensweise eingebunden sind: Schaf (Wolle, Milch, Fleisch), Ziege (Fell, Milch), Yak (Milch, Leder, Fleisch), Pferd (Milch, Fleisch, Transport) und Kamel (Milch, Lasttransport). Die Mongolei ist deshalb ein Land der Fleischesser, was ich bei meiner Verpflegung dort arg gewöhnungsbedürftig zu spüren bekam.

Nach dem Ende des sog. sozialistischen Wirtschaftssystems fanden auch in der mongolischen Landwirtschaft tiefgreifende Veränderungen in der Eigentumsstruktur statt. Die wirtschaftliche Ausrichtung bleibt jedoch von den natürlichen Bedingungen und den Traditionen abhängig. Im Jahr 2006 entfielen 80 % der landwirtschaftlichen Erträge auf die Viehwirtschaft. Die Haltung der Tiere erfolgte nunmehr zu 97 % im Privatbesitz.

Die Bedeutung der Land- und Viehwirtschaft für das Bruttosozialprodukt hat mit einem Anteil von nur noch unter 20 % (2011) weiter abgenommen. Jedoch beschäftigt der Landwirtschaftssektor weiterhin ein Drittel der Bevölkerung.

Zur Milchwirtschaft in der Mongolei

Nachdem die Mongolei 1962 Mitglied des Rates für gegenseitige Wirtschaftshilfe (Comecon) geworden war, erhielt ihre Landwirtschaft in größerem Umfang Unterstützung durch die Sowjetunion und andere Mitglieder des Comecon, vor allem aus der Tschechoslowakei und Ungarn. Es wurden Staatsfarmen gegründet um vordergründig den Ackerbau zu fördern. Zusätzlich auch noch Spezialfarmen, die hauptsächlich für den Anbau von Futterpflanzen verantwortlich waren. Bei meinen Rundfahrten habe ich aber keine mehr gesehen. Man begann in den Staatsfarmen auch, nach dem Vorbild von der Inneren Mongolei in China, mit einer Milcherzeugung und einer ersten kleineren Molkerei in Ulaanbaatar. Die Produktion lag im Wesentlichen bei haltbaren Produkten wegen der langen Verteilungswege in dem riesigen Land. Auch der Konzern APU sollte sich laut Vorgabe der Regierung an der Herstellung von Grundnahrungsmitteln beteiligen.

Bis 2012 wurden jedoch über 75% aller Molkereierzeugnisse importiert. Selbst in den kleineren Supermärkten in Ulaanbaatar erhält man alle bekannten europäischen Molkereiprodukte auch zu akzeptablen Preisen. Der Staatspräsident gab daraufhin die Verfügung heraus, mehr landwirtschaftliche Produkte im

eigenen Land zu produzieren. APU baute in einem Nebengebäude auf ihrem Gelände zuerst eine kleine H-Milchabteilung mit einem Tetra Erhitzer und Abfüllmaschine. Da jedoch keine freie Rohmilch erhaltbar war wurde diese H-Milch ausschließlich aus rekombinierte Milch hergestellt. Das Milchpulver und Milchfett wurde von Fonterra Dairy aus Neuseeland importiert.

Die Absatzzahlen sprachen für sich, man entschloss sich daraufhin eine neue, moderne Molkerei zu bauen. In einem riesigen, prä-sozialistischen alten Betriebsgelände mit ganz unterschiedlichsten Betrieben wurde ein Gebäudekomplex bereits nach den aktuellen europäischen Richtlinien und Vorstellungen unter Einhaltung des HACCP Konzeptes umgebaut.



Bild Betrieb: Fruchtdosieranlage

Im November 2013 war es dann so weit, dass die deutsche Firma GEA-TDS nach sehr langer Planung die komplette Molkereierichtung installierte. Die Stundenleistung ist derzeit auf 10.000 Ltr/h ausgelegt. Im Februar begann man mit der H-Milch Herstellung aus rekombinierter Milch.

Wie oben bereits erwähnt, begann Anfang März mein Einsatz. Der Molkerei-Produktionsbetrieb befand sich gerade in der Phase der Inbetriebnahme und man benötigte mehr oder weniger für alle erdenklichen Bereiche Hilfe. Die mit dem SES vereinbarte Aufgabenstellung für mich lautete: „Optimierung und Planung von Molkereiprodukten“.

Im Einzelnen wurde das Ziel wie folgt beschrieben, in einem ersten Schritt die Grundlagen für eine erfolgreiche Produktion von Molkereiprodukten zu legen.

- Optimierung der derzeitigen Produktionsprozesse für Milch und Milch-Mixgetränke.

- Konzeptionelle Planung von weiteren Produktlinien – insbesondere für die Herstellung von Joghurt, Eis und Weichkäse.
- Ausbildung und Qualifizierung der Mitarbeiter im Hinblick auf die derzeitig hergestellten und für die Zukunft geplanten Produkte.

Jetzt gibt es in der Mongolei keinerlei Ausbildung zum Molkereifachmann und auch keine Führungskräfte, die je einen Molkereibetrieb geleitet haben.



Betriebsführung

Das erste Problem wurde damit gelöst, indem man aus zwei Abschlussjahrgängen der landwirtschaftlichen Fakultät der Uni Ulaanbaatar ausreichend geeignete junge Mitarbeiter für sich aussuchte. Diese engagierten jungen Menschen haben, wie ich feststellen konnte, auch wegen fehlender Infrastruktur und dem Fehlen von interessanten Arbeitsplätzen, sehr viele Vorteile für diesen Betrieb. Sie haben eine allgemeine gute Schulbildung und könnten teilweise auch neben der Landessprache auch verständlich, was nicht selbstverständlich ist, englisch sprechen und lesen. Die Ausbildung im Mikrobiologischen Bereich war der zweite sehr positive Punkt, was ein unschätzbare Vorteil ist. Auch gehörten Vorlesungen über die Milchgewinnung dazu, also ist schon mal die Milch nichts Unbekanntes. Die Laborkurse und vor allem der Umgang mit modernen Untersuchungsgeräten müssen sehr allgemein und statisch gewesen sein. Das Laborpersonal hatte im chemisch-physikalischen Bereich wider erwarten doch anfangs größere Schwierigkeiten damit. Teilweise gute Kenntnisse waren in Chemie vorhanden, was dadurch von den jeweiligen Mitarbeitern problemlos für alle Bereiche wie CIP und Wasseraufbereitung etc. hilfreich war.



Einschulung am Computer

Da alle Anlagen noch von den anwesenden Monteuren der jeweiligen unterschiedlichen Lieferanten eingefahren und betreut wurden konnten die Monteure auch noch direkt das Personal darauf einschulen. Die ersten ehemaligen Studenten waren schon bei der Installation mit dabei. Damit war für den Anfang gesichert, dass die Bedienung halbwegs akzeptabel und teilweise selbständig ausgeführt werden konnte. Allerdings kristallisierten sich sehr bald die wenigen „selbständig arbeitenden“ Mitarbeiter/innen schnell heraus. Bei vielen war das, was ich so gerne als sozialistische Erziehung bezeichne immer noch in den Köpfen vorhanden. So typische Reaktionen dafür waren „wenn ein Knopf gedrückt wurde und es passierte nichts“ oder wenn irgendeine brenzlige Situation entstand oder was ganz neues auftrat, dann waren sie sehr schnell überfordert und hilflos.

Für mich erleichterte die anstehende Schulung und Betreuung, dass die Anlagen mit einer mir bekannten Siemenssteuerung „WIN CC mit der S7“ gesteuert wurden. Die Programme waren auf dem aller neusten Stand.



„Frauenquote“

Das Führungspersonal bestand ausschließlich aus Frauen, etwas was mich anfangs

etwas überraschte, aber später fand ich es nicht nur hier so vor. Was wir hier in Europa noch so oft erst politisch in Fragen der Gleichberechtigung durchsetzen wollen finden ist in der Mongolei bereits als eine Selbstverständlichkeit. Die „Frauenquote“ liegt dort in vielen Geschäftsbereichen sicherlich bereits um die 50%.

Die Chefin des Molkereibereiches war vorher bei APU in anderen Getränkebereiche bereits leitend tätig gewesen. Somit hatte sie bereits Erfahrung mit der Führung von Mitarbeitern und Erfahrung, wie Geschäftszweige geführt werden sollten. Diese sind jedoch zu unseren „mitteleuropäischen Vorstellung“ in einigen Bereichen schon abweichend, für die dortigen Gegebenheiten aber sehr gut ausreichend.



Abfüllanlage

Die Betriebsleiterin in unserem Sinn, sie wird dort als Technologin bezeichnet, hatte eine kurze Ausbildung in einer russischen Molkerei und war vor der APU bei der anderen, kleineren Molkerei in Ulaanbaatar. Sie war letztlich nicht nur auf Grund der guten Kenntnisse um die Milchverarbeitung meine hauptsächliche Ansprechperson. Sie hatte das größte Einfühlungsvermögen in allen Bereichen und fühlte sich, im Gegensatz zu ihren Kolleginnen im Führungsstab auch verantwortlich dafür!

Nachdem ich mich zuerst einmal mit dem ganzen Betrieb eingehend vertraut gemacht hatte erstellten wir gemeinsam ein Arbeitsprogramm. Erwähnen muss ich noch, dass mir eine fantastische junge Mongolin als Dolmetscherin zur Seite stand. Sie hatte in Frankfurt a.M. Germanistik studiert, und sprach neben ihrer Muttersprache fließend Russisch, Chinesisch, Englisch und Deutsch. Also ein Idealfall nicht nur für mich. Sie war bereits auch schon länger bei der APU und begleitete alle ausländischen Installationsfirmen, wie GEA, Spining, Krones aus

Deutschland, Ecolan aus Russland, Tetra Pak aus China usw.

In der Regel teilten wir uns die tägliche Schulung in drei wesentliche Bereiche auf. Am Vormittag Schulung der Betriebsleitung, beginnend mit täglichen Rundgängen in allen Abteilungen. Alle Anlagenteile und Funktionen wurden erklärt, was das ist, wozu braucht man das, wie geht man damit um, welche Probleme und Schwachpunkte können auftreten. Gleichzeitig wurden Schwachstellen des Gebäudes bezüglich einer Auditierung auf der Basis HACCP und IFS aufgezeigt.

Anschließend folgte die Schulung des für die unterschiedlichen Abteilungen zuständigen Molkerei- im Wechsel mit dem Laborpersonal. Welche Kontrollen müssen wie und wo durchgeführt werden. Dies betraf die allgemeine Hygiene, die Reinigung der Anlagen, die Überwachung der Produktionsvorgänge usw. So wurden z. B. die Separatoren und Baktofugen auseinander genommen, an der UHT – Anlage mit Entgaser und Steriltank (Typ Finnah) die sehr umfangreichen Kontrollen geübt, die CIP Anlage auf die Einstellung inkl. Dosierung und Wirksamkeit. Bei allen Erhitzeranlagen wurde die Wirksamkeit der CIP auf den Platten überprüft. Ein weiterer Bereich war die kompl. Wasseraufbereitung, die Dampfversorgung und der Abfüll- und Endverpackungsbereich.



„erste“ Milchanfuhr

Am Nachmittag folgte mehrfach in der Woche eine gemeinsame Besprechung mit der Geschäftsführung, Betriebsleitung und QS beauftragten. Diese hatten die Zielsetzung Produktionspläne und Personaleinsatzpläne aber auch Überwachungen wie Glaskataster etc. zu erstellen und regelmäßig zu optimieren. Ferner galt es das gesamte Gebäudemanagement der kommenden Anforderung der Zertifizierung anzupassen. So sollten der Zugangsbereich, die Umkleieräumlichkeiten

sowie der Kantinenbereich ungeplant werden um den QS Anforderungen stand zu halten.

Ein Bereich war vollkommen eingerichtet konnte aber noch nicht in Betrieb genommen werden, und zwar die Milchannahme. Bisher wurde täglich zwischen 40 bis 80.000 H-Milch und Milchmodertränke ausschließlich aus rekombinierter Milch hergestellt. Dafür gab es eine eigene und hervorragend ausgerüstete Abteilung. Eine Rohmilcherfassung gab es anfangs noch nicht. Wir wurden laufend vertröstet, es wird bald soweit sein. Das war auch notwendig um die noch nicht mit Produkt geprüfte Anlage, von der Annahme über Separator bis hin zur online-Fettgehaltseinstellung und Milcherhitzer in Betrieb nehmen zu können.

Nun muss man sich die Situation vor Ort verdeutlichen. Die Mongolen sind ein Steppenvolk und bäuerliche Betriebe in unserem Sinn gibt es nicht. Zur Lösung des Problems war eine eigene Abteilung der Milchbeschaffung eingerichtet. Sie sollte mit den Kuhhaltern eine Lösung finden, damit die Milch an die APU geliefert werden kann. Ein Sammelwagen war geplant aber noch nicht da. Die wenige Milch, die bisher zur Weiterverarbeitung erzeugt wurde ging mit Direktanlieferung an die bestehende kleine Molkerei in Ulaanbaatar. In der Planung ist zwar ein eigenes Hofgut mit Kuhhaltung, aber wie gesagt erst in der Planung. Wir waren gespannt wie das Problem gelöst werden wird und als nun vollmundig verkündet wurde, in den nächsten Tagen kommt Rohmilch waren wir sehr gespannt.



„erste“ Milchkannen

Der Tag der Ersten Anlieferung warf seine Schatten voraus. Es wurde ein kleiner Tank irgendwo her gezaubert, Tische wurden für die Laboruntersuchungen aufgebaut. Das Rolltor ging auf und draußen standen kleine Lieferwagen mit Fässern und Kanister drauf.

Ja, und da soll die Milch drin sein?? Es war für uns ein Schock, ja und wann kommt die nächsten?

Man muss sich das vorstellen, alle von APU waren so stolz, dass endlich Milch angeliefert wurde und man die ausstehenden Tests machen konnte. Was soll man aber mit diesen in nicht gerade vertrauenswürdigen Kanistern und Fässern ankommenden 1.500 Ltr. Milch bei einer Stundenleistung von 10.000 Ltr. anfangen? Eigentlich nichts. So wurde wenigstens eine Eingangskontrolle geübt. Und das war, wie zu erleben, auch sehr notwendig.



Eingangskontrolle

Als eine besondere Auszeichnung empfand ich, als man mich bat, für alle Leiter der Mongolischen Lebensmittelüberwachung aus dem ganzen und großen Land einen Vortrag zu halten. Das Thema war die Lebensmittelüberwachung in EG. Besonders hat es mich gefreut, diesen rund 50 Teilnehmern den Betrieb zu zeigen und zu erklären. Warum gerade ich ?? „Du kennst unseren Betrieb inzwischen besser als wir“!!



Vortrag

Noch ein Wort zu den technischen Einrichtungen und der Energieversorgung. Der Molkereitechnikbereich war vom allerfeinsten. Angefangen von der Milchannahme mit einer

separaten Annahmehalle mit CIP für Sammelwagen. Die Milch Ver- und Bearbeitung nach Europäischem Standard. Das trifft auch auf die Abfüllung und Endverpackung zu. Sie bestand aus einer Tetra A3Flex mit Schraubverschlussapplikator sowie passendem Kartonpacker und einer Ecolean 1 Aseptik und einer Ecolean 2 Aseptik für Kleinpackungen mit Trinkhalmapplikator und Kartonpacker. Geplant sind unter anderem eine Joghurtlinie und Eiscreme- oder Weichkäseerzeugung. Im Eingangsbereich ist eine Ganzkörper-Hygiene-schleuse vorhanden. Der Produktionsbetrieb ist voll klimatisiert.



Kleinversuch - Produktentwicklung

Die Wasserqualität und Menge aus dem Leitungsnetz ist nicht sicher. Darum wurde eine komplette UF-Wasseraufbereitung installiert mit Wassertanks für 100.000 Ltr.

Die Dampfversorgung ist landestypisch dezentral. Ein großes Kraftwerk versorgt mit oberirdisch verlegten Leitungen die ganze Hauptstadt mit Fernwärme. Allerdings ist die Dampfqualität und auch die Menge sowie der Druck sehr schwankend. Deswegen wurde eine Dampfaufbereitungsanlage mit Trocknung sowie eine spezielle Anlage zur Druck-

erhöhung eingebaut. Sollte der Dampfdruck oder die Menge trotzdem nicht ausreichen wird bei einer Warngrenze Teile der Produktion herunter gefahren. Die Stromversorgung ist im Normalfall ausreichend, es können aber auch Stromausfälle bis zu einer Stunde, wie ich erlebt habe, auftreten. Die Grundstoffe für die CIP werden als Pulver oder hochkonzentrierte Salpetersäure angeliefert und für die Dosierung extra aufbereitet.

Die Mongolei war für mich als Ganzes eine ungeheure reiche Lebenserfahrung. Ich traf viele dort agierende Europäer, die in der Hauptsache von ihren Firmen dort hingeschickt werden. Die Mongolei wird allgemein als aufstrebendes Land mit sehr großen Bodenschätzen angesehen und deshalb haben alle namhaften Firmen Niederlassungen dort. Es leben z.B. mehr als 10.000 Deutsche in Ulaanbaatar. Es gibt ein Wiener Cafe, einen deutsche Bäcker und Metzger usw. Alleine in der APU habe ich beinahe 20 Mitarbeiter getroffen, die deutsch sprechen. Viele von ihnen haben vor allem in der ehemaligen DDR aber auch in Westdeutschland studiert. Das prägt auch das Angebot in den Läden.

Was für mich am Anfang mehr als gewöhnungsbedürftig war, war das Klima. Ulaanbaatar liegt auf gut 1.800 m Höhe und es herrscht ein extremes Kontinentalklima. Bei meiner Ankunft, nach einem zwölfstündigen Flug von München über Moskau nach Ulaanbaatar herrschten Nachttemperaturen von durchschnittlichen -25°C . Die Mittagstemperaturen lagen dann immer noch bei -10 bis -5°C . Aber bereits Mitte April hatten wir schon Tagestemperaturen von bis zu $+10^{\circ}\text{C}$. Es scheint fast ausschließlich die Sonne und Niederschläge, auch im Winter sind sehr selten. Nur im Frühjahr gibt es eine regenpe-

Schipisten in der Mongolei



riode. In der Nähe der Hauptstadt gibt es sogar beschneite Schipisten auf seichten Hängen.

Es gibt gerade in Ulaanbaatar einige wirklich interessante Sehenswürdigkeiten wie das Chojin Lama Museum. Es besteht schon seit dem 13. Jahrhundert dort und beherbergt unschätzbare Kulturgegenstände. Ähnlich gebauten ist der Winterpalast des letzten Khan's.

Das Museum im Parlamentgebäude werden viele Relikte aus den Kahndynastien aufbewahrt. Es gibt keine Staatsreligion in der Mongolei, aber es gewinnt der Buddhismus an Bedeutung und so ist das beeindruckende und bedeutende buddhistische Kloster als ein zentraler Ort aller Buddhisten in der Mongolei zu sehen. Als Mitbringsel eignen sich

Kaschmirprodukte. Die Mongolei ist einer der größten Hersteller von Kaschmirwolle. Direkt neben der Molkerei befand sich ein Anlieferungslager der Rohprodukte und anschließend zwei große Webereien mit Fabrikverkauf.

Die Mongolei ist im Frühjahr und Sommer allemal eine Reise wert und es werden interessante Reisen dort hin angeboten! Mich hat das Land und auch die Menschen sehr positiv beeindruckt. Leider war ich bei einem kürzlich eingegangenen Hilferuf in einem anderen weit entfernten Land für den SES unterwegs.

In der nächsten Ausgabe unserer Verbandszeitung folgt ein Bericht meines SES Einsatzes in Kolumbien. Dort war meine Aufgabe unter anderem eine neue Molkerei zu planen.



Winterpalast – im Vordergrund liegt Schnee

Zwanzigjähriges Treffen der Abschlussklasse „Käser“ 1995

Ein besonderes Event und ein ganz besonders netter Abend mit ehemaligen SchülerInnen und Lehrerkolleg/Innen war das zweitägige Klassentreffen der Abschlussklasse Käser 1995.

Das Klassentreffen wurde von Gernot Hartlieb (Kärnten) und Michael Schragl (Tirol) bestens organisiert.

10 von 16 Absolventen aus Tirol, Salzburg, Vorarlberg, Kärnten, Ob erösterreich und der Steiermark waren angereist.

Auch einige noch aktive und ausgediente Lehrer ließen sich das Wiedersehen nicht entgehen.

Eine Besonderheit: Die in Rotholz entsprungene Verbindung ist nach wie vor glücklich vereint.

Nachdem alle TeilnehmerInnen in eigenen Worten deren bisherigen Lebensweg skizierten wurde klar, dass die Verbindung zur Milchwirtschaft und das Fieber zum weißen Gold für niemanden zum Nachteil gereichte.

Nach so langer Zeit gab es natürlich viel zum Fachsimpeln, wodurch sich die folgende kurze Schlafsequenz bis zum zweiten Tag leicht erklären ließ.

EINLADUNG

Zum 20 Jährigen Klassentreffen

*der ehemaligen Schüler des Jahrganges 1992 - 1995
der Berufsschule für Molker und Käser in Rotholz*

Termin: 10. - 12. April 2015

Treffpunkt: 14.00 Uhr beim Gasthof Krapp

*Nächtigung in Strass im Zillertal
Gasthof Krapp 05244 62104
Gasthof Hotel Post 05244 62119
Gasthof Pension Post 05244 65674*

*Die Organisator:
Gernot Hartlieb*





Zwei Silbermedaillen beim Bundeslehrlingswettbewerb



Nach einem Auswahlverfahren (Landeslehrlingswettbewerb im zweiten Lehrjahr), konnte heuer erstmals der Bundeslehrlingswettbewerb an der Tiroler Fachberufsschule für Milchwirtschaft in Rotholz durchgeführt werden.

Der Bewerb gliederte sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil. Der schriftliche Teil dauerte eine Stunde und wurde einige Tage vor dem praktischen Teil durchgeführt. Die Fragen dazu wurden aus den unterschiedlichsten Fachgegenständen gewählt.

Im praktischen Teil mussten Tätigkeiten und Aufgaben – bzw. Arbeiten im Labor (mikrobiologisch und chemisch) und im Käserei- und Molkereibereich innerhalb von drei Stunden bewältigt werden.



unsere zwei Preisträger vorne: Söllner Michael – Gmundner Molkerei und
Winkler Andrea – Ennstal Milch GmbH

hinten: Alfons Wachter, Innungsmeister Landesinnung Lebensmittelgewerbe Tirol, unser Präsident
– Sebastian Wimmer, Sparte Gewerbe und Handwerk – Wirtschaftskammer Tirol - Sonja Weber,
Prüfungsmitglied – Hansjörg Hirschhuber und Innungsmeister - Lieb Thomas

Ausgezeichneter Lehrabschluss

Die Fachkräfte von Morgen überzeugten mit hervorragenden Leistungen bei der Lehrabschlussprüfung am 30. April 2015 in Rotholz.

Nach drei Jahren Lehrzeit in der Milchtechnologie haben die Lehrlinge ihr Können und Wissen bei den Lehrabschlussprüfungen unter Beweis gestellt. Zwei ausgezeichnete Erfolge und sechs gute Erfolge – so lautet die erfolgreiche Prüfungsbilanz und ist der erste Schritt zur Karriere auf der Milchstraße.

Bei einem Milchtechnologen oder einer Milchtechnologin handelt es sich um Multitalente. Das Faszinierende an dieser Ausbildung ist die Vielfältigkeit. Ein Milchtechnologe und eine Milchtechnologin lernen in einer Molkerei nicht nur alles über Milch. Das Gebiet ist breit gefächert, nebenbei erhalten sie noch eine Ausbildung zum Schlosser, Elektriker,

Mikrobiologen, Hygieniker, Verfahrenstechniker bis hin zum Energietechniker.

Auch früher schon hieß es „das Käserhandwerk zu beherrschen“, und so werden handwerkliche Fähigkeiten ebenso vorausgesetzt wie geistige (rechnen zu können) und vor allem die Liebe zum Lebensmittel. Schließlich geht es nicht darum, einen Schrauben zu erzeugen (obwohl es dafür gewiss auch jede Menge Vorschriften gibt), sondern es geht um den Umgang mit einem Lebensmittel, etwas das andere Menschen essen. Qualität und Hygiene stehen also im Vordergrund.

Ein Ergebnis dieser kompletten Ausbildung ist, dass Milchtechnologe und Milchtechnologin sehr begehrt in der Lebensmittelbranche sind, denen neben der berufs geeigneten Weiterbildung zum Molkereimeister, Mol-

kereihilfen oder Molkereitechniker viele

Wege offen stehen.



Die Kandidatinnen und Kandidaten, Vorsitzender Präsident Sebastian Wimmer mit Prüfungskommission, Direktor Kurt Wimmer mit Lehrkörper, Vertreter der Kammer

Neben allem Können und aller Erfahrung braucht es im Leben auch noch ein Quäntchen Glück, wörtlich genommen etwas mehr als drei Gramm. Was sich aus folgendem Rechenbeispiel ergibt:

Im alten deutschen Maßsystem entspricht ein Quent einem Fünftel Lot, ein Lot wiederum ist $\frac{1}{32}$ Pfund. Je nach Region wog ein Lot umgerechnet zwischen 15 und 20 Gramm. Im 19. Jahrhundert bestimmte man dann das Lot als $\frac{1}{30}$ Zollpfund, womit es in etwa 16,7 Gramm entspricht und ein Quent also 3,34 Gramm wiegt.

Das Wort Quent leitet sich von lateinisch „quintus“, „der fünfte Teil“, ab. Weil viele Menschen glauben, Quäntchen sei die Verkleinerungsform von lateinisch „quantum“, was „wie groß“ oder „wie viel“ heißt, sahen sich die grauen Herren der Rechtschreibreform bemüßigt, aus dem Quentchen ein Quäntchen zu machen. Nun liest es sich so,

als sei es eine Verkleinerungsform des Quants. Definition: Die kleinste, unteilbare Einheit einer physikalischen Größe. Daran ist aber per definitionem nichts mehr zu verkleinern – weder quäntchen – noch quentchenweise.

So belassen wir den Wert des Quäntchen bei bescheiden, klein und winzig und trotzdem riesig, weil es gerade der ausschlaggebende Faktor ist, das winzige Bisschen, das es zum Gelingen braucht.



Einladung

**32. Milchwirtschaft-
liche Wallfahrt
16. August 2015
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, für musikalische Umrahmung sorgt der **Hopfgartner Salvenklang**.

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	9,00 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 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 Stöckalm zur Kraftalm.

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

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

In unsere Reihe mit Fachartikeln zu Neuerungen im Bereich der Technik, aber auch der Käseherstellung und Diverses folgt:

Reinigung von Membran Filtrationsanlagen in Zusammenarbeit mit der Firma Koch Membrane Systems (KMS) ®

Filtrationsanlagen gewinnen eine immer höhere Bedeutung im Bereich der Milchwirtschaft und werden in vielen Milch verarbeitenden Betrieben eingesetzt.

Ein wichtiger Aspekt beim Einsatz einer Membranfiltrationsanlage ist die richtige Reinigung. Eine Membranreinigung wird vor allem über den Wasser-Fluxwert beurteilt. Der Wasser-Fluxwert stellt in einem Zahlenwert die Filtrationsleistung pro Quadratmeter bei 25°C und definiertem Filtrationsdruck dar. Über den Fluxwert wird die Qualität der Membranreinigung als Trend feststellbar. Bei kontinuierlicher Verschlechterung des Fluxwertes ist erkennbar, dass der Reinigungsprozess der Membranen nicht zufriedenstellend ist. Um dieser Abwärtsentwicklung vorzubeugen, sollte nach jeder Reinigung der Wasser-Fluxwert ermittelt werden.

Zur Ermittlung des Wasser-Fluxwertes sind folgende Parameter notwendig:

- die Summe der Gesamtfiltrationsfläche (ergibt mit dem Gesamtdurchfluss den nicht korrigierten Wasser-Flux)
- die Temperatur während des Wasser-Flux-Testes (ergibt den Z-Faktor)
- der Filtrationsdruck (P ein)
- der Permeat-Austrittsdruck (P aus)

Die entsprechende Formel lautet:

$$\text{Wasser-Flux} = \frac{\text{Flux unkorrigiert} \times 7,1 \times Z}{P_{\text{ein}} + P_{\text{aus}}}$$

Eine schlecht gereinigte Membran ist nicht gleichbedeutend mit einer bakteriologisch auffälligen Membran. Eine ungenügend gereinigte Membran bedeutet aber immer eine Verringerung der anlagenspezifischen Filtrationskapazität und somit, bezogen auf den Membranlebenszyklus, ein Nichterreichen der Gesamtfiltrationsleistung. Daher ist die richtige Membranreinigung wichtig.



1. Festlegung der Reinigungsparameter

Das Membrandatenblatt zeigt die Grenzwerte für die Reinigung an:

pH-Wert, Temperatur, Druck und Beständigkeit gegen Oxidationsmittel.

Der pH-Wert gibt an, in wie weit über Alkalität und Acidität gereinigt werden kann. Bei Membranen mit hoher pH-Toleranz kann teilweise mit rein alkalischer und saurer Reinigung ein gutes Ergebnis erzielt werden.

Die meisten aktuellen Membranen verlangen jedoch den Einsatz abgepufferter Reiniger. Ultrafiltrationsmembranen vertragen in der Regel Temperaturen bis 55°C; RO- und NF-Membranen halten lediglich 45°C aus. Spezielle Membranen wie die HpHT-Membranen von Koch Membrane Systems (KMS) sind während des Reinigungsprozesses bis zu 85°C ohne Beeinflussung beständig. Ein Überschreiten der Temperatur führt zur Beschädigung der jeweiligen Membran.

Der im Membrandatenblatt vorgegebene Filtrationsdruck darf ebenfalls nicht überschritten



werden. Verschiedene Membranen wie die HpHT-Membranen, RO- und NF-Membranen von KMS sind gegenüber Oxidationsmitteln nicht stabil. Hier darf kein Chlor oder Aktivsaurestoff eingesetzt werden. Für andere Membranen ist eine maximale Chlor-Konzentration in ppm angegeben, die nicht überschritten werden darf.

Aus all diesen Angaben ergibt sich das mögliche Reinigungsverfahren. **Stand der Technik ist: Membrananlagen werden entweder enzymatisch oder rein alkalisch und sauer gereinigt - mit den entsprechenden KOCHKLEEN-Produkten** (z.B. mit einem enzymhaltigen KOCHKLEEN-Produkt in Verbindung mit einem alkalischen KOCHKLEEN-Produkt; bei einer Chlorreinigung wird z.B. ein chloralkalisches KOCHKLEEN-Produkt verwendet).

Eine enzymatische Reinigung gilt allgemein als sehr kostenintensiv; bei optimaler Dosierung der Reinigungsmittel ist dies allerdings ein Mythos. Darüber hinaus schont eine enzymatische Reinigung die Membranen: Umkehrosmose- und Nanofiltrationsmembranen werden daher oftmals enzymatisch gereinigt.

Eine Chlorreinigung stellt bei den Grundstoffkosten die günstigste Reinigung dar. Bei Durchführung einer Chlorreinigung müssen allerdings regelmäßige Kontrollen der freien Chlor-Konzentration durchgeführt werden. Hier gibt der Membranhersteller Grenzwerte vor, die

nicht überschritten werden dürfen: Das Chlor als Oxidationsmittel verringert die Lebenszeit der Membran; bei Chlor-Überdosierung kommt es zur Zerstörung der Membran. Der tatsächliche Reinigungsmittelverbrauch während der Chlorreinigung ist oftmals so hoch, dass eine enzymatische Reinigung preiswerter sein kann. Eine rein alkalische und saure Reinigung erreicht hierbei häufig nicht die notwendigen und möglichen Wasser-Fluxwerte nach der Reinigung.

2. Schrittfolge bei enzymatischer Reinigung der Membran

Vorspülschritte

1. Der Vorspülschritt dient der vollständigen Entfernung von Produktresten, die mit Wasser ausspülbar sind. Eventuelle Rückstände beeinflussen den Reinigungsablauf negativ durch vermehrten Verbrauch des Reinigungsmittels. Des Weiteren sind durch Reinigungsmittel denaturierte Produktreste nur schwer zu lösen.
2. Die anschließende mildalkalische Vorreinigung mit z.B. einem alkalischen KOCHKLEEN-Produkt komplexiert einen Großteil der noch in der Anlage verbliebenen Produktreste. Die alkalische Vorreinigung wird in Temperatur und Konzentration

so eingestellt, dass möglichst wenig Denaturierung des Produktes stattfindet (ähnlich dem Prinzip der Frischkäse-Separatoren-Reinigung).

3. Nach etwa 15 bis 20 Minuten Zirkulation des mildalkalischen Vorreinigungsschrittes wird die Anlage mit ausreichend Wasser ausgespült.

Um die Enzymaktivität während des enzymatischen Reinigungsschrittes optimal zu nutzen, sollte wie folgt vorgegangen werden:

4. Einstellung des pH-Wertes und der Temperatur der Reinigungslösung auf das Wirkungsoptimum des KOCHKLEEN-Enzymproduktes mit einem alkalischen KOCHKLEEN-Produkt.
5. Nach Erreichen stabiler Werte wird das Enzym zudosiert. Das Enzym dient der weiteren Aufspaltung der Eiweißrückstände. Eventuelle Fettrückstände werden mit Komplexbildnern gebunden und ausspülbar gestaltet. Die Reinigungszeit im Enzymschritt beträgt mindestens 45 Minuten.
6. Durch Zusatz von einem aktivsauerstoffhaltigen Additiv wird das Enzym deaktiviert und zusätzlich durch die Aktivsauerstoffreaktion die Reinigungswirkung verstärkt. Zu beachten ist, dass nur für Oxidationsmittel freigegebene Membranen so behandelt werden dürfen.
7. Nach etwa 15 Minuten Zirkulation wird die enzymatische Lösung mit ausreichend Wasser rückstandslos aus der Anlage gespült.
8. Ein saurer Reinigungsschritt, z.B. mit einem sauren KOCHKLEEN-Produkt, sollte bei hoher Wasserhärte täglich durchgeführt werden. Ansonsten reicht ein wöchentlicher saurer Reinigungsschritt. Die meisten Ultrafiltrations- und Mikrofiltrationsmembranen können mit abgepufferten salpetersäurehaltigen Reinigern gespült werden.
9. Nano-Filtrationsmembranen und Umkehrosmosemembranen benötigen für die saure Reinigung

phosphorsäurehaltige Reiniger. Während des sauren Reinigungsschrittes ist es wichtig, dass der im Membrandatenblatt angegebene pH-Wert nicht unterschritten wird. Ein zu tiefer pH-Wert führt zur Versprödung der Membran. Die Reinigungstemperatur liegt je nach Membran bei unter 45°C. Die saure Reinigungslösung wird 30 Minuten zirkulieren. Anschließend wird mit ausreichend Wasser nachgespült.

10. Als letzter Reinigungsschritt wird häufig ein alkalischer Entspannungsschritt mit einem KOCHKLEEN-Produkt durchgeführt. Je nach Membrantyp wird jetzt z.B. bei einer HpHT-Membran von KMS mit 75 bis 80°C zirkuliert. Durch die erhöhte Temperatur weitet sich der Kunststoff. Dadurch werden eventuell verstopfte Poren frei. Zusätzlich entspannt sich die Membran durch die Anhebung des pH-Wertes.
11. Nach restloser Entfernung der Reinigungslösung wird der Wasser-Flux ermittelt. Dieser sollte nach Reinigung minimal 80% des Wasser-Fluxes der Neumembran betragen. Bei Nichterreichen muss eine erneute Reinigung durchgeführt werden.
12. Durch Zusatz einer mildsauren Speziallösung, z.B. eines KOCHKLEEN-Konservierungsmittels, wird die Membran für eine längere Stillstandszeit konserviert. Zur Desinfektion vor der nächsten Produktion wird dann nur eine verkürzte Reinigung (z.B. nur ein Entspannungsschritt, siehe Punkt 10) durchgeführt. Oxidationsmittel-



stabile Membranen können alternativ auch mit einem aktivsauerstoffhaltigen Additiv gespült werden.

Für einen dauerhaft optimalen Betrieb einer Membrananlage empfiehlt sich sowohl eine interne als auch externe, engmaschige Kontrolle aller Parameter. Um dies zu gewährleisten, führt die Firma HORPOVEL regelmäßig Kontrollen der erzielten Parameter bezüglich Reinigung bei ihren Kunden an Ort und Stelle durch. So wird, in Verbindung mit den aktuellen

Produktionswerten, die Reinigung optimal auf die notwendigen Bedürfnisse eingestellt. Aktuell ist die Firma HORPOVEL hierzu in Österreich unterwegs, u.a. in Tirol, der Steiermark oder Niederösterreich.

Für weitere Informationen zum Thema Reinigung von Membran-Filtrationsanlagen nutzen Sie unser Kontaktformular unter www.horpovel.de.

Martin Patzelt



MEIER VERPACKUNGEN
Wir verpacken Ihren Erfolg!

Meier Verpackungen – Ihr Ansprechpartner für Verpackungen im Molkereibereich

Wir verfügen über eine eigene Fachabteilung für Verpackungen für Molkereiprodukte, wodurch wir Ihnen eine optimale Beratung garantieren können. Egal ob Standardverpackung oder individuelle Lösung, wir haben mit Sicherheit die passende Verpackung für Sie im Sortiment.

Fordern Sie unseren Produktkatalog an

Auszug aus unserem Lieferprogramm:

- ▶ Käsefolien, Käseeinwickler & Käseaufleger
- ▶ Butterfolien & Buttereinwickler
- ▶ Siegelplatinen
- ▶ Vakuum- & Schrumpfbeutel
- ▶ Becher
- ▶ Eimer

T 05576 7177-0 | E office@meierverpackungen.at | W www.meierverpackungen.at

Mozzarella und Minnesang

Bei der diesmaligen Herbstlehrfahrt nach Südtirol mussten wir erstmals auf die profunden Ortskenntnisse unseres ehemaligen Geschäftsführers Ing. Josef Willi, der im Sommer 2014 verstorben ist und nahezu jeden Stein am Wegrand gekannt hat, verzichten. Seine Ausführungen und Anekdoten zu allen Sehenswürdigkeiten haben uns sehr gefehlt.

Das wichtigste an jedem Ausflug – das Wetter – zuerst. Angesagt war ein strahlend schöner Tag, aber wie der „Tirol heute“ Meteorologe Erhard Berger selbst einmal zugegeben hat, waren seine heurigen Wetterprognosen vor allem von einem geprägt, ihrem Nichtzutreffen bzw. Danebenliegen. Aber angesichts des kalten verregneten Sommers, war es am Donnerstag, den 16. Oktober 2014, gar nicht einmal so schlecht, diesig, aber trocken und nicht kalt.

So erreichten wir unser erstes Ziel, den Milchhof Brixen, wo uns Direktor Willi Tauber höchstpersönlich herzlich in Empfang nahm und nach einer kurzen Einführung in die Geschichte durch den Betrieb führte.

Für die Verarbeiter beginnt die Südtiroler Milchgeschichte erst mit der Erschließung der Bergregionen in den 80iger Jahren. In den Gunstlagen der Tälern machen sich bis heute Wohn-, Wein- und Obstbau den vorhandenen Platz streitig und so wich die Milchwirtschaft in höher gelegene Regionen aus. Der Aus-

bau der Straßen ermöglichte eine gebündelte Sammlung der Milch und von einem zuerst angebotenen Komplettsortiment durch jeden Betrieb, von Milch über Butter, Joghurt und Käse, suchte und spezialisierte sich jeder Milchverarbeitungsbetrieb auf seine eigene Nische. Unser letzter Besuch galt dem Milchhof Sterzing, der sich auf Joghurt spezialisiert hat und das Vorzeigeprodukt der BRIMI ist der Mozzarella.

Der Weg dahin war nicht ganz einfach. Als eigentliche Geburtsstunde der BRIMI kann der 8. Dezember 1968 angesehen werden. An diesem Tag entschlossen sich die Molke-reigenossenschaft Brixen (gegründet am 28. Jänner 1929) und die Sennereigenossenschaft Schabs-Natz (gegründet am 13. März 1927) zu einem Zusammenschluss der Betriebe, der neuen Genossenschaft „Sennereigenossenschaft Brixen-Schabs-Natz“.

In den 60iger Jahren hat jeder Bauer von der Fraktion jede Woche die Milch zur Sennerei in Schabs gebracht, wo eine einfache Süßrahmbutter produziert und die Magermilch verkauft worden ist. In bestimmten Fraktionen war die Schabser Butter gut eingeführt und genoss einen guten Ruf, sie wurde mit der Bahn von Mühlbach aus bis nach Mailand geliefert. Auch nach dem Zusammenschluss mit Brixen wurde die Marke „Schabser Butter“ beibehalten. 1968 beschäftigte der Betrieb zwölf Personen und verfügte als einzige Genossenschaft über ein eigenes Trocknungswerk, die tägliche Milchlieferung lag bei 8.768 Liter.

Die Hauptaufgabe der Sennerei in Brixen war lange die Versorgung der lokalen Bevölkerung mit Milch und Milchprodukten. Als die jährliche Anlieferungsmenge von zwei Millionen Kilogramm überschritten wurde, stellte dies die Sennerei vor Kapazitäts- und Absatzprobleme.

Vorerst wurden die beiden Standorte weitergeführt,



Milchzentrale in Brixen am Großen Graben vor dem Abriss 2007

aber der Milchhof im Stadtzentrum von Brixen, am Großen Graben, im ehemaligen Schulgebäude der „Englischen Fräulein“ (einem Frauenorden mit dem Ziel der Mädchenbildung), stieß mit Zunahme der angelieferten Milch an seine Kapazitätsgrenzen (und mit seiner Tätigkeit an die Akzeptanzgrenze der Anrainer: Arbeitsplätze und Milchprodukte sind begrüßenswert, aber Belästigungen jeglicher Art, sei es Lärm, Geruch oder Ladetätigkeit in früher Morgenstunde sind es nicht).

So wurden Pläne zur Aussiedelung gewälzt und 1973 begann in der Gemeinde Vahrn auf einem 10.000 Quadratmeter großen Grundstück in der Wiese an der Brennerstraße der Bau eines neuen gemeinschaftlichen Betriebes.

Das Gebäude am Graben wurde an die Raiffeisen Eisacktal verkauft, da nach der italienischen Steuergesetzgebung Mieten nicht in das Betriebsergebnis einfließen und so wurde der Verkaufserlös in den Neubau investiert.

Mit der Verlegung des Sitzes von Brixen nach Vahrn im Jahr 1977 erfolgte auch die Umbenennung in Milchhof Brixen, Kurzbezeichnung „BRIMI“ (Brixen Milch) im Jahr 1978. Im neuen Betrieb wurden anfänglich vorwiegend Käsesorten für den regionalen Markt produziert. Bei der Suche nach einem zukunfts-trächtigen Produkt erfolgten 1978 die ersten Versuche mit der Produktion von Mozzarella. Diese Schiene wurde zunehmend ausgebaut und die Produktion der lokalen Käsesorten nach und nach abgebaut. Der Ausbau der Mozzarella-Produktion war auch der Hauptgrund für häufige Umbauarbeiten und

schlussendlich die Notwendigkeit, die Genossenschaft zu erweitern.

Die Voraussetzungen dafür wurden durch die Auflassung des Sader-Militärareals in der Gemeinde Vahrn und dessen Umwidmung in eine Gewerbezone geschaffen. Die Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft erhielt von der Landesregierung rund 4.000 Quadratmeter Grund zugewiesen, auf 3.118 Quadratmeter Grund wurde im Mai 2005 mit den Baumaßnahmen für den Milchhof Brixen begonnen und 2009 der Neubau eröffnet. Die Diskrepanz zwischen den beiden Zahlen ergibt sich, weil auf dem Areal des Milchhofes auch der Südtiroler Bauernbund auf einer Fläche von insgesamt 800 Quadratmeter Platz gefunden hat. Der Preis für den Gewerbegrund lag übrigens bei 260 Euro pro Quadratmeter.

Auf 13.118 Quadratmetern Fläche werden nunmehr 100.000 Tonnen Milch verarbeitet. Auf den ersten Blick sieht das Gebäude nicht wie ein Milchverarbeitungsbetrieb aus und so läuft derzeit ein Ideenwettbewerb, dies auch optisch in der Fassadengestaltung hervorzuheben.

Da der Milchhof Brixen Teil eines Gewerbe- und Wohngebietes ist, wird einem durch die Verbauung ringsum erst bewußt, wie groß der Betrieb ist, wenn man auf dem Dach steht und die verbaute Fläche sozusagen von oben sieht.

Die Probleme, welche sich durch das enge Nebeneinander ergeben, sind anderen Käseereien sicher auch bekannt. Die Abluft – wo sich ja bekanntlich beim Käse die Geister scheiden – für den einen ist es Duft für den anderen Gestank. Das Abwasser – eine Käserei benötigt viel Wasser, sowohl für die Produktion als auch die Reinigung. Von Gemeinde zu Gemeinde und von Land zu Land unterschiedlich sind hier die Vorgaben und Kosten. 500.000 Euro kostet die BRIMI das Abwasser jährlich. Wenn es vorbehandelt und gefiltert wird und die drei Werte Leitfähigkeit, Trübung und pH-Wert im Rahmen sind, ist eine Einleitung in den Bach möglich, dann entspricht das Abwasser destilliertem Wasser.

Die BRIMI verfügt über einen eigenen Brunnen, der 45 Meter



Unser Reisebus

ins Gestein führt, um das Grundwasser zu erreichen und nicht die daneben fließende Eisack. Es bestehen Überlegungen einen zweiten Brunnen zu schlagen, denn die Gemeinde ist nicht in der Lage das von der Käserei benötigte Trinkwasser zu liefern.

Neben Wasser benötigt eine Käserei auch viel Energie. Die BRIMI verfügt über einen Fallstromverdampfer, um das Molkekonzentrat einzudicken und setzt auf alternative Energie. Seit April ist ein Blockheizwerk installiert und daneben gibt es eine Photovoltaikanlage. 40 Prozent der benötigten Energie können so selber erzeugt werden, das spürt man bei der Energieabrechnung, so Direktor Willi Tauber. Allerdings wird der Strom nur erzeugt, wenn er gebraucht wird und bis der große Heisswasserspeicher aufgeheizt ist. Wie in Österreich kann auch in Italien der nicht selbst benötigte Strom in das Stromnetz eingespeist werden, aber anders als in Österreich heißt es in Italien, den Strom nehmen wir schon, aber Geld dafür gibt es keines. Die Stromerzeugung lohnt sich also bei eigenem Bedarf nur, wenn sie Hand in Hand mit einer Wärmenutzung geht. Der Wirkungsgrad liegt bei 82 bis 84 Prozent, es wird mehr Gas, aber weniger Strom benötigt. Drei der sechs Reinigungskreisläufe sind eingebaut.

Erweiterungsmöglichkeiten – zumindest in die Breite – gibt es vorerst keine, sofern nicht eines der Nachbargebäude angekauft und abgerissen werden kann. Wir können zwar mit dem Reisebus vorgehen und vor dem

Gebäude aussteigen, aber nicht parken. Ein großer Traum ist ein Parkhaus für die Autos der Angestellten. Weitere Baumaßnahmen können derzeit nur in die Höhe gehen, so stehen zwei, manchmal sogar drei Milchtanks übereinander.

Die BRIMI hat sich zu einem modernen, technisch hochentwickelten Frischkäsespezialisten gewandelt, der sich auf dem nationalen und internationalen Markt einen Namen gemacht hat. In nackten Zahlen ausgedrückt: 1.250 Bergbauern liefern jährlich ungefähr 100.000 Tonnen Rohstoff, sprich Milch, davon 1.600 Tonnen Biomilch. Durchschnittlich stehen bei den Bauern acht Kühe im Stall. Wie alles in der Statistik ist dieser Durchschnittswert kein Maß, es gibt Landwirte, die ein paar tausend Liter im Jahr liefern und andere mit zweitausend Liter am Tag.

Das Einzugsgebiet erstreckt sich über das mittlere Eisacktal und untere Pustertal und liegt auf einer Meereshöhe zwischen 500 und 1.800 Metern. Zum Großteil sind dies historisch angestammte Gebiete, ein paar Lieferanten sind in den letzten Jahren durch Gebietsverschiebungen und Gebietsbereinigungen dazu gekommen. In einem einmaligen gebietsweisen Wechsel sind 2013 die Milchbauern einiger Gemeinde relativ geschlossen aus der Bergmilch Südtirol ausgetreten und der BRIMI bzw. dem Milchhof Meran beigetreten.

Die Milcherfassung erfolgt vorwiegend durch das eigene Personal, dazu kommen ein paar Frächter. Bei der Sammlung wird zwischen

Biomilch und konventioneller Milch unterschieden. Heumilch wird nicht getrennt erfasst. Dies ist ein Spezifikum in Nordtirol, wo mehr Milch zu Rohmilchkäse verarbeitet wird. In Südtirol spielt die Silagefreiheit keine so große Rolle, weil hauptsächlich Frischprodukte mit einer schnellen Umschlagrate erzeugt werden. Die nahezu einzige Almmilch, die erfasst wird, kommt von der Seiser Alm und für diese Milcherfassung sind auf dem ausgedehnten Almgebiet fast zwanzig Kilometer zu fahren.

Der Umsatz im vergange-



Betriebsgebäude in Vahrn vor dem Umbau

nen Jahr (2014) belief sich auf 85,1 Millionen Euro und der Mitarbeiterstand auf 164, davon sieben im Detailgeschäft im Erdgeschoss, mit einem kleinen Restaurantsbereich und einem Detailgeschäft mit einer reichhaltigen Auswahl an Milchprodukten und Käsen. Zur BRIMI gehören die Marken BRIMI, BRELAT und SCHABSER, die für die Produkte Mozzarella, Ricotta, Mascarpone und Butter stehen, daneben wird für den lokalen Markt in Brixen noch Frischmilch und Frischsahne abgefüllt.

Alle Südtirol Milcherzeuger produzieren schon seit Jahren gentechnikfrei und bei der BRIMI kommt als besonderes Werbekonzept noch der Südtirolbezug dazu, es wird nur Milch aus der Region verarbeitet.

Die Kommunikationsstrategie der BRIMI ist 100 Prozent Milch aus Südtirol, genauer 100 % Latte Alto Adige, denn der Markt ist Italien und die Sprache italienisch und nicht deutsch. Das Werbebudget liegt bei einer Million Euro, es wird für gezielte Maßnahmen möglichst wirkungsvoll eingesetzt.

Das Südtirol- und Gentechnikfrei-Zeichen auf den Produkten der BRIMI stehen für Qualität und Sicherheit. Das Qualitätssicherungssystem, welches die gesamte Kette vom Bauern über die Verarbeitung bis zum Fertigprodukt umfasst, wird neben der internen Qualitätskontrolle auch durch Kontrollen unabhängiger Labors abgesichert. Als Exportbetrieb verfügt die BRIMI daneben noch über alle notwendigen Zertifikate.

Als Land von Pizza und Pasta hat Italien einen hohen Mozzarellaverbrauch und für den italienischen Markt, die Gastronomie und den Großhandel, wird Mozzarella in Großpackungen ausgeliefert und zwar in allen Formen von Kugeln bis zu Stangen. Produziert wird

säureverfahren und dem Milchsäureverfahren.

Der Herstellungsprozess von Mozzarella kurzgefasst: Zuerst wird der Milch Lab zugesetzt und mit gesäuerter Molke angereichert. Der so entstehende Käsebruch muss eine Zeitlang ruhen. Danach wird der Bruch aus der Molke gehoben und mit etwa 80° heißem Wasser abgebrüht. Anschließend wird die Masse geknetet und gezogen bis sie weich, geschmeidig und formbar ist. Diese Tätigkeit hat dem Käse auch seinen Namen gegeben. Das Abnehmen eines Stücks vom großen ganzen heißt auf italienisch „mozzare“ (abziehen). Danach werden von der Masse Stücke abgeschnitten, Kugeln geformt, Fäden gezogen,... welche Form auch immer gewählt wird. In diesem Stadium hat der Käse noch kaum Geschmack, den erhält er erst durch das Salzbad. Mit einer Reifezeit von nur einem bis drei Tagen könnte der Mozzarella zu den Frischkäsen zählen, doch das spezielle Herstellungsverfahren (Filata), macht ihn zu einem engen Verwandten der Brühkäse.

Die BRIMI produziert an sieben Tagen die Woche, pro Stunde können 35.000 Liter Milch verkäst werden.

In Österreich nahezu unbekannt, kommt in der italienischen Küche viel Ricotta zum Einsatz. Ricotta ist ein Molkeneiweißkäse (wir würden sagen Schotten), der mit Milch und Sahne verfeinert wird. In der österreichischen Küche wird traditionell Topfen verwendet. Topfen in Südtirol stammt von österreichischen Produzenten.

Durch Säure-Hitzfällung von Sahne entsteht Mascarpone, ebenfalls eine typische Zutat in der italienischen Küche, beispielsweise im Tiramisu.

Bei 100.000 Tonnen angelieferter Milch hat die BRIMI einen Fettüberhang und so wird weiter die Schabser Butter produziert, die von der Sennereigenossenschaft Schabs-Natz bereits in den dreißiger Jahren in Italien eingeführt und mehrfach ausgezeichnet wurde.

Mit dem Auszahlungspreis liegt die BRIMI im



Das neue Betriebsgebäude nach dem Kulturenverfahren, dem Zitronen-

guten Mittelfeld. Der Auszahlungspreis für die Südtiroler Milchbauern stieg 2013 auf 52,34 Cent/kg (einschl. 8,8% MWST). Trotz massiver Wirtschaftskrise in Italien entwickelte sich der Milchmarkt positiv. Zum einen durch das weltweit knappe Angebot an Rohmilch und zum anderen durch die Treue der Südtiroler Konsumenten. Zum guten Geschäftserfolg trägt auch bei, dass in Südtirol landwirtschaftliche Genossenschaften bei den Abgaben steuerbegünstigt sind.

Weil im Sommer ein großer Bedarf an BRIMI-Produkten besteht, wird im Sommer auch ein höherer Milchpreis ausbezahlt. Bei der Anlieferung beträgt die Schwankung zwischen Winter und Sommer rund zwanzig Prozent.

Wie erwähnt ist die BRIMI eine Genossenschaft, alle 1.250 Bauern sind Mitglieder, zeichnen Anteile, pro Kilogramm Milch sind dies 1,5 Cent. 70 Prozent des Milchpreises werden nach 60 Tagen Akonto am zehnten des Monats nach Liquidität des Betriebes ausbezahlt. Je nach Geschäftserfolg gibt es



Nachzahlungen am 15. Dezember und am 10. Februar. Nach Erstellung der Bilanz erfolgt die Restzahlung im Monat Mai. Die Philosophie der Genossenschaft lautet kein Geld zu horten, aber auch keine Schulden zu machen. So wurden alle Umbauten aus eigenen Mitteln finanziert. So braucht es zur Finanzierung keine Bank, die einzigen Gespräche, die mit einer Bank geführt werden, sind Gespräche über Einlagezinsen.

Für Biomilch zahlt die BRIMI um 23,5 Prozent Prozent mehr als den Grundpreis, aber das deckt die Mehrkosten der Landwirte nicht, sodass eine weitere Erhöhung des Biozuschlages angedacht wird. Es steht zu befürchten, dass die Biolinie zu bröckeln be-

ginnt, weil die Landwirte die geforderten Auflagen als zu streng empfinden.

In Südtirol – oder Italien – ist die Handelsstruktur eine andere als in Österreich, wo einige wenige Handelsketten (die großen drei) den Markt beherrschen. Bei über 40 Handelsunternehmen in Italien ist es überhaupt kein Problem, wenn die eigenen Produkte bei einem oder zwei nicht gelistet sind.

Mit Italien hat die BRIMI einen großen Markt vor der Haustüre, der mit Milch unterversorgt ist. Italien importiert in großem Ausmaß Milchprodukte, und bedingt durch die Vielzahl an Handelsunternehmen gibt der Markt mehr her als der österreichische, die Preise für Milchprodukte sind höher, beispielsweise 2,09 Euro für Butter, im Vergleich zu Deutschland, wo der Discounter Aldi im September 2014 eine neue Runde im Preiskampf eröffnet hat und ein Paket deutsche Markenbutter nur noch 85 Cent kostet.

Die Vermarktung erfolgt – wie früher in Österreich auch üblich – über den Fahrverkauf. Davon zwei Drittel mit eigenen Fahrzeugen und der Rest mit Frächtern.

Direktor Willi Tauber leitet die BRIMI seit 1991 und hat erlebt und mitgestaltet wie ein kleiner Betrieb gut wachsen hat können, der heute viel Milch selbst vermarktet und kaum Versandmilch verschicken muss. Durch ein langsames, kontinuierliches Steigern bei der Milchlieferung in den vergangenen Jahren, haben sich Produktion und Verarbeitung an den Markt angepasst. Große Sprünge beim Milchpreis gab es nicht, er konnte stabil gehalten und immer leicht gesteigert werden. Die Südtiroler Milchverarbeitungsbetriebe haben viel investiert und stehen so heute auf dem neuesten Stand und sehen zuversichtlich in die Zukunft.

Vor der Besichtigung weist Direktor Willi Tauber noch darauf hin, dass wir nicht sehr viel Käse zu sehen bekommen werden, weil die Milch in einem ziemlich geschlossenen Kreislauf durchläuft und am Ende das fertig verpackte Produkt herauskommt. Aber interessant ist der Rundgang über den Produktionsräumen trotzdem, wie die Käsekugeln wandern, die wir dann anschließend verkosten.

Doch Mozzarella, das sind nicht nur Käsefäden auf einer Pizza. Drei Spitzenköche: Heinrich Gasteiger, Gerhard Weiser und Helmut Bachmann, haben 35 originelle Rezepte zum Nachahmen und Genießen kreiert. Das

Kochbuch dazu kann über die BRIMI bezogen werden.

Was wäre der Südtiroler Herbst ohne das Törggelen. Auch wenn der Schluss nahe liegt, „Törggelen“ hat nichts mit Torkeln zu tun. Unter einer „Torkel“ ist die hölzerne Kelter der Weinbauern, also eine Traubenschneidemaschine, zu verstehen. Nach der Weinlese hat der Weinbauer ein paar Freunde in den Keller zur Verkostung des „Nuien Wein“ geladen und in der Stube Kastanien im Ofen gebracht und in geselliger Runde das selbst eingestampfte Sauerkraut aufgetischt. Dazu gab es Hauswurst und eine Schlachtplatte, Fleisch vom Vieh, das gerade von der Alm abgetrieben wurde.

Mit der Zeit hat sich allerdings der „Freundeskreis“ des Weinbauern entschieden vergrößert. War es früher üblich, gerade einen oder zwei Tische herzurichten, haben sich heute allzu viele „Törggele-Gaststätten“ schon zu „riesigen Abfüllstationen mit Massenabfer-



tigung“ entwickelt, die Buskarawanen aus ganz Europa anlocken.

Eine Gegenbewegung hat den Kampf gegen die exzessive Vermarktung aufgenommen und sich zum Ziel gesetzt, das Törggelen in Südtirol in seiner authentischen Form in der Alltagskultur zu stärken und qualitativ aufzuwerten. Das „Törggelen“, in Südtirol auch als „Fünfte Jahreszeit“ bekannt, ist nur dann glaubhaft, wenn es dort stattfindet, wo Weinreben und Kastanienbäume wachsen. Als Brauchtum, das an Jahreszeiten und geografische Besonderheiten gebunden ist, kann es nicht beliebig exportiert und praktiziert werden.

Erst im richtigen Ambiente und zum passenden Zeitpunkt wird es zum unvergesslichen Erlebnis. Denn eines lässt sich immer wieder erfahren: Gutes schmeckt am besten, wenn man es dort genießt, wo es ursprünglich herkommt.

Am im 2014 gestarteten „Törggelen am Ursprung“, beteiligen sich neun Buschenschankbetriebe im Eisacktal, so auch der Griesser Hof in Vahrn, wo wir uns zu Mittag einfinden.

Bis alles probiert ist, was ein Südtiroler Gasthof zu bieten hat, das zieht sich meistens ein paar Stunden, oft bis spät in die Nacht hinein. Da wir noch einen weiteren Besichtigungspunkt haben und zeitig nach Hause wollen, findet das Törggelen im „Schnelldurchlauf“ statt.

Fast hätten wir in der guten Stube nicht Platz gehabt, aber nachdem es heißt „je gleimer, je feiner“, haben alle einen Sitzplatz gefunden.

Das Menü begann mit der freien Wahl zwischen einer guten Gerstelsuppe oder Schlutzkrapen und Kasnocken. Egal für was man sich entschied, man kam aus dem Loben nicht heraus.

Eigentlich wäre ja das schon für viele genug gewesen, aber dann kam die Schlachtplatte mit Geselchtem, Bratwurst, Ripperl, Sauerkraut und Kartoffel sowie Blattln. Nicht zu vergessen, zum Abschluss die süßen Krapfen mit Marmelade und die Keschn. Die wurde im Freien in einem Gerät geröstet, dass an eine umgebaute Mischmaschine erinnerte. Keschn sind 2014 übrigens Mangelware. Aufgrund von Schädlingen und dem schlechten Wetter gab es Ernteeinbußen von bis zu 50 Prozent. Wobei der viele Regen doppelt schädlich war, weil er den Schädlingen Vorschub leistete.

Dieses reichhaltige Menü haben wir bei unserem nächsten Programmpunkt wieder abzuarbeiten versucht: der Stadtbesichtigung von Klausen. Bei unserem Weg durch enge steile Gassen mit Erklärungen zu den Bauten, hatten wir das Glück, von einer begeisterten, mit Humor gesegneten Führerin begleitet zu werden.

Die Führung beginnt am Marktplatz von Klausen. In „Markt“ steckt das lateinische Wort „mercatus“, übersetzt Handelsplatz, also ein Umschlagplatz für Waren. Der Markt ist ein Ort, der am Schnittpunkt von Handelsstraßen lag.

1220 wird Klausen erstmals als „forum“ (Markt) bezeichnet. Zehn Mal im Jahr wird ein großer Markt abgehalten. Die Markttage sind zugleich große Festtage von Heiligen. Zum einen, weil die arbeitende Bevölkerung an den kirchlichen Feiertagen frei hat und damit Zeit, den Markt zu besuchen, und zum anderen, damit der Markt unter dem Schutz des Heiligen steht. Jeweils im Frühjahr und Herbst gab es einen großen Viehmarkt, der bis zu acht Tage dauerte. Im 15. Jahrhundert wurde ein Wochenmarkt genehmigt und diese Tradition hat sich bis heute fortgesetzt. Allerdings gibt es in letzter Zeit das Problem, dass viele Wanderhändler zu diesen Märkten kommen und darunter die Qualität leidet. Wenn bis zu zehn pakistanische Händler jeweils einen Stand mit genau denselben Textilien aufbauen, ist es mit der Vielfalt nicht mehr weit her.

Erstmals urkundlich erwähnt wird Klausen 1027. Der Name leitet sich von der geographischen Lage her: Es liegt in einer Talenge (= Klaus) des mittleren Eissacktales. Kaiser Konrad II. übertrug im Jahre 1027 die Grafschaft im mittleren Inn-, Wipp- und im Eisacktal an den Bischof von Brixen (Hartwig von Brixen). Dabei wurde „die Klaus unter Säben“ („chiusa sub Sabione sita“) als südli-

cher Grenzpunkt genannt.

Dem Kaiser waren Geistliche als Lehensherren vertrauenswürdiger als Adelige, weil diese das Land behalten und an ihre Söhne vererben wollten. 1028 schenkte der Kaiser auch den Zoll bei Klausen dem Bischof. Von diesem Zeitpunkt an hoben die Brixner Bischöfe bis zur Säkularisierung im Jahre 1803 an dieser Stelle einen Zoll ein, dessen Erträge jene anderer Zölle weit in den Schatten stellten, und der für die Bischöfe insgesamt eine der wichtigsten Einnahmequellen darstellte.

Jeder Kaufmann, ob zu Fuß, zu Pferd, mit Fuhrwerk oder Saumtier, der die wichtige Brennerstraße benutzte, musste durch das Nadelohr Klausen. Zwanzig Prozent der Einnahmen des Bischofes kamen aus der Zollstation Klausen. Der Zoll war so wichtig, dass es einen Gegenschreiber gab, jede eingekommene Münze musste gegengezeichnet werden. (Nach dem Motto: „Kaum ist Gesetz ersonnen, wird Betrug gesponnen“, war und ist Steuerschwindel wohl zu allen Zeiten ein brennendes Problem der Obrigkeit – und natürlich auch der Steuerzahler.)

1308 wurde Klausen erstmals als „stat“ bezeichnet. Es war die kleinste Stadt des Mit-



telalters. Der Ring der Stadtmauern zog sich von der knapp oberhalb von Klausen gelegenen Burg Branzoll hinunter zum südlichen Bozner Tor, weiter zum Eisackufer und Brixner Tor am Nordende der Stadt und wieder hinauf zur Burg. Das Stadtgebiet von Klausen umfasste somit nur einen schmalen Bereich zwischen dem rechten Eisackufer im Osten, dem Tinnebach im Süden und dem Burgfelsen von Säben im Westen. Ein drittes Tor, das sogenannte Brückentor, ermöglichte den Zugang zur Eisackbrücke. Alle drei Tore waren mit zweistöckigen Türmen überbaut, die der Verteidigung der Stadteingänge dienten.

Der begrenzte Raum des Stadtgebietes bot nur zwei Häuserreihen Platz, die sich entlang der einzigen, etwa 315 Meter langen Hauptstraße (früher „Stadtgasse“, heute Unter- bzw. Oberstadt) befanden, die sich vom Brixner Tor bis zum Bozner Tor hinzog. Daneben gab es noch einige schmale Seitengassen, wie etwa die Spital- oder Badergasse (heute Färbergasse). Der Grundriss der Stadt hat die Form eines langgezogenen Trapez, wobei die Seiten eine Länge von 150 Meter (Bozner Tor) bzw. 50 Meter (Brixner Tor) aufweisen.

Um eine räumliche Vorstellung zu bekommen: Die Fläche entspricht ungefähr der Größe von vier Fußballfeldern.

Südlich vom Bozner Tor stand ein weiträumiger Platz zur Verfügung, der sogenannte

„Platz auf der Tinne“. Hier beim Mühlbach, der mehrere Mühlen antrieb, lag das Zentrum zahlreicher Gewerbe, hier stand auch die Fleischbank, wodurch die Abfälle sofort hinunter zum Eisack weggespült werden konnten. Daneben befanden sich zahlreiche Gartenparzellen, die den Bürgern zur landwirtschaftlichen Nutzung zur Verfügung standen (1485 zählt das Stadtrechtsbuch 71 Gärten auf). Als die Pest zwei Mal in Klausen wütete, wurden die Toten in diesen Gärten begraben, die dann einige Wochen nicht betreten werden durften.

Aus dem Jahr 1496 hat sich eine Steuerliste erhalten, die insgesamt 98 Haushalte und mehr als 260 steuerpflichtige Personen (inklusive Ehegatten) verzeichnet. 15 Haushalten stand eine Frau vor, wobei es sich wohl überwiegend um Witwen handelte. Kinder werden nicht erwähnt. Insgesamt lässt dies auf etwa 500 Bewohner schließen.

Bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges hatte sich der Ort seit dem Spätmittelalter nicht erweitert. Bis zu dieser Zeit bestand Klausen aus 80 Häusern. Aufgrund des beengten Raumes hat sich auch die Einwohnerzahl im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert. So zählte das Altstadtgebiet von Klausen 1981 534 Einwohner.

Aus Angst vor Bränden patrouillierte in Klausen bis nach dem Zweiten Weltkrieg ein Nachtwächter. Er zog die ganze Nacht seine Kreise und blieb an sieben Orten stehen. Da

die Häuser aufgrund des wenigen Platzes so eng aneinander gebaut sind, war ein Feuer ausbruch der größte Alptraum. Das schmalste Haus in Klausen hat eine Front von gerade einmal drei Meter und in die Höhe einen Keller, eine Küche, ein Schlafzimmer und den Dachboden. Wo die



Dächer zusammenstossen, standen immer Kübel mit Löschwasser bereit.

1498 erhielten die Bürger in Klausen das Bürgerrecht (von Bischof Melchior von Meckau). Vorher hatten die Bischöfe von Brixen alle Rechte und Gewalten. Sie be- trauten mit der Verwaltung der Stadt die Hauptleute der Burg Säben. Diese hatten das Jagd- und Fischwesen unter sich und be- stellten für die Ausübung der städtischen Gerichtsbarkeit eigene Richter für die hohe und niedere Gerichtsbarkeit. Vor dem Hoch- gericht (Blutgericht) wurden Schwerverbre- chen verhandelt, vor dem Niedergericht die kleineren Vergehen. Der Richter als Vertreter der Stadtherren besaß die ausübende Ge- walt, während die bürgerliche Selbstverwal- tung nur in einem äußerst bescheidenen Ausmaß möglich war. Als Vollzugsorgane der Richter dienten die Bürgermeister.

Womit wir zu einem kleinen Exkurs über das Stadtrecht kommen.

Das Stadtrecht ist ein deklariertes Recht, „das mit gueter alter gewohnhait also her- kommen ist“ (Herkommen und Gewohnheit, also mündlich überliefertes Gewohnheits- recht) und betrifft Rechtsleben, Handel und Gewerbe sowie Sicherheit und Hygiene. Je- der einzelne hatte sich diesen Bestimmungen zu unterwerfen, indem er den Bürgereid leis- tete. Geregelt war alles und jedes, es gab



sogar eine eigene „Bettlerverordnung“. Der Bürgermeister vergab eigene Plaketten an Bedürftige, die das Betteln zu bestimmten Zeiten und an bestimmten Orten erlaubten.

Im Mittelalter entsprach allerdings nicht jeder Einwohner einer Stadt einem Bürger („cives“).

Geistliche und Adelige zählten nicht zur Bür- gerschaft und waren dem Stadtgericht daher nicht unterworfen.

Bürger und Bürgerinnen waren jene Einwoh- ner einer befestigten Stadt mit eigenem Stadtrecht – die im Gegensatz zu anderen Einwohnern und Einwohnerinnen – be- stimmte Bürgerrechte hatten.

Die Inwohner, hatten die gleichen Lasten wie die Bürger zu tragen (wozu hauptsächlich Steuerleistung und Wacht- bzw. Verteidi- gungsdienste zählten), waren aber politisch und wirtschaftlich benachteiligt. So erklärte das Stadtrecht Handel und Gewerbe als Vor- recht der Bürger und Bürgerinnen, auch die Übernahme politischer Ämter war an das Bürgerrecht gebunden. Womit eine Stadt also viel mehr Einwohner als Bürger hatte (so ka- men in Klausen beispielsweise 48 Bürger auf 700 Einwohner).

Um das Bürgerrecht zu erhalten, mussten bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein.

Kriterien für einen richtigen, ehrbaren Klaus- ner Bürger waren:

die richtige Religion (katholisch, brauchte eine Ehrbarkeitserklärung vom Dekan)

Nachweis ehrlicher Geburt (bedeutet einer- seits eheliche Geburt und in weiterer Folge, dass man nicht von Henkern, Totengräbern oder anderen „unehrlichen“ Berufen abstam- men durfte)

„chain tödliche veintschaft nicht haben“ (in keine Händel verwickelt sein, um die Stadt nicht mit Fehdehandlungen oder gerichtlichen Auseinandersetzungen zu belasten)

Mindestvermögen (schließlich musste das Bürgerrecht ja erkauf werden, wobei es im Mittelalter noch Einheimischentarife gab, Kin- der von Bürgern zahlten weniger)

Besitz (ein grundsteuerpflichtiges Anwesen in der Stadt, also ein Betrieb, eine Gaststätte oder ein Handwerk)

Um durchreisenden Gästen Unterkunft und Verpflegung zu bieten, hat sich in Klausen seit jeher eine bedeutende Wirtshauskultur etabliert. In den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Stadt aber

von einem Stützpunkt entlang der Straße zu einem eigenen Urlaubsort.

Grund für diese Entwicklung war die Theorie, dass Walther von der Vogelweide (Lyriker, „Minnesänger“, des Mittelalters) im nahen Lajener Ried geboren wäre. Die einsetzende „Waltereuphorie“ hat das kleine Klausen sehr schnell berühmt gemacht und Gelehrte, Dichter und eine immer größer werdende Zahl von Malern und Künstlern hierher gebracht. Der Innsbrucker Germanist Ignaz Vinzenz Zingerle und Oswald von Wolkensteinforscher (weiterer Minnesänger des Mittelalters) versammelte eine Reihe von Künstlern und Gelehrten zur „Walther-Tafelrunde“.

Ein Symbol dafür ist der malerische historische Walthersaal aus dem 15. Jahrhundert im ehemaligen Gasthof zum Lamm, ursprünglich Ratssaal der Stadt, später Speiseraum des Gasthofes, heute Veranstaltungsraum der Gemeinde.

Wegen seiner Lage in der Talsohle am Zusammenschluss von Eisack und Tinnebach hatte Klausen oft unter Hochwasser zu leiden, wiederholt wurde die Stadt überschwemmt. Die letzte große Katastrophe ereignete sich am 9. August 1921, als der Eisack, vom tosenden Tinnebach aufgestaut, die Stadt acht Monate lang zum Teil meterhoch unter Wasser setzte. Schließlich musste das Militär anrücken, um die Verklauung (hier haben wir wieder das Wort Klausen) zu sprengen. Etliche Wassermarken, die noch heute an Bauwerken zu sehen sind, geben davon eindrucksvoll Zeugnis und von ihren Eltern kennen viele Klausener noch die Er-

zählung, wie im Schulzimmer die Fische geschwommen sind.

Unser Rundgang endet außerhalb der Stadt auf dem Kapuzinerareal. Als Maria Anna von Pfalz-Neuburg 1690 König Karl II. von Spanien heiraten musste, hat sie ihr Beichtvater begleitet, der Kapuzinerpater Gabriel Pontifer, er war ein gebürtiger Klausener und hat sich gewünscht, dass in seinem Heimatort ein Kapuzinerorden entsteht. Diesem Wunsch trug die spanische Königin Rechnung. Sie stiftete nicht nur das Kloster und die Kirche, sondern ließ anstelle seines Geburtshauses um 1702 eine Nachbildung des heiligen Hauses von Nazareth, das in Loreto steht, errichten. In der angebauten Schatzkammer ist der „Loretoschatz“ untergebracht: Gemälde, sakrale Gegenstände und Gewänder, die der fromme Beichtvater aus Spanien erhalten hatte, darunter der Feldaltar König Karls II.

Als das Kloster 1699 vom Orden bezogen wurde, zählte es bis zu 30 Brüder. Im Jahr 1972 wurde es aufgelassen und seither gehören die Gebäude und der Schatz der Gemeinde Klausen und sind heute ein Kulturzentrum und Museum. Im Park findet sich eine Statue eines weiteren berühmten Südtiroler Kapuzinerpaters, Joachim Haspinger. „Pater Rotbart“ war ein Kampfgefährte von Andreas Hofer bei den Tiroler Freiheitskämpfen.

1986 wird in der Nacht vom 26. zum 27. Mai ein großer Teil des Loretoschatzes in einem Aufsehen erregenden Einbruch aus dem neuen Ausstellungsraum gestohlen, der dreiste Diebstahl wird als „Raub des Jahrhunderts in Südtirol“ bezeichnet. Spuren der Auftraggeber führen in das internationale Drogenmilieu. Im Verlauf von siebenundzwanzig Jahren ist es einer Spezialeinheit der Carabinieri gelungen, nach und nach fast alle gestohlenen Teile wieder sicherzustellen.

So klein Klausen auch ist, es gibt so viel zu sehen, dass die Zeit für einen Besuch von Kloster Säben nicht mehr reicht. Aber wir bekommen die Stiege gezeigt, die von der Färbergasse aus hinauf führt und haben damit einen Grund Südtirol wieder einmal einen Besuch abzustatten.



Der kleine Tag

von Wolfram Eicke



Es war einmal ein kleiner Tag. Er lebte mit seinen Eltern und Geschwistern dort, wo alle Tage leben, bevor sie auf die Erde kommen, und wo sie auch nachher bleiben, wenn die Nächte sie wieder von der Erde verscheucht haben. Kein Mensch weiß, wo dieser Ort ist, denn wer könnte schon sagen, wo die Tage bleiben, wenn sie ihren Dienst erfüllt haben? Jeder von ihnen kommt nur ein einziges Mal auf die Erde. Ein Tag ist einmalig.

Und so ist es natürlich der Höhepunkt im Leben eines Tages, wenn er auf die Welt zu den Menschen kommt.

Unser kleiner Tag, von dem hier die Rede ist, war voller Aufregung und Freude, wenn er an den so wichtigen Zeitpunkt seiner Erdenreise dachte. Aber er musste noch lange warten, denn er würde der 23. Februar eines ganz bestimmten Jahres sein, und es war erst Mai im Jahr davor. Vordrängeln konnte er sich nicht, denn die Reihenfolge, in der die Tage die Welt betreten, ist streng festgelegt.

So konnte der kleine Tag nur von seinem zukünftigen Erdengang träumen, und mit stauenden Augen hörte er zu, wenn seine Verwandten von ihrem Besuch auf der Erde erzählten.

Sein Vater war ein sehr berühmter und gefürchteter Tag gewesen, an dem sich ein grauenhaftes Erdbeben ereignet hatte, das die Menschen noch Jahrzehnte später nicht vergessen konnten. "Die ganze Welt zitterte", erzählte sein Vater stolz, "und ich bin in allen Geschichtsbüchern erwähnt."

Seine Mutter wurde von den anderen Tagen ebenfalls sehr respektvoll behandelt. Als sie Tag war, hatten zwei Völker nach einem langen Krieg endlich Frieden geschlossen. Immer wieder wollte der kleine Tag hören, wie sich damals die Menschen lachend und weinend vor Freude umarmten und wie schön dieser Tag gewesen sei.

Ein Onkel war sehr stolz darauf, dass er die erste Landung eines Raumschiffes auf einem fernen Planeten gebracht hatte, und seine Groß-

mutter konnte gar nicht genug von der Hochzeit eines Königspaars erzählen, die mit großer Pracht gefeiert wurde, als sie Tag war.

Jeden Abend, wenn ein Tag von der Erde zurückkam, musste er genau berichten, was sich während seiner Amtszeit ereignet hatte. Voller Begeisterung hörte der kleine Tag Erzählungen von ruhmreichen Taten, Erfindungen und großen Festen, aber auch von Schneekatastrophen, Dürre- und Hungerzeiten, von Flugzeugabstürzen, Explosionen und Gewalttaten.

"Es ist ganz wichtig", sagte sein Vater eines Tages, "dass etwas Ungewöhnliches passiert, wenn du auf der Erde bist, damit man sich an dich erinnert. Sonst ist dein ganzes Leben sinnlos. Dabei kommt es gar nicht darauf an, ob etwas Gutes oder Böses geschieht. Hauptsache, du hinterlässt einen bleibenden Eindruck auf die Menschen."

"Wenn ich einmal auf der Erde bin", dachte der kleine Tag, "dann wird sicherlich etwas ganz, ganz Großes geschehen, etwas, was es noch nie gegeben hat. Nicht nur ein kümmerliches Erdbeben oder die Hochzeit eines Königspaars.

Nein, 100 Könige sollen gleichzeitig heiraten, alle Völker der Erde sollen Frieden schließen und versprechen, niemals wieder Krieg zu führen. Es wird ein gewaltiges Feuerwerk geben, weil die Menschen alle Waffen in die Luft sprengen werden. Auf jedem Stern im Weltall landet ein Raumschiff, eine riesige Flutwelle überschwemmt die Hälfte der Erde, und, und, und ..."

So träumte der kleine Tag unaufhörlich, und es fiel ihm immer schwerer, seinen großen Auftritt abzuwarten.

Schließlich, nach scheinbar endlosen Monaten und Wochen des Wartens, war der große Augenblick gekommen. Es war stockfinster, als der Vater den kleinen Tag rief: "Es ist soweit. In einer



halben Stunden beginnt der 23. Februar. Gleich bist du ein Tag auf der Erde!" Sein Vater begleitete ihn noch ein Stück, damit er den richtigen Weg fand, und dann war es so weit! Schrittweise zog sich die Nacht vor dem kleinen Tag zurück, bis sie ganz verschwunden war. Der kleine Tag jubelte: "Jetzt regiere ich die Welt!"

Aber schon bald erlebte er die erste Enttäuschung. Die strahlend goldene Sonne, von der sein Vetter im Juli so geschwärmt hatte, war nirgends zu sehen. Grauer Nebel verhüllte die frühen Morgenstunden. Alles sah trübe und dunstig aus, feucht und kalt. Der kleine Tag wollte sich aber nichts daraus machen, es gab doch soviel Neues, Fremdes und Aufregendes zu sehen.

In allen Städten wälzten sich Tausende von Menschen durch die Straßen zu ihrer Arbeitsstelle. Autokolonnen, Busse, Züge, Bahnen – alles drängte, schob und wimmelte. Der kleine Tag musste lachen: Es sah zu lustig aus, wie sie da unten alle in verschiedenen Richtungen durcheinanderkrabbelten.

Er betrachtete die Menschen genauer. Nein, freundlich sahen die nicht aus! Die meisten hasteten mürrisch und lustlos durch die Straßen, hatten die Mantelkragen hochgeschlagen und sahen grimmig geradeaus oder zum Boden. Niemand schien den kleinen Tag zu beachten.

"Hallo, hier bin ich!" rief er. "Ich bin heute euer Tag! Freut ihr euch nicht, mich zu sehen?"

Aber die Menschen freuten sich nicht. "Was für ein lausiger Tag", sagte ein Mann zu seinem Arbeitskollegen. "Dieser widerliche Nieselregen geht mir ganz schön auf die Nerven."

"Ja, abscheulich", bestätigte der andere. "Meine Frau bekommt sicher wieder die Grippe bei diesem Wetter. Wenn doch bloß die Sonne ein wenig scheinen würde!"

Ja, die Sonne! Wo war sie? Der kleine Tag konnte sie nirgendwo entdecken. "Bitte, liebe Sonne", rief er, "komm doch hervor und mache die Welt an meinem Tag etwas schöner, damit die Menschen nicht alle so grimmig sind."

"Das kann ich nicht", sagte die Sonne, die von einer graufetten Regenwolke verdeckt wurde. "Ich habe noch nicht die Kraft dazu. Komm im Frühling oder besser noch im Sommer wieder, dann will ich so scheinen, dass deine Augen geblendet werden. Aber im Februar bin ich dazu noch zu schwach."

Der kleine Tag war ganz verzweifelt. "Aber ich bin doch nur heute!" rief er. „Ich kann doch nicht wiederkommen. Nie kann ich wiederkommen. Im Frühling und im Sommer sind die anderen dran. Bitte, liebe Sonne, schein doch wenigstens ein ganz kleines bisschen!"

Die Sonne hatte Mitleid mit ihm. Mit aller Kraft presste sie ein paar dünne Strahlen hervor. Der kleine Tag hatte so etwas noch nie gesehen. Er sah verzückt und verzaubert, wie die Sonnenstrahlen auf einen Waldweg fielen und sich das Licht in den Regentropfen spiegelte.

"Hurra!" rief der kleine Tag, "freut ihr euch jetzt, dass ich hier bin?" Doch die Sonne hatte zu kurz geschienen. Kaum ein Mensch in der Stadt hatte die wenigen Sonnenstrahlen bemerkt, und jetzt war es wieder so grau wie zu vor. Allerdings regnete es nicht mehr, und der Nebel hatte sich aufgelöst. "Immerhin etwas", tröstete sich der kleine Tag. Aber ein wenig



Wir können den Tag nicht verlängern, aber wir können ihn verschönern.

traurig war er trotzdem noch.

Doch was war das? Auf einem Schulhof stand ein Junge mit einem funkelneuen Fahrrad, umringt von seinen Klassenkameraden. "Woher hast du denn das tolle Rad?" fragte einer von ihnen. "Na, wisst ihr denn nicht, was heute für ein Tag ist? Heute ist doch der 23. Februar, und das ist mein Geburtstag. Das Fahrrad ist mein Geburtstagsgeschenk!" Der kleine Tag jauchzte. Endlich freute sich jemand über ihn. "Für diesen Jungen bin ich der Höhepunkt des ganzen Jahres", dachte der kleine Tag glücklich. Mit neuem Eifer schaute er sich auf der Welt um.

Er sah das Meer! Die Wellen klatschten gegen die Felsen am Strand, und die Gischt sprühte schäumend auf. Es war ein wundervolles Schauspiel, von dem sich der kleine Tag kaum losreißen konnte. Sein Blick streifte über die Berge. Ein Bergsteiger mühte sich keuchend, einen schneebedeckten Gipfel zu bezwingen. Als er oben angekommen war, lachte er und genoss den weiten Blick ins Tal. Der kleine Tag freute sich mit ihm. Er sah viele Städte, und verwundert schaute er den Menschen zu. Offenbar hatten die meisten nicht viel Freude an ihrer Arbeit. Männer mit stumpfen Gesichtern betätigten Hebel, Knöpfe und Schalter. Sie stellten Gegenstände her, deren Sinn und Zweck der kleine Tag nicht verstand. In einer großen Halle standen lange Schlangen wartender Menschen. Sicher gab es dort etwas Besonderes! Aber nein: Wenn die Menschen schließlich einen Schalter erreicht hatten, hinter dem ein strengblickender Mann saß, mussten sie viele Kreuze in kleine Kästchen und Papierbögen machen und auch noch Geld dafür bezahlen. Der kleine Tag wunderte sich.



In einem Park saß ein Mann auf einer Bank und schrieb. Als er fertig war, sah er sich zufrieden lächelnd um. Er hatte bestimmt etwas besonders Schönes geschrieben. Der kleine Tag freute sich. In einem Fenster stand ein Musiker und piff fröhlich eine kleine neukomponierte Melodie vor sich hin. Der kleine Tag hätte am liebsten mitgepiffen.

Der Nachmittag brachte ihm neue Erfahrungen: spielende Kinder, Leute beim Spazierengehen, Menschen, die sich zum gemütlichen Kaffeetrinken zusammenfanden. Er sah einen jungen Mann an einer Haustür klingeln und ein hübsches Mädchen herauskommen. Die beiden fassten sich an den Händen und gingen in einen Park. Auf der Brücke über einen kleinen Bach blieb der junge Mann stehen und sah dem Mädchen in die Augen. "Ich hab dich lieb!" sagte er und gab ihr einen Kuss. Dem kleinen Tag wurde ganz heiß vor Freude. Das war sicher das allerschönste Erlebnis für ihn hier auf der Erde.

Als die Dämmerung kam und der kleine Tag seine Aufgabe erfüllt hatte, eilte er aufgeregt nach Hause. Alle Tage hatten sich schon versammelt und erwarteten gespannt seinen Bericht.

"Na, wie war's?" fragte ihn sein Vater, "bist du ein guter Tag gewesen?" "O ja!" rief der kleine Tag, und alle seine Erlebnisse sprudelten wie ein Wasserfall aus ihm heraus. "... und dann haben sie sich geküsst!" rief er am Schluss seines Berichtes ganz atemlos und sah sich erwartungsvoll in der Runde um.

Sein Vater machte nur eine wegwerfende Handbewegung: "Na ja, das kennen wir ja alle, aber nun erzähl mal die interessanten Dinge. Was hat sich denn nun wirklich ereignet?" Der kleine Tag starrte ihn fassungslos an. "Aber ..." stammelte er, "das ist alles. Das ist doch viel, oder?"

In den hinteren Reihen begannen einige ältere Tage zu lachen. Schließlich lachten sie alle, die ganze Gesellschaft, bis der kleine Tag in einer riesigen Woge von Gelächter zu ertrinken drohte. "Was?" rief sein Vater aufgebracht, "es muss doch wenigstens etwas passiert sein!" Ein Schiffsunglück vielleicht? Oder eine Flugzeugentführung? Wenigstens ein Banküberfall?" Der kleine Tag schüttelte den Kopf. Einsam und traurig stand er mitten in dem Gelächter.

Sein schöner Tag! Und sie fanden ihn langweilig und alltäglich – nichts Außergewöhnli-

ches war geschehen. Er hätte vor Scham versinken mögen.

"Nicht mal ein ..." begann sein Vater noch einmal, aber er fragte nicht weiter. Der kleine Tag tat ihm leid. "ein Nichts bist du!" schrie der Onkel, der die Raumschifflandung auf dem fernen Planeten erlebt hatte, "ein Nichts! Schon morgen hat man dich auf der Erde vergessen" Kein Buch wird dich erwähnen, kein Mensch wird sich an dich erinnern! Geburtstag! Sonne! Liebe! Dass ich nicht lache!"

Ist Liebe denn wirklich nichts Ungewöhnliches, Schönes? Wollte der kleine Tag fragen – aber er traute sich nicht mehr. Er fürchtete die Hänseleien und den Spott der anderen.

"Komm mit und ruh dich aus", sagte der Vater und zog ihn fort. "Und ihr macht euch nicht über meinen Sohn lustig!" rief er giftig den versammelten Tagen zu.

Die Mutter versuchte ihn zu trösten: "Sei nicht traurig. Du bist ein guter Tag gewesen und hast sehr schöne Dinge auf der Erde gesehen. Weiß du, es kommt gar nicht darauf an, dass möglichst viele Menschen sich an einen Tag erinnern. Wenn du nur ganz wenigen eine Freude geschenkt hast, dann hat sich dein Erdendasein schon sehr gelohnt."

Aber der kleine Tag war nicht zu trösten. In den kommenden Tagen und Wochen wurde er überall belacht und verspottet. Er nahm auch nicht mehr an den abendlichen Versammlungen teil. Er wollte nicht hören, was die anderen Tage zu berichten hatten. Einsam saß er in seiner Ecke und machte sich bittere Vorwürfe. Dabei war es doch gar nicht seine Schuld.

Eines Abends jedoch, viele einsame Tage, Monate, Jahre später, riefen ihn seine Eltern: "Denk dir, einer deiner Neffen kam gerade von der Erde zurück und hat berichtet, dass heute ein Beschluss gefasst wurde, den 23. Februar zum internationalen Feiertag zu erklären. Und weißt du, warum? Weil an deinem 23. Februar, als du auf der Erde warst, nichts Böses geschehen ist, kein Verbrechen verübt wurde, nirgendwo auf der Erde Kämpfe waren. Eben darum, weil nichts Ungutes passiert ist, soll von nun an jedes Jahr an deinem Tag das Fest des Friedens gefeiert werden. Heute stand es auf der Erde in allen Zeitungen. Ja, wir wussten doch immer, dass du etwas taugst!"

Der kleine Tag sagte gar nichts. Er strahlte.

**HEUTE IST EIN
GUTER TAG ZUM
TANZEN
STAUNEN
LACHEN HOFFEN
ENTDECKEN
GENIESSEN
BUNT MALEN
SINGEN WUNDERN
FREUEN
NETZLOS WERDEN
ENTDECKEN
VERLIEBEN
WÜNSCHEN
TRÄUMEN
LEBEN!**

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt