

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2017

	<p>Vollversammlung Mittwoch, 28. Juni 2017, 14:00 Uhr Gasthof „Post“, Strass</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Johann ANDERGASSEN † Helmuth SPIESS † Dipl.-Ing. Dr. Hans STEINER</p>
	<p>Frühsommerausflug Donnerstag, 6. Juli 2017 Käsekompetenz-Center Salzburg Milch</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>Mit SES um die Welt Honduras, zweiter Teil</p>
	<p>34. milchwirtschaftliche Wallfahrt 20. August 2017, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Erzählung</p>	<p>Der Kreis der Neunundneunzig</p>

Ein Kaufmann suchte einen Lehrlingen. Auf sein Inserat hin meldeten sich nicht weniger als 50 Knaben. Er beschied sie alle auf eine bestimmte Stunde zu sich, las rasch die Empfehlungsbriefe, welche sie mitgebracht hatten, und wählte dann, ohne ein Wort zu fragen, einen von den Fünfzig aus. Die anderen verabschiedete er.

"Warum wählst du gerade diesen Knaben?", fragte ein Freund, der zugesehen, verwundert, "er hatte ja keinen einzigen Empfehlungsbrief!"

"O", sagte der Kaufmann, "er hatte ja viele. Er putzte seine Füße ab, ehe er ins Zimmer trat, und machte die Tür zu; er ist also sorgsam. Er gab ohne Besinnen dem alten, lahmen Manne seinen Stuhl; er ist also aufmerksam und freundlich. Er nahm seine Mütze ab, ehe er hereinkam, und beantwortete meine Fragen schnell und sicher; er ist also höflich und wohlerzogen. Er hob das Buch auf, das ich absichtlich auf den Boden gelegt hatte, während die übrigen es zur Seite stießen oder darüber stolperten. Er wartete ruhig und drängte sich nicht heran - ein gutes Zeugnis für sein anständiges Betragen. Ich bemerkte ferner, dass sein Rock gut ausgebürstet, und sein Gesicht und seine Hände rein waren. Nennst du dies alles keinen Empfehlungsbrief? Ich gebe mehr darauf, was ich von einem Knaben weiß, den ich zehn Minuten lang gesehen habe, als auf das, was in schön klingenden Empfehlungsbriefen geschrieben steht."



Einladung

Innsbruck, den 28. Mai 2017

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

Jahreshauptversammlung

am **Mittwoch, 28. Juni 2017, 14:00 Uhr** ,
Gasthof „**Post**“, in 6261 **Strass**, Oberdorf 6

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Vorstellung des neuen Lehrplanes Milchtechnologie, Doppellehre Mechatronik
5. Neubau der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie
6. Schülerprojekt Zweimilchkäse beim Wettbewerb „genial Regional“
7. 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

Johann ANDERGASSEN

Hofberater a. D.

04.10.1952 † **20.06.2016**

*Du siehst den Garten nicht mehr grünen,
du siehst die Blumen nicht mehr blühen,
hast stets geschafft,
manchmal gar über deine Kraft.
Alles hast du gern gegeben,
Liebe, Arbeit war dein Leben.
Du hast ein gutes Herz besessen,
nun ruhe still und unvergessen.*

Am 20. Juni 2016 hat Herr Johann Andergassen allzu früh im Alter von 63 Jahren den langen Kampf gegen seine Krankheit verloren.

Hans Andergassen wurde am 4. Oktober 1952 in Hall in Tirol geboren.

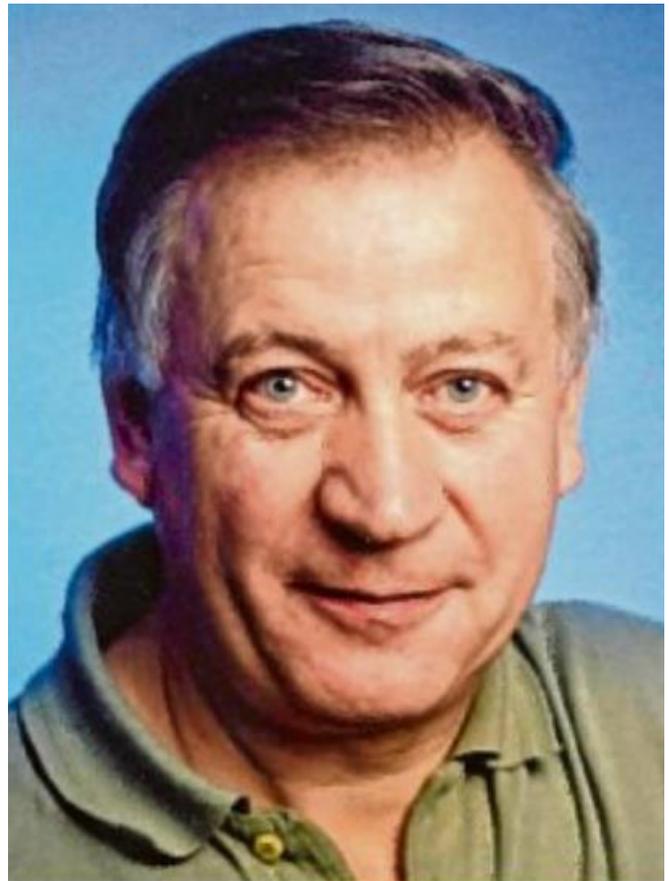
Nach acht Jahren Volksschule in Absam und anschließendem Polytechnischen Lehrgang besuchte er von 1968 bis 1970 die Landwirtschaftliche Lehranstalt Rotholz.

Die nächsten drei Jahre war er als Landwirt tätig.

Sein weiterer beruflicher Lebensweg führte ihn dann 1973 als Hofberater zum Milchhof Innsbruck.

In seinen Wirkungsbereich fielen die Beratung und Kontrolltätigkeit auf dem Gebiet der Haltung und Fütterung der Milchkühe, der Milchgewinnung (Melkmaschine, Melkgeschirr), der Melkhygiene (Hygieneprogramm) und der Milchbehandlung (Milchkammer, Kühleinrichtungen) mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung der Milch. Große Bedeutung kam dabei auch der Frage der Eutergesundheit zu.

Er war in dieser Funktion Kollege von Reinhard Mair aus Vomp bzw. von Hans-Peter Grosek aus Telfs.



Neben diesen drei Hofberatern des Milchhofes Innsbruck gab es noch Thomas Aufinger (Inntal-Milch), Raimund Korber (Osttiroler Molkerei) und in Rotholz Heinrich Ladner (auch Lehrer an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft) sowie die Hofberater der Landeslandwirtschaftskammer Tirol: Sebastian Aufhammer, Johann Brandacher und Paul Berger.

Nach der Fusion des Milchhofes Innsbruck mit der Inntal Milch zur Tirol Milch wechselte Hans Andergassen 1990 als Vertreter zu Westfalia Separator nach Salzburg ehe er sich 1992 als Melkmaschinen-Gewerbetreibender selbständig machte.

Zuerst als Manushändler, Manus wurde dann von der DeLaval-Gruppe übernommen.

Von 1998 bis 2000 engagierte er sich als Vertreter für die Firma Hauer, von 2000 bis 2002 für die Firma Mairhofer und von 2002 bis zu seinem Pensionsantritt im Jahr 2013 für die Firma Siedler KG.

Neben der Milchwirtschaft hatte Hans Andergassen noch weitere Passionen, so war er äußerst aktiv in das Vereinsleben der Gemeinde Absam eingebunden: Bei der Freiwilligen Feuerwehr (von 1988 bis 1991 sogar als Kommandant), den Speckbacher Schützen und den Absamer Matschgerer.

Im Gedenken an unser Mitglied

Helmuth SPIESS

Molkereimeister in Ruhe

28.04.1939 † **28.12.2016**

*Ich hab den Berg erstiegen,
der euch noch Mühe macht;
drum weint nicht, ihr Lieben,
ich hab mein Werk vollbracht.*

Helmuth Spiess wurde am 28. April 1939 in Naturns geboren und ist am 28. Dezember 2016 in Meran gestorben.

Seine Lehrzeit verbrachte er in den Molke-
reien von Naturns, Kastelruth und Sterzing.

Von 1959 bis 1960 war er Molkereigehilfe bei
der Firma Thoma in Bayern.

Nach dem Militärdienst von 1960 bis 1962
absolvierte er 1963 den Molkereimeisterkurs
in Boos/Allgäu.

Nach dem Abschluss begann Helmuth Spiess
1964 als technischer Betriebsleiter bei der
Feinkäserei Josef Ampßler in Wald bei Markt
Oberdorf/Allgäu.

1966 wechselte er als Abteilungsleiter zur
Frischkäserei in der Breisgaumilch in Frei-
burg. Das 1930 als Molkereigenossenschaft
in Freiburg gegründete Unternehmen der
Schwarzwälder Bau-
ern firmierte später
zur Schwarzwald-
milch GmbH Frei-
burg.

Ab 1970 war Hel-
muth Spiess techni-
scher Betriebsleiter
im Milchhof Meran.

Von 1977 bis zu sei-
ner Pensionierung



am 1. Mai 1994 war er in der MILA Bozen
tätig.

Seinen Beruf hat er immer mit Begeisterung
ausgeübt.

Nach seiner Pensionierung galt seine Lei-
denschaft den Bergen. Viele Gipfel hat er
erklommen, bis es ihm durch seine Krankheit
nicht mehr möglich war.

Das Foto zeigt die Einweihung des Gebäudes
der Sennereigenossenschaft Kastelruth im
Jahr 1924. Hier verbrachte Helmuth Spiess
einen Teil seiner Lehrzeit. Am 1. Februar
1964 wurde die Milchverarbeitung eingestellt
und die Milch an den Milchhof Bozen gelie-
fert. Im Mai 1977 wurden alle Mitglieder von
der neu entstandenen Milchgenossenschaft
Mila in Bozen übernommen, wo im gleichen
Jahr auch Helmuth Spiess eintrat, womit sich
der Bogen wieder geschlossen hat.



Im Gedenken an unser Mitglied

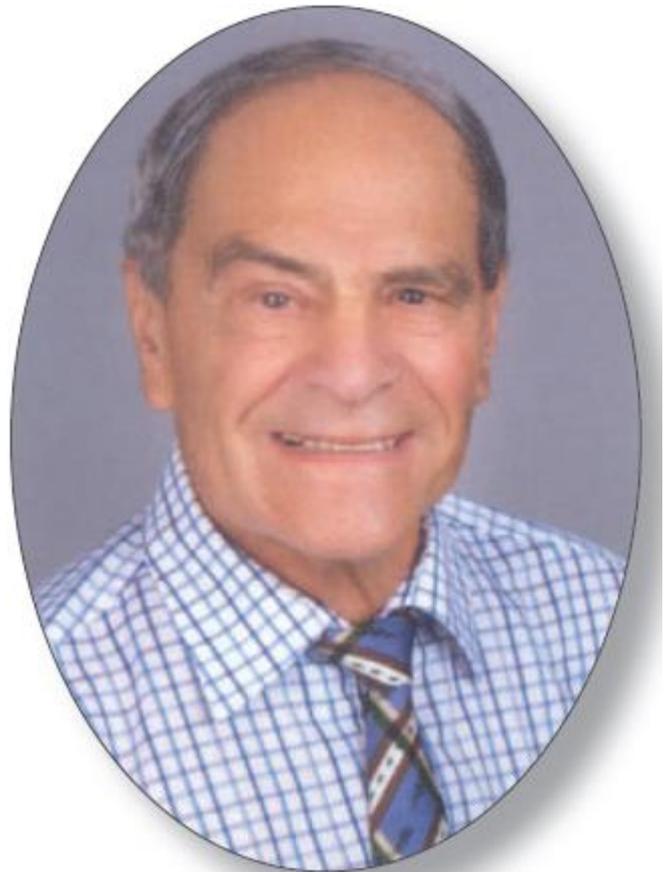
Kommerzialrat Dipl.-Ing. Dr. Hans STEINER

Geschäftsführer i. R.

28.02.1931 † **15.12.2016**

Wir sind alle nur Wanderer auf dieser Erde

Plato 400 vorChr.



Hans Steiner wurde am 28. Februar 1931 in Annaberg (Niederösterreich) geboren und war Zeit seines Lebens besonders stark mit der österreichischen Milchwirtschaft verbunden.

Begonnen hat dies bereits in der schulischen Ausbildung, wo er nach der zweijährigen Landwirtschaftlichen Schule in Gröbming das Francisco Josephinum in Wieselburg besuchte.

Bereits zu diesem Zeitpunkt verdiente sich Hans Steiner als Werksstudent Geld in der Wiener Molkerei WIMO. Exkurs WIMO:



Die Wiener Molkerei war ein Gebäude von 139 Meter Länge, einer Seitenfront von 61 bis 36 Metern, insgesamt 10.000 m² Baufläche. Das ganze Gebäude umschloß einen

Hofraum, 108 m lang und 31 m breit. Rechts vom Eingangstor befand sich das zweistöckige Direktionsgebäude mit Kanzleien und Wohnungen für die Direktoren und einzelne Beamte, links die Pferdestallungen (116 Pferde) und darüber Schlafzimmer und Rauchzimmer für das unverheiratete Personal sowie eine Kantine. Der Personalstand der Molkerei betrug 420 Personen, einschließlich der in den Morgenstunden bei der Zustellung Beschäftigten waren es fast 800.

An der Universität für Bodenkultur schloss Hans das Studium der Landwirtschaft mit dem Doktorat mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

Danach übersiedelte er nach Salzburg, um in der Landwirtschaftskammer Salzburg als Milchwirtschaftsreferent tätig zu sein.

Sein enormes Fachwissen half hauptsächlich den damals noch häufig anzutreffenden Käseereien im Flachgau, wo er die Käser tatkräftig in der Qualitätssicherung der Rohmilch sowie in der Produktion unterstützte.

Seine Arbeit zeigte sehr rasch Früchte, weshalb er in der Salzburger Milchwirtschaft nicht nur als Mensch sondern insbesondere als ausgezeichneter Fachmann geschätzt wurde.

1967 übernahm Dr. Hans Steiner die Geschäftsführung des Milchhofes Salzburg,

die er bis Ende 1993 innehatte.

Gegründet wurde der Milchhof Salzburg im Geburtsjahr von Hans Steiner, 1931.

Im Jahr 1937 haben die Landwirte der Stadt Salzburg und Umgebung einen Neubau des kleinen Betriebes angeregt, der bis zum Jahr 1938 in der Erzherzog-Eugen-Straße bestand. Damals betrug die angelieferte Tagesmilchmenge 1.700 Liter (620.000 Liter im Jahr).

1939 entstand ein neuer Molkereibetrieb, ausgestattet mit modernen Maschinen und Geräten. Dies war umso notwendiger als damals die Marktordnung auf dem milchwirtschaftlichen Sektor eingeführt wurde, welche den freien Verkauf von Rohmilch verbot, sodass die ganze Stadt Salzburg aus hygienischen Gründen nur mehr mit pasteurisierter Milch beliefert wurde.

Außer offener Milch in Kannen wurde ab 1950 auch pasteurisierter Milch in Flaschen mit Aluminiumverschluß ausgegeben. Das Stadtgebiet war dicht von Milchgeschäften durchzogen, 194 an der Zahl, davon 120 Milchsondergeschäfte.



Flaschenabfüllanlage des Milchhofs Salzburg

Die Milchlieferung erfolgte 1950 von 31 Milchgenossenschaften, die Mitglieder des Milchhofes Salzburg waren. Diesen gehörten 1.420 Milcherzeuger an. Da die Anlieferung der Mitgliedsgenossenschaften nicht ausreichte, um den täglichen Bedarf der Stadt von 50.000 bis 60000 Liter zu decken, erfolgten weitere Zulieferungen aus den Käseereien des Flachgaus. Die jährliche Milchanlieferung betrug 24 bis 26 Millionen Liter.

Vor Kriegsende wurde der Milchhof durch Bombeneinwirkung schwer beschädigt und übersiedelte nach Kriegsende an den heutigen Standort in Itzling.

27 Jahre leitete Hans Steiner das Unternehmen und machte es zu einem sehr erfolgreichen, österreichweit anerkannten Betrieb.

Heute ist das Nachfolgeunternehmen Salzburg Milch die einzig existierende Molkerei in Österreich, die ihren Sitz noch in einer Landeshauptstadt hat.

Seine Visionen zeigten sich insbesondere darin, dass er bereits sehr frühzeitig erkannte, das Unternehmen fit für den sich anbahnenden freien Markt zu machen. Zweigbetriebe wurden in den Hauptbetrieb in der Stadt Salzburg integriert, das Produktsortiment wurde sehr breit aufgestellt, um gegen Marktschwankungen gerüstet zu sein.

Seine offene und freundliche Art nützte Hans Steiner, um im damaligen Marktordnungssystem seine Wünsche und Forderungen in Wien durchzusetzen. Ausgezeichnete Kontakte zu allen Vertretern der Sozialpartner zeichneten ihn aus. Ebenso war es für ihn selbstverständlich, seine Unterstützung in vielen Interessensvertretungen im Sinne der österreichischen Milchwirtschaft zu geben.

Selbst nach seiner Pensionierung war Hans Steiner innerhalb der österreichischen Milchwirtschaft wie auch bei den Milchlieferanten sehr geschätzt. Er hielt stetig den Kontakt zu Kollegen, zeigte sich bis zuletzt sehr an der aktuellen Entwicklung der Branche interessiert und ist danach selbst zum Nebenerwerbslandwirt geworden.

Glücklicherweise konnte Hans Steiner noch viele Jahre seinen Hobbies nachgehen, zu denen neben der Landwirtschaft und seiner Familie insbesondere seine Leidenschaft zu den Oldtimern der Marke „Steyr“ zählte.

Wir werden Dr. Hans Steiner stets als lieben Menschen, ausgezeichneten Fachmann und tollen Kollegen in Erinnerung halten.



von links: Dr. Karl Mayr, Landesrat Bonimaier, Ök.Rat. Sepp Moosbrucker, Milchhofdirektor Dr. Hans Steiner vor dem Milchhof

Lehrberuf im Wandel – vom Käser über den Molkereifacharbeiter zum Milchtechnologe

In Österreich werden 180 Lehrberufe ausgebildet, davon 153 in Tirol. Für die meisten beträgt die Lehrzeit rund drei Jahre. Nach dem dualen Ausbildungssystem gibt es zwei Lernorte, die praktische Ausbildung erfolgt am Betrieb und die theoretische an einer Fachberufsschule.

Für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau ist die einzige Ausbildungsstätte für Österreich und Südtirol die Tiroler Fachberufsschule für Wirtschaft und Technik Kufstein-Rotholz, Salurner Straße 22, 6330 Kufstein, Homepage www.tfbs-kufstein.tsn.at.

Wer sich in der Geographie Tirols etwas auskennt, wird über die Bezeichnung „Kufstein-Rotholz“ stolpern, schließlich handelt es sich hierbei nicht um zwei Nachbarorte. Kufstein-Rotholz deshalb, weil es sich um einen Zusammenschluss zweier Fachberufsschulen

handelt, um organisatorische und personelle Synergien zu nutzen.

Zur Entwicklung des Lehrberufes

Zum Käserberuf zugelassen wurden in den 30iger Jahren des vorigen Jahrhunderts vorwiegend junge Burschen, welche aus Landwirtschaften stammten.

Die Auswahl wurde nach drei Kriterien getroffen:

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



Damals wie heute braucht es Wissen um die Produktion und handwerkliches Geschick zum Käsen
Foto: TFBS Kufstein-Rotholz

Das Bild der Lehre hat sich sehr stark gewandelt. Dem wurde auch in der Berufsbezeichnung des Molkers und Käasers Rechnung getragen. In den letzten Jahren stammte jeder zehnte Lehrling aus der Landwirtschaft, die Branche hat sich geöffnet.

Voraussetzungen für die Eignung zum Molkereiberuf:

- Positiver Abschluss der neunten Schulklasse
- Interesse an biologischen und mikrobiologischen Vorgängen
- chemisches, technologisches und technisches Verständnis
- handwerkliches Geschick
- Interesse an der Milchwirtschaft
- Gesundheit, Kraft und gute körperliche Verfassung
- guter Geruchs- und Geschmackssinn

- Gesundheits-, Hygiene- und Sicherheitsbewusstsein

Die Ausbildung zum Molkerei- und Käseerfacher dauert drei Jahre, davon pro Jahr 9 1/3 Wochen Schulzeit.

Auf dem Lehrplan stehen die Grundlagen der Milcherzeugung samt Technologie der Milchverarbeitung über Lebensmittelchemie und mikrobiologische Grundlagen bis hin zu Theorie und Praxis der Analytik und Labortechnik. Dazu kommen die Bereiche Produktmanagement und Produktentwicklung samt Herstellung von Käse- und Molkereiprodukten, Sensorik und Produktkontrolle sowie – immer wichtiger – Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement. Weitere Lehrinhalte sind Gerätekunde, Betriebswirtschaft und Kostenrechnung und nicht zuletzt Grundbegriffe des Produktmarketings.



Lehrabschlussprüfung am 28. April 2017 in Rotholz

Weißer Fahne mit 21 neuen FacharbeiterInnen der Milchtechnologie bei der Lehrabschlussprüfung am 28. April 2017 an der Tiroler Fachberufsschule Kufstein/Rotholz am Standort Rotholz
Klassenfoto 3 f, Foto: TFBS Kufstein-Rotholz

Die Anforderungen und der Anspruch an die Lehrlinge und ausgebildeten Facharbeiter sind in den letzten Jahren wesentlich höher geworden. Durch die Hochtechnisierung der Molkereien aufgrund der verschärften hygienischen Anforderungen an die Produktion war es notwendig geworden.

Der neue Lehrberuf des Milchtechnologen und der Milchtechnologin

Nunmehr hat sich der Lehrberuf Molke-reifachmann zum Milchtechnologen und der Milchtechnologin gewandelt. Der „einfache“

Handwerker muss zum Multitalent werden. Ein Milchtechnologe und eine Milchtechnologin lernen in einer Molkerei nicht nur alles über Milch sondern auch die technischen Aspekte der Molkerei kennen.

Ein Ergebnis dieser kompletten Ausbildung ist, dass Milchtechnologen und Milchtechnologin sehr begehrt in der Lebensmittelbranche sind, denen neben der berufs-eigenen Weiterbildung zum Molkereimeister und zum Bachelor (B.Sc.) und Master of Science (M.Sc.) viele Wege offen stehen.



Viele hervorragende Leistungen mit insgesamt neun Auszeichnungen entweder beim schulinternen Leistungswettbewerb und/oder bei der Lehrabschlussprüfung.

Herausragend dabei unser Georg Summer mit einer Auszeichnung sowohl im Zeugnis als auch beim Leistungswettbewerb wie auch bei der Lehrabschlussprüfung.

Erste Reihe im Bild von links: Sagmeister Sandra – Betrieb Nuart vulgo Hafner - Kärnten, Summer Georg – Sennerei Schnifis - Vorarlberg, Roither Antonia – Gebrüder Woerle - Salzburg, Wetscher Andreas – Heumilchsennerei Fügen - Tirol, Schnegg Fabio – Dorfsennerei Schlins – Vorarlberg

Zweite Reihe im Bild von links: Pfister Josef – HBLFA Tirol, Brugger Simon – HBLFA Tirol, Auer Markus – Bergmilch Südtirol,

Dritte Reihe von links: Trivic Stefan – Pinzgau Milch – Salzburg, Foto: TFBS Kufstein-Rotholz
Herzliche Gratulation!

Auch früher schon hieß es „das Käserhandwerk zu beherrschen“, und so werden handwerkliche Fähigkeiten ebenso vorausgesetzt wie geistige und vor allem die Liebe zum Lebensmittel. Schließlich geht es um die Erzeugung eines Lebensmittels. Qualität und Hygiene stehen also im Vordergrund.

Um der stetigen Weiterentwicklung in der Milchwirtschaft Rechnung zu tragen, ist immer mehr an Wissen in den Lehrplan und die seit Jahrzehnten gleich gebliebene Schulzeit von 9 1/3 Wochen gepresst worden.



Am 10. Feber 2017 fand anlässlich der Zeugnisverteilung die zweite Preisverleihung des neu durchgeführten schulinternen **Leistungswettbewerbes in der 2h – Klasse** statt.

Teilgenommen haben 22 Lehrlinge, davon erhielten 5 Leistungsabzeichen
in GOLD: **Geyr Matthias – Milchhof Sterzing, Kofler Gregor – Bergmilch Südtirol**
Milojevic Milos – Pinzgau Milch

in SILBER: **Berlinger Arno – Sennerei Andelsbuch, Trivic Stefan – Pinzgau Milch**
Neben einer Urkunde erhielten alle Lehrlinge auch einen Sachpreis, welcher wiederum von den österreichischen Lehrbetrieben (im Verein zur Förderung der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie) gesponsert wurde. Mit dabei auch unser Präsident des Käserei- und Molkereifachleuteverbandes, Herr Sebastian Wimmer, als Vertreter und Gratulant unserer Branche. Foto: TFBS Kufstein-Rotholz

Die Schulzeit wird um zwei Schultage mehr auf nun zehn Wochen verlängert und neue pädagogische Lernansätze im Lehrplan angewendet. Die einzelnen früher unabhängigen Fachgegenstände werden zu Kompetenzbereichen zusammengefasst. Dies bedeutet, dass im Fachunterricht von allen Lehrpersonen ein Thema umfassend behandelt wird.

Mit dem alten Lehrplan wurde beispielsweise in der ersten Klasse Melken und Eutergesundheit behandelt, in der zweiten Klasse die gesetzlichen Vorschriften für die Rohmilchqualität ausgeführt und in der dritten Klasse in Chemie die Bestandteile der Milch untersucht.

Das Thema der Rohmilch wurde also in den gesamten drei Jahren immer wieder in einzelnen Teilbereichen behandelt.

Handlungs- und kompetenzorientierte Unterricht

Mit dem neuen Lehrplan und der Zusammenfassung zu Kompetenzbereichen werden alle Bereiche der „Rohmilchqualität“ von der Milchgewinnung, über die Chemie, Mikrobiologie und Hygiene zur Verarbeitungstechnik, sowie den rechtlichen Vorschriften bis hin zu fachmathematischen Berechnungen oder benötigten Fachbegriffen im Fremdsprachenunterricht zusammengefasst und das Thema von allen Seiten beleuchtet.

Dies geschieht in allen Bereichen der Ausbildung und soll so dem Lehrling die Möglichkeit geben, alle Inhalte des Lehrberufes gründlich und sehr umfassend abzuarbeiten. Es hat sich gezeigt, dass diese Art der Bildung am besten angenommen wird und sich dadurch die Inhalte leichter einprägen lassen. Diese themenbezogene Art des Unterrichts bedarf einer großen Flexibilität der Lehrpersonen, sie haben sehr genau zu koordinieren, welche Themen gerade behandelt werden, weil der Unterricht ineinander greifen soll und nicht unabhängig und unzusammenhängend von jeweils anderem erfolgen soll.

Neues Unterrichtsfach Projektpraktikum

Ganz neu ist das Projektpraktikum in der dritten Klasse. Ziel ist es, den Schülerinnen und Schülern praxisorientiertes Arbeiten vom Anfang bis zum Ende, von der Produkterfindung, über die Käseproduktion bis zur Vermarktung zu ermöglichen.

Sinnvoll ist es, sich bereits in der zweiten Klasse Gedanken zu machen, welches Projekt der einzelne durchführen möchte. Hierbei sollen auch die Wünsche der Betriebe im Bereich der Produktentwicklung berücksichtigt werden. Die Fachberufsschule Kufstein Rotholz zeigt ihre hohe Kompetenz im Bereich der Produktentwicklung und die Lehrlinge können im Rahmen der Ressourcen der Schule von der Idee bis zur Entwicklung eines Produktes alles selbst ausprobieren und das Produkt schlussendlich marktreif gestalten. In einem Jahr und im Rahmen eines Praktikums begonnen, kann im nächsten Jahr von einem anderen Praktikanten eine Weiterentwicklung in Angriff genommen werden.

Das erste Projektpraktikum hat sich als Ziel die Entwicklung eines neuen Käses im Rahmen eines Projektwettbewerbes der Agrarmarketing Tirol „genial Regional“ gesetzt. Ein in Salzlake gereifter Zweimilchmischkäse (Schaf- und Ziegenmilch) wurde entwickelt, welcher in dieser Form noch nicht am Markt ist.

Stetige Weiterentwicklung

Die Technisierung in der Käserei geht ungebremst weiter und wird so schnell auch nicht Halt machen. Die Molkereiwirtschaft bleibt nicht stehen, Kapazitäten werden ausgebaut.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen mit den Geräten umgehen, diese Geräte auch bedienen, warten, reparieren und eventuell sogar neu aufbauen können.

Deshalb hat man auch aus der Milchwirtschaftsbranche vermehrt Mechatronikerinnen und Mechatroniker in die Betriebe aufgenommen, die diese Aufgabenstellungen erfüllen konnten. Leider hat diesem Personal die Ausbildung als Milchtechnologin oder Milchtechnologe gefehlt, die das Wissen um die Zusammenhänge der Milchverarbeitung und die Hintergründe zum Werdegang des Produktes mitbringen.

Auch die beste Technik kann keinen Käse erzeugen, wenn nicht das Bedienungspersonal der Mechanik vorgibt, was zu tun ist.

So war es aus schulischer Sicht naheliegend, den Doppellehrberuf Milchtechnologe und Mechatroniker anzubieten.

Der Fachbereich der Mechatronik ist breit gefächert, von der Elektronik, Elektrotechnik, über Pneumatik, Steuerungs- und Regelungstechnik bis hin zur Herstellung von Ge-

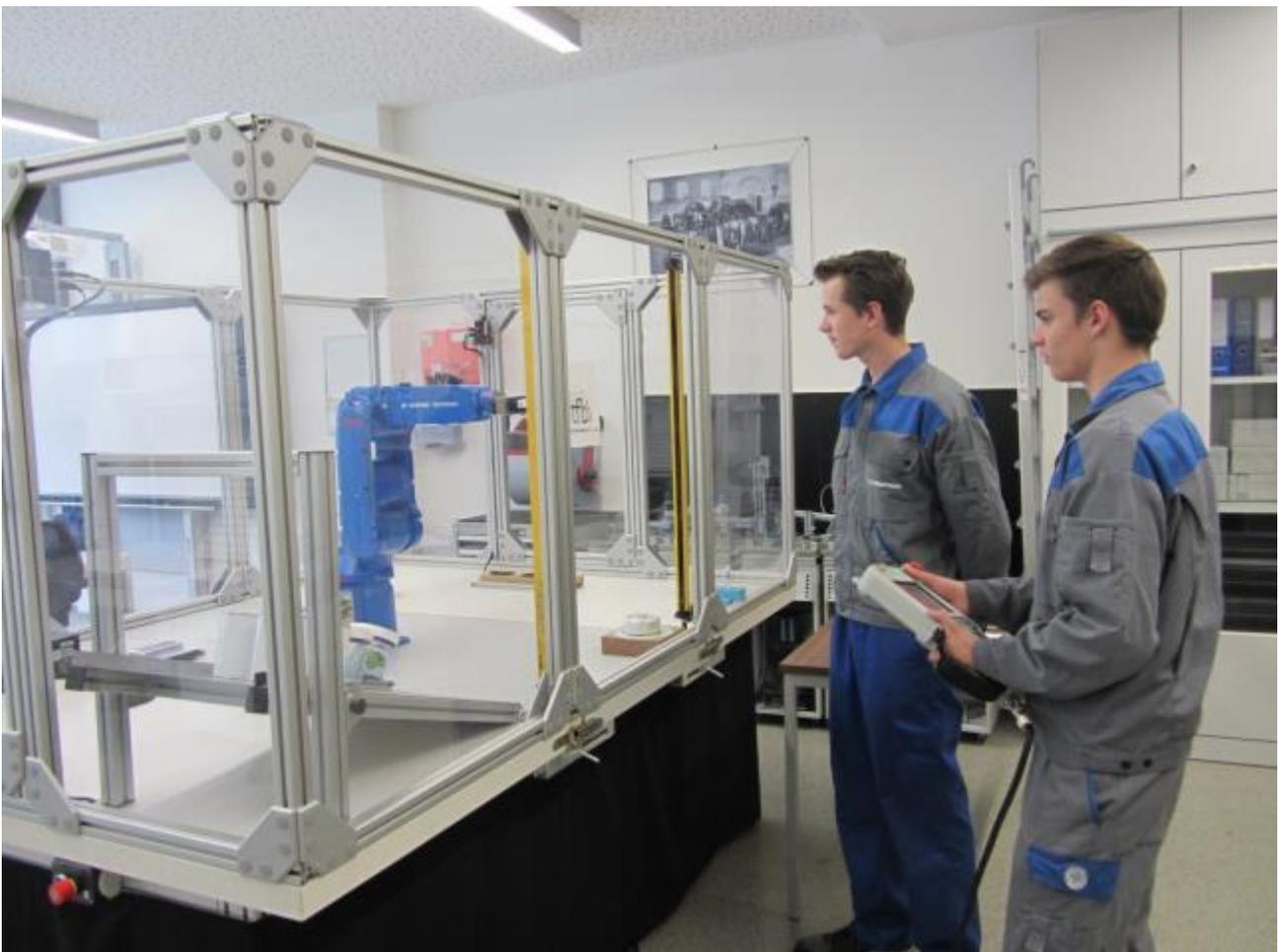
räteteilen und Maschinenbauteilen, die Programmierungen von Robotertechnik bis zur Wartung von Großgeräten reicht das Ausbildungsspektrum.

Diese beiden Fachberufe wurden nicht zu einem Lehrberuf zusammengewürfelt, sondern es werden beide Lehrberufe in vollem Umfang den Lehrlingen vermittelt. Da doppelte Inhalte nur einmal unterrichtet werden, verdoppelt sich die Lehrzeit nicht, sie verlängert sich nur um ein Jahr auf vier Jahre.

Es gibt zwei Lehrabschlussprüfungen und zwei vollwertige Facharbeiterbriefe. Das Be-

sondere an dieser Doppellehre ist die Verschränkung der Lebensmittelproduktion mit der Verfahrenstechnik.

Die Tiroler Fachberufsschule für Wirtschaft und Technik Kufstein-Rotholz bietet diese Doppelausbildung bereits an. Die Lehrlingszahlen sowohl im Molkereibereich als auch im Mechatronikbereich sind steigend, eine Verknüpfung ergibt Fachkräfte, die in einer Molkerei wesentliche Schnittstellen besetzen können und unverzichtbare Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden.



In der Mechatronik war als Abschlussprojekt nach vier Jahren Berufsschule die Vorgabe, einen vollautomatischen Robotergreifarm zu bauen, der eigenständige Fließbandarbeiten erledigen kann. Zehn Wochen waren es von der Idee bis zur Umsetzung – es wurde gezeichnet, getüftelt und programmiert, bis die fertigen Einzelteile exakt zusammenpassten und zusammenarbeiteten. Alles musste selber gemacht werden, mit einem 3D-Drucker wurden die Teile selbst gefertigt und es mussten eigenständig die Programme geschrieben werden – Stress und technische Herausforderungen pur.

Das fertige Projekt bleibt an der Schule und die nächsten Klassen können den Roboter erweitern und ausbauen.

Foto: TFBS Kufstein-Rotholz



Frühsommerausflug ins Salzburgische

Termin: Donnerstag, 6. Juli 2017, nachmittags
Treffpunkt bei der TirolMilch Wörgl: 12:30 Uhr

Von der SalzburgMilch wurden wir heuer herzlich eingeladen, das

Käsekompetenz-Center in Lamprechtshausen

zu besichtigen.

Es ist eine der europaweit modernsten Käseereien und wurde in einer Rekordzeit von nur einem Jahr Bauzeit errichtet: das brandneue „Werk 2“ der SalzburgMilch in Lamprechtshausen im Norden Salzburgs. Im als Käsekompetenz-Center konzipierten Werk werden alle Schnitt- und Hartkäsesorten der SalzburgMilch auf höchstem technischen und qualitativen Niveau gekäst, gereift und verpackt. Das einzigartige daran ist die hohe Komplexität aufgrund der sortenreinen Verarbeitung von 6 verschiedenen Milchsorten und die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Produkte.

Die Zusammenlegung mehrerer kleiner Standorte in der Region und die Zusammenführung von Arbeitsabläufen und Produktionskapazitäten stellt einen Meilenstein in der Geschichte des Unternehmens dar, das 2013 aus der Fusion der Alpenmilch Salzburg und des Käsehofs gegründet wurde und seitdem als SalzburgMilch GmbH firmiert. Rund 50 Mio € wurden in Planung und Errichtung des Käse-Werks investiert, das eine bebaute Fläche von 20.000m² aufweist.

SalzburgMilch ist bekannt als führender Spezialmilchsorten-Verarbeiter, besonders bei Käse spielen Bio- und Heumilchprodukte eine

große Rolle. Nicht zuletzt wurde daher auch der Standort des Werks in das Gebiet des stärksten Milchaufkommens gelegt, um einerseits die Transportwege möglichst kurz zu halten und andererseits die Wertschöpfung in der Region und die Zukunft der Milchbauern zu sichern.

Wir treffen uns um 12:30 Uhr bei der TirolMilch in Wörgl und fahren gemeinsam mit einem Bus nach Lamprechtshausen, wo wir um 14:00 Uhr für eine Betriebsbesichtigung erwartet werden.

Anschließend an die Führung sind wir herzlich zu einem gemütlichen Beisammensein mit Produktverkostung eingeladen.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 30. Juni 2017 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

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

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Verändern

Die Eltern waren in großer Sorge, wegen ihres einzigen Sohnes, der ein ziemlich ausschweifendes Leben in der großen Stadt führte. Sie wussten, dass sie ihr Kind sehr verwöhnt und einen Teil der Situation mitverursacht hatten, die sie nun beklagten. Kein Wunder, dass alle ihre Ermahnungen bei ihrem Sohn auf taube Ohren stießen.

„Ich lebe jetzt, und ich will etwas vom Leben haben“, war seine Devise. Es kümmerte ihn nicht, dass er seinen exzessiven Lebenswandel auf Kosten seiner Eltern bestritt und allmählich auch sie in Gefahr brachte.

Da besprach sich eines Tages der Vater mit seinem älteren Bruder: „Du bist doch der Patenonkel unseres Sohnes. Wir wissen, dass wir ihn strenger hätten erziehen müssen, und es schmerzt uns sehr, dass wir immer so nachgiebig waren und unser Sohn nicht auf uns hören will. Alles Ermahnen und Schimpfen hilft nicht weiter.“

Dich hat er doch immer sehr gern gehabt. Du hast sicher einigen Einfluss auf ihn. Willst du es nicht versuchen, ihn zur Umkehr zu bewegen, ehe er sich und uns in die Katastrophe stürzt? Ich würde dich nicht bitten es zu versuchen, wenn ich noch einen anderen Ausweg wüsste.“

So machte sich der Patenonkel auf den weiten Weg und besuchte seinen Nefen, den er viele Jahre lang nicht gesehen hatte. Dem ehemals schönen und stattlichen jungen Mann waren deutlich die Zeichen seines ausschweifenden Lebens ins Gesicht geschrieben. Doch der Onkel verlor kein Wort darüber. Statt dessen sprachen sie über dies und das,

die Freude des Wiedersehens, die Studienbedingungen in der fremden Stadt, und der Neffe war sichtlich bemüht, seinem Lieblingsonkel gefällig zu sein.

Als der Onkel am nächsten Tag abreisen wollte, schienen seine Hände zu zittern und ihn sein Rücken zu plagen.

„Ich werde allmählich alt. Die kleinsten Anstrengungen machen sich unangenehm bemerkbar. Würdest du mir bitte helfen, meine Schuhe zu schnüren?“

Gerne war ihm der Neffe behilflich.

„Du siehst, man wird jeden Tag älter und kraftloser. Darum gib gut auf dich acht, damit du das Leben lange genießen kannst.“

Mit diesen Worten verabschiedete sich der Onkel, dem nicht eine Silbe des Tadelns und des Vorwurfes über die Lippen gekommen war. Und doch veränderte von diesem Tage an der Neffe sein Leben.



Dem Himmel nah – dem Alltag fern

All jenen gesagt, die sich von der Wettervorhersage abschrecken ließen, uns bei unserem Herbstausflug am 20. Oktober 2016 ins Pillerseetal zum Jakobskreuz zu begleiten – wie so oft in diesem Sommer und Herbst haben die Meteorologen daneben geraten. Die Sonne schien und brachte sogar in der Höhe noch so viel Wärme zusammen, dass wir zusehen konnte wie der Hauch von Schnee vor unseren Augen verschwunden ist.

Um sich von anderen Regionen abzuheben und mehr Besucher anzuziehen, braucht es aus touristischer Sicht ein Alleinstellungsmerkmal, eine ganz besondere Attraktion. Nach dem Vorbild der weltbekannten Christus-Statue auf dem Gipfel des Corcovado in Rio de Janeiro wollte der Unternehmer Toni Wurzrainer am Jakobsweg einen „schönen Platz für positives Denken“ schaffen. Das Ergebnis war das Jakobskreuz – knapp 20 Meter breit und 30 Meter hoch, mit Sockel sogar 36 Meter, sowie vier jeweils sieben Meter langen Kreuzarmen und komplett begehbar.



Altes Gipfelkreuz

Von der Idee zur Ausführung ist es bei uns im Lande bekanntlich ein weiter Weg. Nach fünf Jahren Vorbereitungszeit, zahlreichen Stellungnahmen von Gegner und Befürwortern, fand sich mit der Bergbahn Pillersee ein Partner und Bauherr, der mit Unterstützung des Tourismusfonds und EU-Fördergeldern das Projekt finanzierte. In fünfmonatiger Bauzeit konnte mit Firmen aus der Region das neue Wahrzeichen entstehen, für das 120 Tonnen Stahl, 700 Tonnen Beton und zirka 43.000 jeweils 50 Zentimeter lange Lärchen-

holzschindeln mit gelenkten Sattelzügen über die engen Forststraßen auf die Baustelle in 1.456 Meter Seehöhe transportiert werden mussten. Auf der Baustelle selbst erwies sich ein Kran als äußerst hilfreich.

Rein in Zahlen gingen 775.000 Kilogramm Beton in das Fundament, bevor das Stahlgerüst in die Höhe wuchs. 2.500 Laufmeter Schweißnähte an den Stahlbauteilen brauchte es, bevor es an die Verkleidung der Außenhaut mit 23.500 Quadratmeter Lärchenschindeln und 250 Quadratmeter Glas ging.

Das Resultat ist wie die Christusstatue in Rio auch aus großer Entfernung gut sichtbar und sieht aus wie aus dem Boden gewachsen.

Es war nur eine kleine Gruppe, die sich an der Talstation der Pillersee Bergbahn getroffen hat. Von dort ging es jeweils im Vierer-Sessellift zur Buchensteinwand, wo sich auf 1.456 Meter Seehöhe links neben der Liftstation das Jakobskreuz befindet. Unter Führung von Herrn Ing. Johann Bachler, Sekretär der Bezirkskammer Kitzbühel wandten wir uns aber zuerst nach rechts zum alten „echten“ Gipfelkreuz.

Naturgemäß steht es auf der Spitze des Berggipfels, wobei Spitze wörtlich zu nehmen ist. Rundum ist äußerst wenig Platz zum Verweilen. Ganz anders beim Jakobskreuz, wo es mit dem Aufzug oder über 152 Stufen noch einmal 28 Meter zum Aussichtspunkt in die Höhe geht. Daneben bietet das begehbare Kreuz in alle vier Himmelsrichtungen an den Kreuzarmen Aussichtsplattformen und im Inneren große Panoramafenster, was vier Aussichts- sowie Seminar- und Ausstellungsräume ergibt.

In der Mitte des Kreuzes ist der Lift und an der Außenwand verläuft die Treppe, sodass sich zwischen Lift und Treppe und auf den Treppenabsätzen noch genügend Freiraum ergibt, der als Schaufläche genutzt wird und laufend wechselnden Kunstausstellungen Platz bietet. – Klar ist mir allerdings nicht, ob die verschiedenen Sitzmöbel auf den Treppenaufsätzen auch Kunstgegenstände sind, aber ich habe auf jedem probegeschaut (auf den meisten ziemlich hart).

Die Aussicht oben ist atemberaubend. Sowohl das ganze Pillerseetal, den See, als auch die umliegenden Berggipfel mit Wildem und Zahmen Kaiser, Loferer Steinberge und Kitzbüheler Horn sieht man in einer einmaligen Panorama-Rundsicht. Da das Wetter schön war, hatten wir eine traumhafte Fernsicht. Die aufsteigenden Nebel und vorbeiziehenden Wolken haben immer wieder eine andere Gebirgsgruppe verhüllt und enthüllt und so eine stets wechselnde Kulisse mit neuen und sich verändernden Ausblicke geboten.

Stark verändert hat sich in den letzten sechzig Jahren auch die Landschaft unter und um uns.

Jeweils auf einem der vier Aussichtsplattformen im Freien vermittelte uns Herr Ing. Johann Bachler durch vier kleine Vorträge Daten und Interessantes aus dem Bezirk. Mit Blick gegen Westen (auf den Wilden Kaiser) zu über Geologie und Klima.

20 Gemeinden zählt der Bezirk Kitzbühel, die auf einer Seehöhe von 590 bis 1.000 Meter liegen. Die höchstgelegenen Bergbetriebe befinden sich auf rund 1.250 Meter. Beste

Voraussetzungen für Landwirtschaft sollte man meinen. Doch trotz der relativ geringen Höhenlage weist der Bezirk ein raues Klima mit ungünstigen klimatischen Verhältnissen auf, wie nachfolgender Vergleich illustriert:

	Kitzbühel	Innsbruck
Durchschnittliche Jahrestemperatur	6,6°C	8,4°C
Vegetationszeit	190 Tage	266 Tage
Jahresniederschlag	1.270 mm	731 mm
Schneedecke	105-145 Tage	55 Tage

Während also rund um Innsbruck „alles und jedes“ prächtig gedeiht, war der Bezirk Kitzbühel bis nach dem Zweiten Weltkrieg ein klassisches „Naturegartgebiet“ mit einem zwar ausgedehnten, aber wenig ertragreichen Selbstversorgergetreidebau. Angebaut wurden Winterroggen, Winterweizen, Sommerroggen, Sommerweizen, Sommergerste und Hafer, sogar einige Äcker mit Futterrüben und Flachs fanden sich.

Die „Naturegartwirtschaft“ gehört zu den ursprünglichsten Wirtschaftsformen überhaupt. Der Großteil der landwirtschaftlich genutzten Flächen eines Betriebe wird dabei als Wiese genutzt und jährlich (wechselweise) ein oder



mehrere Teilstücke im Herbst umgebrochen (sozusagen die Wiese als Dünger „unter die Erde gebracht“) und als Acker genutzt. Nach der Ernte im Herbst wird die Ackerfläche („Egart“) der Selbstberasung überlassen und neue Wiesenstücke umgebrochen.

Im Bezirk Kitzbühel wurde die Egartwirtschaft so betrieben, dass eine mehrjährige (meist vier- bis sechsjährige) Wiesennutzungsperiode nur von einem einzigen Ackerjahr unterbrochen wurde. Je nach Bodenbeschaffenheit und klimatischen Verhältnissen wurde nach der vorherrschenden Grasart zwischen Straußgras-Egart, Goldhafer-Egart und Quecken-Egart unterschieden. Am ertragreichsten war die Straußgras-Egart, die bereits im ersten Jahr nach der Ackernutzung eine geschlossene Vegetationsdecke ausbildete. Das Rote Straußgras (hinsichtlich Ertrag ein mittelwertiges Gras) war am besten an die

Egartwirtschaft angepasst. Der Goldhafer-Egart war für die Kalkalpengebiete charakteristisch, wenn nicht mehr umgebrochen wurde, entwickelte sich hier die Goldhaferwiese. Vor allem auf nährstoffreichen Talböden zu finden, war die Quecken-Egart. Hinsichtlich Ertrag war die Acker-Quecke als mittelwertiges Futtergras einzuschätzen, wirkte aber mit ihren langen, ausläuferartigen Wurzelstöcken stark verdrängend.

Neben der „Naturegart“ gab es auch eine „Kunstepgart“ – dabei wurde die Natur nicht sich selbst überlassen, sondern mit einer Samenmischung eingesät.

Hatte sich die Bewirtschaftungsweise der Bauernhöfe durch Jahrhunderte nur wenig geändert, so begann nach dem Zweiten Weltkrieg ein grundlegender und weitgehender Wandel. Durch die völlige Auflassung der Egartwirtschaft wurden die ehemaligen



Ackerflächen zu Dauergrünland.

	1953	2011
Acker	2.000 ha	140 ha
Egart	9.328 ha	-
Mehrschnittwiese	2.283 ha	14.765 ha
Einschnittwiese	8.859 ha	266 ha
Hutweide extensiv	5.802 ha	1.949 ha
Hutweide intensiv	-	852 ha
Almfläche	30.986 ha	28.545 ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche	59.258 ha	46.517 ha
Wald	41.846 ha	50.983 ha

Neben der Bewirtschaftung hat sich auch der Ertrag der Wiesen im Dauergrünland in den letzten sechzig Jahren wesentlich gewandelt, von ein- und zweimähdig hin zu drei- und mehrmähdig. Mancher Orts wird sogar fünf bis sechs Mal gemäht – über den Ertrag vor allem des letzten Schnittes lässt sich allerdings streiten.



Mit den Veränderungen in der Landwirtschaft sind naturgemäß auch Änderungen der Landschaft einhergegangen. So sind beispielsweise heute zahlreiche Stadel funktionslos geworden, weil das Heu oder die Silage gleich zur Hofstelle gebracht bzw. zu Ballen gepresst und foliert wird. Weiterer landschaftsprägender Faktoren wie Holzzäune und Lesesteinmauern („Steinhag“) sowie die Trennung der Felder durch Einzelbäume oder Heckenzüge sind fast völlig verschwunden. Damit gingen auch ökologische Nischen für Kleinlebewesen und auf extensive Nutzung angewiesene Pflanzenarten verloren.

Durch Draht- und elektrische Zäune wurden die zahlreichen traditionellen und regional stark verschiedenen Holzzäune überflüssig. Zur Erinnerung und Demonstration führt ein kleines – aber nicht ganz originalgetreues

(wie fachkundige Teilnehmer anmerken) – Muster eines traditionellen Holzzaunes ohne Nägel zum Jakobskreuz.

Der Bezirk Kitzbühel liegt geologisch in den Ostalpen, die sich im Bezirk aus drei wichtigen Einheiten zusammensetzen und zwar im Norden die Nördlichen Kalkalpen, in der Mitte die Grauwackenzone und im Südwesten dem Innsbrucker Quarzphyllit.

Für das Pillerseetal spielt der Innsbrucker Quarzphyllit keine Rolle. Es wird begrenzt von den Loferer und Leoganger Steinbergen und den Kitzbüheler Alpen. Dadurch liegt das Pillerseetal an der geologischen Grenze zwischen den nördlichen Kalkalpen und den aus Grauwacke aufgebauten Berggruppen der Schieferalpen.

Das ist nicht nur ein geologischer sondern auch optischer Unterschied. Die Kalkalpen sind spitz und schroff und nach dem Ende der Waldgrenze kahl. Die Grauwacke hingegen zeigt sanft gerundeten Hügel und eignet sich bestens für Almwirtschaft und Wintersport, weil sie bis hinauf begrünt und eher waldarm ist, weshalb sie auch als „Tiroler Grasberge“ bezeichnet werden.

Vom nächsten Kreuzarm aus blicken wir nach Norden, in Richtung Bayern – hier liegt auch der Schörgererhof von Stefan Lindner, Obmann der Tirol Milch (innerhalb der Berglandmilch), womit wir schon beim nächsten Thema sind, der Viehwirtschaft und Milchproduktion.

Viehzucht bzw. Milchwirtschaft war schon 1955 der Schwerpunkt der landwirtschaftlichen Nutzung. Betrachtet man allein die Zahlen, hat sich der Viehstand kaum geändert. Die Kuhzahl ist mehr oder weniger stabil. Erst in den letzten Jahren ist aus arbeitswirtschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Gründen die Anzahl der Rinder insgesamt und erstmals seit langem auch der Milchkühe zurückgegangen. Von den 14.998 Kühen sind 11.966 Milchkühe, der Rest Mutterkühe. 8.915 Milchkühe werden gealpt.

	Rinderhalter	Rinder	Kühe
1954	2.465	27.376	14.080
1983	1.731	34.331	15.365
1997	1.523	33.568	15.655
2005	1.311	32.259	15.073
2010	1.205	32.004	14.998

Betrachtet man „Vieh“ als weiter gestreut, werden im Bezirk neben den Rindern auch 1.166 Pferde, 1.144 Schweine, 3.487 Schafe, 1.362 Ziegen und 15.758 Hühner gehalten.

Die Anzahl der Schafe hat sich nur geringfügig geändert, bei der Haltung von Schweinen und Hühnern hingegen ist eine starke Abnahme feststellbar. Wenn der „Speck Handl“ original Tiroler Speck nur von Tiroler Schweinen erzeugen wollte, würde er nur zwei Tage im Jahr produzieren. Auch wenn Pferde am bäuerlichen Hof als Arbeitstiere fast keine Bedeutung mehr haben, ist durch den Aufschwung des Reit- und Fahrspportes der Bestand relativ gleich geblieben.



Mit über 24 Rindern zählte man 1955 zu den Großbauern, mittlere Bauern hielten sechs bis 24 Rinder und Kleinbauern weniger als sechs Rinder.

Abgesehen von einzelnen „Großbetrieben“ hat sich an diesen Zahlen nicht wirklich viel geändert. Was sich aber gewaltig entwickelt hat, ist die Milchlieferung. Im Jahr 1960 betrug die durchschnittliche Milchleistung einer Kuh ca. 1.100 Kilogramm, 40 Jahre später lag sie bei über 3.500 Kilogramm. Die Milchlieferung betrug

1939	1960	1990	2009
7.144 t	16.624 t	41.500 t	59.204 t

2015 lieferten im Bezirk Kitzbühel 680 Lieferanten Milch an fünf Abnehmer:

Berglandmilch (TirolMilch)	584 Lieferanten
Biosennerei Walchsee	9 Lieferanten
Pinzgau Milch (Kössen)	64 Lieferanten
Sebastian Danzl's Sennerei	22 Lieferanten
Sennerei Plangger	1 Lieferant

Von diesen 680 Milchlieferanten sind 258 Bioheumilchlieferanten mit einer durchschnittlichen Anlieferung von 61.039 Kilogramm, ergibt in Summe 15,748 Millionen Kilogramm Milch.

224 Heumilchlieferanten mit einer durchschnittlichen Anlieferung von 58.790 Kilogramm ergeben in Summe 13,169 Millionen Kilogramm Milch.

Auf eine durchschnittliche Anlieferung von 108.922 Kilogramm kommen die 50 Biomilchlieferanten, in Summe also 5,446 Millionen Kilogramm Milch.

18,959 Millionen Kilogramm Milch liefern die 148 GVE-freien Milchlieferanten, durchschnittlich also 128.106 Kilogramm Milch.

Die produzierte Milch wird nur noch zu einem kleinen Teil im Bezirk verarbeitet, in den Betrieben in Kössen, Schwendt und Walchsee, wo Bergkäse, Emmentaler und andere Spezialitäten aus silofreier Milch erzeugt werden. Die Berglandmilch hat in Tirol in Wörgl eine Produktionsstätte, aber zu einem sehr großen Teil bleibt die Milch aus dem Bezirk sozusagen unter sich, da hier die ganzen großen ZZU-Betriebe, die Milch für die Marke „Zurück zum Ursprung“ für Hofer liefern, angesiedelt sind.

Beim nächsten Kreuzarm geht der Blick nach Osten, in Richtung Salzburg und der Vortrag wendet sich dem Thema Voll- und Nebenerwerbsbetriebe zu.

Grobgesagt lässt sich zusammenfassen: Immer weniger Betriebe bewirtschaften die vorhandene Fläche, diese Flächen werden immer intensiver genutzt. Ein wesentlicher Teil der im Jahr 1955 vorhandenen landwirtschaftlich genutzten Flächen ist inzwischen bebaut oder anderweitiger Nutzung zugeführt und der Druck zur Flächenverbauung ist ein stetig steigender.

1951 zählte der Bezirk 2.798 landwirtschaftliche Betriebe mit einer Hofstelle, 1961 waren es 2.876 und 2011 2.400 Betriebe. Daraus lässt sich ablesen, dass die bäuerliche Bevölkerung trotz allen Schwierigkeiten an ihrer Tradition und ihren Betrieben hängt, auch wenn sie nur in den seltensten Fällen mehr von der Landwirtschaft allein leben können.

	1951	1990	2011
Vollerwerb	50 %	35 %	15 %
Zu- und Nebenerwerb	50 %	65 %	85 %

Viele der außerlandwirtschaftlichen Arbeitsplätze hängen mehr oder weniger stark vom Fremdenverkehr ab und der Großteil der Zuerwerbsmöglichkeiten auf den Höfen resultiert ebenfalls aus dem Tourismus, womit wir schon beim nächsten Thema sind.

Mit Blick gegen Süden (an ganz schönen Tagen bis zum Großglockner) geht es um den Tourismus und die Almen. Zwei Dinge, die auf den ersten Blick wenig und den zweiten viel gemeinsam haben – sie nutzen näm-

lich dieselbe Fläche. Wo im Sommer das Almvieh grast, werden im Winter die Schitourenisten „gehütet“.

Da zu Zeiten der Milchkontingentierung die Almen davon befreit waren, nahm die Anzahl der bewirtschafteten Almen seit den 50er Jahren kaum ab. Zusätzlich zu den kontingentierten Mengen auf dem Heimbetrieb konnten auf den Almen freie Milchmengen geschaffen werden, sodass es sich lohnte eine Alm zu bewirtschaften. Diese „Kulturlandschaft“ bildet die Grundlage für den Sommertourismus.

Mit der fortschreitenden Technisierung, der vollautomatische Fütterung und Melkung im Heimbetrieb – Anlagen, die nicht eins zu eins auf eine Alm übertragen werden können – und dem Wegfall der Kontingentierung, steht zu befürchten, dass sich die Anzahl der bewirtschafteten Almen von derzeit 500 verringern wird. Damit einher geht, dass weniger Vieh aufgetrieben und weniger Almfläche bewirtschaftet wird – durch Nutzungsauflassung wachsen diese Flächen zu oder werden aufgeforstet. Die Waldfläche hat bereits stark zugenommen.

Aber obwohl der Tourismus von der Arbeit der Landwirte, der Landschaftspflege lebt, ist die Bereitschaft regionale Produkte in das Angebot aufzunehmen, äußerst gering. Das Geld, das durch den günstigen Einkauf beim Gastrogroßhandel eingespart werden kann, wird lieber woanders angelegt: In der steigenden Vergrößerung der Schigebiete, dem Bau neuer Bahnen und Pisten und Beschneigungsanlagen.

So hat sich die Bergbahn Fieberbrunn mit dem Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang zusammengeschlossen. Der Anschluss an den Skicircus erfolgt über den Hörndlingergraben, die bauliche Maßnahme auf der Pillerseer Seite beschränkt sich dabei auf eine Liftverbindung.

Eine weitere freie Besichtigung des Gebäudes ist leider nicht möglich, da die beiden Seminarräume belegt sind und wir daher keine Gelegenheit haben, uns den Film anzusehen, so im Zeitraffer zu verfolgen ist, wie das Jakobskreuz in die Höhe wächst.

So wechseln wir gleich nach nebenan zum Alpengasthaus Buchensteinwand mit seiner schönen Sonnenterasse. Da es uns draußen aber doch etwas zu frisch ist, wechseln wir in die warme Stube, wo wir bei musikalischer Unterhaltung den Ausflug ausklingen lassen

konnten. Das Angebot auf der Alm entsprach dem flotten Service und wurde von zwei jungen Musikanten mit gemütlicher Musik begleitet.



Ein Maler aus dem Volk der Chicksaw-Indianer erschien in traditioneller Stammeskleidung zur Eröffnung der Ausstellung seiner Bilder. Um den Hals trug er eine beeindruckende Kette aus Zähnen.

Eine der kunstinteressierten Damen fragte ihn, was das für Zähne seien, die er da um den Hals trage, und der Indianer sagte ihr, dass die Kette aus den Zähnen von Alligatoren gemacht sein.

„Ich vermute“, sagte die Dame, „dass Ihnen die Kette soviel bedeutet, wie unsereins eine Kette aus Perlen.“

„Nicht ganz“, entgegnete der Indianer, „denn es ist für einen Mann keine große Sache, Perlen aus einer Austernmuschel zu nehmen.“



Einladung

**34. Milchwirtschaft-
liche Wallfahrt
20. August 2017
10:30 Uhr**



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

Beim Gottesdienst, den **Pfarrer Peter Rabl** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird die **Musikkapelle Itter** 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	12,00 Euro
Kinder	6,00 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 benützen.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Die Kaseinmarke unterstreicht den Wert von Qualitätskäse

Vor mittlerweile 100 Jahren wurde die Kaseinmarke erstmals in den Niederlanden verwendet. Ziel dieser vom Staat initiierten Neuerung war, die für den Export bestimmten Käse zu kennzeichnen. Im Jahr 1920 wurden schon mehr als 15 Millionen Kaseinmarken hergestellt.

Heute ist die Kaseinmarke ein vor allem für die Qualitätskäsehersteller unentbehrliches Instrument.

Sie wird hauptsächlich bei Alm- und Bergkäsesorten verwendet, wie Appenzeller, Etivaz oder Comté und erfüllt drei wesentliche Aufgaben:

- die Rückverfolgbarkeit, die einerseits aufgrund der europäischen Gesetzgebung gewährleistet sein muss und andererseits ermöglicht, die Käse in den Reifungskellern eindeutig zu identifizieren;
- den Schutz vor Kopien und die Finanzierung von Erzeugerverbänden
- die Produktdifferenzierung, um somit das fachliche Können des Käsemeisters und des Käseveredlers hervorzuheben.

Die Kaseinmarke, die hauptsächlich aus Kaseinlab besteht, kann zur Gänze gegessen werden. Die Beschaffenheit ist entweder weich oder fest und somit passt sich die Kaseinmarke den vielen verschiedenen, harten oder halbharten Käsesorten an. Jede Kaseinmarke hat eine eigene exklusive Nummer, die in den verschlüsselten Datenbanken des Herstellers verwaltet wird.

Das Anbringen der Kaseinmarke gehört zu den täglichen Handgriffen der europäischen Käsehersteller. Bestimmte Herstellungsphasen

spielen eine entscheidende Rolle. Die Kaseinmarke wird schon ab den ersten Herstellungsphasen angebracht, zum Zeitpunkt des Formgebens. Ist die Kaseinmarke auf dem Käsebruch angebracht, dann unterstützt die Phase des Käsepressens, auch wenn sie kurz ist, das Anhaften der Kaseinmarke. Die Molke entweicht dabei durch die löchrigen Stellen, was verhindert, dass sich Feuchtigkeit unter der Kaseinmarke ansammelt. Ab diesem Zeitpunkt wird die Kaseinmarke fester Bestandteil der Käseoberfläche und stellt einen nicht entfernbaren Qualitätsnachweis dar.



In Europa ist Kaasmerk Matec ein bedeutender Hersteller von Kaseinmarken. Das Unternehmen hat zwei Werke, eines in den Bergen des Jura, eines in den Niederlanden. Vierzig Mitarbeiter tragen dazu bei, dass ein historisches Savoir-Faire erhalten bleibt und stellen sich in den Dienst der Käsehersteller, um innovative Produkte zu kreieren. Somit können sie immer besser auf die Anforderungen der Käsewirtschaft reagieren. Als ein Glied der Lebensmittelkette, ist Kaasmerk Matec ISO 22000 zertifiziert.



Die Beschaffenheit des Kaseinmischungs wird von Hand kontrolliert



Der Kaseinstreifen dient als Basis für den Zuschnitt und Druck der Marken



Die essbare Kaseinmarke wird vor dem Pressvorgang händisch auf dem Käsebruch aufgebracht

EU-Herkunftsschutz für Lebensmittel in Österreich

Der SVGH stellt sich vor

Europäisch geschützte Herkunftsbezeichnungen kämpfen hierzulande mit zwei großen Problemen: Es gibt zu wenige in Österreich und sie haben einen geringen Bekanntheitsgrad in der Bevölkerung. An diesen beiden Hebeln muss angesetzt werden, um das Thema weiter vorantreiben zu können.

Drei verschiedene Gütesiegel zeichnen Qualität und Herkunft in der europäischen Union aus:

Geschützte Ursprungsbezeichnung (kurz g.U.): Lebensmittel mit dem Qualitätssiegel g.U. werden in einem begrenzten und definierten Gebiet erzeugt, sie müssen auch nach einem bestimmten Verfahren hergestellt worden sein und besondere Eigenschaften aufweisen, die das Produkt mit der Region verbindet. Ein Beispiel hierfür wäre der Tiroler Alpkäse g.U., der nicht nur garantiert von den Tiroler Almen kommt, sondern dort auch nach einem seit Generationen überlieferten Verfahren hergestellt wird. Die Höhenlage, die Vegetation und die Erfahrung der SennerInnen machen den Käse so einzigartig.



Geschützte geografische Angabe (kurz g.g.A.): Im Gegensatz zur geschützten Ursprungsbezeichnung reicht es bei der geschützten geographische Angabe, wenn die Verarbeitung des Produktes in einem definiertem Gebiet erfolgt und ein traditionelles Herstellungsverfahren geschichtlich bewiesen

werden kann. Der geografische Ursprung nimmt erheblichen Einfluss auf die Qualität, die Bekanntheit oder andere besondere qualitative Eigenschaften des Lebensmittels. Ein Beispiel hierfür ist etwa der Gailtaler Speck g.g.A.: Die Schweine für die Kärntner Spezialität sind nicht im Gailtal aufgewachsen oder geschlachtet worden. Das Fleisch wird vor Ort nach dem überlieferten Rezept und dem traditionellen Herstellungsverfahren, dem Kaltselchen, zu Speck veredelt.



Garantiert traditionelle Spezialität (kurz g.t.S.): Produkte mit dem Gütesiegel g.t.S. weisen einen nachweislich traditionellen Charakter auf, können eine Tradition auf dem europäischen Markt vorweisen und zeichnen sich durch besondere Eigenschaften aus. Ein bekanntes Beispiel hierfür ist die Heumilch g.t.S.



Vereinigungen rund um schützenswerte Agrarerzeugnisse können sich nach einer Vorprüfung im Herkunftsland auf Unionsebene um eine Registrierung eines EU-Herkunftsschutzes bewerben. Dies geschieht in den einzelnen Staaten mit unterschiedlichem Erfolg. Seit der Einführung des EU-Herkunftsschutzes hat etwa Italien bereits 291, Frankreich 240 und Spanien 194 Produktbezeichnungen durch die EU schützen lassen, aber auch weniger für seine kulinarischen Genüsse bekannte Länder wie Tschechien haben bereits insgesamt 33 geschützte Bezeichnungen angesammelt. In Österreich waren es in der gleichen Zeit lediglich 17 Produkte: 10 Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung, 6 Produkte mit geschützter geographischer Angabe und eine garantierte traditionelle Spezialität.

Die geringe Anzahl an geschützten Produkten liegt an zurückhaltender Beantragung, weil die Mengen zu klein sind oder im Hinblick auf das Antragsverfahren Bedenken bezüglich langer Vorlauf- und Durchführungszeiträume, einer intensiven Recherche und der vollinhaltlichen theoretischen Aufbereitung der Herstellungspraxis für die Spezifikationen bestehen. Um hier zu unterstützen, zu helfen und zu informieren, wurde der „Serviceverein geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel“, kurz SVGH, ins Leben gerufen. Die Aufgabe des neuen Vereins liegt nicht nur in der Bündelung von Wissen, vielmehr soll ein Kompetenzzentrum für die praktische Umsetzung geschaffen und interessierten Vereinigungen Hilfe im Antragsverfahren angeboten werden. Ein aktuelles Beispiel ist der Ennstaler Steirerkas, der mit Unterstützung des SVGH einen Neuantrag für eine geschützte Ursprungsbezeichnung anstrebt.

Der SVGH ist auf der Suche nach neuen geeigneten Produkten für einen EU-Herkunftsschutz. Idealerweise sind dies Lebensmittel mit Entwicklungspotential und einer gewissen Produktionsmenge, um nicht nur den österreichischen, sondern auch den europäischen Binnenmarkt bedienen zu können.

In der EU-Qualitätsverordnung sind nicht nur die drei bestehenden geschützten Herkunftsbezeichnungen geregelt, sondern auch eine neue „Light“-Variante mit vereinfachten Bedingungen. Bei dieser Kategorie braucht es kein Antragsverfahren, es gibt aber auch kein EU-

Logo, sondern lediglich einen Begriff, der EU-weit geschützt ist.

„**Bergerzeugnis**“ ist der erste EU-weit geschützte Begriff. In einer eigenen EU-Verordnung sind die Bedingungen geregelt: Herkunft aus einem EU-Berggebiet, d.h. 1. Rohstoff, 2. Verarbeitung und 3. Futtermittel – alles mit Toleranzen und Ausnahmen.

In einem länderübergreifenden Ansatz ist es gelungen, einen Behördenleitfaden zu entwickeln, damit aus der praktischen Umsetzung kein „Bürokratie-Monster“ wird. Parallel dazu wird in der AMA an einem eigenen „Berg-Modul“ gearbeitet, damit man in Verbindung mit dem normalen AMA-Gütesiegel möglichst kostengünstig die Bedingungen des EU-Bergerzeugnisses erfüllen kann. Zusätzlich wird es ein Logo geben, das auf Basis des AMA-Gütesiegels die Berg-Herkunft optisch zum Verbraucher kommuniziert. Im Laufe dieses Jahres sollen die ersten Produkte mit dieser Kennzeichnung am Markt zu finden sein.

Im Rahmen des Netzwerks Kulinarik wird im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums an einer umfassenden Strategie für regionale Lebensmittel gearbeitet. Die EU-geschützten Bezeichnungen sind dabei ein wichtiger Teil. Der SVGH ist dabei der offizielle Umsetzer für diesen Themenbereich.

Der Käsefachleuteverband ist Vorstandsmitglied im SGV und steht Ihnen gerne zur Seite, wenn Sie Unterstützung bei der Einreichung für den Schutz eines Käseproduktes benötigen.



Serviceverein geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel
Lena Distelberger, B.A.
Schaufelergasse 6, 1015 Wien
Telefon 0664/882 489 88 oder 01/332 1338/15
E-Mail distelberger@svgh.at
www.svgh.at

Ankündigung Herbstausflug

Heuer wird wieder ein
dreitägiger
Herbstausflug
stattfinden



Es geht in den
norddeutschen oder
tschechischen Raum – so
genau haben wir uns
noch nicht festgelegt

Termin ist Anfang
Oktober 2017
die 39. oder 40.
Kalenderwoche



Eine detaillierte Einladung folgt

Mit SES um die Welt – vom Pensionär zum Weltenbummler

Wie bereits in der letzten Verbandszeitung angekündigt, folgt nun eine Fortsetzung der Berichterstattung über den Einsatz unseres Verbandkassiers, Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer, für den SES Bonn in dem Zentralamerikanischen Staat

Honduras, zweiter Teil

als Senior Experte im Bereich der Milchwirtschaft.

Der **SES (Senior Expert Service)** hat sich zur Aufgabe gemacht, mit seinen vielen Mitglieder aus wirklich allen Berufszweigen die man sich nur vorstellen kann, ob Bäcker oder Banker, ob Schreiner oder Schriftsetzer unter dem Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“, im Inland aber auch im Ausland ehrenamtlich Hilfe zu leisten. Der größte Einsatzbereich findet in den sogenannten Entwicklungs-, Schwellen- und Reformländern statt.

Wie angekündigt folgen nun Eindrücke über einige interessante Ausflüge in der Karibikzone der Ostküste Honduras und der Bericht über den zweiten „Auftrag“ in der **Universität ZAMORANO** (Pan-American Agricultural School).

Um die milcherzeugende Landwirtschaft kennen zu lernen haben wir eine genossenschaftliche Sammelstelle in einem kleinen Dorf unweit von La Ceiba besucht.



Genossenschaftliche Sammelstelle

Die Milch wird dort in kleinen Behältern, oft in 5 oder 10 Liter Wasserflaschen, manches Mal auch in kleinen Milchkannen, zweimal

täglich abgegeben, gewogen und auch gelegentlich eine Probe gezogen. Gelagert wird die Milch, leider bei diesen hohen Temperaturen nicht ausreichend gekühlt, im Sammel-tank.

Dann folgten zwei größere, sehr unterschiedliche landwirtschaftliche Betriebe. Der erste Betrieb, von Palmen und Bananenstauden umgeben, hat ungefähr 30 Milchkühe, ein Teil der Mutterkühe war im Stall, die anderen auf den umliegenden Grünflächen zwischen den Palmen, sowie eine größere Zahl von Kälbern und einige Schweine. Alle Tiere sahen sehr gesund und gut gefüttert aus. Die Stallungen und vor allem der Melkstand waren für die sonst landesüblichen Verhältnisse in gutem, gepflegtem Zustand.



Melkstand eines Großbauern

Die Inhaberin und Bäuerin machte einen zielbewussten Eindruck und hatte eine moderne, wirtschaftliche Einstellung zur Milcherzeugung. Die Milchleistung wurde mit zirka 5 bis 6 Liter/Kuh und Melkzeit angegeben.



Die Chefin

Die Milch wird täglich mit dem Sammelwagen abgeholt.



Kühe im Stall

Für mich war es sehr beeindruckend, einen Milcherzeuger fast am Rande des Urwaldes, bei über 30°C zu sehen und wie der mit all den Problemen, die wir damit sehen würden, wie selbstverständlich fertig wird.



Kälberstall

Der zweite, fast noch exotischere Betrieb wurde mehr oder weniger im Nebenerwerb betrieben. Ein älterer, sehr unterhaltsamer, erfindungsreicher ehemaliger Luftwaffengeneral hatte sich auf seiner großen Hazienda am Rande des Urwaldes, neben einer Ausflugstätte mit Privatzoo eine kleinere Landwirtschaft eingerichtet. Alles betrieb er auch schon kurz vor seinem Ruhestand als Hobby und lud nicht nur mich zum längeren Verweilen ein.



Hazienda am Rande des Urwaldes

Nach der Besichtigung der Stallung mit Melkstand konnte ich kaum genug bekommen von der Vielfalt der zum Teil am Aussterben befindlichen Wildtiere. Neben einer durch Wilderei in Osthonduras bereits ausgestorbenen Rehart waren Pumas, frei lebende Affen, Aras und auch Krokodile und mehr vorhanden.



Stallungen mit Melkstand

Selten habe ich in Honduras einen so lebensfrohen und einnehmenden Menschen getroffen. Wir sind als gute Freunde auseinander gegangen! Danke, dass ich so freundlich aufgenommen und bewirtet wurde.



Tierwelt

Das nächste beeindruckende Ziel, unterbrochen von einer stillen Kaffeepause am karibischen Meer, war eine von der deutsche Asociación Nacional de Industriales de Honduras (ANDI) neu mitbegründete Kakaogenossenschaft. Es ist eines der Ziele, die dortige wachsende Landwirtschaft mit neuen Projekten zu unterstützen.



Kaffeepause

Die Kakaofrucht wächst an frei stehenden Bäumen, und sieht ähnlich wie die Mango frucht aus, nur etwas größer. Wenn sie ausgewachsen ist und sich rot färbt, ist sie reif zum Pflücken.



Kakaofrucht

Die Frucht wird dann aufgebrochen und innen kommen die weißen, leicht klebrigen Bohne hervor, die leicht herausgebrochen werden können.



Kakaobohnen

Zirka 60 Kilometer südlich von La Ceiba haben wir eine seit einem Jahr bestehende und von den örtlichen Landwirten gegründete Kakaogenossenschaft besucht.



Kakaogenossenschaft

Herr Vallenas von der Organisation ANDI hatte zu einer Versammlung geladen.



Mitgliederversammlung

Derweil konnte ich mir die gesamte Anlage anschauen. Es wurden gerade Kakaobohnen von einigen Bauern angeliefert, gewogen und in die Reife- bzw. Fermentationsbehälter gegeben.



Kakaoanlieferung

Dort werden sie mehrfach umgeschichtet und nach zirka einer Woche auf Trocknungswagen ausgebreitet.



Kakaobohnen im Fermentationsbehälter

Man sieht deutlich im sich braun färben den Trockenzustand.



Kakaobohntrocknung

Dies dauert in der Regel auch zirka eine Woche. Danach werden die Bohnen in einer Anlage stark belüftet und von Schalenresten befreit. Anschließend in Säcken abgefüllt und verkauft. Die hier erzeugten Kakaobohnen gingen zu über 70 Prozent an einen Kakaohersteller in die Schweiz. Daneben wird gerade versucht, für die heimische Bevölkerung eine eigene Schokoladenherstellung mit wohlschmeckenden Pralinen aufzubauen.



Pralinenherstellung

Ein weiteres Projekt von ANDI ist die genossenschaftliche Gründung einer Feriensiedlung. An der nordöstlichen Ecke des Landes, direkt am karibischen Meer gelegen, lebt, auf eine kleine Region begrenzt, die einzig zusammen anzufindende schwarze Bevölkerung. Es ist die ärmste Region im für unsere

Verhältnisse schönsten, unberührtesten Flecken des Küstenstreifens.



Bungalowausstattung

Das Projekt steckte jedoch noch sehr in den Anfängen und zeigt deutlich den Unterschied der Auffassung der schwarzen Bevölkerung, wie so etwas aussehen könnte, zu den möglichen Ansprüchen von Feriengästen an eine einfachste Ausstattung.



Die Speisekarte

Ich war auf meinen Segelreisen in vielen Ländern der Karibik, von Belize, Guatemala, den westindischen Inseln bis hin nach Brasilien, aber sehr selten habe ich diesen armen Charme erlebt und dann mit dieser Ausstattung noch auf Urlauber zu hoffen bedeutet für J. Vallenas noch viel, viel Überzeugungsarbeit und Unterstützung.



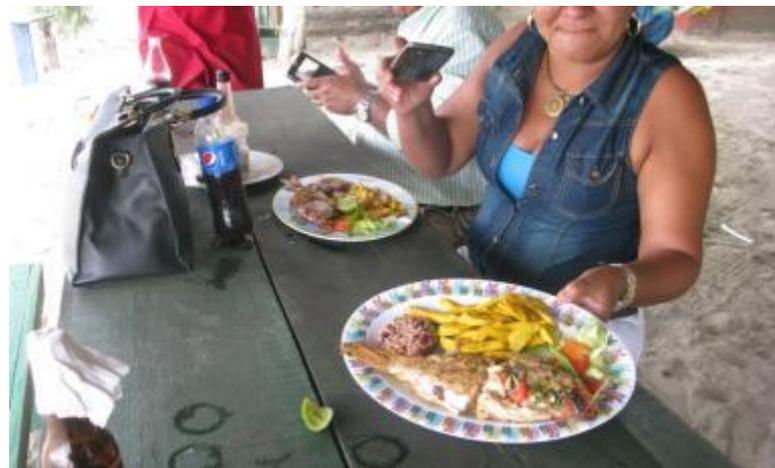
Warten auf das Mittagessen

Ich habe mir in der Zwischenzeit mit meiner Reisebegleiterin einen frisch gefangenen Fisch gegönnt.



Hier wird das Mittagessen gebrutzelt

Das hat besser geschmeckt als man beim Anblick der Küche und Zubereitung vermuten konnte!



Und so sieht das Mittagessen dann aus

Gleich daneben am Straßenrand die Dorfbäckerei.



Bäckerei am Straßenrand

Die Strandpromenade mit vielen Kokospalmen



Strandlokale

und sonnenhungrigen Schönheiten.



Schönheiten beim Strandspaziergang

Die Fahrt quer durchs Land ist einfach ein unvergessenes Erlebnis. Man fährt durch Ananas- und Ölpalmpflanzungen oder auch einfach bestellten kleineren Gemüsegärten der Einheimischen. Die Fruchtbarkeit ist unübertroffen, das ganze Jahr mehr oder weniger um 30°C, es regnet fast täglich kurz, aber heftig. In der Regenzeit kann das auch mit Gewittern länger anhaltend sein. Auf den Hauptstraßen sind in regelmäßigen Abständen von zirka 10 Kilometer Straßenkontrollen der Polizei. Da ich als Tourist im Auto von weitem zu erkennen war, durften wir bei Schritttempo immer durchfahren, auch gut.



Tierwelt

Ein weiterer Höhepunkt war ein wunderschöner Ausflug in ein Jungle-Lodge in das an die Küstenregion angrenzende Bergland. Mit dem Jeep auf fast unfahrbaren Wegen, hat uns der Fahrer, immer an einem Gebirgsfluss entlang, bis auf fast 1000 Meter gebracht.



Gebirgsfluss

Eine noch ausgeprägtere Vegetation wartete auf uns. Diese Blütenpracht, diese Vielfalt an Bäumen, Palmen und Sträuchern, dazu ein

rauschender Gebirgsbach, an dem die Lodge von einem Schweizer Ehepaar aufgebaut und geleitet wird, es wird auch Rafting angeboten.



Blumenpracht

Sogar uns bekannte Wegkennzeichnungen gibt's dort.



Wanderwege

Diese Lodge war schon was Spezielles. Bestehend aus dem Zentralgebäude, in dem die Restauration inklusive Bar untergebracht war, einem Versorgungsgebäude mit Küche, verschiedenen Aufenthaltsräumen, wenn's mal regnet und vielen überdachten verwinkelten Plätzchen zum gemütlichen ausruhen. Übernachten kann man in verschiedenen mitten im Urwald gelegenen Bungalows, die sehr komfortabel eingerichtet sind.



Bungalow

Genau ein idealer Platz für Leute, die Erholung und Ruhe suchen und wenn gewünscht auch noch mit verschiedenen Aktivitäten den Tag verbringen können. Das Ganze ist auch für uns nicht ganz billig, aber dafür jeden Cent wert und wird hauptsächlich von Nordamerikanern genutzt.



Mittagsmenü

Etwas darf jedoch zu der Küstenregion nicht fehlen. Meine Unterbringung im Hotel Rainbow-Village. Ich habe mich bei all meinen vielen Reisen noch nie so wohl gefühlt wie bei „Barbara“ der Chefin des Bungalow-Hotels.



Hotelanlage

Es ist ein so glücklicher Zufall gewesen, genau das zu finden. Barbara, sie kommt aus der Nähe von Würzburg, hat die Anlage vor zirka 6 Jahren dort aufgebaut. Sie besteht aus fünf nebeneinander liegenden Bungalows mit zwei Zimmern, einer kleinen Küchenzeile und einem großen Aufenthaltsraum. Natürlich auch mit einer kleinen Terrasse davor, von der man fast in den Pool springen kann. Barbara ist eine leidenschaftliche Köchin und hat dadurch einen großen Zulauf von Westeuropäern, die in der Provinz La Ceiba wohnen. Egal ob Schweizer, Österreicher, Deutsche oder aus Beneluxländern, alle schwärmen von der Schweinshaxe oder dem Sauerbraten, den Bratkartoffeln oder auch von einem frisch gefangenen Fisch.

Dazu gibt es natürlich das passende zu trinken, ob frisch eingeführtes Bayrisches Weizenbier, oder einen guten Weißwein, alles ist zu haben.

Und wenn man das Glück hat, für drei Wochen dort als einziger Dauergast untergebracht zu sein, dann hat man einen Sechser im Lotto gezogen.



Leben wie Gott in Frankreich

Ein Gast war aber auch öfters da. Ein Flugkapitän einer kleinen inländischen Fluggesellschaft. Wenn er da war, dann war sein erster Gang an die Bar und Barbara versorgte ihn mit einem Bier nach dem anderen. Später, auf dem Rückflug von La Ceiba nach Tegucigalpa



Auch ein Treffpunkt für den höchsten Luftwaffenoffizier



Inlandrückflug

hatte ich das Glück mit ihm zu fliegen und nun verstand ich auch, dass er den Stress erst einmal ordentlich runterspülen musste. Der Anflug nach Tegucigalpa gehört zu den 5 schwierigsten auf der Welt!! Und ich saß direkt hinter ihm und konnte durch die Frontscheibe es live erleben.



Platz hinter dem Kapitän

Als letzte Station in Honduras war ja noch mein Einsatz in der **Universität ZAMORANO** (Escuela Agrícola Panamericana "El Zamorano") geplant die zirka 30 Kilometer von der Hauptstadt Tegucigalpa entfernt ist.



Sollte man lieber auf dem Flughafen nicht dabei haben

Diese landwirtschaftliche Universität ist die bedeutendste für ganz Lateinamerika, also von Mexiko bis runter nach Feuerland. Das Gelände, in einer von Bergen umgebenen Ebene ist riesig groß. Alle Gebäude sind sehr weitläufig getrennt von gepflegten Grünflä-

chen und schön auf dem Gelände verteilt Hier zu studieren ist eine besondere und teure Ehre. Die Studiengebühren betragen rund 15.000 \$ pro Semester!



Geländeplan

Dafür müssen die Studenten sich ordentlich in Zeug legen. Der Tagesbeginn für alle war das Frühstück zwischen 5 Uhr 30 und 6 Uhr, und der Tag endete nicht vor 17 bis 18 Uhr. Anschließend werden dann noch die notwendigen Ausarbeitungen ect. gemacht. Für europäische Verhältnisse ungewohnt. Durch den komprimierten Studiengang dauert die Ausbildung auch nur 4 Semester. Wir haben das mit dem europäischen Zeitaufwand verglichen und kommen vergleichbar auf ein 6 bis 7 Semestriges Studium. Das ist übrigens in Lateinamerika nichts Außergewöhnliches. Ähnliche Studiengänge habe ich übrigens auch in Kolumbien erlebt.

Gewohnt haben alle Studenten, schön getrennt, auf dem Campus in sehr, sehr schlichten ausgerüsteten Studentenwohnheimen.

Gelehrt wurde neben Viehzucht auch diverse Agrarbauarten, von Kaffee über Nutzpflanzen wie Ananas, Bananen und verschiedene andere Obstsorten bis zum Weinanbau. Aber auch die Milchverarbeitung ist ein Bereich, den alle Studenten durchlaufen müssen.

Ich hatte mich ja schon über die Hygieneregeln, Arbeitsabläufe und Herstellungsprozesse bei der Molkerei LEYDE in La Ceiba gewundert. Zumal sie von der Richtigkeit so überzeugt waren, hier einen guten und aktuellen Standard umgesetzt zu haben. Nun wurde mir auch klar, woher das kommt.



Teilansicht Campus

Gelehrt wurde neben Viehzucht auch diverse Agrarbauarten, von Kaffee über Nutzpflanzen wie Ananas, Bananen und verschiedene andere Obstsorten bis zum Weinanbau. Aber auch die Milchverarbeitung ist ein Bereich, den alle Studenten durchlaufen müssen.



Molkereigebäude

Ein Beispiel dafür. Im Eingangsbereich müssen alle die Straßenschuhe gegen weiße Stiefel wechseln. Dazu wird auch noch eine weiße Arbeitsjacke übergezogen, ein Mundschutz mit einem Haarnetz angelegt und dann noch eine Helm aufgesetzt. Die Hosen jedoch werden nicht gewechselt, egal wo man vorher war. Und das Reinigen der Stiefel war so fragwürdig, dass man es auch hätte einfach sein lassen können. Und wenn man sich nun umgezogen hatte, war es egal, wohin man ging, alle Türen, auch in den Außenbereich waren offen und wurden natürlich auch benutzt. Aber das nur so nebenbei. Als

ich diesen Punkt mit dem leitenden Professor der Molkerei besprochen habe, bekam ich nur zur Antwort, dass man hier nach dem aktuellen US-Standard arbeite und das ist gut so!

Meine Aufgabe bestand nun darin, gemeinsam mit den Dozenten neue mögliche Milchprodukte zu entwickeln, die man auch dort produzierenden könnte. Bisher werden verkaufsfertige Produkte für den Markt, in der Hauptsache für einige Supermärkte in der Hauptstadt, hergestellt. Das sind Trinkmilch in Kunststoffflaschen mit zwei unterschiedlichen Fettgehalten, verschiedene Fruchtjoghurts in Bechern, gesalzene Butter und zwei Käsesorten. Außer der Trinkmilch entsprechen die anderen Produkte nicht dem Geschmack und der Konsistenz, die wir kennen. In vielen Gesprächen mit anderen Europäern wurde mir immer ans Herz gelegt ob man da doch nichts ändern könne. Sie kaufen diese Produkte lieber als Importware aus anderen Ländern als die, die in Honduras hergestellt werden.

Auch hier blitzte ich mit meinen Argumenten gehörig ab. Ich machte als Beispiel einen wunderschönen gerührten Fruchtjoghurt, der weder furchtbar schleimig war, noch Molke absetzte. Freundlich lächelnd wurde es von dem Dekan, dem wir alle entwickelten Produkte vorstellten, zur Kenntnis genommen, mehr auch nicht. Obwohl die Mitarbeiter den ganz prima fanden. Das andere Produktsegment war ein normaler Topfen und ein Kräutertopfen. Beides fand – zum Glück – besseren Anklang und es wurden eingehend mit dem zuständigen Professor die Rezepturen und möglichen Produktionsprozesse besprochen.

Als letztes habe ich mich noch um eine mögliche Molkenverwertung gekümmert. Auch das fand große Anerkennung und wurde vielversprechend in ihr weiteres Konzept eingeplant. Vor der Abschlussbesprechung mit dem Dekan der Uni habe ich noch vor dem Abschlusssemester einen Vortrag über die Produktentwicklungen gehalten. Ob es an dem Dolmetscher lag oder an meinem Vortrag, von den zirka 30 Studenten waren nur wenige so daran interessiert, dass sie sich für mich und nicht für ihr Smartphone entschieden. Das war deprimierend!



Topfenproduktion

Bei dem Abschlussgespräch konnte ich all meine Erlebnisse und Eindrücke los werden, die in der Summe interessant, aber nicht so positiv waren. „Was lernen die Studenten eigentlich in den letzten 2 Jahren? Wie viel an Theorie, wie viel von der Praxis? Wieweit können die Studenten im 4. Jahr selbständig Arbeitsabläufe oder Untersuchungen durchführen? Zum Beispiel selbständig ein bestimmtes Produkt von A bis Z herstellen, oder Bakteriologische Untersuchungen durchführen“. Entscheidend für eine Institution wie Zamorano muss doch sein, den Lehrauftrag bestmöglich zu erfüllen. Dafür ist es absolut erforderlich, die Studenten mit den denkbar besten fertigungstechnologischen Arbeitsabläufen, Sicherheits- und Hygienestandards vertraut zu machen. Nur was den Studenten in den 2 Jahren Ausbildung in Fleisch und Blut übergeht, werden sie in ihrem späteren Berufsleben auch erfolgreich umsetzen.



beschäftigt mit der Versuchsreihe

Das vielleicht schönste und beeindruckendste Erlebnis hatte ich dann am letzten Tag in Honduras. Ich wurde von der Deutschen Botschaft zu einem großen Empfang in das erste Hotel am Platz in der Hauptstadt Tegucigalpa eingeladen. Gemeinsam mit den gerade in Mittelamerika in allen möglichen Bereichen tätigen deutschen Entwicklungshelfern, die extra eingeflogen wurden, verbrachten wir einen sehr informativen und unterhaltsamen Abend auf der Dachterrasse. Lag es am guten Rotwein, an meinem Fachgebiet oder an sonstigem Grund, auf jeden Fall habe ich mit der Botschafterin auf ein bleibendes DU angestoßen, für uns Deutsche eine besondere Ehre!



Der Kreis der Neunundneunzig

Es war einmal ein mächtiger König, der hatte alles, was man sich nur wünschen konnte. Weites, fruchtbares Land, zufriedene Untertanen und eine Schatzkammer, gefüllt bis zur Decke. Trotzdem war der König nicht glücklich.

Der König hatte aber einen Diener, jeden Morgen kam dieser in das Schlafgemach des Herrschers, zog die Vorhänge auf, öffnete die Fensterläden, lächelte und stellte das Frühstück auf das Bett. Er war stets gut gelaunt und pfiff und sang bei seiner Arbeit. In seinem Gesicht zeichnete sich ein breites Lächeln ab, und seine Ausstrahlung war stets heiter und positiv.

Eines Tages nun fragte ihn der König: „Sag, was ist dein Geheimnis?“

„Mein Geheimnis, Majestät?“

„Was ist das Geheimnis deiner Fröhlichkeit?“

„Da gibt es kein Geheimnis, Majestät.“

„Lüg mich nicht an, Bursche. Ich habe schon Köpfe abschlagen lassen für weniger als eine Lüge.“

„Ich belüge Euch nicht, Majestät. Ich habe kein Geheimnis.“

„Warum bist du immer fröhlich und glücklich? Hm, sag mir, warum?“

„Herr, ich habe keinen Grund, traurig zu sein. Eure Majestät erweist mir die Ehre, Euch dienen zu können. Ich habe eine liebe Frau und gesunde Kinder und lebe mit meinem Weib und meinen Kindern in einem Haus, das uns der Hof zugeteilt hat. Man kleidet und nährt uns, und manchmal, Majestät, gebt Ihr mir die ein oder andere Münze, damit ich mir etwas Besonderes leisten kann. Wie sollte ich da nicht glücklich sein?“

„Wenn du mir nicht gleich dein Geheimnis verrätst, lasse ich dich enthaupten“, sagte der König. „Niemand kann aus solchen Gründen glücklich sein.“

„Aber Majestät, es gibt kein Geheimnis. Wie gern wäre ich Euch zu Gefallen, aber ich verheimliche nichts.“



„Geh, bevor ich den Henker rufen lasse!“

Der Diener lächelte, machte eine Verbeugung, verließ das Schlafgemach und schloss die Tür hinter sich.

Der König war völlig außer sich. Er konnte sich einfach nicht erklären, wie dieser Diener so glücklich sein konnte, der sich als Leibeigener verdingen musste, alte Kleidung auftrug und sich von dem ernährte, was von der königlichen Tafel übrigblieb. Als er sich beruhigt hatte, rief er den weisesten seiner Berater zu sich und berichtete ihm von dem Gespräch, das er an diesem Morgen geführt hatte.

„Warum ist dieser Mensch glücklich?“

„Nun, Majestät“, antwortete der Alte, „er gehört nicht zum Kreis.“

„Zum Kreis? Welchem Kreis?“

„Dem Kreis der neunundneunzig!“, antwortete der Alte.

„Und das reicht, um glücklich zu sein?“, fragte der König weiter.

„Nein, aber es reicht, um nicht unglücklich zu sein!“

„Begreife ich das recht: Im Kreis zu sein macht einen unglücklich?“

„So ist es.“

„Und er ist es nicht.“

„So ist es.“

„Und wie ist er da wieder herausgekommen?“

„Er ist niemals eingetreten.“

Der König verstand nicht und so sprach der Alte: „Das kann ich nur an einem praktischen Beispiel erklären.“

„Wie das?“

„Lass deinen Diener in den Kreis eintreten.“

„Ja, zwingen wir ihn zum Eintritt.“

„Nein, Majestät. Niemand kann dazu gezwungen werden, in den Kreis einzutreten.“

„Also muss man ihn überlisten.“

„Das ist nicht nötig, Majestät. Wenn wir ihm die Möglichkeit dazu geben, wird er ganz von selbst eintreten.“

„Aber er merkt nicht, dass er sich dadurch in einen unglücklichen Menschen verwandelt?“

„Doch, er wird es merken.“

„Dann wird er nicht eintreten.“

„Er kann gar nicht anders.“

„Du behauptest, er merkt, wie unglücklich es ihn macht, in diesen albernen Kreis einzutreten, und trotzdem tut er es, und es gibt keinen Weg zurück?“

„So ist es, Majestät. Bist du bereit, einen ausgezeichneten Diener zu verlieren, um die Natur dieses Kreises zu begreifen?“

„Ja, ich bin bereit.“

„Gut. Höre, Majestät, kommt heute Abend, wenn es dunkel wird, vor die Tore des Palastes und bringt einen Lederbeutel voller Goldstücke mit. Aber zählt genau, es müssen genau neunundneunzig Goldstücke sein, nicht achtundneunzig und nicht hundert. Dann werde ich euch zeigen, was ich meine.“

„Was noch? Soll ich meine Leibwächter mitnehmen für den Fall, dass ...?“

„Nur den Lederbeutel. Bis heute Nacht, Majestät.“

„Bis heute Nacht.“

Der König tat, wie ihm geheißen und kam am Abend mit einem Säckchen, in dem sich neunundneunzig Goldstücke befanden vor die Tore des Palastes. Dort wartete schon der Weise und gemeinsam verließen sie unerkannt den Hof und machten sich auf den Weg zum Rande der Stadt, dort wo der Diener sein kleines Häuschen hatte.

Sie versteckten sich hinter einem Gebüsch und warteten darauf, dass die Nacht hereinbrach. Als sich nun die Dämmerung senkte, wurde im Haus die erste Kerze angezündet.

Der Weise steckte einen Zettel an den Beutel, auf dem stand: „Dieser Schatz gehört Dir. Es ist die Belohnung dafür, dass Du ein guter Mensch bist. Genieße ihn und sag niemandem, wie Du an ihn gelangt bist.“

Dann schlich sich der alte Ratgeber zum Hause, band das Säckchen mit den Goldstücken an die Türklinke und klopfte. Dann eilte er schnell zurück in sein Versteck.

Der Diener, welcher in der Küche saß, hörte das Klopfen und öffnete die Tür. Aber da war niemand zu sehen, nur ein Beutel hing an der Türklinke. Der Bedienstete öffnete den Beutel, las die Nachricht, schüttelte den Sack, und als er das metallische Geräusch aus seinem Inneren vernahm, zuckte er zusammen, drückte den Schatz an seine Brust, sah sich um, ob ihn auch niemand beobachtete, und lief ins

Haus zurück. Von draußen hörte man, wie der Diener die Tür verriegelte, und so näherten die Spione sich dem Fenster, um die Szene zu beobachten.

Der Diener war in die Küche gerannt und hatte seine Frau gerufen: „Wir sind reich, wir sind reich!“ Bis auf eine Kerze hatte er alles, was sich auf dem Tisch befand, mit einem Handstreich auf den Boden gewischt und den Inhalt des Beutels auf den Küchentisch geleert und traute seinen Augen kaum.



Es war ein Berg aus Goldmünzen!

Er, der in seinem ganzen Leben auch nicht eine einzige verdient hatte, besaß nun einen ganzen Berg davon.

Er berührte und er häufelte sie. Er streichelte sie und betrachtete sie im Widerschein der Kerze. Er strich sie zusammen und verteilte sie wieder auf dem Tisch, um sie danach zu Säulen aufzustapeln. So vergnügte er sich mit seinem Schatz, bis er schließlich begann, Häuflein zu zehn Münzen zu machen. Ein Zehnerhaufen, zwei Zehnerhaufen, drei Zehnerhaufen, vier, fünf, sechs... Er zählte sie zusammen: zehn, zwanzig, dreißig, vierzig, fünfzig, sechzig... Bis zum letzten Häuflein, das nur aus neun Münzen bestand! Zunächst suchten seine Augen den Tisch ab, in der Hoffnung, die fehlende Münze zu finden. Dann schaute er auf den Boden und schließlich in den Beutel.

„Das ist unmöglich“, dachte er. Er schob den letzten Haufen neben die anderen, und tatsächlich, er war kleiner.

„Man hat mich beraubt!“, schrie er. „Man hat mich beraubt! Das ist Diebstahl.“

Wieder schweifte sein Blick über den Tisch, über den Boden, in den Beutel, in seine Kleider, in seine Taschen, unter die Möbel. Er und seine Frau begannen in der Küche zu suchen, unter dem Tisch und in allen Winkeln, aber wo sie auch schauten, sie konnten das fehlende Goldstück nicht finden.

Wie um ihn zu foppen, funkelte auf dem Tisch ein Haufen Goldstücke und erinnerte ihn daran, dass es nur neunundneunzig waren. Nur neunundneunzig. ‚Neunundneunzig Münzen. Das ist eine Menge Geld‘, dachte er. ‚Aber ein Goldstück fehlt. Neunundneunzig ist keine runde Zahl. Hundert ist rund, doch nicht neunundneunzig. Mit hundert Goldstücken könnte ich aufhören zu arbeiten. Wir hätten genug Geld bis an unsere Lebensende.‘

Der König und sein Ratgeber spähten zum Fenster hinein. Das Gesicht des Dieners hatte sich verändert. Seine Stirn lag in Falten, und die Miene war angespannt. Die Augen hatte er zu Schlitzeln gepresst, und um seinen Mund spielte ein verzerrtes Lächeln. Der Diener steckte die Münzen in den Beutel zurück und versteckte den Beutel zwischen der Wäsche. Dann nahm er Papier und Feder und setzte sich mit seiner Frau an den Tisch, um eine Rechnung aufzustellen.

Wie lange mussten sie sparen, um Goldstück Nummer hundert zu bekommen?

Der Diener war bereit, hart dafür zu arbeiten. Danach würde er womöglich niemals wieder etwas tun müssen.

Mit hundert Goldstücken konnte man aufhören zu arbeiten.

Mit hundert Goldstücken ist man reich. Mit hundert Goldstücken kann man ein ruhiges Leben führen.

Er beendete seine Berechnungen. Wenn er hart arbeitete und sein Gehalt und etwaige Trinkgelder sparte, konnte er in elf oder zwölf Jahren genügend für ein weiteres Goldstück beisammen haben. ‚Zwölf Jahre sind eine lange Zeit‘, dachte er. Und er arbeitete schließlich nur bis um fünf Uhr im Palast. ‚Ich könnte auch noch nachts arbeiten‘, sagte der Diener. ‚Ich könnte mich als Magd im Dorf verdienen‘, sagte seine Frau.

Der Diener überlegte: Wenn man seine Arbeit im Dorf und die seiner Ehefrau zusammenrechnet, konnten sie in

sieben Jahren das Geld beieinander haben. Das war zu lang.

„Wir könnten weniger essen und das Essen, das übrig bleibt, ins Dorf bringen und es für ein paar Münzen verkaufen.“ Je weniger sie also essen würden, desto mehr könnten sie verdienen. Verdienen, verdienen. Es würde warm werden. Wozu brauchten sie so viel Winterkleidung? Wozu brauchte man mehr als ein Paar Hosen? „Wir könnten den Kindern in diesem Jahr keine Schuhe kaufen!“

Es war ein Opfer. Aber in vier Opferjahren hätten sie Goldstück Nummer hundert.

Der König und der Weise kehrten in den Palast zurück.

Der Diener war in den Kreis der neunundneunzig eingetreten.

Während der kommenden zwei Monate verfolgte der Bedienstete seinen Plan genau, wie er ihn in jener Nacht entworfen hatte. Eines Morgens klopfte er unausgeschlafen und übelläufig an die Tür des königlichen Schlafzimmers.

„Was ist denn mit dir los?“ fragte der König höflich.

„Mit mir? Gar nichts.“

„Früher hast du immer gesungen und gelacht.“

„Ich tue meine Arbeit, oder etwa nicht? Was wünschen Ihre Majestät? Soll ich Euch auch noch Hofnarr und Barde sein?“ Es dauerte nicht mehr allzu lang, da entließ der König den Diener. Er fand es unangenehm, einen Bediensteten zu haben, der immer schlecht gelaunt war.

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt

