

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2014

	<p>Vollversammlung 12. September 2014, 14:00 Uhr Gasthof „Alte Post“, Wörgl</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Fritz SULZENBACHER † Prof. Ing. Josef WILLI † Peter WIMMER</p>
	<p>Herbst in Südtirol Donnerstag, 16. Oktober 2014 Milchhof Brixen, Klausen, Kloster Säben</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>Meisterprüfungsordnung Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung neu</p>
	<p>31. milchwirtschaftliche Wallfahrt 17. August 2014, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Nachlese</p>	<p>Tore ins Erdinnere Bericht Lehrfahrt Steiermark</p>



Der Esel im Brunnen

Eines Tages fiel der Esel eines Bauern in den Brunnen.
Mitleid erregend schrie das Tier Stunde um Stunde, während der Bauer überlegte, was zu tun sei.

Zuletzt kam er zu dem Schluss, dass das Tier doch sehr alt sei und dass der Brunnen sowieso aufgefüllt werden müsse, dass es somit nicht der Anstrengung wert sei, den Esel zu retten.

Er lud alle seine Nachbarn ein, ihm zu helfen. Und so griffen sie alle zur Schaufel und begannen Erde in den Brunnen zu füllen. Sofort erkannte der Esel, was da gespielt wurde und schrie herzerreißend.

Nach einiger Zeit ließ sein Geschrei zur Verwunderung aller plötzlich nach. Einige Schaufelladungen später schaute der Bauer schließlich in den Brunnen hinunter und was er sah, erstaunte ihn sehr.

Mit jeder Schaufel Erde, die auf seinem Rücken landete, tat der Esel etwas Erstaunliches: Er schüttelte sie ab und stellte sich drauf. Und sowie der Bauer und seine Nachbarn mehr Erde hinunterschaufelten, so schüttelte er auch diese ab und stieg dabei Schritt für Schritt höher.

Nachdem nun einige Zeit vergangen war, erschienen zu aller Erstaunen die Vorderbeine des Esels über dem Brunnenrand - und schließlich sprang das ganze Tier heraus.

Das Leben wird so manchen Dreck und Unrat auch auf dir abladen. Die Kunst besteht darin, alles abzuschütteln und es als Treppe nach Oben zu benutzen.

Jede Schwierigkeit, die dir begegnet, kannst du in einen Trittstein verwandeln und dich so aus dem tiefsten Loch befreien.

Gib nur nie auf!

Einladung

Innsbruck, den 3. August 2014

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

Jahreshauptversammlung

am **Freitag, 12. September 2014, 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. Neuwahl des Vorstandes
(Wahlvorschlag vorhanden)
4. Referat von A. Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck, Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Innsbruck, zum Thema:
Herkunfts- und Qualitätsnachweis von Milch und Milchprodukte mit Nah- Infrarot-spektroskopie
5. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf eine
Jause ein.

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

Mit freundlichen Grüßen



VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE



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

www.fachleuteverband.at, ZVR-Zahl: 104578805



Im Gedenken an unser Mitglied

Fritz SULZENBACHER

Käsermeister i. R.

13.05.1940 † **27.06.2014**

*Still und einfach war dein Leben,
treu und fleißig deine Hand.
Ruhe hat dir Gott gegeben,
rasten hast du nie gekannt.*

Fritz Sulzenbacher wurde am 13. Mai in Brixen im Thale als zweiter Sohn von Theresia Sulzenbacher geboren.

Schon als kleines Kind kam er zu liebevollen Zieheltern im Krötzhäusl in Brixen im Thale, wo er seine Kindheit verbrachte.

Sein Arbeitsweg begann mit einer Lehrausbildung als Käser. Diese Ausbildung führte ihn von einer Alm zur anderen, was viel Praxiserfahrung mit sich brachte und der Schritt zum Käsereimeister war nur noch ein kleiner.

Seine berufliche Tätigkeit als Käser in Itter führte dazu, dass er seine spätere Gattin Maria kennen lernte.

1970 führte er Maridl zum Traualtar und sie schenkte ihm zwei Söhne, Johann und Fritz.

Der gemeinsame Weg führte die vier nach Westendorf in die Sennerei, wo er als Oberkäser tätig war.

Seine harte Arbeit machte sich bezahlt, er konnte mit seiner Frau schon nach einigen Arbeitsjahren ein Haus in Kirchbichl errichten. 1990 übersiedelten sie in ihr gemeinsames Haus, wo er sein restliches Leben verbrachte.

Zeitgleich mit seinem Umzug begann er bei der Firma „ALPI“ in Hall, wo er bis zu seinem Ruhestand tätig war.



In jeder freien Minute ging Fritz ins „Holz“ und sah diese harte Arbeit als sein Hobby an.

Mit großer Leidenschaft war er in Westendorf Eisstockschütze. So manche Nächte verbrachte Fritz am Eisstockplatz, wo es heiß herging.

Seine größte Leidenschaft war der Rangelsport. Groß war die Freude, als nach seinen Söhnen Hans und Fritz auch sein geliebter Enkel Stefan in den Ring stieg, um den ein oder anderen Pokal nach Hause zu tragen.

So oft er konnte und es seine Gesundheit zuließ, sah man ihn auf den Rangelsplätzen, um seine „Burschen“ aus vollem Herzen anzufeuern und sich mit ihnen zu freuen.

Das Leben von Fritz Sulzenbacher war geprägt von harter Arbeit, von seiner Liebe zum Wald, von seiner Begeisterung zum Rangeln und seinem Einsatz zum Wohle seiner Familie.

Viel Freude hat ihm der Umgang mit seinen Enkelkindern gemacht. Er war ihnen fest zugehen und liebte sie von ganzem Herzen. Schade, dass ihm nicht ein bisschen mehr Lebenszeit vergönnt gewesen ist.

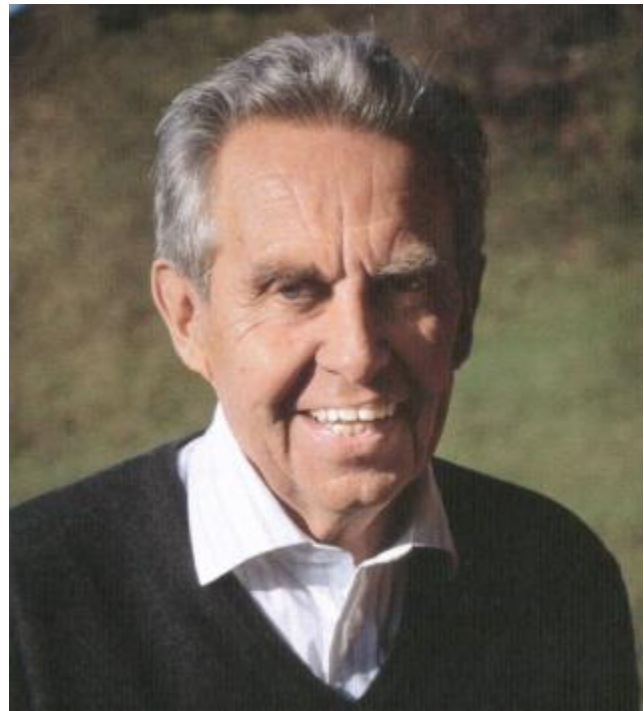
Am Freitag, den 27. Juni 2014 ist Fritz Sulzenbacher nach langer, tapfer ertragener Krankheit friedlich eingeschlafen und zu seinem Schöpfer heimgekehrt.

Im Gedenken an unser Mitglied

Prof. Ing. Josef WILLI

langjähriger Geschäftsführer
unseres Verbandes

24.10.1928 † **08.07.2014**



Abschied nehmen mussten wir von unserem langjährigen Geschäftsführer, der fast 45 Jahre für unseren Verband tätig war, 20 Jahre als Geschäftsführer und nach seiner Pensionierung als Exkursionsleiter, Lehrfahrtberater und „Seniorenbetreuer“. Ihm verdanken wir unter anderem zahlreiche unvergessliche Lehrfahrten nach Südtirol. Unvergesslich, weil er stets interessante Besichtigungen organisierte und auch weil bei solchen Lehrfahrten um vier Uhr in der Früh in Innsbruck Abfahrt war, sechs bis acht interessante Besichtigungen am Programm standen und um elf Uhr nachts die Rückkehr nach Innsbruck erfolgte. Da wir Teilnehmer stets interessiert waren und bei den einzelnen Betrieben einiges zu fragen hatten, ließ sich dieses „Monsterprogramm“ aber nicht immer durchhalten und so wurde im Laufe der Jahre auf drei bis vier Besichtigungspunkte gekürzt.

Bei diesen Lehrfahrten – vor allem jenen, die durch Vorarlberg führten, - hat Josef Willi von seiner Kindheit und Jugend erzählt.

Josef Willi wurde am 24. Oktober 1928 in Schoppernau im Bregenzerwald als Sohn der Bergbauern Peter und Germana Willi, geboren. Ein Jahr später verlor er seine Mutter bei der Geburt seiner Schwester Germana. Sein Vater heiratete nicht mehr, weil er fürchtete, dann hätten die Kinder nicht nur ihre Mutter, sondern auch den Vater verloren. Zuerst half eine Tante im Haushalt, nach deren Erkrankung beschäftigte der Vater eine Haushälterin. Es war nicht ganz einfach, diese aus den Er-

trägen der Landwirtschaft zu bezahlen und so wartete er hart, dass die Tochter die achtjährige Volksschule abschloss.

Von früher Jugend an arbeitete Josef Willi am elterlichen Betrieb mit, nach Beendigung der Volksschule als Landwirtschaftslehrling von 1942 bis 1944. Eine Lehre, die er mit der Landarbeiterprüfung abschloss. Damals bildeten sieben Kühe, etwas Jungvieh und ein paar Schweine noch eine bäuerliche Existenzbasis. Im April und Mai 1944 war er als Untersenn in der Sennereigenossenschaft Unterdorf, Schoppernau tätig und im Juni und Juli als Senner im Vorsäß Schalzbach.

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

In den Wintern 1946/47 und 1947/48 besuchte Josef Willi die landwirtschaftliche Fachschule Mehrerau bei Bregenz. Mit Ausnahme von Schul- und Praxiszeiten arbeitete er auch weiterhin auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb. Diese Praxiszeiten führten ihn von April bis Juni 1948 auf dem Gemüsebaubetrieb Emil Helbock, Gärtnerei Höchst nach Vorarlberg, im Juli und August 1953 auf den Gutsbetrieb des Julien Pasche, Nyon in

den Kanton Watt in die Schweiz und im Juli und August 1954 auf die Versuchsstation für Tierernährung nach Melle bei Gent in Belgien.

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

Nach dem Besuch dieser landwirtschaftlichen Mittelschule und der Matura trat Josef Willi am 2. Januar 1955 in die Landeslandwirtschaftskammer für Tirol ein, vorerst ohne die Absicht ständig in Tirol zu bleiben. Zwei Monate später hätte er bei der Bezirksagrarbehörde in Bregenz eine Anstellung antreten können.

Er sah die Arbeit in Tirol als Erweiterung seines beruflichen Horizontes und arbeitete im ersten Jahr bei einem Silomilchversuch und als Wirtschaftsberater in der Bezirksbauernkammer Innsbruck.

Doch dann fand Josef Willi in Tirol was er sich wünschte, eine interessante Arbeit und eine gute Frau. Mit Jahresbeginn 1956 wurde ihm die Leitung der land- und forstwirtschaft-

lichen Lehrlings- und Fachausbildung übertragen und er ehelichte seine Hildegard, geborene Mascher aus Anras, Osttirol. Dieser Verbindung entstammten acht Kinder und zahlreiche Enkel und Urenkel.

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

Anfang der 70er Jahre kam Josef Willi erstmals in Kontakt mit dem biologischen Landbau, glaubte aber nicht, dass dies ein Weg für die breite Landwirtschaft sein könnte. 1975, auf ausdrücklichen Wunsch der ARGE Landwirtschaftsmeister/-innen entschloss er sich, eine zehnteilige Informationsreihe über den biologischen Landbau herauszubringen. „Das Schreiben zwingt einen dazu, sich noch gründlicher zu informieren.“ Von diesem Augenblick an war er ein unermüdlicher Kämpfer für und Förderer des biologischen Landbaues.



Rechts außen Ing. Josef Willi mit Schwester Germana (in der Mitte) vor seinem Elternhaus in Schoppernau (2006). Mit am Bild ist das Ehepaar Hundsbichler. Herr Anton Hundsbichler ist der gleiche Jahrgang wie Ing. Josef Willi.

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

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

Seit der Pensionierung im Jahre 1988 bis 2008 war Josef Willi ehrenamtlicher Geschäftsführer des Studienzentrums für Agrarökologie am Agrarinstitut der Universität Innsbruck und organisierte Agrarökologielehrgänge und sonstige Veranstaltungen in ganz Österreich und Südtirol. Er war Schriftleiter der Zeitschrift „Landwirtschaft und Leben“, mit Sonderausgaben für „Herz und Hof“ (einer Zeitschrift für Partnersuchende in der Landwirtschaft) und Mitherausgeber und Schriftleiter der kleinen Vierteljahrzeitung „Aktives Land“, einer unabhängigen Zeitung für Bauern und Konsumenten zur Rettung der bäuerlichen Landwirtschaft und zur Erhaltung gesunder Lebensgrundlagen.

Während seiner Arbeit für das Studienzentrum im Agrarinstitut, hatte Ing. Josef Willi auch den Wunsch, etwas für die Landwirtschaft in der Dritten Welt zu erreichen und unternahm zu diesem Zweck 1993 und 1996 zwei mehrmonatige Südamerikareisen, die ihn neben Ecuador auch nach Kolumbien, Peru, Brasilien und Bolivien führten. Sein Ziel war, die Landwirtschaft in Südamerika näher kennen zu lernen und herauszufinden, welche Maßnahmen geeignet sind, die Situation in der Landwirtschaft zu verbessern.

Seine Arbeit wurden mit verschiedenen Auszeichnungen gewürdigt wie dem Hans Kudlich Preis 1974, dem österreichischen Naturschutzpreis 1976, dem Konrad Lorenz Preis für Umweltschutz 1982 und der Verleihung des Berufstitels „Professor“ 1996. Im Rahmen des Symposiums der ARGE ALP wurde Prof. Ing. Josef Willi für seine Leistungen auf den Gebieten Kultur, Alpinismus und Berglandwirtschaft als "Botschafter der Friedensglocke des Alpenraumes 2002" gewürdigt.

Neben allen anderen Tätigkeiten war Josef Willi ein begeisterter Milchwirtschafter. Er war nahezu 20 Jahre als Geschäftsführer im Verband der Tiroler Käserei- und Molke-



Milchwirtschaftliche Wallfahrt 2010
Ing. Josef Willi links außen, daneben unserer langjähriger Obmann Hermann Hotter und rechts außen unser neuer Obmann Sebastian Wimmer

reifachleute tätig.

Bei der Vollversammlung des Käse- und Molkereifachleuteverbandes am 11. November 1969 wurde er zum Geschäftsführer bestellt – für ein Amt, welches er mit einer kurzen Unterbrechung, bis zu seiner Pensionierung im Herbst 1988 inne hatte.

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

Sein Ziel war nicht nur die bäuerliche Milchproduktion zu verbessern sondern auch die Anliegen des Berufsstandes zu vertreten. Sein Bemühen galt nicht nur der Organisation von Lehrfahrten und der Herausgabe von Lehrschriften. Er sah auch die Schwierigkeiten der Milchwirtschaft in einem sich verändernden wirtschaftlichen Umfeld voraus und bemühte sich um Absatzmöglichkeiten der Molkereiprodukte und Dialog mit den Konsumenten.

Als sehr gläubiger Mensch war Josef Willi bei der Entscheidung und beim Bau der milchwirtschaftlichen Kapelle in Itter eine treibende

Kraft und solange es sein Gesundheitszustand erlaubte bei den alljährlichen Wallfahrten immer dabei.

Ein weiteres Projekt, das ihm sehr am Herzen lag, war der Sonnengensang des heiligen Franziskus. Eine besondere Vorliebe hatte Josef Willi für Südtirol. Er verbrachte gerne seine Urlaube dort und organisierte zahlreiche Lehrfahrten, wobei er sich als profunder Kenner von Geschichte, Land und Leuten zeigte.

Wir behalten ihn als als guten Freund, kompetenten, kritischen und reflektierenden Kollegen, lustigen Geschichtenerzähler, stets offenen und mit Weitblick versehenen Visionär, voller Tatkraft und Elan und als Gärtner mit grünem Händchen (vor allem seine Tomaten) in Erinnerung. Wir werden dich vermissen Josef. Die Spuren deiner Taten werden aber noch lange bestehen.

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

Im Gedenken an unser Mitglied

Peter WIMMER

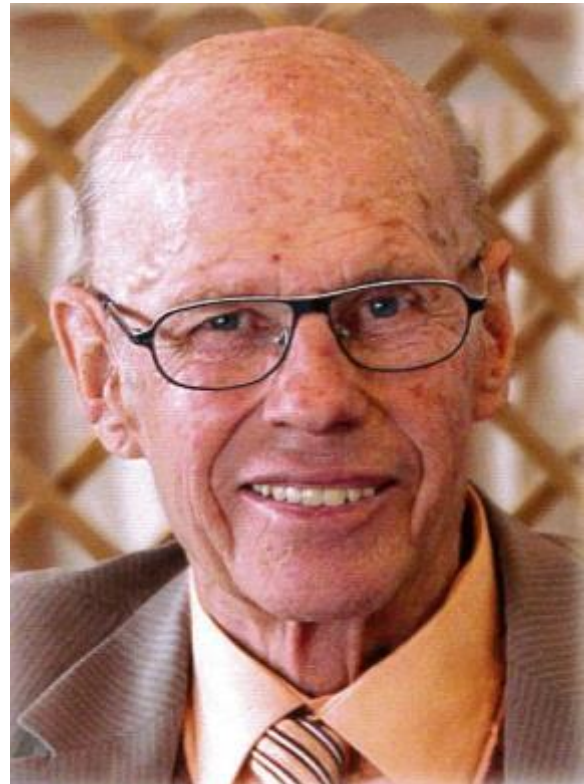
Bürgermeister a. D.

28.07.1936 † **02.03.2014**

Nur wenige Menschen sind wirklich lebendig und die, die es sind sterben nie. Es zählt nicht, dass sie nicht mehr da sind. Niemand, den man wirklich liebt, ist jemals tot.

Ernest Hemingway

Im März diesen Jahre erreichte uns die traurige Nachricht, dass unser langjähriges Mitglied Altbürgermeister Peter Wimmer nach langer schwerer Krankheit von uns gegangen



ist. Als langjähriges Mitglied unseres Fachverbandes war Peter ein sehr bekannter und beliebter Weggefährte unserer Gemeinschaft.

Am 28. Juli 1936 in einfachen Verhältnissen in Walchsee geboren und aufgewachsen, absolvierte Peter die Hauptschule in Kufstein und die Handelsschule in Innsbruck.

Nach dem Abschluss der Handelsschule begann sein beruflicher Werdegang, der ihn über viele Jahrzehnte in die Milch- und Molkereiwirtschaft führte.

1952 begann Peter Wimmer als Buchhalter bei der Firma Klausner in St. Johann in Tirol. Neben der Buchhaltung für das Sägewerk, die Landwirtschaft und dem Hotel des Unternehmens lag seine Zuständigkeit auch bei den milchwirtschaftlichen Agenden des Unternehmens. Gebucht wurde noch alles händisch, penibel genau war seine Arbeit, herausragend sein Fleiß und Engagement.

Sein guter Ruf in der Branche führte ihn ab 1958 zur renommierten Privatkäserei Achhorner in die Heimatgemeinde Walchsee. Nach dem Kirchgang bat ihn Seniorchef Achorner zur Seite und machte ihm ein Angebot für das Unternehmen tätig zu sein. Neben den Teilbereichen Sägewerk, Landwirtschaft und Pension der Firma, war Peter fortan auch Prokurist des weltweit tätigen Milchwirtschaftsbetriebs und einer der bedeutendsten Privatbetriebe auf dem Hartkäsesektor in Österreich. Diese Tätigkeit führte ihn auf seinen Geschäftsreisen in viele Regionen weltweit unter anderem Tunesien, Argentinien, USA.

Aufgrund seines Verhandlungsgeschicks und seiner Kompetenz im Fachbereich Milchwirtschaft wurde Peter in verschiedene Gremien berufen. Jahrelang war er Vertreter der Wirtschaftskammer, damals noch Handelskammer, als auch im Milchwirtschaftsfond in Wien.

Mehr als 34 Jahre blieb Peter Wimmer unserer Gemeinschaft beruflich treu. 1983 verließ er das Unternehmen Achhorner und war bis

zuletzt selbständig tätig. Dem Unternehmen Achhorner blieb Peter bis 1986 nur mehr als Steuer- und Milchwirtschaftskonsulent erhalten.

Als Mensch sehr idealistisch eingestellt und umgänglich war Altbürgermeister Peter Wimmer von 1968 bis 1998 politisch sehr erfolgreich aktiv.

In der gesamten politischen Laufbahn war Peter im Gemeindevorstand, Vizebürgermeister und ab 1983 bis 1998 Bürgermeister.

Ebenso wie in seiner beruflichen Laufbahn war Peter dort in vielen Gremien bis auf Landesebene vertreten. Sein Bemühen und umgesetzte Aktivitäten und Projekte für die Gemeinschaft wurde mit vielen Auszeichnungen honoriert. Die bedeutendsten davon sind die Verdienstmedaille und das Verdienstkreuz des Landes Tirol, das Goldene Ehrenzeichen des Tiroler Gemeindeverbandes, der Ehrenring der Gemeinde Walchsee und die sehr seltene Auszeichnung der Ehrenbürgerschaft der Gemeinde Walchsee.

Für seine tatkräftige Förderung der Milchwirtschaft, verlieh der Vorstand ihm das Ehrenzeichen in Silber.

„Peda“ war bis in die letzten Jahre beruflich engagiert und war bis zu seinem Ableben aktiv unterwegs und gern gesehener Gast bei den verschiedenen Veranstaltungen. Bei vielen Aktivitäten unseres Fachverbandes war er, interessiert für die aktuellen Entwicklungen, dabei. Unser aufrichtiges Beileid gehört seiner Gattin Erika und den drei Kindern mit Enkelkindern die ihm seit dem Bekanntwerden der schweren Erkrankung im Frühjahr 2011 viele heitere Stunden bescherten.

Uns bleibt „Peda“ als sehr menschlicher und humorvoller Mensch in Erinnerung, der durch Umsicht und Weitblick die Entwicklungen in unserem Fachverband jahrzehntelang mitgeprägt hat!

Einladung zum Herbstausflug

Auf vielfachen Wunsch geht es heuer wieder zum (hoffentlich) goldenen Herbst nach Südtirol, auf dem Programm stehen etwas milchwirtschaftliches, etwas kulturelles und

etwas gemütliches. Der Wettergott spielt hoffentlich auch mit, damit es eine schöne Fahrt wird.

Donnerstag

16.

Oktober 2014

Der milchwirtschaftliche Teil findet am Milchhof Brixen statt. Die Brimi ist spezialisiert auf die Herstellung hochwertiger Milch- und Molkereiprodukte, wie köstliche „Mozzarella“, Mascarpone, Ricotta, Schabser-Butter, Frischmilch und Schlagobers.

Eröffnet in Brixen am Grossen Graben im Jahr 1929, erfolgte 1969 die Fusion mit dem Milchhof Schabs. Als Brimi eröffnet der Betrieb 1977 in Vahrn. Nach dem Abschluss der Umbauarbeiten 2008 gab es eine große 80 Jahre Feier.

Mit Blick von oben kann verfolgt werden, wie die Käsekugeln – dieses Mal nicht gelb, sondern weiß – produziert werden.

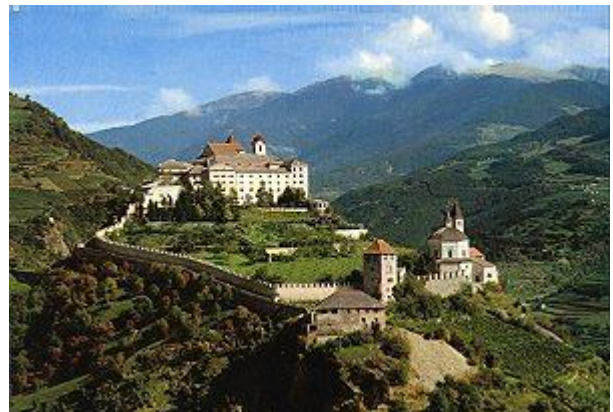


Der kulturelle Teil, das ist das **Künstlerstädtchen Klausen**. Im Mittelalter als eine der wichtigsten Zollstätten zwischen Norden und Süden geführt, besticht der Ort noch heute durch seine bezaubernde Altstadt. Kein geringerer als Albrecht Dürer war 1494 schon in das Städtchen Klausen verliebt und hat seine Eindrücke im Stich „Das große Glück“ festgehalten.



Klausen liegt am Fuße von Säben, dem heiligen Berg Tirols. So oft sind wir bei unseren Lehrfahrten schon am imposanten **Kloster Säben** vorbei gefahren. Dieses Mal wird es auch näher besichtigt. Zu erreichen ist es nur durch ein kleines Tor in der Stadtmauer über Steinstufen. Bis heute leben die kontemplativen Benediktinnern von Klausen in Klausur,

darum kann das Kloster selbst nicht besichtigt werden, aber die Kirche und die Kapelle und außerdem ist es ein schöner Fußmarsch hinauf.



Das Gemütliche ist das **Törggelen** in Vahrn am **Griesser Hof**. Einst gehörte er zu den so genannten Mairhöfen und sorgte für den Unterhalt des Bischofs. Heute verwöhnt er Gäste mit einem guten Tropfen hofeigenen Weins und schmackhaften Gerichten.



So starten wir mit dem Bus

7.30 Uhr Abfahrt in Wörgl

10.00 Uhr Besichtigung den Milchhof Brixen

12.30 Uhr Mittagessen Buschenschank

14.30 Uhr Stadtführung durch Klausen

und können entweder im Städtchen bleiben oder zum Kloster Säben aufsteigen.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 3. Oktober 2014 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Fahrtkosten je nach Teilnehmerzahl (ohne Mittagessen, Törggeleessen pro Person 22 €) und Besichtigungsbeiträge zwischen 25 und 35 €.

Nach erfolgter Anmeldung erhalten die TeilnehmerInnen noch eine Zustiegeleiste mit Zustiegeort und –zeitpunkt.

Über eine zahlreiche Beteiligung würden wir uns freuen.

Neue Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung

Manche Geburten dauern etwas länger und werden daher als „schwer“ eingestuft.

Aber nunmehr wurde die neue Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veröffentlicht.

Die neue Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung, die aus den Modulen 1 bis 5 besteht, löst die bisherige Befähigungsprüfung ab.

Das neue Modul 5 umfasst die Unternehmerprüfung.

Personen, die die Module 1 bis 4 der Meisterprüfung erfolgreich abgelegt haben, dürfen sich mit dem Hinweis auf die Milchtechnologie als „Meister“ bezeichnen.

Die Meisterprüfungsordnung tritt mit **15. Jänner 2014** in Kraft:



Kundmachung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe vom 10.01.2014

(gemäß § 22a GewO 1994)

www.lebensmittelgewerbe.at

Verordnung: Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung

Verordnung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe über die Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie (Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung)

Auf Grund der §§ 21 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung BGBl. I Nr. 212/2013 wird verordnet:

Allgemeine Prüfungsordnung

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie (§ 94 Z 50 GewO 1994) ist die Allgemeine Prüfungsordnung (BGBl. II Nr. 110/2004 in der jeweils geltenden Fassung) anzuwenden.

Allgemeines

- § 2.** (1) Die Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie besteht aus 5 Modulen.
- (2) Die Reihenfolge der Ablegung der Module bleibt dem Prüfungswerber überlassen. Ebenso bleibt es dem Prüfungswerber überlassen, bei einem Prüfungsantritt nur zu einzelnen Modulen anzutreten.
- (3) Besteht ein Modul aus mehreren Teilen, so ist dieses Modul auf einmal abzulegen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

- § 3.** (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
- (2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:
- erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molkereifachmann, BGBl. Nr. 418/1993, in der jeweils geltenden Fassung,
 - erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molker und Käser, BGBl. Nr. 162/1974, in der jeweils geltenden Fassung,
 - erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
 - erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte,
 - erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie,
 - erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder
 - erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. I Nr. 79/2012, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.
- (3) Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:
- Rohstofffassung und -beurteilung,
 - elementare verfahrenstechnische Arbeitsschritte der Milchbehandlung und
 - einfache chemische, physikalische, mikrobiologische und organoleptische Kontrollen.
- (4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge im Modul 1 Teil A so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 75 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 2 Stunden 15 Minuten dauern.
- (5) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.
- (6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu 3 der in lit. a bis e angeführten Bereiche zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer höherwertigen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.
- Milchannahme und -kontrolle,
 - Vorbehandlung der Milch,
 - Herstellung eines Produktes aus der weißen Palette,
 - Herstellung eines Produktes aus der gelben Palette und
 - produktionsbegleitende Kontrolle einschließlich Hygienemaßnahmen und Endproduktkontrolle.
- (7) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung im Modul 1 Teil B so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 11,5 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 15 Stunden 25 Minuten dauern.
- (8) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.
- (9) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

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

(2) Bei Nachweis einer der in § 3 Abs. 2 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.

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

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

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

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

1. Management

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

2. Sicherheitsmanagement

- a) Arbeitnehmerschutz
- b) Lebensmittelsicherheit: Mikrobiologie und Hygiene, insbesondere HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

3. Qualitätsmanagement

- a) ISO Standards
- b) Fachliche Sondervorschriften

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

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

(8) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung

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

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

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

einzu beziehen.

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

- a) Studienrichtung Lebensmittel und Biotechnologie,
- b) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
- c) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte.
- d) Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder

- e) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. I Nr. 79/2012, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.
- (4) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.
- (5) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 4: Ausbilderprüfung

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

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 7. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, in der geltenden Fassung.

Bewertung

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

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

Sprachliche Gleichbehandlung

§ 9. Soweit in dieser Verordnung personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei der Anwendung auf bestimmte Personen ist die jeweils geschlechtsspezifische Form zu verwenden.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 10 (1) Diese Verordnung tritt mit 15.01.2014 in Kraft.

(2) Die Verordnung der Bundesinnung der Nahrungs- und Genussmittelgewerbe über die Prüfung für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie (Milchtechnologie – Prüfungsordnung) verlautbart am 30.01.2004, in der Fassung vom 22.11.2004, tritt mit Ablauf des 14.01.2014 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren Außerkrafttreten begonnen haben, dürfen die Prüfung noch bis spätestens 6 Monate nach dem Außerkrafttreten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung fertig ablegen. Wahlweise dürfen sie die Prüfung aber nach der neuen Prüfungsordnung fertig ablegen.

(4) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens sechs Monate nach dem Außerkrafttreten der Prüfungsordnung gem. Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.

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

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Der Bundesinnungsmeister:

Komm.Rat Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.

Der Bundesinnungs-Geschäftsführer:

Prof. Dr. Reinhard Kainz e.h.

Tolle Leistungen bei Lehrlingswettbewerben

Die Lehrlinge der Tiroler Fachberufsschule Kufstein-Rotholz zeigten mit starken Leistungen bei den Lehrlingswettbewerben sowie bei der Lehrabschlussprüfung auf.

Zur Ausbildung schrieb bereits Michael Untererer, Meisterkäser des Landeskulturrates für Tirol, im Tätigkeitsbericht 1926. *„Die meisten Berufe, insbesondere die gewerblichen erfordern heute die Absolvierung einer Lehrzeit, einer Gesellenzeit und die Ablegung einer Meisterprüfung. Es gibt nun einzelne Personen, welche als Genies anzusprechen sind, die ohne einen vorgeschriebenen Lehrgang mitzumachen, etwas wirklich Gutes zu leisten*

vermögen. Würden aber solch gut veranlagte Personen noch die Schule bei einem tüchtigen Meister mitmachen, so würden ihre Fähigkeiten selbstverständlich noch dazu beitragen, ganz bedeutend bessere Erfolge erzielen zu können, als dies ohne die systematische Ausbildung der Fall ist. Es wird somit derjenige, der sich Kenntnisse nur aus eigener Erfahrung aneignet, niemals das erreichen, was jener erreichen kann, der unter einem tüchtigen Meister stand, Fachschulen besuchte, Studienreisen unternommen hat und sich auf diese Weise bedeutend erweiterte Kenntnisse erwerben konnte.



Drei Leistungsabzeichen beim Lehrlingswettbewerb der Dritthjahrgänger am 11.04.2014

Die PreisträgerInnen im Bild von links: Julia Dürr - Käserei Sonnenalm(Kärnten), Tanja Schanzer - Käserei Nuart (Kärnten), Patrick Trocker - Bergmilch (Südtirol)

Zweite Reihe von links: Gerald Rammesmayr (Prüfungskommission), David Narr (Wirtschaftskammer Tirol), Rudi Steiner (Prüfungskommission), Kurt Wimmer (Direktor Berufsschule), Matthias Seidl (Religionslehrer), Reinhard Moser und Bernhard Kupfner (Prüfungskommission)

Zum Nachweis der Fähigkeiten zur Ausübung eines Berufes oder irgendeines Gewerbes ist es meistens notwendig, durch eine Prüfung die zur Ausübung des Gewerbes notwendigen Kenntnisse zu erbringen. Die bezüglich den gesetzlichen Bestimmungen haben unbedingt den Vorteil, daß ein fachlich Ausgebildeter nicht Gefahr läuft, daß irgendein Nichtqualifizierter ihm einfach den Posten wegnehmen kann. Auch für die Ausübung und Übernahme von Geschäften erscheint es zweckmäßig, daß ein Befähigungsnachweis erbracht wird und somit die Führung des Betriebes oder Geschäftes nicht durch seine Unkenntnis noch andere schädigt.

Ganz anders liegen leider die Verhältnisse im Käseereibetriebe, weil bei uns in Oesterreich im Gegensatz zum Allgäu und der Schweiz ein Befähigungsnachweis für das Käseereige-

werbe nicht gefordert wird. Allerdings muß berücksichtigt werden, daß die Voralpengebiete und Flachländer mit ihren Sennereijahresbetrieben leichter in der Lage sind, einen strengen Befähigungsnachweis für das Käseereigewerbe einzuführen, als z. B. wir in den Gebirgsländern bei den Halbjahresbetrieben. Trotzdem wäre es unbedingt zweckmäßig, daß ein entsprechender Befähigungsnachweis, den hiesigen Verhältnissen angepaßt, gefordert würde, damit diejenigen, welche sich einer milchwirtschaftlichen Ausbildung unterziehen, durch die ihnen natürlich nicht unerhebliche Auslagen und Kosten entstehen, von anderen, wenn sie Beschäftigung suchen, nicht verdrängt werden, bzw. andere nichtgeschulte Kräfte ihnen die Posten als Käser oder Senner quasi wegnehmen, weil diese billiger arbeiten.



23 neue FacharbeiterInnen bei der Lehrabschlussprüfung am 25.04.2014 an der Tiroler Fachberufsschule in Rotholz.

Besonders beeindruckt war die Prüfungskommission unter der Leitung von unserem Präsidenten Sebastian Wimmer von den vielen hervorragenden Leistungen unserer jungen Milchwirtschaftler.

Genossenschaften und Käsehändler sollten daher unbedingt trachten, nur geschulte praktische Käser in ihren Betrieben anzustellen. Es ist für unsere jungen Käser nicht immer leicht, eine Lehrzeit durchzumachen, weil viele bäuerliche Käsereibetriebe für eine solche Ausbildung zu klein sind; dazu kommt noch der Halbjahresbetrieb, so daß häufig schon wegen der Kosten Lehrlinge nicht aufgenommen werden.

In der Schweiz und im Allgäu findet meistens ein Lehrling und in den größeren Betrieben ein zweiter als sog. Hüterknecht Unterkunft, der bei dieser Gelegenheit sich die praktischen Handgriffe, die im Käsereibetrieb so notwendig sind, aneignen kann. Wir müssen daher trachten, die jungen Leute in den Lehrsennereien 3 Monate praktisch zu unterrichten (in Verbindung damit wird den jungen Leuten noch Unterricht in den Elementarfächern von einem geprüften Lehrer erteilt.) Es

sollen und werden in den einzelnen Kursen nicht zu viele Zöglinge aufgenommen, so daß jeder in der Lage ist, sich in den praktischen Arbeiten gut einarbeiten zu können. Nach Absolvierung des praktischen Käsereikurses folgt der Besuch eines einmonatlichen theoretischen Kurses für alle Schüler der Lehrsennerei gemeinsam und zwar an der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz. Diese 4 Monate sollen als Lehrzeit gelten und wird den Schülern ein Zeugnis über den Besuch dieser Kurse ausgestellt. Es wäre zweckmäßig, wenn dann nach weiterer dreijähriger praktischer Tätigkeit der Käser (Senner) eine Prüfung und zwar sowohl praktisch als theoretisch an der landw. Landeslehranstalt Rotholz ablegen würde und auf Grund der Ergebnisse dieser Prüfung ihm ein Befähigungsnachweis ausgestellt werden würde.



Eine herausragende Leistung erbrachte Michael Söllner, Lehrling im 2. Lehrjahr der Gmunder Molkerei, beim Lehrlingswettbewerb an der Tiroler Fachberufsschule in Rotholz. Diese wurde mit der Überreichung des goldenen Leistungsabzeichens am 25.04.2014 honoriert.



Außer diesen Lehrsennerkursen werden vierzehntägige Alpsennereikurse abgehalten, doch sind diese nur für solche bestimmt, die nachweisen können, daß sie sechs Monate schon allein im Käseereifache gearbeitet haben, denn es ist selbstverständlich, daß in der kurzen Dauer von 14 Tagen die Kurse nur für jene Wert haben, die sich bereits längere Zeit in der Milchwirtschaft und in der Käseerei betätigt haben.

Bei der starken Konkurrenz mit dem Auslande ist es unbedingt notwendig, die Lehrsennerereien zu verbessern, und zwar insbesondere in ihren Einrichtungen. Es ist aber auch notwendig, entsprechende Käser heranzubilden.

Der Zusammenschluß der Genossenschaften und Käsehändler in milchwirtschaftliche Vereine erscheint erwünscht. Diese Vereine sollen aber nur die Aufgabe haben, solche Fragen zu lösen, an denen beide Teile, somit Händler und Genossenschaften Interesse haben. Alle übrigen trennenden Momente, die ja immerhin zwischen Genossenschaften und

Händler denkbar sind, wären strengstens auszuschalten.

Wichtig für die Zukunft ist in erster Linie die Erzeugung erstklassiger Ware und diese kann nur in der geschilderten Weise erfolgen, nämlich durch die Heranbildung tüchtiger Käser und entsprechender Verbesserung der Molkereieinrichtungen.

Seit dem Jahr 1920 wurde in Erkenntnis dieser Tatsache bereits eine stattliche Anzahl von Käsern, Sennern und Sennerinnen herangebildet, wie dies in den anderen Bundesländern wohl nicht gewesen sein dürfte.

In der Genossenschaftssennerei in Grins bei Landeck wurden im Jahre 1920 in den vierzehntägigen Alpsennereikursen ausgebildet:

Beim ersten Kurs 5 Sennerinnen, 6 Senner, beim zweiten Kurs vierzehn Senner.

In Grins im Jahre 1921 6 Sennerinnen und 7 Senner.

In der Genossenschaftssennerei in Aschau-Zillertal im Jahre 1921 im vierzehntägigen Alpsennerkurs 14 Käser.

In Grins im Jahre 1922 5 Sennerinnen und 5 Senner.

In Aschau im Jahre 1922 11 Käser.

In Grins im Jahre 1923 4 Sennerinnen, 10 Senner.

In Aschau im Jahre 1923 14 Käser.

In der Genossenschaftssennerei in Vils, Außerfern, wurden im Jahre 1923 in einem vierzehntägigen Alpsennereikurs 5 Käser ausgebildet.





An der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz im Jahre 1923 in einem vierzehntägigen Alpsennereikurs 7 Käser.

In Grins im Jahre 1924 2 Sennerinnen und 6 Senner.

In Aschau im Jahre 1924 15 Käser.

Errichtung der Lehrseineri in Vils des Tiroler Landeskulturrates im Jahre 1923-1924: ausgebildet wurden 4 Praktikanten, in dreimonatlichen Käsereikursen 4 Käser.

Im Jahre 1925 wurden an der Lehrseineri in Vils in dreimonatlichen Käsereikursen 13 Käser und 3 Praktikanten, im vierzehntägigen Alpsennereikurs 11 Senner ausgebildet.

Im Jahre 1925 an der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz in zwei vierzehntägigen Alpsennereikursen 12 Senner.

Die Kursteilnehmer waren zum größten Teil aus Tirol, aber auch von Oberösterreich, Kärnten, Steiermark, Salzburg und Südtirol haben sich Teilnehmer an diesen Kursen beteiligt.

Es ist nicht anzunehmen, daß jeder, der einen Käsereikurs besucht hat, ein erstklassiger Käser oder Senner geworden ist. Eines ist bestimmt, daß derjenige, welcher Eifer und Talent hatte, von den Käsereikursen viel profitieren konnte.“



Die Fotos von oben nach unten und links nach rechts zeigen – soweit aus den Tafeln ersichtlich, weil beim ersten Foto ist es nicht ganz so gut zu lesen – einen Milchmesserkurs in Buch, einen Sennereikurs 1920 Grins, einen Fett-Sennereikurs Erlach 1923, einen Käsereikurs 1924 Lehrseineri Vils und einen Sennereikurs 1925 an der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz.

Aus den Fotos ist es zwar nicht so ersichtlich, aber aus dem Text umso mehr, dass Käsen keine rein männliche Angelegenheit war, wobei aber auffällt, dass sehr wohl Senner und Sennerinnen ausgebildet wurden, aber nur Käser und keine Käserinnen.

Unbestritten ist nach wie vor der Wert einer guten und zeitgemäßen Ausbildung – kein Fortschritt ist Rückschritt – und so wird das Berufsbild des/der Milchtechnologe/-in überarbeitet.

In Deutschland ist es seit längerem gelungen, Meister in Ausbildungslabel VI einzustufen und damit dem Bachelor gleichzusetzen. Es wurde beschlossen, dies auch in Österreich für Berufe des Lebensmittelgewerbes zu prüfen. Es besteht Interesse an einer Gleichstellung von Meister und Bachelor auch für den Molkereimeister.

Prinzipiell ist jede Aufwertung der Lehr- bzw. Meisterausbildung zu begrüßen. Es ist aber noch nicht abzuschätzen, welche Voraussetzungen seitens der Bildungseinrichtungen erfüllt werden müssen, um eine Anerkennung zu erreichen.

Wir werden über die weitere Entwicklung berichten und uns in die Diskussion einbringen.

Einladung

**31. Milchwirtschaft-
liche Wallfahrt
17. August 2014
10:30 Uhr**



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

Beim Gottesdienst, den der **Militärdekan in Ruhe, Monsignore Mag. Franz Auer**, mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird das **Doppelquartett Pölling** 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.

Hundsbichler – mehr als nur Naturlab

Unter der bekannten Marke BIOREN® produziert die Österreichische Laberzeugung Hundsbichler GmbH eine ganze Palette an Naturlab-Produkten. Was Käseereien und Milchverarbeiter allerdings oft nicht wissen: das Unternehmen aus Tirol kann mit seiner laufend erweiterten Produktpalette auch nahezu alle anderen Bedürfnisse von Molkereien und Käseereien abdecken.

Ein kleiner Auszug aus dem Lieferprogramm von Hundsbichler

BIOREN® Naturlab

Allein vier verschiedene Grundarten gibt es beim Naturlab von Hundsbichler, die noch in weitere Varianten unterteilt sind, um alle gewünschten Käsesorten abdecken zu können: Labpulver, flüssiges Labextrakt, flüssige Labpaste und getrocknete Kälbermägen für die traditionelle Käseproduktion.

Alle BIOREN® Naturlab-Produkte sind von der Austria Bio Garantie zur Produktion von Biokäse zugelassen und 100 % gentechnikfrei.

Durch die zunehmende Internationalisierung in der Lebensmittelindustrie wird Hundsbichler verstärkt mit besonderen Wünschen konfrontiert und ist beispielsweise auch in der Lage halal-zertifiziertes Naturlab zu liefern.

Lammlab flüssig

Kein Massenprodukt, sondern ein sehr spezielles Lab ist das flüssige Lammlab. Dieses besondere Naturlab ist das optimale Produkt für alle Schafkäseproduzenten.

Kulturen für Käse- und Joghurtherstellung

Bereits seit Jahren pflegt Hundsbichler eine intensive Zusammenarbeit mit dem italienischen Kulturenhersteller SACCO und beliefert Molkereien und Käseereien mit der kompletten Palette an Betriebs- und Direktstarter-Kulturen.

Einen immer wichtigeren Bereich stellen hierbei auch Schutzkulturen, z. B. gegen Listerien, Hefen oder Schimmelsporen dar. Auch gegen Clostridien-Sporen, die besonders in der Käseerzeugung zu großen Problemen führen können, sind Schutzkulturen erhältlich.

EcoTest easy® Milch-Schnelltests

Die laufende Kontrolle der Milchqualität ist sowohl beim milcherzeugenden Landwirt als auch bei Milchverarbeitern ein großes Thema. Verlässliche Kontrollen waren bisher nur mit großem Aufwand möglich. Die EcoTest easy® Schnelltests liefern innerhalb weniger Minuten ein verlässliches Ergebnis.

Und das ohne aufwendige technische Geräte. Die Tests können dabei sowohl für Rohmilch von Kühen, Ziegen und Schafen als auch für pasteurisierte Milch eingesetzt werden.



Foto Horvath: Produktsortiment Naturlab



Foto Reicher: EcoTest easy

Bisher erhältlich sind der **Hemmstoff-Schnelltest EcoTest easy® MRL** sowie der **Aflatoxin-Schnelltest EcoTest easy® AF1**.

Käsereizubehör

Da auch zahlreiche Klein- und Hofkäsereien zum Kundenkreis des Naturlabherstellers zählen, führt Hundsbichler auch sämtliches für die traditionelle Käseherstellung nötige Zubehör.

Seit der Gründung im Jahr 1947 hat sich das Unternehmen Hundsbichler vom kleinen Laberzeuger zum international geschätzten Part-

ner der Milchindustrie entwickelt, der mit starker Innovationskraft auch das traditionelle Produkt Naturlab immer wieder neu verbessert.

Weitere Produkte und mehr Infos finden Sie auf www.hundsbichler.com oder im Käsereishop www.kaesereibedarf.at

Kontakt Daten

Österreichische Laberzeugung Hundsbichler GmbH
Sportplatzweg 5, 6335 Langkampfen
Tel. +43 5372 62256-0
office@hundsbichler.com, www.hundsbichler.com

Piemontissimo – Eine Genuss-Reise ins herbstliche Piemont Montag 5. bis Donnerstag 8. Oktober 2015

Eines unserer Mitglieder, Herr Albert A. Feldkircher, organisiert von Montag 5. bis Donnerstag 8. Oktober 2015 eine Genuss-Reise ins herbstliche Piemont. Das Aviso ist zwar ziemlich frühzeitig, aber die Zeit Anfang Oktober ist die Trüffelzeit im Piemont und da ist immer einiges los, sodass noch heuer die Hotel- und Reisebus-Buchungen fixiert werden müssen.

Neben erlesenem Wein und delikatem Trüffel hat das Land am Fuß der Berge (pie-monte) noch vieles zu bieten. Die Erkundung beginnt mit der Erkundung der barocken Hauptstadt Turin und rundet ab mit Reis.

Für den Bus braucht es 20 TeilnehmerInnen. Wer Interesse hat, kann sich direkt melden, bei

Albert A. Feldkircher, Hub 78, 6863 Egg
Tel. +43 (0)5512 3512, Fax +43 (0)5512 3512
Mail: albert@feldkircher-trainings.com

Programm:

Abfahrt von Innsbruck aus mit Luxusbus. Fahrt über Gardasee – Poebene bis Turin. Stadtbesichtigung. Ankunft im ***Hotel „Corte Albertina“, Pollenzo (bei Alba) und Begrüßung mit kleinen Köstlichkeiten der Region. Abendessen nach *Slow Food Art* im gegenüberliegenden Albergo dell'Agencia, wo sich die Gastronomische Universität und Zentrum des *Slow Food* befindet.

Ausflüge in die berühmten Weingebiete des Barolo und Alto Monferato, in die Trüffelstadt Alba und in die römische Thermenstadt Acqui Terme. Wir erleben eine Weindegustation besonderer Art, besichtigen die Champagner-Keller bei Gancia in Canelli (Weltkulturerbe), eine außergewöhnliche Grappa-Destillerie mit Amaretti-Erzeugung.

Natürlich werden wir auch Käsespezialitäten des Piemont kennenlernen und verkosten, insbesondere den köstlichen „Robbiolo di Roccaverano“ Ziegenkäse. Auf dem Nachhauseweg sehen wir eine Riseria (Reismühle), wo wir alles rund um das weiße Korn erfahren. Voraussichtliche Rückkehr nach Innsbruck um 18 Uhr.

Leistungen:

- Fahrt mit 50-Plätzer-Luxusbus bei 25 Personen-Besetzung
- 3 x ÜNF/Abendmenü mit Weinbegleitung, nach *Slow Food Art*
- Ein piemontesisches kulinarisches Erlebnis mit Weindegustation
- Alle Eintritte in Turin, Canelli und Reismühle

Teilnehmerpreis:

Im Doppelzimmer pro Person	€ 615,-
Im Einzelzimmer	€ 715,-

WDS-Neumeyer GmbH

wds

Wand & Deckensysteme



Ihr Partner in Vertrieb und Montage von hygienischen
Wand & Deckensystemen, Türen, Kühlzellen und Rammschutzelementen.

A-5261 Uttendorf Gewerbestraße 5 Tel. +43/7724/44100 www.wds-neumeyer.at

Innovation mit Begeisterung

- WDS – Neumeyer GmbH, wurde im Jahr 1998 vom GF Klaus Neumeyer gegründet und hat sich seit dieser Zeit in Punkte Qualität einen hervorragenden Namen erarbeitet!
- Unsere Produktpalette umfasst Isolierpaneele (Blech, Niro, GFK, Glasbord) für Kühlhausbau und
- Hallenverkleidungen (Neubau + Sanierung) sowie diverse Sanierungselemente (Glasbord, PVC) die in einem speziellen Direktverklebesystem eingesetzt werden.
- Abgerundet wird die Produktpalette, um unserem Kunden ein Komplett System liefern zu können, durch Türen, Fenster und Rammschutzsysteme.
- Durch unsere firmeneigenen Monteure, die laufend geschult werden, sind wir in der Lage für eine rasche Auftragsabwicklung zu sorgen.
- Kurze Info zu unserem Top-Produkt „Glasbord“
- Glasbord ist ein glasfaserverstärktes Kunstharz-Paneel (GFK-Paneel) mit strukturierter oder ebener Oberfläche. Es ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich. In Verbindung mit der Surfaseal Oberfläche ist Glasbord ein porenfreies, elastisches und hochbelastbares Wand- und Deckenpaneel.

- Surfaseal ist eine PE-Folie, die mittels einer speziellen Technik homogen in die Oberfläche des Panels eingearbeitet wird. Das heißt, dass die Oberfläche absolut porenfrei bleibt. Jede Verschmutzung bleibt ausschließlich an der Oberfläche und kann mit leistungsfähigen Reinigungsverfahren und – mitteln bestens beseitigt werden.
- Das heißt für Glasbord Anwender:
- weniger Reinigungsaufwand, erheblich reduzierter Verbrauch von Reinigungsmitteln und schnellere und damit kostengünstigere Reinigung.
- Für weitere Infos besuchen Sie unsere Homepage: www.wds-neumeyer.at

Produkte für Wand und Decke

Paneele

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ▪ Glasbord-Paneele | ▪ Niro-Paneele |
| ▪ GFK-Paneele | ▪ Fassaden |
| ▪ PVC-Paneele | ▪ Dach-Paneele |
| ▪ Blech-Paneele | ▪ Kühlraum-Paneele |

Zubehör

- | | |
|----------------|------------------|
| ▪ Isoliertüren | ▪ Leistensysteme |
| ▪ Rammschutz | ▪ Fenster |
| ▪ Kühlzellen | ▪ Türen & Tore |
| | ▪ Stalldecken |



Fugenlose Wandverkleidung



Wir sind mit unserer Laudation etwas spät dran, weil Frau Erna Perterer bereits im 93zigsten Lebensjahr steht, aber sie ist so fit, dass die paar Jahre nicht ins Gewicht fallen.

Mit ein wenig Hilfe hält sie ihre Wohnung immer noch alleine in Schuss und besucht jeden dritten Tag das Fitnessstudio. Sie spielte sogar in einem Reklamefilm für Fitness in Wörgl mit.

Geboren wurde Erna Perterer am 18. Juni 1922. In der Schule wurde ihr empfohlen, ihr künstlerisch, zeichnerisches Talent zu nutzen und so absolvierte sie vom 1. September 1938 bis 14. Oktober 1941 eine Lehrzeit in Kufstein, bei der Firma Schneck, spezialisiert auf Hutmode und Pelze.

Dann wurde sie vom 15. Oktober 1941 bis zum 27. Oktober 1942 zum Reichsarbeitsdienst eingezogen. Zunächst in die Lüneburger Heide, nach Neetze, in der Nähe des Elbeufers, wo sie in der Stiermast als Stallerin eingesetzt wurde. Danach kam sie nach Lübbeck, im DWM (Deutsche Waffen- und Munitionsfabriken) und MfM (Maschinen für Massenverpackungen) Werk Lübeck Schlutup waren während des Zweiten Weltkrieges 4.000 Arbeitskräfte im Einsatz. In einer eigenen Abteilung wurden dort Phosphorbomben von russischen Kriegsgefangenen erzeugt.

Wie die anderen Arbeitskräfte hat Frau Erna Perterer auch am Gelände der Maschinenfabrik „gewohnt“, nachdem durch das Flächenbombardement 1942 ein Drittel Lübcks dem Erdboden gleichgemacht wurde. Sie berichtet von acht Bombenangriffen in einer einzigen Nacht.

Als Frau Erna Perterer nach Hause kam, hatte sie die fixe Zusage eines Lehrplatzes in Schaftenau, wo sie ihrer zeichnerischen Talent hätte einsetzen können.

Doch sie konnte diese Stelle nie antreten. In der Sennerei Wörgl war eine Arbeitskraft ausgefallen und ihr Vater hatte dem Bürgermeister versprochen, dass sie sich dort meldet. So ist Frau Erna Perterer am 1. November 1942 in die Molkerei Wörgl eingetreten (kriegsverpflichtet worden).

29 Arbeiter und Angestellte hatte die Molkerei damals, eigentlich Arbeiterinnen und Angestellte, weil bis bis auf einen Mann (den Buttermeister) alles Frauen waren, die Männer waren ja im Krieg.

Frau Erna Peterer blieb bis zu ihrer Pensionierung am 30. April 1980 in der Molkerei Wörgl und ist in den Betrieb hineingewachsen und hat diesen mit weiterentwickelt.

Sie ließ sich auch nach der Rückkehr der Männer aus dem Krieg das Heft nicht aus der Hand nehmen. Der im Mai 1951 eingetretene Geschäftsführer, Herr Dipl.-Ing. Leo Haid hat alles, was er nicht selbst tun wollte, ihr überlassen und so war sie – außer in der Molkerei selber – überall „der Chef“ und hat den Neueintretenden, „die Wadln viragrichtet“.

Bei der tüchtigen Mitarbeit im Betrieb, Neubau, Umbau, Aussiedelung

und Fusion mit der Molkereigenossenschaft Kufstein zur „INNTAL MILCH“ hat Frau Erna Perterer nie Zeit zum Heiraten gefunden, aber die Liebesbriefe aus der Kriegszeit bewahrt sie heute noch auf dem Dachboden auf.

So gratulieren wir verspätet zum 90. Geburtstag, bedanken uns für langjährige und erfolgreiche Arbeit in der Milchwirtschaft und wünschen weiterhin viel Gesundheit, damit wir uns noch oft bei Ausflügen, wie heuer im Juni auf die Stoankasernkäserei in der Juntsalm treffen (von dort stammt auch das Foto).

Erna Perterer



eine Neunzigerin

Tore ins Erdinnere

Wenn jemand eine Reise tut, dann kann er/sie viel erleben ... und was erzählen. Unsere heurige Lehrfahrt führte uns vom 24. bis 25. Oktober 2013 in die Oststeiermark. Als erstes lernen wir dabei etwas über die neue Lenkzeit-Verordnung der Europäischen Union, die mit 11. April 2007 in Kraft getreten ist und laut der die Lenkzeit ohne Fahrtunterbrechung 4,5 Stunden nicht überschreiten darf. Spätestens nach 4,5 Stunden Lenkzeit muss der Fahrer deshalb eine Pause von mindestens 45 Minuten einhalten. Zudem wurde der Einbau des digitalen Tachographen Pflicht, um Manipulationen zu verhindern. Also legen wir außerplanmäßig eine dreiviertel Stunde Pause ein, wodurch sich der Weg bis zum Landhotel-Gasthof Bauernhofer in Brandlucken im Almenland und dem Mittagessen ziemlich zieht.

Dafür zeigt sich der Herbst von seiner schönsten Seite, mit farbigen Blättern und wunderbarer Fernsicht, nur ab und zu getrübt durch einzelne Nebelfelder.

Die Region „Steirisches Almenland“ rund um die Teichalm und die Sommeralm umfasst ursprünglich zwölf Gemeinden im Bezirk Weiz (Arzberg, Breitenau am Hochlantsch, Fladnitz an der Teichalm, Gasen, Koglhof, Haslau bei Birkfeld, Hohenau an der Raab, Naintsch, Passail, St. Kathrein am Offenberg, Tyrnau, Tulwitz), die Gemeinde Pernegg tritt der Region 2006 bei. Mit einer Fläche von 3.663 Hektar und rund 125 Almen und Weiden gilt das Teichalm-Sommeralmgebiet als das größte zusammenhängende Almweidegebiete Europas, gleichzeitig aber auch als das

Armenland der Steiermark, wobei der Begriff „arm“ – wie immer – relativ zu sehen ist. Jedenfalls gibt es hier nur zwei Wirtschaftszweige, Tourismus und Landwirtschaft, wobei sich das eine aus dem anderen ergibt.

Ein Großteil der Almen liegt zwischen 1.200 und 1.500 Meter, die meisten von ihnen befinden sich in Privatbesitz, einige sind jedoch auch Agrargemeinschaften, daneben gibt es eine Zinsalm und mehrere Pachtalmen. Mit dem Ort Gasen liegt hier die extremst gelegene Bergbauerngemeinde Österreichs (Heimat der volkstümlichen Musikgruppe „Die Stoakogler“).

Rund 3.500 Stück Vieh werden im Sommer, offiziell von 2. Juni bis 8. September, aufgetrieben. Bis vor einigen Jahren hauptsächlich Ochsen, Kalbinnen und trockenstehende Kühe. Mit dem teilweisen Auflassen der Milchlieferung und der Umstellung auf Mutterkuhhaltung kommen immer mehr Kühe mit ihren Kälbern auf Sommerfrische. In der Hauptsache ist Fleckvieh mit fleischrassigen Kreuzungsprodukten vertreten, sowie einige wenige Schwarzbunte. Die Viehhaltung auf Almweiden verhindert ein Aufkommen von Sträuchern und Wäldern und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der derzeitigen Landschaft. Wie uns auffällt, wird hier noch jedes Stückchen Wiese bis hin zum Waldrand sauber gemäht.

Mit dem EU-Beitritt Österreichs fällt das ganze Gebiet unter die Förderungsrichtlinie für 5b-Projekte und hiermit stehen Gelder zur Verfügung, welche über den 1995 gegrün-



Almenlandsennerei Leitner – von außen ein Bauernhof

deten Leaderverein in umweltorientierte Fremdenverkehrsprojekte, Dorfentwicklungsvorhaben und die Landwirtschaft direkt investiert werden.

Beispielsweise wird am 5. Juni 1999 im Gemeindegebiet St. Kathrein am Offenegg die erste Großwindkraftanlage der Steiermark eröffnet, zum Zeitpunkt ihrer Errichtung die höchstgelegene Windenergieanlage Europas. Der gewonnene Strom von rund 1,2 Millionen Kilowattstunden jährlich wird ins Netz eingespeist und versorgt die 350 Haushalte der Gemeinde St. Kathrein.

Viel zur Durchforstung und Erhaltung der Naturlandschaft sowie Sicherung der Arbeitsplätze am bäuerlichen Hof beigetragen hat das Projekt „Almholz“, gegründet mit der Zielsetzung eigenes Schwachholz zu veredeln. In Rundholzbauweise werden spezielle Produkte wie Spielplätze, Gartengestaltungsobjekte (weniger nobel ausgedrückt Bänke und Tische oder Blumenkisten), Blockhäuser, Aufstallungen, Zäune, Landschaftsbauten (Stege, Türme) und Schindel in verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben dezentral gefertigt und als gemeinsames Endprodukt vermarktet. Einzelne Muster, vor allem viele Bänke, die zum Ausruhen und Panorama genießen einladen, sehen wir überall auf unsere Fahrt durch das Almenland. Daran lässt sich ablesen, dass die Steiermark wirklich ein waldriches Gebiet ist, wohingegen Holz in Tirol eine gewaltige Mangelware darstellen muss, denn selbst in Fremdenverkehrsorten sind Bänke ein absolutes Luxusgut. Wenn ein Verein einmal eine Bank stiftet, wird diese spätestens über Winter auf nimmer Wiedersehen weggeräumt.

Ins Auge fallen auch die überall vorherrschenden Bänderzäune mit ihren Stehern aus Lärchenästen, den quer gelegten Fichtenstangen und den Bändern aus grünen Fichtenästen.

Zusätzlich werden über die innovativen Maschinenringe fünf Biomasseheizwerke in der Region beliefert. Weizer

Spezialitätenläden bieten regionale Schmanckerln und Kunsthandwerk, rund 4.500 Almo oxen werden im Jahr unter der Marke „ALMO“ geschlachtet und vermarktet. Symbol dafür ist der ALMI, der sechs Meter hohe und zehn Meter lange Holzochse, der direkt am Teichalmsee steht und ausschließlich aus Holz und 22.400 Holzschindeln erbaut wurde.

Über diese und weitere Projekte ist es gelungen, die Bauern im Wesentlichen im Vollerwerb zu halten und sogar neue Arbeitsplätze am Hof zu schaffen.

Am 12. August 2006 erfolgt die Ernennung zum „Naturpark Almenland“ und weitere Projekte zum Schutz und zur Weiterentwicklung der Landschaft, Erholung, Bildung und Regionalentwicklung, um weitere Arbeitsplätze vor Ort zu schaffen. Bisher sind viele Steirer nach Tirol gekommen, um dort im Tourismus zu arbeiten. Aber seit sich die Steiermark zum Thermenland entwickelt, finden sie im eigenen Bundesland Arbeit.

Was vor allem uns Tirolern ins Auge fällt, sind die schönen Häuser, die so gut in die Landschaft passen, während in Tirol hässliche Schachtel unter der Bezeichnung „Niedrigenergiehäuser“ wie Pilze aus dem Boden schießen und das Dorfbild und die Landschaft „verschandeln“. Als ob es nicht möglich wäre, auch ein „normales“ Haus ordentlich zu dämmen.

Das Almenland ist auch Genussregion und so steht zu Mittag selbstverständlich ein Rindsbraten vom ALMO auf dem Speiseplan, kulinarisch Mutige bestellen sich dazu eine Blunzensuppe.

Doch da uns beim Rind mehr die Milch und in



und das Innenleben – Gläserner Schauraum

weiterer Folge der Käse interessiert, ist unser erstes Besichtigungsziel am Nachmittag der Bauernhof der Familie Jasmin und Christoph Leitner in Tulwitz.

Christoph Leitner erwartet uns bereits im Hof und beginnt seine Führung mit der ausführlichen Geschichte der Hofstelle der Familie Leitner.

Christoph Leitner ist zwar gelernter Landmaschinenmeister, aber da ist die Landwirtschaft der Eltern und die „Harrerhütte“, eine Almkäserei auf der Teichalm mit Ausschank, auf der schon seine Großeltern während der Sommermonate Milch zu Topfen, Frischkäse und Butter verarbeitet haben. 1994 übernehmen die Eltern Waltraud und Friedrich Leitner die Alm und damit sich der Aufwand rechnet, wird mit der Produktion von Hartkäse begonnen. Friedrich Leitner war bereits erfolgreicher Käser und hatte das Handwerk der Hartkäseproduktion mitgebracht.

Dadurch wird aber die Milch für die Frischkä-

seproduktion knapp, noch dazu ist der Hartkäse im Gegensatz zu Frischkäse erst nach drei bis vier Monaten reif, wodurch sich bei der Vermarktung und beim regelmäßigen Einkommen durch das Milchgeld eine Lücke auftut. Nach der Übernahme des elterlichen Hofes ist daher geplant, die eigene Milch auch während der Wintermonate zu verarbeiten und dafür im alten Bauernhaus zwei Räume umzubauen.

Im Zuge der Planungsarbeiten lernt Christoph Leitner den Anlagenbauer Franz Möstl kennen, der im Stollen des rund zehn Minuten entfernten ehemaligen Silberbergwerk Käse reifen lassen will. Ihm fehlt allerdings noch der Milchlieferant bzw. der Käselieferant dazu. So gehen beide eine Partnerschaft ein, Franz Möstl stellt Christoph Leitner die Anlage zur Verfügung und dieser liefert ihm den Käse.

Neben dem alten Bauernhaus wird ein neues Wohnhaus für die Familie errichtet und das

Klein aber fein – alles an Automatisierung, was möglich



alte Bauernhaus selbst vollkommen entkernt, die Decke wird selbsttragend aufgehängt, und darunter eine Käserei eingebaut.

Die Gesamtinvestitionssumme für den Umbau mitsamt der Steuerungstechnik liegt bei rund einer Million Euro, davon entfallen allein 800.000 Euro ohne Mehrwertsteuer auf die Käsereieinrichtung mitsamt der modernsten Steuerungstechnik. Dafür ist die Ausstattung vom Feinsten und auf dem neuesten technischen Stand, mit der Möglichkeit der automatischen Steuerung von der Milchübernahme über Betriebsraum bis zum Käsefertiger, mit Hitzelinie, Zentrifuge, Käsefertiger und verschiedenen Abfüllungen für die unterschiedlichen Käsesorten. Diese Kosten muss Christoph Leitner allerdings nicht alleine tragen, es ist ein Gemeinschaftsprojekt, die Anlage ist quasi eine Mietkauflösung und wurde mit rund 22 Prozent über ein Leaderprojekt der EU gefördert.

2009 ist der Umbau abgeschlossen und Christoph Leitner hat eine wunderbare Käserei und der zum Käseaffineur gewordene Franz Möstl einen Käselieferanten und eine Schaukäserei, wo seine Kunden sehen, was es an Ausstattung gibt, wo Lehrlinge an alle

Geräten arbeiten und Besucher die Käseherstellung im gläsernen Schauraum verfolgen können. Die sehr schöne Videovorführung „Die Macher des Stollenkäs“ zeigt die Produktion der verschiedenen Käsesorten bis hin zur Reifung in dem besonderen „Franz-Leopold-Stollen“, den wir uns am nächsten Tag anschauen werden.

Nachdem sich Christoph Leitner in die Käserei, auch mit vielfältiger Unterstützung von einem Südtiroler Käser, eingearbeitet hat, wird das bewährte Hartkäse Rezept der Familie übernommen und nur geringfügig abgewandelt.

Daneben wird eine Art Weichkäse mit Nüssen, Knoblauch, Schnittlauch oder einer Pfeffer/Paprikamischung erzeugt, der nach eineinhalb Wochen verkäuflich ist, sowie Ricotta und Almbutter, neu kommt auch Joghurt dazu. Zielstrebig, wie er nun mal ist, nutzt er alle Möglichkeiten und Unterstützungen, um sein Ziel zu verfolgen und zu dem zu werden, was er bis heute geschafft hat.

Christoph Leitner hat sich voll und ganz auf die Käseproduktion spezialisiert, sobald der Käse fertig ist, bringt er ihn noch in den Formen zum Stollen, dort kommt er ins Salzbad.



Eingang zur Lurgrotte

Die weitere Pflege und die Reifung erfolgt dann im „Franz-Leopold-Stollen“. So kann er mehr Milch verarbeiten.

Selbst hält er 36 Milchkühe (Fleckvieh) mit eigener Nachzucht und Schweine für den Eigenbedarf. Bewirtschaftet werden 27 Hektar Grünland (davon acht Hektar Pachtfläche), 45 Hektar Wald und 90 Hektar Almweide, wozu Christoph Leitner neben der Käserei nicht mehr alleine kommt. Die Melkarbeit und den Bauernmarkt hat bereits eine Aushilfe übernommen, die Waldarbeit wird ebenfalls ausgelagert. Verarbeitet werden 4.000 Liter Milch in der Woche, im Jahr also 200.000 Liter eigene Milch, dazu kommen 100.000 Liter Kuhmilch von einem Nachbarn und rund 50.000 Liter Milch der Weizer Schafbauern. Dieser Schafkäse mit den Namen „Bellion“ hat bei den Käseweltmeisterschaften in Madison im US-Bundesstaat Wisconsin 2012 mit 99,90 von 100 möglichen Punkten die Goldmedaille gewonnen. Bei der 11. internationalen Käsiade im November 2012 in Hopfgarten/Tirol wurden zwei Stollenkäse aus dem Almenland mit Medaillen ausgezeichnet. Das neue Produkt - der "Arz-

berger AURUM" errang in seiner Kategorie die Goldmedaille. Weiteres konnte der "Teichalmer" die Fachjury in Geschmack, Geruch und Textur überzeugen und wurde mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

Laufend untersucht werden alle hergestellten Käse in der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz.

Noch eine Besonderheit, Christoph Leitner verarbeitet reine „Heumilch“, während wir sonst auf unserer Fahrt durch das Almenland überall Siloballen liegen sehen. Allerdings liegt er außerhalb der ÖPUL-Gebiete und erhält keine Förderung für diese Produktionsweise. Noch stimmt diese Aussage, aber für die nächste Förderungsperiode wird an einer Reparatur dieses Missstandes gearbeitet.

Über seinen Käse allerdings erlöst er einen höheren Preis, als er für die Fetteinheiten bekommen könnte, der Schafkäse beispielsweise kommt im Verkauf auf 24,50 Euro das Kilogramm.

Bei der anschließenden Verkostung im nebenan liegenden, schönen und rustikalen Verkostungsraum präsentiert uns Christoph Leitner, der zu Recht sichtlich stolz auf seine Käse ist, all die unterschiedlichsten Weichkäsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Wir probieren und diskutieren die Ergebnisse. Dazu kredenzt er uns Apfelsaft von seinen eigenen Äpfeln, also Natur pur.

Ein ganz anderes Erlebnis ist die Besichtigung der Lurgrotte Semriach, der größten wasserdurchströmten Tropfsteinhöhle Österreichs. Nach einer abenteuerlichen Anfahrt mit unserem überlangen Bus stehen wir am Ende einer Schlucht vor einem schwarzen Loch am Fuße einer hohen Felswand, wo der Bach im Berg verschwindet. Der Bach verliert sich im Berg, er geht „verlurn“, von daher soll der Name der Grotte stammen. Die Frage, wohin der Bach verschwindet, war auch der Grund für die Erforschung der Höhle, wobei von alters her vermutet wurde, dass der Lurbach unterirdisch von Semriach nach Peggau fließt.

Eintritt in die Grotte



Die Lurgrotte ist ein natürlich entstandenes Höhlensystem und verbindet den Semriacher Talkessel mit dem Murboden in Peggau. Von Semriacher Seite gelang es dem italienischen Höhlenforscher Max Brunello am 1. April 1984 eine Verbindung zu den tiefer gelegenen Höhlenteilen zu entdecken. Von Peggau aus war die Höhlenforschung durch die Wasserführung des Schmelzbaches erst nach 1913 möglich, nachdem durch einen Entwässerungsstollen der Wasserspiegel abgesenkt wurde.

Weltweite Bekanntheit erlangte die Lurgrotte, als am 29. April 1984 sieben Höhlenforscher trotz starker Regenfälle in die Lurgrotte einstiegen und durch das ansteigende Wasser für neun Tage in der Höhle eingeschlossen wurden. Erst durch eine aufwändige Rettungsaktion mit über 1.000 Helfern, Bergknappen, einem Taucher aus Triest und 7.000 (!) Schaulustigen, konnten die Eingeschlossenen letztendlich lebend geborgen werden.

Auch heute noch kann es passieren, dass die Lurgrotte nach starken Regenfällen, wenn der Bach ansteigt, unpassierbar wird. Außerdem muss das Bachbett immer wieder ausge-

räumt werden, damit die Höhle nicht „versandet“.

Am 13. Februar 1935 wird die Lurgrotte das erste Mal von Höhlenforschern komplett durchquert, wobei sie für die zirka sechs Kilometer lange Wegstrecke über 17 Stunden brauchen (längster natürlicher unterirdischer Durchgang Österreichs). Ab 1963 konnte die Höhle auf befestigten Wegen, an deren Bau 20 Jahre gearbeitet wurde, in drei bis vier Stunden durchquert werden. Beim Jahrhundert-Hochwasser 1975, das Wassermassen von über 10.000 Liter pro Sekunde mit sich führte, wurden diese Wegen wieder zerstört. Seit damals ist eine Querung der Lurgrotte nicht mehr möglich.

Da sich die Lurgrotte in Privatbesitz der Familie Schinnerl befindet, sind die Investitionen für eine neue Wegen nicht „zu stemmen“. Grundbesitz geht bis zum Erdmittelpunkt (ausgenommen Bodenschätze, die gehören dem Staat) und so gelten auch unter der Erdoberfläche Servitutsrechte, wenn der Weg über (in dem Fall müsste es heißen unter) ein anderes Grundstück führt.

Ansonsten fallen Höhlen unter das Bergrecht. Der Bergbau ist seit dem frühen Mittelalter

Begrüßung vor dem Arzberger Käsestollen



gesetzlich geregelt. Begonnen mit dem Bergzehent, der Abgabe des zehnten Teils der geförderten Metalle an den König, wurde daraus der königliche Anspruch (iura regalia, lateinisch für „königliche Rechte“, als Regalien bezeichnet werden die Hoheits- und Sonderrechte eines Königs oder eines Staates) auf die eigentliche Nutzung der Bergwerke. Umfangreiche bergrechtliche Verordnungen stammen daher von Herrschern, die den „Bergsegen“ zu nutzen wussten, wie Kaiser Maximilian I. (brachte die Salzgewinnung unter staatliche Verwaltung). Das Berggesetz regelt das Aufsuchen und Gewinnen von bergfreien (von Grundeigentum unabhängig, die Bodenschätze gelten als herrenlos), bundeseigenen (wie bereits erwähnt erwarb Maximilian I. das Salzmonopol, das später an die Republik Österreich überging bis die Salinen Austria privatisiert wurden und Hannes Androsch zum „Salzbaron“) und grundeigenen (gehören dem Grundbesitzer) mineralischen Rohstoffen sowie teilweise deren Aufbereitung. Unter das Berggesetz fallen aber auch alle unterirdischen Hohl-

räume (Stollen, Schächte, Bohrlöcher und Höhlen) und deren Nutzung (beispielsweise Lagern von Materialien) sowie das Erforschen geologischer Strukturen.

Wir betreten die Höhle auf einem sehr gut ausgebauten Weg entlang des Baches, der elektrisch ausgeleuchtet ist. Als unser Führer die Beleuchtung ausschaltet und wir im „Zapendüsteren“ stehen, gewinnen wir einen vagen Eindruck, wie es gewesen sein muss, als die Höhlenforscher hier nur mit Fackeln, Kerzen oder Lampen unterwegs gewesen sind.

Nach dem trockenen Sommer führt der Bach fast kein Wasser und dementsprechend herrscht in der Höhle vollkommene Stille (abgesehen von uns natürlich). Die Temperaturen liegen das ganze Jahr konstant bei zehn Grad und die Luftfeuchtigkeit bei 97 bis 98 Prozent. Dazu kommt, dass die Luft hier vollkommen sauber und rein ist, keine Pollen, keine Staubpartikel. Alles in allem ein richtig angenehmes Klima und äußerst wohltuend für die Atemwege.

Höhlen entstehen nicht über Nacht. Es ist ein Prozess, der sich über Jahrtausende hinzieht, wenn Oberflächengewässer durch Spalten und Risse in Kalksteingebirge eindringen und sich einen Weg durch den Fels bahnen. Regenwasser, das durch Erdreich sickert, nimmt auf seinem Weg Kohlendioxid auf, wird damit leicht säurehaltig und löst Kalk, zersetzt also das Kalkgestein. Dem Weg des geringsten Widerstandes folgend, ist der Weg des Wassers gewunden und verläuft oftmals im Zick-Zack. Durch mitgeführtes Geschiebe (Sand, Gestein und Geröll) wird die lösende Wirkung des Wassers soweit verstärkt, dass die unterirdischen Wasserläufe erweitert werden, wodurch ein labyrinthartig verzweigtes Höhlensystem entsteht. In Österreich gibt es zirka 10.000 Höhlen, allein 4.500 davon in der Steiermark. Für Besucher geöffnet sind allerdings nur 25.

Wasser, das in diese Höhlen eindringt und tropfenweise an Decke und Wänden hängenbleibt oder auf den Boden fällt, verdunstet und übrig bleibt eine dünne Kalkschicht und im Laufe von Jahrtausenden entstehenden so Zapfen, die Stalaktiten (Tropfsteine, die von der Decke hängen), Stalagmiten (Tropfsteinsäulen, welche vom Boden emporwachsen) und Stalagnate (von der Decke zum Boden durchgehende Tropfsteinsäule) und



Franz Möstl erklärt mit Begeisterung sein Projekt

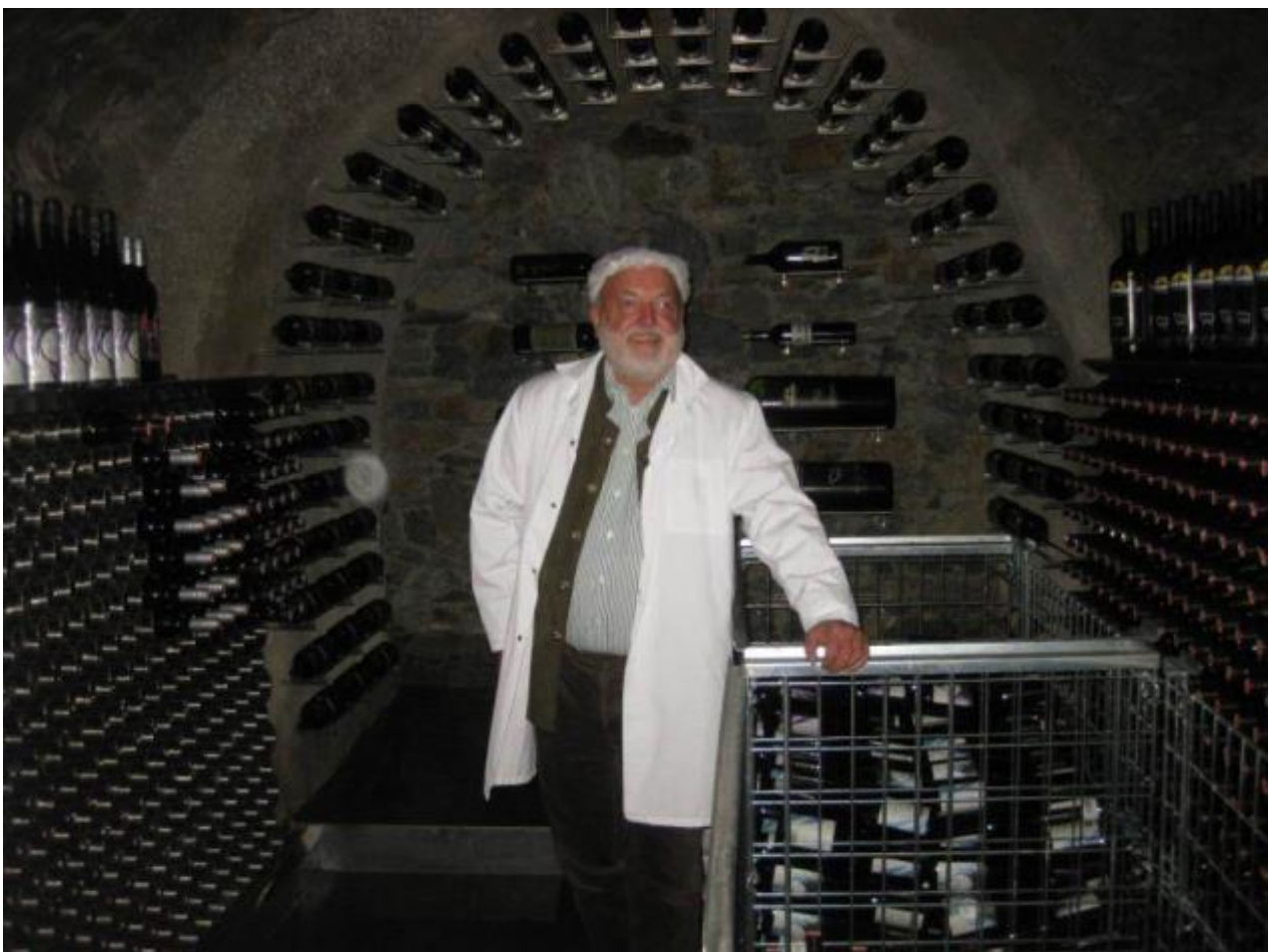
ganze Kalkvorhänge, welche die Gewölbe zieren. (Als Eselsbrücke: Stalaktiten hängen runter, Stalagmiten stehen munter.) Die Tropfen bilden nicht nur Steine sondern auch bizarre Figuren, die alle Namen haben. Wir entdecken beispielsweise einen schlafenden Ritter, eine Krippe und sogar ein ziemlich lebensechtes Porträt von Bruno Kreisky und natürlich den Riesen, mit 40 Tonnen Gewicht der größte freihängende Tropfstein der Welt.

Am schönsten zur Geltung kommen die Tropfsteingebilde im Dom, mit 120 Meter Länge, 80 Meter Breite und einer Höhe von 40 Meter einer der zehnten größten unterirdischen Höhlenräume der Welt. Mit Hilfe von gut platzierter elektrischer Beleuchtung in den verschiedensten Farben und Musikuntermalung wird der Aufenthalt dort zu einem beeindruckenden Erlebnis, sodass wir uns teilweise nach der Führung von diesem eigenen Universum regelrecht losreisen müssen.

Als wir die Höhle verlassen, sind auch bereits ein paar Fledermäuse munter und unterwegs. Aber im Gegensatz zu diesen „Einheimischen“, die sich im Dunkeln mühelos zurecht finden, haben wir Schwierigkeiten die Mostschenke Rauschn der Familie Gangl in

Krammersdorf zu finden. Wie überall im Almenland wird hier sehr großer Wert auf die Qualität der hausgemachten Spezialitäten, sowohl bei der Jause als auch bei den Getränken gelegt. Dementsprechend wird bei den auf Holztellern ansprechend präsentierten steirischen Schmankerln tüchtig zuge langt.

Der Buschenschank geht zurück auf Kaiser Josef II. Als es mit dem steirischen Weinbau nicht eben zum Besten stand, erließ der Kaiser 1784 eine Verordnung, die es den Weinbauern seither erlaubt „von ihnen selbst erzeugte Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres“ (!) zu verkaufen. Neben Wein aus der eigenen Produktion darf der Buschenwirt Fruchtsäfte, Mineralwasser und Soda (für den Gespritzten) sowie kalte Speisen, aber nur „Schweinerne“ servieren: Geselchtes mit frisch geriebenen Kren, Geräuchertes wie Bauernspeck, Selchwurstel und „Grammschmalz“ („Verhackertes“) gehören zu einer richtigen Brettljause wie Käse und verschiedene Aufstriche sowie sauer abgemachte Sulz oder Käferbohnen (natürlich mit steirischem Kürbiskernöl), garniert mit Tomaten, Paprika und frischem Bauernbrot



Zum Käse der passende Wein – der „Weinkeller“ im Arzberger Käsestollen

serviert.

Da im Almenland kein Wein wächst, gibt es Most, süß oder vergoren, wobei zumindest von meinem Nachbarn bemäkelt wird, dass der Alkoholgehalt gering sei (weniger als der Wein von der Traube hat der Apfelwein allemal). Ich halte mich mehr an die Fruchtsäfte von der steirischen Apfelstraße, nach Apfel-Karotte, Apfel-Johannisbeer und Apfel-Holunder bin ich jetzt bei Apfel-Weichsel (von der Kirsche die Farbe und vom Apfel der Geschmack). Sogar ein Apfel-Uhudlersaft findet sich auf der Speisekarte. Allerdings dürfte der Uhudler hier der nicht vergorene Traubensaft sein, im Gegensatz zum Uhudler, mit dem der Blauhudler, der Rotholzer Schnittkäse gereift wird.

Jedenfalls gibt es keine schweren Köpfe als es am nächsten Morgen nach einem ausgiebigen regionalen Frühstück zum Arzberger

Käsestollen geht, wo uns Franz Möstl persönlich empfängt.

Er ist in Arzberg aufgewachsen, in einer kleinen Keusche mit fünf Hektar Grund. Gelebt hat die Familie von der Viehzucht. Sein Vater war ein begeisterter Fleckviehzüchter. An und für sich war das Almenland immer eine Rindfleischregion, mit dem Schwerpunkt auf Ochsenmast. Das war noch so in den Vorkriegszeiten und den Kriegszeiten. Die Milchwirtschaft kam erst später, aber richtig heimisch geworden ist sie nicht. Der Trend geht auch wieder zurück zum Fleisch.

Franz Möstl selber hat KFZ-Mechaniker gelernt und nach der Lehre und dem Bundesheer war er 20 Jahre lang bei ALFA-Laval. Er hat sich auf Anlagenbau spezialisiert und dann selbstständig gemacht.

Seit nunmehr ebenfalls 20 Jahren gibt es die Firma Möstl Anlagenbau, sie ist europaweit

tätig und zählt derzeit knapp 100 Mitarbeiter, davon 75 im Molkereibau und 20 im Pharmaziebereich, dazu kommen noch die Mitarbeiter im Käsestollen.

Nachdem Franz Möstl so im Laufe der Jahre viele Molkereien gebaut, gut gewirtschaftet und etwas Geld auf die hohe Kante gelegt hat, hat es ihn ge- juckt, selber Käse reifen zu lassen.

Wie er selber sagt, hätte er sich ja von seinem Geld auch eine Yacht kaufen können, aber er hat sich dazu entschlossen, etwas für seine Heimatgemeinde zu tun. Zuerst wurde eine Zusammenarbeit mit der Fleischhauerei Schirnhofner angedacht, dann aber doch zu Milch umgeschwenkt.

Arzberg war über 700 Jahre lang eine Bergbaum- gemeinde, bis der Silberabbau 1927 wegen Un- wirtschaftlichkeit eingestellt wurde, weil er sich nicht mehr gerechnet hat. 1995 wurde zwei Stollen der ehemaligen Gänge zu ei- nem Schaubergwerk aus-



Käsereifungsstollen

gebaut. Damals kam Franz Möstl die Idee zur Erweiterung des Arzberger Raabstollens, um dort Käse reifen zu lassen. Dieses Projekt wurde wieder aufgegriffen, ein stillgelegter Seitenstollen angemietet und es fanden zwei Jahre lang Reifetests statt, um zu sehen, wie sich das Produkt entwickelt. Mit dabei als Mann der ersten Stunde unser Mitglied Werner Wolf, der das Projekt begleitet hat.

Als dann noch Christoph Leitner kommt und sagt, dass er bei dem Projekt gerne mitmachen möchte, hat Franz Möstl Milch und einen Käser und es wird die Almenland Stollenkäse GmbH geboren und Nägel mit Köpfen gemacht.

Die Grundidee sah vor, den bestehende Stollen auszubauen, um Reifungslager einzubauen. Doch dies stieß bald auf Schwierigkeiten. Der Bergbau früher war auf drei Ebenen betrieben worden, wobei die unterste Ebene unter Wasser steht und nicht genutzt werden kann. Weiter oben war ein großer Ausbruch nicht ideal, weil es Probleme mit der Lüftung gab. So wurde ein neuer Stollen in den Berg getrieben. Mit 400.000 Euro Kosten war der Neubau sogar günstiger, als der Umbau.

Sechs Monate lang wurde Tag und Nacht

gearbeitet. In zehn Stunden Tagschicht und 10 Stunden Nachtschicht haben aber nur zwei Mann gearbeitet. Dabei erfolgte der Stollenvortrieb durch „Schießen“ (Sprengen, bei dem die Kraft nach innen geht). Rund 1,70 Meter betrug der Vortrieb bei einem Abschlag (mögliche Ausbruchtiefe in Tunnellängsrichtung). Dann wurde der Smog ausgeblasen und das gelöste Gestein mit einem Bagger abtransportiert. Weiter wurde aber nichts gemacht, die Stollenwände sind nicht bearbeitet. Die Felswände sind Naturaustrieb, so wie das Gestein beim Schießen abgebrochen ist, so sind die Stollenwände auch verblieben. Sie sehen aus, als hätten Knappen mit Spitzhacken fein säuberlich einen Gang geschlagen. Das direkt neben dem Stollen liegende ehemalige Knappenhaus hat Franz Möstl gekauft und umgebaut. Dabei fand auch gleich ein Teil des beim Stollenbau anfallenden Schutttes Verwendung als Frostkoffer, den restlichen Schutt hat die Gemeinde gebraucht.

Die schöne Maserung des Gesteins kommt auch dadurch zustande, dass der Stollen quer zur Schichtung vorangetrieben worden ist. Damit einher geht eine größere Tragfähigkeit, aber es musste auch aufgrund des Gesteinsaufbaus gegen den vorherigen Plan



die Richtung gewechselt werden.

Beim Stollenbau behilflich war der Initiator des Schaubergwerkes in Arzberg, Dozent Dr. Leopold Weber, der für Franz Möstl die ganze Antragstellung bei den Behörden übernommen hat. So heißt der neue Stollen auch Franz-Leopold-Stollen, nach **Franz Möstl** und Dr. **Leopold** Weber und hat daher bei der Namensgebung nichts mit den Habsburgern oder der k. und k. Zeit zu tun.

Insgesamt hat Franz Möstl sein Stollen rund 1,2 Millionen Euro gekostet, aber es steckt viel Eigenleistung seiner Handwerker darin. Eine Förderung im Ausmaß von 22 Prozent erfolgte über das Leader-Projekt 2007-2013. Die Felsen sind Naturstein, nur der Eingang ist betoniert und die Stellen, wo die Wände auf den Boden treffen haben eine Betonleiste, die mit Nirosta eingefasst ist. Dadurch ist der ganze Stollen rostfrei und wenn er ausgewaschen wird, kann das Wasser abrinnen. Noch dazu handelt es sich um ein altes Silberbergwerk und Silber wirkt bekanntlich antibakteriell und beugt Schimmelbildung vor.

Eigenleistung sind die Kabeltassen, die Beleuchtung und die millimetergenau eingepassten Türen. Die Handwerker wollten zeigen, was sie können und so ist der Reifungsstollen auch gleichzeitig ein Referenzbau, klein und fein, genau wie die Käseerei von Christoph Leitner. Der Stollen wird auch viel besucht und viel bewundert. Heuer haben bereits 12.000 Gäste den Stollen besucht.

Dazu kommt ein ausgetüfteltes Belüftungssystem, da er Stollen leicht zu einem Wasserschacht abfällt, zieht er wie ein Kamin.

Beim Wasser, dort, wo keine Staubpartikel in der Luft sind, wird die feuchtigkeitsgesättigte Luft angesaugt und in die Reifungskeller gepumpt. Die ammoniakgesättigte Luft wird im Gegenzug abgesaugt und hinaus geblasen. Daher riecht es im Stollen auch nicht nach Käse. Es herrscht eine stets gleichmäßige Temperatur und die Tag und Nacht laufende Belüftung bläst gleichmäßig über alle Käse, so reift auch der Käse gleichmäßig. Die Luft wird mit einem leichten Überdruck eingeblasen, damit von außen keine Luft hereinkommt.

Eröffnet wurde der Käsestollen im Mai 2010. Jeder der acht verschiedenen Käsesorten hat einen eigenen Reiferaum: Erzherzog Johann, Arzberger Argentum, Arzberger Bellino, Erzherzog Johann mit Rotwein, Teichalmer, Tisch Parmesan, Bergkäse mit Rotwein und Arzberger Knappenkäse. Aber es hat nicht nur jeder Käse einen eigenen Reiferaum, passend zu jedem Käse gibt es den entsprechenden Wein und die Weinflaschen werden ebenfalls auf Stellagen im Stollen gelagert. Franz Möstl hat sich ebenso wie seine Mitarbeiter im Grubenhaus zum Käse-Sommelier ausbilden lassen.

Christoph Leitner bringt die Käse in den Formen, damit die Käse die Form behalten. Dann kommen die Käse ins Salzbad. Da das Salzbad im Stollen steht, wo es gleichmäßig kühl ist, muss es nicht gekühlt werden. Es stehen zwei Salzbadewannen nebeneinander, über Nacht wird das Salzbad von einer Wanne in die andere gepumpt und der Käse kann dann frei herausgenommen werden. An



Umgebautes Knappenhaus

der Automatik im Käsestollen wurde nicht gespart. Die Käseschmierung übernimmt ein Roboter aus der Schweiz, der Erzherzog Johann mit Rotwein wird allerdings händisch gepflegt. Es gibt einen eigenen Stollen für die Rotschimmelreifung, dann wird der Käse umgelagert.

Die Käse reifen auf Kunststoffauflagen, weil sich Holzbretter in der feuchten Luft vollsaugen und dann nicht mehr regulieren.

Mittlerweile lagern 30 Tonnen Käse im Stollen, wo die unterschiedlichen Käsesorten bis zu einem Jahr langsam zu ganz besonderen Spezialitäten heranreifen. Um Käse so lange reifen zu lassen, braucht es Lagerkapazität und einen langen finanziellen Atem. Der fertige Käse wird dann im Grubenhaus verpackt und gekühlt. Vertrieben wird der Käse in ganz Österreich und teilweise in Deutschland in Feinkostläden und in ausgesuchten Betrieben in der Gastronomie und Hotellerie, nicht aber in Supermärkten. Der Markt entwickelt sich Schritt für Schritt und wächst langsam, so ist das Preisniveau in Ordnung und es kann kein Druck ausgeübt werden.

Dass der Stollenkäse eine Spitzenqualität erreicht, wissen nicht nur Käsekenner. Der beliebteste Käse ist der Arzberger Argentinum, ein würziger Weichkäse, der sich wirklich mit den Franzosen messen kann.

Ziegenkäse wird von der Bundesanstalt Rotholz zugekauft. Hier läuft ein Versuch mit rund 30 Kilogramm im Monat, vorerst nur

zum Goustieren. Das Goustieren – probieren, kosten, genießen – des Käsesortiments aus dem Käsereifungsstollen steht als nächstes auf dem Programm. Um im gemütlichen Ambiente des Grubenhauses mit traditioneller Einrichtung den richtigen Käsegenuss zu erleichtern, wurde der Käse wie auf einer Uhr im Kreis nach seinem Aroma sortiert. Begonnen wird auf der 6-Uhr-Position, so geht es im Uhrzeigersinn von mild nach kräftig und würzig. In der Mitte liegt der Parmesan, dazu wird noch Schinken zum Einwickeln und zur geschmacklichen Abrundung gereicht und – natürlich – der passende Wein.

„Käse schließt den Magen“, heißt es. Aber bevor wir die lange Heimfahrt antreten, setzen wir doch noch etwas darauf und besuchen in Passail die „Knödelzeit“, ein Wirtshaus, in dem Anita Schweiger ihre Gäste mit einer Vielzahl von Knödelvariationen einkocht, und kosten uns durch die runden Köstlichkeiten – in umgekehrter Reihenfolge – von würzig bis mild.

Bei der Gelegenheit erfahren wir im Tischgespräch, dass unser Chauffeur, der Leo, dem Käsereiverband seit vielen Jahren eng verbunden ist – er ist nämlich Mitglied der Bundesmusikkapelle Itter, die alljährlich (mit einer einzigen Ausnahme) die musikalische Gestaltung des Gottesdienstes anlässlich der Wallfahrt zur milchwirtschaftlichen Kapelle auf der Kraftalm übernimmt.



Einladung



zur 12. internationalen

KÄSIADA

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

6 bis 8. November 2014
Hopfgarten im Brixental/Tirol

Wir laden wieder zur härtesten Geschmacksentscheidung im Käsebereich in Mitteleuropa ein.

Neben Hart- und Schnittkäsen wird heuer vermehrt auf Innovationen im Käsebereich Wert gelegt. Zur Prämierung eingeladen ist auch Butter.

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

Teilnahmebedingungen und Anmeldeformulare können von unserer Homepage heruntergeladen werden: www.fachleuteverband.at

Auf ein Wiedersehen bei der 12. internationalen Käsiade vom 6. bis 8. November 2014 in Hopfgarten in Tirol freut sich

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

KÄSIADE: 6. bis 8. Nov. 2014

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

FR 10.00 - 15.00 Uhr
Käsekinofilm + Führung für Schulen
18.00 Uhr
„Radio U1“, Livesendung aus dem Gasthof „Traube“
20.00 Uhr
„Käse & Wein“, „Hochfilzener Musikanten“ Eintritt € 15
Käsebuffet + Weinprobe inbegriffen.

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

Wie bei den bisherigen Käsiaden bitten wir die Mitglieder vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute auch heuer wieder um tatkräftige Unterstützung, sei es durch die Mithilfe oder durch den Besuch unserer Veranstaltung. Wir freuen uns auf gute Zusammenarbeit und auf viele schöne Momente bei der Käsiade 2014.

Mach mit!

Komm vorbei!

Freundschaft

Eines Tages, ich war gerade das erste Jahr auf der High School, sah ich ein Kind aus meiner Klasse nach Hause gehen. Sein Name war Kyle. Es sah so aus, als würde er alle seine Bücher mit sich tragen.

Ich dachte mir: "Warum bringt wohl jemand seine ganzen Bücher an einem Freitag nach Hause? Das muss ja ein richtiger Dummkopf sein."

Mein Wochenende hatte ich schon verplant (Partys und ein Fußballspiel mit meinen

Freunden morgen Nachmittag), also zuckte ich mit den Schultern und ging weiter.

Plötzlich sah ich eine Gruppe Kinder in seine Richtung laufen. Sie rempelten ihn an, schlugen ihm seine Bücher aus den Armen und schubsten ihn, so dass er in den Schmutz fiel. Seine Brille flog durch die Luft und ich beobachtete, wie sie etwa drei Meter neben ihm im Gras landete. Er schaute auf und ich sah diese schreckliche Traurigkeit in seinen Augen. Mein Herz wurde weich.

Ich ging zu ihm rüber, er kroch am Boden umher und suchte seine Brille und ich sah Tränen in seinen Augen. Als ich ihm seine Brille gab, sagte ich: "Diese Typen sind Blödmänner." Er schaute zu mir auf und sagte: "Danke!"

Ein großes Lächeln zierte sein Gesicht. Es war eines jener Lächeln, die wirkliche Dankbarkeit zeigten. Ich half ihm seine Bücher aufzuheben und fragte ihn wo er wohne. Es stellte sich heraus, dass er in meiner Nähe wohnte, also fragte ich ihn, warum ich ihn vorher nie gesehen habe. Er erzählte mir, dass er zuvor auf eine Privatschule ging. Ich hätte mich nie mit einem Privat-Schul-Kind abgegeben. Den ganzen Nachhauseweg unterhielten wir uns; und ich trug seine Bücher. Er war eigentlich ein richtig cooler Kerl.

Ich fragte ihn, ob er Lust hätte mit mir und meinen Freunden am Samstag Fußball zu spielen. Er sagte zu. Wir verbrachten das ganze Wochenende zusammen und je mehr ich Kyle kennen lernte, desto mehr mochte ich ihn. Und meine Freunde dachten genauso über ihn.

Es begann der Montag Morgen und auch Kyle mit dem riesigen Bücherstapel war wieder da. Ich stoppte ihn und sagte: "Oh Mann, mit diesen ganzen Büchern wirst du eines Tages noch mal richtige Muskeln bekommen." Er lachte und gab mir einen Teil der Bücher.

Während der nächsten vier Jahre wurden Kyle und ich richtig gute Freunde. Als wir älter wurden, dachten wir übers College nach. Kyle entschied sich für Georgetown und ich mich für Duke. Ich wusste, dass wir immer Freunde sein werden und diese Kilometer zwischen uns niemals ein Problem darstellen würden. Er wollte Arzt werden und ich hatte vor eine Fußballer-Karriere zu machen. Kyle war Abschiedsredner unserer Klasse.

Ich war so froh, dass ich nicht derjenige war, der sprechen musste. Am Abschlusstag sah ich Kyle. Er sah großartig aus. Er war einer von denen, die während der High School zu sich selber finden und ihren eigenen Stil entwickeln. Er hatte mehr Verabredungen als ich und alle Mädchen mochten ihn. Manchmal war ich richtig neidisch auf ihn. Heute war einer dieser Tage. Ich konnte sehen, dass er wegen seiner Rede sehr nervös war. Ich gab ihm

einen Klaps auf den Hintern und sagte: "Hey, großer Junge, du wirst großartig sein!" Er sah mich an und lächelte. "Danke," sagte er.

Als er seine Rede begann, räusperte er sich kurz und fing an: "Der Abschluss ist eine Zeit, um denen zu danken, die dir halfen, diese schweren Jahre zu überstehen: deinen Eltern, deinen Lehrern, deinen Geschwistern, vielleicht einem Trainer ... aber am meisten deinen Freunden. Ich sage euch, das beste Geschenk, dass ihr jemandem geben könnt, ist eure Freundschaft. Lasst mich euch eine Geschichte erzählen."

Ich schaute meinen Freund etwas ungläubig an, als er von dem Tag erzählte, an dem wir uns das erste mal trafen. Er hatte geplant, sich an diesem Wochenende umzubringen. Er erzählte weiter, dass er seinen Schrank in der Schule ausgeräumt hatte, so dass seine Mutter es später nicht tun musste und er hatte deshalb sein Zeug nach Hause getragen.

Er schaute mich an und lächelte. "Gott sei Dank, ich wurde gerettet. Mein Freund hat mich von dieser unsäglichen Sache bewahrt."

Ich konnte spüren, wie die Masse den Atem anhielt als dieser gutaussehende, beliebte Junge uns von seinem schwächsten Augenblick im Leben erzählte. Ich bemerkte wie seine Mutter und sein Vater lächelnd zu mir herüber sahen, genau das selbe, dankbare Lächeln. Niemals zuvor spürte ich solch eine tiefe Verbundenheit.

Unterschätze niemals die Macht Deines Handelns. Durch eine kleine Geste kannst du das Leben einer Person ändern. Zum Guten oder zum Bösen. Die Schöpfung setzt uns alle ins Leben des anderen, um uns gegenseitig zu beeinflussen, auf jede Art und Weise. Sieh' das Gute in anderen. Ein Leben ohne

Freunde, ist ein Leben ohne Sonne!



Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt