

# DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

---

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

---

1/2016

	<p><b>Vollversammlung</b> Donnerstag, 30. Juni 2016, 14:00 Uhr Gasthof „Alte Post“, Wörgl</p>
<p><b>Personelles</b></p>	<p>† Franz ATZL † Georg EBERHARTER † Johann KÜHLEITNER</p>
	<p><b>Frühsommerausflug</b> Dienstag, 7. Juni 2016 Käserei Tirol Milch Wörgl</p>
<p><b>Fachartikel</b></p>	<p><b>Cluster geschützte Bezeichnungen</b></p>
	<p><b>33. milchwirtschaftliche Wallfahrt</b> 21. August 2016, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p><b>Nachlese</b></p>	<p><b>Kultur – Genuss - Erlebnis</b> Bericht Lehrfahrt Kärnten</p>

# Eine Frage der Perspektive

Sherlock Holmes und Doktor Watson gingen zusammen zum Campen. Sie verbrachten einen wundervollen Tag in der freien Natur und wanderten durch die hügelreiche Landschaft.

Als es dämmerte errichteten sie ihr Zelt. Nachdem sie ein köstliches Mahl zubereitet und aufgegessen hatten, fielen sie beide müde in den Schlaf. Sehr früh in der Nacht wachte Holmes auf, grunzte etwas und weckte seinen Assistenten mit einem leichten Stoß in die Rippen.

"Watson" sagte er. "Öffne schnell die Augen und schau hinauf zum Himmel. Was siehst du?"

Watson erwachte schlaftrunken.

"Ich sehe Sterne, Holmes." antwortete er. "Unendlich viele



Sterne."

"Und was sagt dir das, Watson?" fragte Holmes.

Watson dachte für einen Augenblick nach.

"Tja Holmes, das sagt mir, dass dort draußen ungezählte Sterne und Galaxien sind und wahrscheinlich Tausende von Planeten. Ich nehme deshalb an, dass doch eine ganze Menge gegen die Theorie spricht, dass wir allein im Universum sind. Ich schau hinauf in den Himmel und fühle mich demütig angesichts dieser unendlichen Weiten. Und was sagt es dir?"

"Watson, du bist ein Narr!" rief da Holmes. "Mir sagt es, dass jemand unser Zelt gestohlen hat!"

(Joseph O'Connor)

# Einladung

Innsbruck, den 26. Mai 2016

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

## Jahreshauptversammlung

am **Donnerstag, 30. Juni 2016, 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. Beschlussfassung über die Anhebung des Mitgliedsbeitrages
5. Referat von Dr. Annemarie KASER  
Geschäftsführerin des Südtiroler Sennereiverbandes  
zum Thema:  
**Aktuelles aus der Südtiroler Milchwirtschaft  
Zukunftschancen der Südtiroler  
Milchwirtschaft**
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf eine  
Jause ein.

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

Mit freundlichen Grüßen



VERBAND DER KÄSEREI-  
& MOLKEREIFACHLEUTE



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

[www.fachleuteverband.at](http://www.fachleuteverband.at), ZVR-Zahl: 104578805



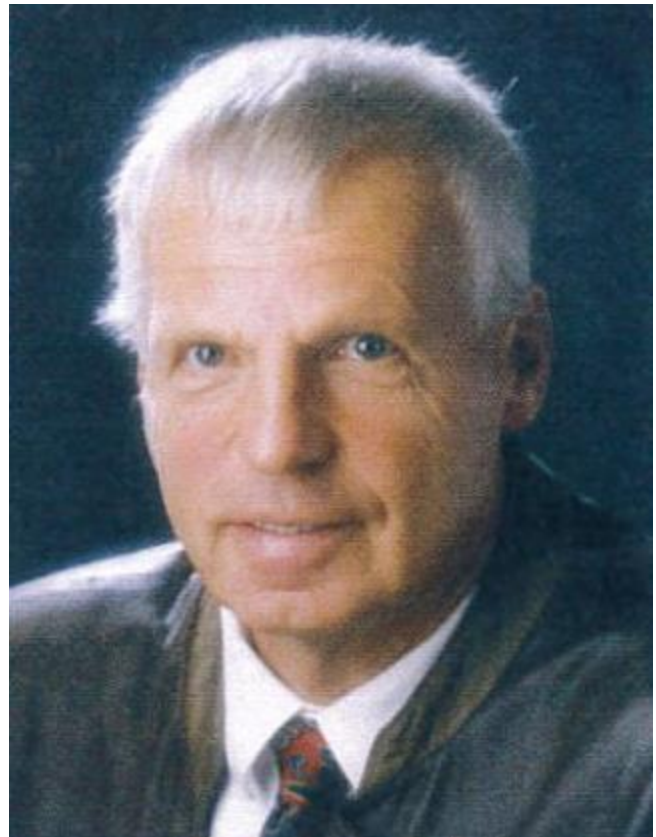
Im Gedenken an unser Mitglied

# Franz ATZL

Molkereimeister i. R.

**30.03.1934** † **09.02.2016**

*Als Gott sah, dass der Weg  
zu lang, der Hügel zu steil,  
das Atmen zu schwer wurde,  
legte er seinen Arm um dich  
und sprach: „Komm heim!“*



Am Freitag, den 12. Februar 2016, mussten wir uns von unserem langjährigen treuen Mitglied Franz Atzl verabschieden.

Am 30. März 1934 in Kramsach geboren, wuchs er mit seinen Eltern und sechs Geschwistern auf dem Bauernhof „Ampfererbauer“ auf.

Nach acht Jahren Volksschule in Kramsach besuchte er von 1948 bis 1949 die ländliche Fortbildungsschule.

Die nächsten zwei Jahre half er auf dem elterlichen Hof mit und verbrachte die Sommer auf der Alm.

Sein beruflicher Lebensweg führte ihn dann als Lehrling in die Käserei nach Münster, den damaligen Pachtbetrieb der Firma Tollinger.

Nach Auflassung der Sennerei Münster wechselte er in die Molkerei Wörgl und absolvierte 1954 den zehnmönatigen Molkerei-Gehilfen-Lehrgang an der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing.

An der Molkerei-Lehr-Versuchsanstalt Boos legte er 1959 die Prüfung zum Molkereimeister ab.

Neben diesem beruflichen Schritt begann er 1960 mit dem Hausbau in Wörgl und ehe-

lichte 1962 seine Freda. 1963 kam die gemeinsame Tochter Bärbl zur Welt.

Während seiner Zeit bei der Molkerei Wörgl kam es zu einem Quantensprung: Die Molke-reigenossenschaft Wörgl schloss sich 1972 mit der Molkereigenossenschaft Kufstein zur Inntal-Milch-Wörgl zusammen, die 1991 mit dem Milchhof Innsbruck zur Tirol Milch fusionierte, wo er 1993 in Pension ging.

Neben der Milchwirtschaft hatte Franz Atzl noch weitere Passionen, so war er über zwanzig Jahre Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Wörgl und anschließend Ehrenobmann.

Für eine reichhaltige Obsternte braucht es Bienen zum Bestäuben der Blüten und eine Erziehung der Obstbäume, so war Franz Atzl viele Jahre auch ein begeisterter Imker und Obstbaumschneider.

Außerdem war er ehrenamtlich für den Sozialsprengel in Wörgl tätig und ein hingebender Opa für seinen 1995 geborenen Enkel Markus.

Die Vielzahl der Trauergäste bei der Beerdigung, bewies die Wertschätzung des Verstorbenen.

Franz Atzl war einer der Pioniere der Tiroler Milchwirtschaft. Er gehörte zu jener Genera-

tion, die mit einfachen technischen Mitteln beste milchwirtschaftliche Qualität produziert hat. Ein Produkt, das man heute noch sowohl im In- wie Ausland gerne konsumiert, ist das Molkegetränk Lattella, bei dessen Entwicklung er großen Anteil hatte.

Franz hat sein großes praxisnahe Wissen vielen Milchwirtschaftlern weiter gegeben und dadurch ihre milchwirtschaftliche Karriere gefördert.

Für ihn war fachliche Kameradschaft und Freundschaft untereinander selbstverständlich.

Beim Bau der milchwirtschaftlichen Kapelle auf der Kraftalm war Franz nicht nur bei der Finanzierung, sondern bei Wind und Wetter und mit persönlicher Begeisterung und Einsatz an der Entstehung dieses Kleinods beteiligt.

Bis zur letzten Neuwahl Jahr 2014 war Franz Atzl als Rechnungsprüfer im Verband tätig.

Der Verband der Käserei und Molkereifachleute zeichnete ihn 2003 in Anerkennung seiner hervorragenden Leistungen mit dem Ehrenzeichen in Gold aus.



Franz Atzl war auch ein interessierter Teilnehmer, wenn die Käserei- und Molke-reifachleute zu einem ihrer Ausflüge ausgerückt sind. Zur Erinnerung ein Gruppenfoto von unserem Ausflug zum Almenland Stollenkäse (2013), an dem er mit seiner Frau Freda (zweite von links, Franz Atzl ist der

dritte von links) teilgenommen hat. Rechts neben Herrn Franz Atzl steht der Käsemeister Rudolf Brunner, der ebenfalls am 9. Februar 2016 verstorben ist und von dem wir uns am Samstag, den 13. Februar 2016 verabschieden mussten.

Im Gedenken an unser Mitglied

# Georg EBERHARTER

„Paggen Jörg“

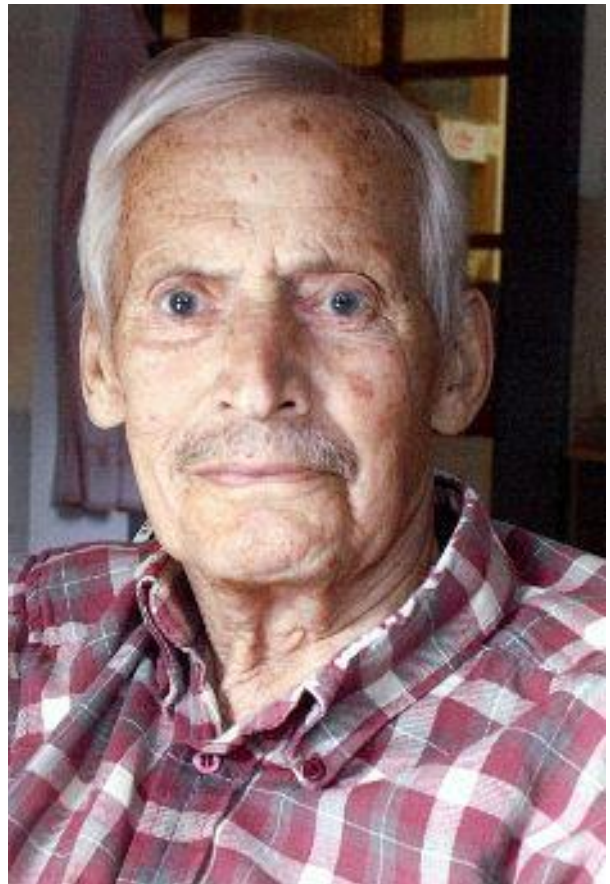
**05.04.1933** † **03.02.2016**

*Alle Höhen und Tiefen  
gingen über dich hinweg.  
Als die Kraft zu Ende ging,  
war es kein Sterben,  
war es Erlösung.*

Georg Eberharter wurde am 5. April 1933 in eine bäuerliche Großfamilie hineingeboren. Mit zehn Geschwistern wuchs er in Laimach/Hippach im hinteren Zillertal auf.

Die Schule besuchte Georg in Hippach, wobei er von früherer Kindheit an ein fleißiger Helfer auf dem elterlichen Hof war.

Mit seinem Vater ging er schon als junger Bursche auf die Alm und so wurde der Grundstein für seinen späteren Werdegang gelegt.



Nach der Schule wurde Georg Käserei- und Molkereilehrling in Rotholz.

Während der Wintermonate arbeitete er erst in der Sennerei Fügen, dann in der Sennerei Laimach und in der Sennerei Zell.

Die Sommermonate verbrachte Georg viele Jahre auf der Alm und verarbeitete dort die Milch zu verschiedenen Käsesorten.

Insgesamt brachte er es auf 60 Almsommer, vor allem Tettengruben (Gerlos) und Innerkees (Krimmler Achantal).

Im Sommer 2011 zog es ihn zum letzten Mal hinauf.

Georg verstarb am 3. Februar 2016 nach kurzer schwerer Krankheit im Krankenhaus Schwaz.

Mit ihm haben wir einen Käserkollegen verloren, der das einfache und harte Almleben geschätzt und seinen Beruf als Käser bis zum Schluss mit großer Freude ausgeübt hat.

Josef Kogler

Die Innerkeesalm



Im Gedenken an unser Mitglied

# Johann KÜHLEITNER

Käsereimeister und  
Käsereileiter i. R.

**15.07.1937** † **23.11.2015**



Johann Kühleitner wurde am 15. Juli 1937 als achtetes Kind der Bauersleute Jakob und Johanna Kühleitner, „Prossinger“, in Halberstätten, Gemeinde Seekirchen, geboren.

Als Kind erlebte er den zweiten Weltkrieg und die Nachkriegszeit und wurde schon sehr früh bei der Arbeit am elterlichen Hof benötigt.

Vier Jahre Volks- und vier Jahre Hauptschule absolvierte er in Seekirchen. Dazu musste er jeden Tag zehn Kilometer zu Fuß gehen, da zu dieser Zeit andere Fortbewegungsmittel für die Bauersfamilie nicht leistbar waren.

Nach der Beendigung der Pflichtschulzeit arbeitete Hans noch bis zu seinem einundzwanzigsten Lebensjahr am elterlichen Hof.

1958 begann er eine Lehre als Molker und Käser in der Käserei Halberstätten. In dem Zwei-Mannbetrieb wurde er schon als Lehrling voll gefordert.

Nach seiner Lehre besuchte er einen halbjährigen Spezialkurs in der Bundeslehranstalt Rotholz, den er positiv abschloss.

Als zusätzliche Erweiterung seines Wissens absolvierte er gemeinsam mit seinem Freund und Käserkollegen Hermann Stadler ein halbjähriges Praktikum im Emmentalerwerk Stegmann & Roth Altusried im Allgäu. In diesem wurden zu der damaligen Zeit schon sechzig Emmentalerlaibe pro Tag produziert.

Dies wird deshalb so betont, weil es im Bundesland Salzburg rund 60 Käsereien und zehn Molkereien gab. In diesen Käsereien wurden täglich drei bis acht Emmentalerlaibe mit einem Durchschnittsgewicht von 75 Kilogramm erzeugt.

Bei diesem Auslandsaufenthalt lernte er auch seine zukünftige Frau Franziska kennen.

Am 14. Juli 1962 heirateten Hans und Franziska und er trat seinen Dienst als Käser in der Landeskäsereischule Winklhof-Oberalm an.

1965 legte er erfolgreich die Meisterprüfung ab.

Bis zu seinem Ausscheiden im September 1967 begleitete er viele Salzburger Lehrlinge während ihres Praktikums an der Landesberufsschule.

Im September 1967 übernahm er die Käserei Loibichl als Oberkäser. Es war eine sehr große Herausforderung, da die Käsequalität am Boden war und der Neubau die Käserei finanziell sehr stark belastete. Es gelang ihm mit viel Energie in kürzester Zeit erstklassige Emmentalerqualität herzustellen und von nun an ging es mit der Käserei aufwärts.

Ab 1976 wurde Hans dann zusätzlich als Geschäftsführer der Käsereigenossenschaft Loibichl bestellt.

Bis zu seiner Pensionierung wurde die Käseerei ständig ausgebaut und modernisiert und Hans war mit Leib und Seele der Käseproduktion zugetan.

Sein Wissen gab er auch an zwei seiner Söhne weiter, die er ebenfalls zum Käsemeister ausgebildet hat.

Nach der Pensionierung zog Hans mit seiner Franziska in sein Haus, aber das Interesse an der Käseherstellung ging auch in der Pension nicht verloren. In den Jahren 2000 bis 2006 erfüllte er sich einen Wunsch, und er ging auf die Alm.

In sechs Almsommern produzierte er mit seiner Frau Franziska auf der Holzalm in der Wildschönau verschiedenste Käsesorten. Die Qualität der hergestellten Käse wurde bei der Käsiade mit Medaillen des öfteren ausgezeichnet. Mit dieser Tätigkeit beschloss er

seine langjährige Käserlaufbahn und Liebe zur Käseherstellung.

Johann Kühleitner oder Hans wie er von seinen Freunden und Kollegen genannt wurde, war in seiner Art ein sehr zielstrebig und genauer Mensch. Für ihn war Ehrlichkeit und Genauigkeit sehr wichtig und war sein oberstes Gebot.

Im Ruhestand hatte Hans dann auch Zeit sich mehr der Familie zu widmen, insbesondere seinen Enkelkindern. Mit seinen Geschichten aus seiner Jugendzeit konnte er sie immer wieder unterhalten. Bei gemeinsamen Ausflügen mit seiner Familie konnte er noch sehr schöne Stunden erleben, und so auf ewig in Erinnerung bleiben. Er war ein verlässlicher Mann und seinen Kindern, Schwiegerkinder, Enkelkinder liebender Papa und Opa.

Erstellt: Christian Kühleitner



Die Holzalm auch bekannt als Kasalm ist eine Gemeinschaftsalm von 20 Bauern, auf der rund 160 Milchkühe und 110 Almschweine auf "Sommerfrische" sind.



# Stolz dem Wettbewerb stellen

Alle Sinne und viel Wissen waren vom 18. bis 21. April 2016 beim Lehrlingswettbewerb der 3f in Rotholz gefordert.

Nach drei spannenden Tagen erreichten von 24 TeilnehmerInnen zwei das goldene und sechs das silberne Leistungsabzeichen.

## **Goldenes Leistungsabzeichen:**

Gerhard Bacher – Kärntner Milch

Florian Huber - Capriz GmbH

## **Silbernes Leistungsabzeichen:**

Gerion Buhl - Sennerei Schnifis

Simon Haller - Sennerei Huban

Alexander Hellweger - Bergmilch Südtirol

Lukas Kernberger – Berglandmilch

Benedikt Plattner – Südtirol

Franz Scheiblegger - Käserei Plangger



Die Lehrabschlussprüfung am 29. April 2016 ergab sechs ausgezeichnete und sieben gute Erfolge.

**Eine Maschine kann die Arbeit von fünf gewöhnlichen Menschen leisten, aber sie kann nicht einen einzigen außergewöhnlichen ersetzen.**

Elbert Hubbard



# Frühsommerausflug

**Termin: Dienstag, 7. Juni 2016, nachmittags**

**Treffpunkt bei der Berglandmilch – Tirol Milch Wörgl: 14:00 Uhr**

Von der Tirol Milch wurden wir heuer herzlich eingeladen, die

## **Käserei Tirol Milch Wörgl**

zu besichtigen.

Um die Verarbeitungskapazitäten zu erhöhen, wurde in den vergangenen Jahren in ein neues Käsewerk in Wörgl investiert.

Insgesamt flossen rund 30 Millionen Euro in den Aus- und Neubau des Käseproduktionsbereiches. Investiert wurde unter anderem in neue Käsefertiger, Käsepressen und in Salz-bäder (siehe Bild).



Durch ein eigenes Heizwerk mit Hackschnitzeln ist das Werk energieautark.

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

**Anmeldung bis spätestens Freitag, den 3. Juni 2016 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder [kaesiade@lk-tirol.at](mailto:kaesiade@lk-tirol.at).**

**Auch Kurzentschlossene sind herzlich willkommen.**

*Wir freuen uns  
auf Ihre/Deine  
Teilnahme!*

# Südtirol – Die Milchriesen

## Teil 12 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Unser letzter Artikel zur Geschichte der Milchproduktion in Südtirol liegt schon etwas länger zurück, aber da es im heurigen Hauptreferat der Vollversammlung um die Südtiroler Milchwirtschaft, Entwicklungstendenzen, Aussichten und Strategien geht, widmen wir uns der Geschichte und Entwicklung der Milchwirtschaft im Pustertal am Beispiel des Milchhofes Bruneck. An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich bei unserem Mitglied Lorenz Stecher bedanken, der uns das Material für diesen Artikel zur Verfügung gestellt hat.

Das Pustertal ist der flächenmäßig größte Bezirk und mehr als alle anderen von der Berglandwirtschaft geprägt. Als Tirol noch ein Teil des Kaiserreiches Österreich-Ungarn war, reichte das Pustertal von der Mühlbacher bis zur Lienzer Klause. Mit der neuen Grenzziehung nach dem Zweiten Weltkrieg verlief die Grenze nicht nur zwischen Nord- und Südtirol, auch das Pustertal wurde bei Winnebach in zwei Teile geschnitten.

Das Pustertal war um 1950 noch überwiegend landwirtschaftlich geprägt, mit den wichtigsten Produktionszweigen Viehzucht und Milchwirtschaft. Während die Viehhaltung bereits einen hohen Stand aufwies und einen guten und gesicherten Absatzmarkt besaß, war die Situation in der Milchwirtschaft nicht so günstig. Das größte Problem waren die schlechten Verkehrsverhältnisse, welche die Einzugsgebiete der meisten Sennereien klein hielten und entsprechend geringe Verarbeitungskapazitäten zur Folge hatten.

Im Pustertal arbeiteten damals insgesamt vier

Sennereigenossenschaften, zwei davon konnten sogar den Titel „älteste Sennereigenossenschaft Südtirols“ für sich beanspruchen: die „Registrierte Erste Swarz'sche Sennerei = Genossenschaft von Hochpustertal in Innichen mit unbeschränkter Haftung“ und die „Registrierte Sennerei = Genossenschaft Niederdorf m. b. H.“. Erstere hat als Gründungsdatum den 25. Juni 1875 vorzuweisen, letztere den 31. Dezember 1877.

Wenn man das Datum der Eintragung in das Landesgenossenschaftsregister heranzieht, ist die Genossenschaft in Niederdorf die ältere: Ihre Eintragung datiert auf den 12. März 1878, jene der Genossenschaft Innichen auf den 19. Februar 1879. Wie man es auch sieht: Auf jeden Fall ist verbürgt, dass das Genossenschaftswesen in den 70er-Jahren des 19. Jahrhunderts auch im Pustertal Einzug gehalten hat.

Neben den beiden genannten gab es noch Sennereibetriebe in Toblach und Sexten.

Im Brunecker Talkessel geht der erste Versuch, eine Sennerei zu gründen, auf die Zeit nach dem Ersten Weltkrieg zurück. Sie sollte im Bräuhaus, dem heutigen Rathaus von Bruneck, entstehen und war planungsmäßig schon weit gediehen.

Dieser erste Ansatz zur Errichtung einer örtlichen Sennerei zerschlug sich aber wieder aus nicht ganz verständlichen Gründen.

Erfolgreicher war eine Initiative in Olang. Dort war es zur Gründung einer Sennereigenossenschaft gekommen, die aber nicht von Dauer war und nur kurze Zeit ein selbständi-

Der Milchhof in Bruneck



ges Dasein führte, da die Investitionen in diesem Betrieb sehr hoch waren und man durch die Einnahmen diese Außenstände nicht abdecken konnte.

Die schwierigen 1930er-Jahre und Probleme im lokalen Bereich hatten zur Folge, dass die Sennerei, nachdem sie vorher verpachtet worden war, nach Ende des Zweiten Weltkrieges wieder ihre Tore schloss.

In Bruneck selbst bestand während des Zweiten Weltkrieges eine kleine Sammelstelle, wo die für die Versorgung der Stadt notwendige Milch verteilt wurde. In den Kriegsjahren zwischen 1943 und 1945 wurden die ersten Vorbereitungen zum Bau einer größeren Molkerei getroffen. Als Standort war das Gelände hinter der Sternkaserne ausgewählt. Dieser Versuch ging aber in den Wirren der Nachkriegsjahre unter, sodass die Versorgung der Stadt weiterhin von der kleinen Sammelstelle, die in den Räumen der Metzgerei Oberhofer, der früheren Rossi-Mühle, untergebracht war, abhing.

Doch man ließ sich dadurch nicht entmutigen und hielt am Vorhaben fest. Am 20. April 1949 fand im Gasthof „Lamm“ in Bruneck die Gründungsversammlung des Brunecker Milchhofes statt. Neun Bauern hatten den Gründungsakt unterzeichnet. Sie kamen aus Bruneck, Reischach, Greinwaiden, St. Georgen, Dietenheim und Kiens. Das Milcheinzugsgebiet der neugegründeten Genossenschaft mit dem Namen „Milchhof Bruneck Ge. M. b. H.“ mit Sitz in Bruneck erstreckte sich über das Pustertal von St. Sigmund bis Nierdorf und seine Nebentäler: Gadertal, Tauferer Tal, Ahrntal, Antholzer Tal, Gsieser Tal und Pragser Tal.

Die Aufgabe der Genossenschaft, so steht in den Satzungen zu lesen, ist es, die Milch der Mitglieder zu sammeln, zu verarbeiten und die Erzeugnisse zu verkaufen.

Im gleichen Jahr schlossen sich weitere 19

Mitglieder der Genossenschaft an und erweiterten das Einzugsgebiet um die Ortschaften St. Lorenzen und St. Johann im Ahrntal. Auf der Vollversammlung am 2. Dezember 1951 fiel die Entscheidung, eine neue Sennerei neben der „Wiere“ zu errichten, allgemein bekannt unter dem Namen „Sauplatz“.

Gleichzeitig wurde beschlossen, Geschäftsanteile in Höhe von Lire 3.000 pro Liter angelieferter Tagesmilch zu zeichnen. Die Anwesenden erklärten sich auch einverstanden, zwei Drittel der Geschäftsanteile bis zum 31. Dezember 1951 und den Rest bis zum 1. März 1952 einzuzahlen oder mit der gelieferten Milch zu verrechnen.

Die Kosten für den Neubau wurden mit insgesamt 22 Millionen Lire beziffert, zehn Millionen für die Baukosten und zwölf Millionen für die Einrichtung, „wobei es sich um Maschinen bester Qualität und nur Geräte aus rostfreiem Material handelt“, wie es im Protokoll hieß. Das Beitragsansuchen an die Region brachte einen Regionalbeitrag von 10,2 Millionen Lire, für die Aufbringung der restlichen 15 Millionen Lire wurde ein Kredit aufgenommen.

In diesem Zusammenhang wurde beschlossen, für die Finanzierung des Baues den Mitgliedern beim Milchpreis drei Lire pro Liter abzuziehen. Diese Abzüge sollten solange nicht verzinst werden, bis sämtliche Bankschulden getilgt sind.

Ende November 1953 konnte mit der Verarbeitung in den neuen Räumlichkeiten begonnen werden. Der Neubau wurde am 13. Dezember 1953 feierlich eingeweiht, mit Hermes Gianotti als hauptamtlichen Geschäftsführer und dem erfahrenen Senner Johann Bauer. 1952 eröffnete die Sennerei das erste eigene Milchverkaufsgeschäft in der Stadtgasse neben der Bäckerei Pitscheider, eine zweite Verkaufsstelle nahm noch im gleichen Jahr neben der Metzgerei Schifferegger ihren Be-



Gründung Genossenschaft - Gründungsakt

trieb auf und eine dritte kam 1954 dazu.

Der neue Betrieb, der für eine tägliche Anlieferungsmenge von 3.000 Liter erstellt wurde und für die damaligen Verhältnisse sehr großzügig und nach den modernsten Gesichtspunkten eingerichtet war, überschritt die veranschlagten Kosten um ein Vielfaches. Bei der Endabrechnung stellte sich heraus, dass der Bau nicht 23, sondern insgesamt 42 Millionen Lire gekostet hatte.

Für den bereits genehmigten 15-Millionen-Kredit wurden zusätzliche Sicherstellungen gefordert, welche die Mitglieder von Vorstand und Aufsichtsrat durch ihre persönliche Unterschriften erbrachten. Auch die Mitglieder hatten ihren Teil zu tragen. Sie mussten in den folgenden Jahren von der Endauszahlung zuerst drei Lire je Liter, später etwas mehr, als Finanzierungsrücklagen der Genossenschaft zur Verfügung stellen. Das war bei einem Auszahlungspreis von nicht mehr als 40 Lire eine nicht unbedeutende Belastung, sodass manch einer seine Anlieferung verringerte und zur Kälbermast zurückkehrte.

Mit insgesamt 63 hatte sich die Zahl der Mitglieder 1954 mehr als verdoppelt und am 3. November 1954 wurde der Beitritt zum Landesverband der Südtiroler landwirtschaftlichen Genossenschaften vollzogen bzw. beteiligte sich die Sennereigenossenschaft Bruneck an der Gründung derselben und

zeichnete einen Geschäftsanteil von 1.000 Lire.

Durch das ständige Ansteigen der Milchanlieferung – 1962 hatte die Sennereigenossenschaft ihren Mitgliederstand auf 182 erhöht und eine durchschnittliche Anlieferungsmenge von 2.750 Liter erreicht, die in Spitzenzeiten auf über 4.000 Liter anstieg – stieß der Betrieb an seine Kapazitätsgrenzen. Der vorhandene Raum reichte kaum noch für einen reibungslosen Betriebsablauf.

Angrenzend an die Sennerei wurden 110 Quadratmeter Baugrund angekauft und eine Erweiterung der Arbeitsräume und Ankauf der notwendigen Maschinen und Einrichtungsgegenstände für eine Erhöhung der Verarbeitungskapazität auf 9.500 Liter beschlossen. Die voraussichtlichen Kosten wurden mit 35 Millionen Lire veranschlagt, 45 Prozent davon versprach die öffentliche Hand zu übernehmen.

Im Jahr 1963 trat ein Obmann an die Spitze der Sennereigenossenschaft, der die Geschichte des Milchhofs Bruneck mindestens für die nächsten dreißig Jahre prägen sollte: Haymo von Grebmer verstand es frühzeitig, das Potential der Milchwirtschaft für das Pustertal zu erkennen und drängte darauf, den Betrieb an die gestiegene Milchmenge und die Anfragen um Neuaufnahme von Mitgliedern anzupassen. Von Grebmer hat in



Das neuerbaute (alte) Sennereigebäude am „Sauplatz“

zwei ganz entscheidenden Punkten der Südtiroler Milchwirtschaft seinen Stempel aufgedrückt: Zum einen mit der Entscheidung, dass jedes Mitglied den gleichen Milchpreis erhält, wobei die Transportkosten von der Genossenschaft getragen werden. Zum zweiten hat er es geschafft, sich allen damaligen Zentralisierungsbestrebungen zu widersetzen.

Wegen finanzieller Schwierigkeiten wurde der Sennereibetrieb in Niederdorf 1964 eingestellt. Rund ein Viertel der Mitglieder lieferte die Milch fortan an den Milchhof Bruneck, der Rest nach Toblach.

Mit der Milchlieferung aus Niederdorf wurde eine Frage aktuell, deren Lösung richtungsweisend für das ganze Land wurde: die Transportkosten. Die Milchbauern aus Niederdorf sahen sich außerstande, die Kosten für die weite Anlieferung nach Bruneck selbst zu tragen und fragten an, ob sie einen gewissen Ausgleich erwarten könnten. Nach eingehender Beratung erklärte sich die Sennereigenossenschaft bereit, die Kosten zu übernehmen. Sie hat damit als erste in Südtirol den sogenannten Transportkostenausgleich eingeführt; im Geschäftsjahr 1968/69 betrug er, wie aus dem Vollversammlungsbericht hervorging, 3,32 Lire je kg Milch, was einen Milchpreis ab Hof von 62,03 Lire ergab. Mit dieser Zahlung wurde jedes Mitglied, auch wenn es sich in einer verkehrsmäßig noch so ungünstigen Lage befand, beim Milchpreis gleich behandelt.

Ein ständiges Anliegen der Genossenschaftsführung war die Qualität. Darüber zu reden und die Mitglieder zu ermahnen, alle Sorgfalt aufzuwenden, um gute und saubere Milch zu liefern, wurde man nicht müde. Trotz spürbaren Druckes von Seiten des Europäischen Marktes konnte der Milchhof Bruneck

einen guten Auszahlungspreis erzielen. Teilweise durch die geringeren Spesen, hauptsächlich aber durch einen um 38 Millionen Lire höheren Umsatz. Um gegen die EWG-Staaten zu bestehen, die in Zukunft preislich und qualitativ noch mehr Konkurrenz machen werden, wurde unbedingt auf hundertprozentige Qualität der Produkte gedrängt, um weiterhin Abnehmer zu finden und einen entsprechenden Preis zu realisieren.

1963 überstieg die Anlieferungsmenge erstmals die 1,5 Millionen-Liter-Grenze. 1965 wurde das Tätigkeitsgebiet auch auf das Gadertal ausgeweitet und in Corvara eine Milchbar mit dazugehörigem Verkaufsgeschäft eröffnet. Die Zahl der Mitglieder erreichte 1966 insgesamt 265.

Damit hatte die Sennerei, die 1952/53 für eine Tagesanlieferung von 3.500 Liter gebaut und 1962 auf ein Fassungsvermögen von 10.000 Liter erweitert wurde, im Mai 1966 die vorhandenen Kapazitäten ausgeschöpft.

Es war zu erwarten, dass innerhalb einer Jahresfrist die Menge mindestens auf 13.000 bis 15.000 Liter täglich ansteigen würde. Die Zahl der Mitglieder hatte sich bis November 1966 um weitere 60 und im Einzugsgebiet der Genossenschaft der Kuhbestand auf über 15.000 Stück erhöht. Bei der Annahme einer eher geringen Anlieferungsmenge von durchschnittlich drei Liter pro Tag ergäbe das ein tägliches Anlieferungsquantum von 45.000 bis 50.000 Liter, was bedeutete, dass hier noch große Reserven steckten.

Da an eine Erweiterung des bestehenden Gebäudes nicht zu denken war, wurde über einen Neubau diskutiert. Der Vorstand besichtigte eine Reihe von Betrieben im In- und Ausland, informierte sich über technische Neuerungen und gewann die Mithilfe des Tiroler Sennereiverbandes sowie des Milch-



Im November 1974 nimmt der Milchhof in Bruneck seinen Betrieb auf

wirtschaftsfonds in Wien.

Als es aber an die Planung ging und der Obmann wegen der Finanzierung des Projektes mit einem geplanten Kostenpunkt von 1,2 Milliarden Lire 1967 bei der zuständigen Stelle vorstellig werden wollte, hieß es, dass in Bozen der Plan diskutiert würde, die gesamte Südtiroler Milch in ein oder zwei Betrieben zu sammeln und zu verarbeiten. Ein Zusammenschluss auf provinzieller Ebene sei unbedingt notwendig, wolle Südtirol auf dem Milchsektor im Rahmen der EWG weiterhin konkurrenzfähig bleiben. Dies sei wichtig, da die Milch als einzige sichere Einnahmsquelle der Bauern unbedingt erhalten bleiben müsse.

Obmann Haymo von Grebmer drückte sein Befremden darüber aus, dass solches ohne Wissen und Willen der Sennereigenossenschaften geschehe und wies gleichzeitig auf die drückenden Raumprobleme hin, die bereits so akut wären, dass keine neuen Mitglieder mehr aufgenommen werden könnten. Es sei daher dringend notwendig, einen neuen Betrieb für das Pustertal zu errichten.

Obwohl in der Zeit zwischen 1966 und 1970 auf Landes- und Staatsebene Bestrebungen liefen, alle Südtiroler Milchhöfe in einem einzigen zusammenzufassen und in einer Verarbeitungszentrale in Bozen zu zentralisieren, erreichte von Grebmer mit einem reduzierten Kostenaufwand von 795 Millionen Euro 1969 die Finanzierungszusage für den Bau des neuen Milchhofes von Rom. In Brüssel wäre das Projekt der Sennereigenossenschaft Bruneck fast auf der Strecke geblieben, weil

die MILA Bozen in ihrem Gesuch nach Brüssel das gesamte Pustertal als ihr Einzugsgebiet ausgewiesen hatte. Die Frage der räumlichen Abgrenzung war im Oktober 1970 Gegenstand einer Aussprache, dabei wurden die Einzugsgebiete ein für allemal festgelegt, sodass von dieser Seite für den geplanten Neubau keinerlei Gefahr mehr drohte und im Juni 1971 gab dann auch Brüssel sein endgültiges Ja zum geplanten Neubau.

Zudem verkaufte von Grebmer 1971 zwei Hektar Grund an den Milchhof Bruneck, damit am Stadteingang von Bruneck die neue Sennerei entstehen konnte. Mit Dekret des Landwirtschaftsministeriums in Rom wurde im November 1971 die Finanzierung in Höhe von 389 Millionen Lire zugesagt, dazu ein 20jähriges zinsbegünstigtes Darlehen von weiteren 389 Millionen Lire. Im gleichen Monat wurde die Baubewilligung erteilt und im Dezember 1971 die Bauarbeiten vergeben, im April 1972 die Montagearbeiten und im August desselben Jahres der Auftrag zur Lieferung der Maschinen und der Einrichtung. Im Dezember 1972 war der Rohbau weitgehend fertiggestellt und es wurde auf einen schnellen Abschluss der restlichen Arbeiten gedrängt.

Die Mitgliederzahl war 1972 auf 455 angestiegen und die Milchanlieferung betrug 7,3 Millionen Liter im Jahr, was einer Anlieferungsmenge von 20.000 Liter pro Tag und einer Spitzenanlieferung von 30.000 Liter entsprach. 1973 entschied man, die Aufnahmesperre, zu der man sich im Dezember 1969 wegen Raumproblemen gezwungen

Der Milchhof Bruneck – eine Größe im Pustertal



sah, wieder aufzuheben. Ein ruckartiger Anstieg der Mitglieder auf 573 war die Folge.

Die Genossenschaft litt immer noch unter beträchtlichen finanziellen Sorgen und wurde im Mai 1973 nochmals in Rom vorstellig und erhielt die Zusage für einen weiteren Verlustbeitrag in Höhe von 100 Millionen Lire und für 200 Millionen Lire ein zinsbegünstigtes Darlehen für die Dauer von 20 Jahren. Auch das Land stand jetzt dem Vorhaben positiv gegenüber, nachdem es seine Zentralisierungspläne wieder aufgegeben hatte und gewährte ein 20jähriges Darlehen in Höhe von 469 Millionen Lire. Die Finanzierung der gesamten Baukosten in Höhe von 1,7 Milliarden Lire erfolgte somit zu 28 Prozent durch Verlustbeiträge, zu 55 Prozent durch zinsbegünstigte Darlehen und zu 17 Prozent durch Eigenfinanzierung.

Im November 1974 konnte die Übersiedelung in den Neubau an der Pfalzner Straße stattfinden. Der langjährige Geschäftsführer Hermes Gianotti durfte diese Krönung seines Werkes, für die er seit Jahren seine ganze Kraft eingesetzt hatte, aber leider nicht mehr erleben. Er trat am 1. März 1951 als Geschäftsführer in den Dienst der Sennereigenossenschaft Bruneck. Es waren schwierige Jahre, die auf ihn zukamen, da die Genossenschaft erst auf dem Papier existierte und die gesamte Aufbauarbeit noch vor ihm lag. Doch er überwand alle Hindernisse, plante und machte sich auch als Baumeister einen Namen und stand beim Aufstieg der Genossenschaft immer an vorderster Front. Gianotti litt schon seit vielen Jahren an Diabetes, einer Krankheit, die ihn dann im Juli 1974 endgültig aus seinem Schaffen riss.

Am 21. September 1975 war der große Tag der Einweihung, der Betrieb war so angelegt, dass die Milch, entsprechend den Anforderungen des Marktes in verschiedenen Abteilungen verarbeitet werden konnte. Die Sennereigenossenschaft Bruneck hatte mit dem Neubau nicht nur ihr äußeres Gesicht verändert, sie erhielt auch einen neuen Namen, der ihrer Größe und Bedeutung angemessen war: Von nun an hieß sie Milchhof Bruneck und ihre Produkte wurde unter dem amtlich registrierten und geschützten Markennamen SENNI vertrieben. Im Laufe der Jahrzehnte wurde mit diesem Betrieb ein vielseitiges Sortiment an Molkereiprodukten entwickelt und den Kunden angeboten.

1976 stieg die Milchanlieferung auf über acht Millionen Liter bei einem Tagesdurchschnitt von 22.137. Zwei Jahre später waren es bereits 12,3 Millionen Liter, ein Ergebnis, das nicht zuletzt durch die höhere Lieferleistung der einzelnen Betriebe zustande kam. Gab eine Kuh im Jahresdurchschnitt 1975 470 Liter Milch, so waren es zehn Jahre später 2.350 bei einem Kuhbestand von 14.925 und heute mehr als 7.000 Liter.

Von 1955 bis 1978 war die Milchmenge um das fünfzehnfache angestiegen, während sich die Zahl der Mitglieder um das zwölfwache erhöht hatte. Der Umsatz erreichte mit 4,7 Milliarden Lire im gleichen Zeitraum das 95fache. Das Anlieferungsgebiet hatte sich im Laufe der Jahre ständig erweitert und erstreckte sich nun von St. Sigmund im Westen bis nach Niederdorf im östlichen Pustertal, wobei sämtliche Seitentäler gegen Norden und Süden ebenfalls von den Sammelwägen des Milchhofes bedient wurden.



Dolomitenkönig vom Milchhof Bruneck

Auch der Absatz der Produkte sprengte die engen Grenzen des Pustertales und bald auch Südtirols. Nach und nach mussten fremde Milchprodukte Senni Erzeugnissen weichen. Dass dies ohne große Anstrengung gelang, ist dem Umstand zuzuschreiben, dass die Qualität der Senni-Produkte allen Ansprüchen gerecht wurde. 1979 gingen bereits 60 Prozent der Senni-Erzeugnisse über die Landesgrenzen.

Aufstieg und Entwicklung des ganzen Betriebes hingen auch eng mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zusammen.



Insgesamt drei waren es anfangs, als die Genossenschaft ihre Arbeit begann: Ein Senner, eine Hilfskraft und eine Bürokräft. Auf insgesamt 31 war ihre Zahl 1979 angestiegen, davon waren 13 in der Produktion, 14 im Vertrieb und vier in der Verwaltung tätig.

Zum 30jährigen Jubiläum, im Jahr 1979 war die Genossenschaft zu einem namhaften Unternehmen aufgestiegen, zählte über 900 Mitglieder und war mit ihren Produkten in ganz Italien präsent. Es war die Zeit, wo die EG unter einer Milchschwemme litt, Italien dagegen 40 Prozent seines Bedarfes durch Importe decken musste. In Südtirol hat die Milcherzeugung in diesem Jahr um 21 Prozent auf 80 Millionen Liter zugenommen.

Ähnlich rasant verlief die Entwicklung im Pustertal. Die 914 Milchbauern lieferten dem Milchhof Bruneck über 16 Millionen Liter Milch ab, 32 Prozent mehr als im Jahr davor.

Die allgemeine Lage der Milchwirtschaft war nicht rosig. Wie die meisten landwirtschaftlichen Erzeugnisse, hatte auch die Milch von der allgemeinen Preissteigerung nur wenig profitiert. 1950 musste ein Haushalt die Hälfte seines Einkommens für Lebensmittel ausgeben, 1960 noch immer 38 Prozent, 1979 nicht einmal mehr 19 Prozent und heute 15 (werden nur die Lebensmittel – ohne Getränke gerechnet – sind es neun Prozent).

Das bedeutet, dass die Einkommen vieler Bauern zwangsläufig hinter denen der meisten anderen Branchen zurückblieben. Auch bei den Kosten hätten die Landwirtschaftsprodukte eher preisdämpfend gewirkt, so errechnete Obmann Haymo von Grebmer 1979, dass die Kosten im Baugewerbe im genannten Zeitraum um ganze 1000 Prozent angestiegen seien, die Auszahlungspreise der Milch dagegen nur um 312 Prozent zugenommen hätte. Auch würde die Milch häufig



Die Marke Senni für Milchprodukte

durch billige Fett- und Eiweißstoffe ersetzt. Zudem sei in Italien durch die Krise bei der Parmesanerzeugung der Bedarf an Rohmilch beträchtlich zurück gegangen.

Für die Länder der EG war das Jahr 1984 die „Stunde der Wahrheit“. Die jahrelange Überproduktion bei Milch zwang Brüssel zu drastischen Maßnahmen, die auf eine Senkung der Produktion hinausliefen. Zuletzt wurden in der EG 105 Millionen Tonnen Milch erzeugt, um mindestens 20 Prozent über dem Bedarf. Dafür wurden den Bauern in der EG bestimmte Abnahmepreise garantiert, was eben die Mehrproduktion ausufern lassen hatte. 1984 wurde die Menge, die zu garantierten Preisen aufgekauft wurde, auf 98,8 Millionen Tonnen herabgesetzt. Die gefürchtete Quotenregelung wurde damit Wirklichkeit.

Ausnahmeregelungen waren keine vorgesehen. Italien als Importland für Milch und Milchprodukte war davon ebenso betroffen, wie die Berggebiete, zu denen auch Südtirol gehört. Allerdings hat diese Regelung, im Gegensatz zum übrigen Europa, in Italien keine Anwendung gefunden.

Dass Südtirol davor unbedingt verschont bleiben müsse, forderte Haymo von Grebmer mit energischen Worten, da die um ihre Existenz kämpfende Berglandwirtschaft sonst Gefahr laufe, Einbußen in der einzig sicheren Einnahmequelle zu erfahren.

1974 betrug der Frischmilchpreis 900 Lire, die Milchlieferung stieg landesweit um zehn Prozent auf 147 Millionen Liter, beim Milchhof Bruneck waren es 32 Millionen, 12,5 Prozent mehr als im Jahr davor.

Damit musste man beim Milchhof Bruneck nach nicht einmal zehn Jahren seit Abschluss des Neubaus feststellen, dass das neue Kleid bereits wieder zu eng geworden war. Die Verarbeitungskapazität war für diese in den letzten Jahren ständig angestiegenen Milchmengen in keiner Weise mehr ausreichend.

Mit dem Zubau, der 1985 mit einem Kostenaufwand in Höhe von 2,9 Milliarden Lire fertiggestellt wurde, sollte die ständig steigende Milchmenge zu möglichst guten Preisen vermarktet werden.

Das Jahr 1985 war, dank der vorzüglichen Futterernte, ein gutes Milchjahr. Auf Landesebene flossen in diesem Jahr 158 Millionen Liter Milch zu den Sammelstellen, davon entfielen auf

den Milchhof Bruneck 22 Prozent. Beim Frischmilchabsatz kam er auf 16 Prozent. Bei der Butterproduktion, die in Südtirol 902 Tonnen ausmachte, betrug der Brunecker Anteil 41 Prozent, bei Schlagrahm 21 und bei Käse und Topfen je 17 Prozent. Die Zahl der Mitglieder, die knapp 21 Milliarden Lire ausbezahlt erhielten, stieg in diesem Jahr um 145 auf insgesamt 1.332. Dies ließ auch die Milchmenge, die sich seit 1975 verfünffacht hatte, um 9,5 Prozent auf 35,1 Millionen Liter ansteigen.

Auch im 38. Geschäftsjahr war die Frage der Eindämmung der Überschussproduktion von Milch das Problem Nr. 1. Italien war davon nicht direkt betroffen, da es nur knapp 60 Prozent des Eigenbedarfs erzeugte. Indirekt spürte man diese Überproduktion, da das Ausland versuchte, seine Überschüsse durch stark gedrückte Preise auf dem italienischen Markt unterzubringen.

Ein denkwürdiges Jahr war 1986, vor allem wegen des Reaktorunfalles in Tschernobyl im Monat April und wegen der damit verbundenen Folgen für die gesamte Milchwirtschaft. Ab Mai war ein starker Rückgang beim Absatz sowohl bei der Frischmilch, als auch bei den Milchprodukten zu verzeichnen. Rückläufig waren auch die Versandmilchpreise, da verschiedene Verarbeitungsbetriebe vorübergehend stillstanden. Das anhaltende Misstrauen der Verbraucher gegenüber der Milch

und Milchprodukte wurde dadurch noch geschürt, dass der zuständige Minister davor gewarnt hatte, Frischmilch an Kinder zu verabreichen. Dabei waren die Messwerte in Südtirol die ganze Zeit über weit unterhalb der zulässigen Grenze.

1986 taten sich die Milchhöfe Meran, Sterzing, Brixen und Bruneck zusammen und gründeten das Konsortium „ALMIS“. Zweck dieser Gesellschaft war die Erschließung neuer Märkte. Bald gingen die einzelnen Milchhöfe aber wieder eigene Wege.

Im Jahr 1987 stand eine weitere Investition an, die eigene Verarbeitung und Verpackung von H-Milch: Die H-Milch sei bei den Kunden immer mehr gefragt, vor allem außerhalb der Provinz, wo die Anfahrtswege lang und teuer seien, hätten diese Produkte gute Absatzchancen. Auch hätte sich der Verkauf im letzten Jahr mehr als verdoppelt, da der Milchhof den Kunden die Milch aus dem Pustertal habe garantieren können.

Auch wenn auf EG-Ebene die Quotenregelung zur Eindämmung der Überschussproduktion bereits seit 1983 in Kraft war, wurde in Italien dieser Schritt bisher mit der Begründung verhindert, dass die zugesprochenen Quoten noch nicht überschritten wurden. Inzwischen war es zur Gründung der vorgeschriebenen Erzeugergemeinschaften gekommen, denen die Quotenzuweisung oblag.



Von Grebmer erachtete diese Maßnahme für Italien nach wie vor als verfehlt, da das Land nur 60 Prozent seines Milchbedarfes selbst erzeugte. Unverständlich war für ihn auch, das Berggebiet, das an der gesamten Milchproduktion nur mit sechs Prozent beteiligt ist und wo auch sonst keine anderen Bewirtschaftungsmöglichkeiten bestehen, einer solchen Maßnahme zu unterwerfen.

1987 wurden in Südtirol 211 Millionen Liter Milch angeliefert, das machte pro Tag durchschnittlich 115.000 Liter. Die Gesamtsumme des Milchgeldes belief sich auf 133 Milliarden Lire, das waren je Lieferanten im Schnitt 16,5 Millionen.

1997 gründete der Milchhof Bruneck zusammen mit der Mila Bozen und der Sennerei Burgeis die Milkon Südtirol, eine Genossenschaft zweiten Grades (das heißt, nur Genossenschaften waren hier Mitglied), die damit fast 70 Prozent (235 Millionen Liter Milch von mehr als 4.000 Mitgliedern) der gesamten in Südtirol produzierten Milch verarbeitete und vermarkte. In Bozen wurden Joghurt, Milch und Butter und in Bruneck Hart-, Schnitt-, Frischkäse, Mascarpone und frische Sahne hergestellt. 2007 stieg die Sennerei Burgeis aus der Milkon aus und wurde durch die Südtiroler Bergziegenmilch Gen. und landw. Ges. ersetzt.

Anlässlich des 60-jährigen Gründungsjubiläums im Jahr 2009 wurde festgehalten:

Die Milchwirtschaft ist nach wie vor das wichtigste Standbein der Bauern im Pustertal. Die

Südtiroler Milchwirtschaft hat es gemeinsam geschafft, in den vergangenen Jahren qualitativ enorm zu wachsen. Die Milchhöfe und Sennereien versuchen laufend, sich zu verbessern. Ein Höhepunkt dieser Bemühungen war die Einführung der Gentechnikfreiheit in der Fütterung der Kühe im Jahr 2001. Gleichzeitig erfolgte die verpflichtende Auflistung der Futtermittel, die in Südtirol verwendet werden dürfen. All dies hat das Ziel, dem Konsumenten die beste Garantie geben zu können, dass – wenn er Südtirol kauft – dort auch erstklassige Qualitätsprodukte drinnen sind.

Die nächste Hürde war das geplante Auslaufen der Milchquotenregelung im Jahr 2015. Dafür wurde bereits im Vorfeld gefordert, dass die Verarbeitungsgenossenschaften noch mehr zusammenarbeiten müssten, um auf dem italienischen und europäischen Markt zu bestehen. Als langfristiges Ziel wurde definiert, dass das Südtiroler Produkt wegen seiner Qualität, seines Images und seines Mehrwertes vom Kunden nachgefragt wird. Damit sollte die gute Position, die Südtirol im italienischen und lokalen Handel hat, verteidigt und ausgebaut werden.

Daneben sollte sich die Situation der Beiträge für die Berglandwirtschaft verbessern, um den Landwirten eine langfristige Perspektive zu geben, denn der Markt alleine würde diese Sicherheit nicht geben können.

Außerdem sollten die Verantwortlichen bei Wegfall der Milchquoten zeigen, dass sie aus

Die neue Marke des Milchhofes Bruneck



der Vergangenheit gelernt haben. Es könnte nicht sein, dass jeder weiterhin produziere so viel er will, hier müsste eine genossenschaftliche Regelung gefunden werden.

Vor allem die Jungbauern bräuchten die Sicherheit, dass die Milchwirtschaft auch in Zukunft zu einem stabilen Grundeinkommen beitragen könne.

2009 lieferten 1.297 Mitglieder 95 Millionen Liter Milch im Jahr. Das entsprach einer täglichen Anlieferung von 300.000 Liter, die zu verschiedenen Produkten wie Schnittkäse, Hartkäse und Mascarpone verarbeitet wurden. Zusätzlich wurden frische Sahne und Frischkäse hergestellt, ebenso die bekannten Käsesorten Stilfer g.U., Dolomitenkönig, Pustertaler Bergkäse, Marienberger, Ortler oder Lagreinkäse.

Am 1. Januar 2013 wurde die MILKON aufgelöst und aus der Fusion der beiden Basis-Genossenschaften MILA und SENNI entstand die BERGMILCH SÜDTIROL.

Mit der Fusion erhofften sich beide Betriebe ein beachtliches Einsparungspotential. So wurde unter anderem die Arbeit in den Produktionsabläufen rationalisiert und die Zahl der Verwaltungs- und Aufsichtsräte reduziert.

Beide Betriebe hatten eine Reihe von Erneuerungsprozessen eingeleitet, wie den Bau einer Butterei im Werk in Bozen und in Bruneck der Ankauf von Eiswassertanks aus Finnland.

Nachdem in Zeiten des Sparpaketes auch die öffentlichen Finanzmitteln nicht mehr in dem Maße flossen wie früher, kam es zu keinem Neubau des Werkes sondern einem Ausbau des bisherigen Standortes am Bozner Boden.

Unter dem Motto „Eine Milch, eine Marke: Milchhof Bruneck“ wurde 2015 von der Marke SENNI auf die Linie der Marke MILCHHOF BRUNECK umgestellt. Die Bergmilch Südtirol (Milchhof Bozen und Milchhof Bruneck) setzten damit auf eine neue ortsgebundene Marke. Der neue Name MILCHHOF BRUNECK

sowie ein neues Design erklären die Herkunft der Produkte von selbst.

Mit 2.646 Mitgliedern ist die „Bergmilch Südtirol“ die größte Milchgenossenschaft Südtirols. 32 Milchsammelwagen sammeln täglich die Milch an den Sammelstellen oder direkt am Hof ein. 2015 wurden 185,2 Millionen Kilogramm Kuhmilch und 1,017 Millionen Kilogramm Ziegenmilch angeliefert. Der Umsatz betrug 195,2 Millionen Euro. Die durchschnittliche Anlieferungsmenge pro Mitglied belief sich auf 76.400 Kilo pro Jahr, der durchschnittliche Auszahlungspreis betrug 54,50 Cent pro Kilogramm inklusive Mehrwertsteuer.

Aber die Wolken am Himmel der Milchwirtschaft sind finster. Nach dem Wegfall der Milchquoten ist der Markt übersättigt, für die Mehranlieferung von fünf Prozent gibt es keinen Markt. Der Absatz der Frischmilch in Südtirol liegt wie in den vergangenen 15 Jahren leicht im Minus, was aber angesichts zweistelliger Minuszahlen im übrigen Italien noch positiv ist. Noch dazu war die Landwirtschaft noch nie so stark der Kritik ausgesetzt wie heute und die Herausforderung, den heimischen Milchbauern einen fairen Preis für ihre Produkte zu zahlen, so groß.

Womit wir den Bogen zum heurigen Hauptreferat der Vollversammlung geschlagen haben.

Verkaufsshop des Milchhofes Bruneck



# Einladung

**33. Milchwirtschaft-  
liche Wallfahrt  
21. August 2016  
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 Mag. Ernst Ellinger** 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	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.*

# Stärke und Schwäche

Manchmal kann unsere größte Schwäche auch unsere größte Stärke sein. So war es bei jenem Jungen, der im Alter von zehn Jahren beschloss, Judo zu lernen obwohl er bei einem Verkehrsunfall seinen linken Arm verloren hatte.

Der Junge nahm Judo-Unterricht bei einem Judo-Meister. Er lernte schnell, verstand aber nicht, warum ihm der Meister nach drei Monaten nur einen einzigen Griff beigebracht hatte.

"Meister", sagte er, "sollte ich nicht mehr Griffe lernen?"

Der Meister antwortete: "Das ist der einzige Griff, den du kennen musst". Der Junge verstand den Meister nicht, aber er trainierte diesen einen Griff weiter.

Monate später nahm der Junge das erste Mal an einem Turnier teil. Zu seinem Erstaunen gewann er die ersten beiden Kämpfe ohne große Mühe. Beim dritten Kampf hatte er etwas mehr Mühe, aber schließlich gewann er auch diesen mit seinem einzigen Griff, den er kannte. Er hatte es bis in die Endrunde geschafft.

Hier traf er auf einen Gegner, der sehr viel größer, stärker und erfahrener war als er. Zunächst schien es, als habe er keine Chance. Der Schiedsrichter hatte sogar Angst, dass sich der Junge verletzen könnte und wollte den Kampf absagen. Der Meister aber beharrte darauf, dass der Junge weiterkämpfen sollte.

Kurz nach Wiederaufnahme des Kampfes machte der Gegner einen Fehler, den der Junge nutzte, um seinen Griff anzubringen. Der Junge gewann das Turnier.

Auf dem Nachhauseweg gingen der Meister und der Junge nochmals alle Kämpfe durch und analysierten sie. Der Junge nahm all seinen Mut zusammen und fragte den Meister:

"Meister, wie konnte ich das Turnier nur mit einem einzigen Griff gewinnen?"

"Aus zwei Gründen" antwortete der Meister. "Erstens beherrscht du einen der schwierigsten Würfe des Judo meisterhaft. Und zweitens besteht die einzige Verteidigung gegen diesen Griff darin, dass dein Gegner deinen linken Arm fassen kann."

Die größte Schwäche des Jungen war zugleich seine größte Stärke.



# Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

In unsere Reihe mit Fachartikeln zu Neuerungen im Bereich der Technik, aber auch der Käseherstellung und Diverses ist das Thema dieses Mal ein immaterielles und dem Bezeichnungs- und Täuschungsschutz gewidmet.

## Cluster Geschützte Bezeichnungen

Cluster kommt aus dem Englischen für Traube, Bündel, Schwarm oder Haufen und definiert sich somit selbst als Zusammenballung oder Netzwerk. In unserem Fall werden die Vertreter bzw. Interessen für geschützte Herkunftsbezeichnungen zusammengefasst.

Lebensmittel mit fakultativen Herkunftsangaben, ein etwas sperriger Begriff bedeutet, dass es Lebensmittel mit Herkunftsschutz sind, mit geschütztem EU-Siegel, um Nachahmung oder Missbrauch zu verhindern.

Bisher wurden diese Produkte in Österreich eher stiefmütterlich behandelt. Betroffene wissen, was bzw. wer schuld daran ist: Eine überbordende Bürokratie und extrem lange Verfahrenszeiten. Zuständig für den Schutz sind in Österreich drei Ministerien und das Patentamt, das Prozedere ist damit langwierig, kompliziert und schwierig. Dies soll sich nun ändern.

Andere Länder sind hier weit voraus, Italien hat aktuell 266 Herkunftsbezeichnungen schützen lassen, Frankreich 219 und Portugal um die 100 Marken.

In Österreich sind derzeit 16 Produkte geschützt:

Wachauer Marille g.U., Tiroler Graukäse g.U., Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Marchfeldspargel g.g.A., Gailtaler Almkäse g.U., Tiroler Speck g.g.A., Tiroler Bergkäse g.U., Vorarlberger Alpkäse g.U., Vorarlberger Bergkäse g.U., Waldviertler Graumohn g.U., Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse g.U., Gailtaler Speck g.g.A., Steirischer Kren g.g.A., Mostviertler Birnmast g.g.A., Pöllauer Hirschartbirne g.U. und als neuestes Produkte Heumilch g.t.S.

Wie ersichtlich ist, gibt es mit g.g.A., g.U. und g.t.S. unterschiedliche Herstellungs- und Schutzniveaus für Lebensmittel.



**g.U.Produkt** Das Ausgangsprodukt muss aus der Region stammen. Die Verarbeitung und Veredelung muss in der Region erfolgen. Es ist ein traditionelles Herstellungsverfahren damit verbunden und es ist ein geschichtlicher Nachweis der regionalen Bedeutung notwendig.



**g.g.A.Produkt** Der Rohstoff kann aus einer anderen Region stammen. Die Verarbeitung und Veredelung hat in der definierten Region stattfinden. Es muss mit der traditionellen Herstellungsweise verbunden sein und einen geschichtlichen Nachweis der regionalen Herkunft geben.



**g.t.S.Produkt** Geschützt ist das traditionelle Herstellungsverfahren. Es kann jeder nach diesen Kriterien produzieren, es ist nicht an eine Region gebunden.

Als neue Herkunftsangabe ist von der EU das Bergerzeugnis geschützt worden, um die Produktion im Berg- und benachteiligten Gebiet für den Konsumenten deutlich hervorzuheben.

**Berggebiets-erzeugnis** Das Produkt muss im Berggebiet erzeugt worden sein.

Politik, Handel und Wirtschaft wünschen mehr Produkte mit Herkunftsschutz, weil es ein starkes Alleinstellungsmerkmal darstellt und Namensschutz gegeben ist.

Die Einhaltung der unterschiedlichen Produktspezifikationen samt Mengenflusskontrolle wird von einer staatlich akkreditierten Kontrollstelle überprüft. Die Rückverfolgbarkeit bis zum Konsumenten ist damit gegeben.

Ebenfalls wacht die Lebensmittelbehörde über die Inverkehrbringung von Produkten nach dem allgemeinen Täuschungsschutz. Sie bestraft immer häufiger auch Etikettierungsverstöße in Bezug auf geschützte Namen.

Diese vielfältigen Zusatznutzen erlauben es, höhere Preise für den Produzenten zu lukrieren. Nicht unwesentlich ist auch die Tatsache, dass die EU für Produktion mit Herkunftsschutz

beträchtliche Geldmittel für Promotion und Werbung national und international zur Verfügung stellt. Besonders im Bereich des Käses und als starkes Exportland sollten wir diese Möglichkeiten nutzen.

Bisher wurden die Kräfte von den 16 Produkten nicht gebündelt und jeder hat selbst für die eigene Organisation gearbeitet. Der Molkereiverband selbst ist der Rechteinhaber von drei Tiroler Käsen mit dem höchsten Schutz den die EU bietet: Tiroler Almkäse g.U., Tiroler Bergkäse g.U. und Tiroler Graukäse g.U.



Zukünftig hat man vor, gemeinschaftlich aufzutreten. Dafür wurde ein Verein gegründet, der VGH ("Serviceverein für geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel"). Der Molkereiverband ist hier mit seinen drei starken Marken auch im Vorstand vertreten.

Der Verein fungiert als Plattform für alle Service- und Marketingfragen rund um geschützte Bezeichnungen für Lebensmittel. Es soll eine Servicestelle für Mitglieder sein und juristische Beratung für den Schutz bieten, damit, damit Verfahren zeitnah und schnell abgewickelt werden können und damit die Antragsteller nicht mit Verfahrensfragen zeitlich belastet werden.

Ein explizites Hauptziel des Vereines ist es, dass Verfahren der Anerkennung zu beschleunigen. Vom Antrag bis zur Genehmigung darf maximal ein Jahr vergehen.

Für den Verein ist es zudem wichtig, dass es eine Förderung für Qualität und Qualitätssicherungssysteme gibt und den Mitgliedern bei die-



sem teuren aber sehr wichtigen Baustein der Qualitätsarbeit Unterstützung geboten wird.

Auch eine Schnittstelle zu anderen Regionalinitiativen will der Verein bieten.

Eine weitere Hauptaufgabe ist das Marketing. Zusammen mit der Arbeit wird ein gemeinschaftlicher professioneller Marktauftritt bei Messen und Absatzveranstaltungen auf nationaler und internationaler Ebene angestrebt. Die Produzenten sollen spürbar in ihrer Marketingarbeit und ihrem Außenauftritt unterstützt werden.



Diese Marketingmaßnahmen können im Rahmen der LE-Förderungen und der EU-Promotionsmaßnahmen finanziell abgewickelt werden. Produzenten haben durchaus einen Vorteil, wenn sie im Verein Mitglied sind und einen Herkunftsschutz anstreben oder bereits einen besitzen.

Für dies genannten Aufgaben des Servicevereins für geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel sind auch Mittel für Personalbereitstellungen für die einzelnen Mitgliedsvereine und Mitgliedsorganisationen vorgesehen.

Als richtig große Herausforderung sieht der VGH die Aufgaben im Bereich Bergerzeugnis.

Da es sich beim Bergerzeugnis auch um eine fakultative Herkunftsangabe handelt, ist der Verein auch für die Betreuung dieses neu zu errichtenden Labels verantwortlich.

Die Alpen, im Herzen der EU gelegen, sind sicherlich Vorreiter in dieser Thematik, als starker Wirtschafts- und Lebensraum. Österreich

ist mit mehr als 75 Prozent der Landesfläche im benachteiligten und Berggebiet gelegen.

Momentan arbeiten Regierungsvertreter aus Bayern, Südtirol, Trentino und Österreich an der Ausfeilung der letzten offenen Fragen. Österreich ist hier sicherlich Hauptinteressent und Hauptakteur zugleich.

Der VGH ist Anlaufstelle für alle jene, die ein solches Bergerzeugnis produzieren und sich schützen wollen. Ein Markenzeichen wird gerade kreiert.

Nach der derzeitigen Gesetzeslage der EU sind Berggebiet und benachteiligtes Gebiet gleichgeschaltet.

In der Milchwirtschaft bedeutet dies, dass derzeit alle Betriebsstätten in Österreich sich im benachteiligten Gebiet oder Berggebiet befinden. Die Verarbeitung darf maximal 30 Kilometer außerhalb des Berggebietes erfolgen, da die Verarbeitung auch maximal 30 Kilometer außerhalb des Berggebietes erfolgen darf.

Jede Molkerei könnte somit diesen Schutz für ihre Produkte anstreben.

Das Berggebiet ist in mehreren EU-Verordnungen klar definiert. Die Herkunft von Rohstoffen, Futtermitteln und Tieren muss überwiegend aus dem Berggebiet stammen. Nicht nur auf tierische sondern auch pflanzliche Produkte sind erfasst. Pflanzliche Erzeugnisse müssen zu 100 Prozent aus dem Berggebiet stammen. Tierische Produkte müssen zwei Drittel des Lebens im Berggebiet verbracht haben und die Futtermittel bei Wiederkäuern mindestens 60 Prozent Trockenmasse der Jahresfütterration aus dem Berggebiet stammen. Bei Nichtwiederkäuern müssen mindestens 50 Prozent der Trockenmasse der Jahresration aus dem Berggebiet stammen, bei Schweinen mindestens 25 Prozent.

Bei Verarbeitungserzeugnissen muss die Veredelung im Berggebiet erfolgen.

Wie vorhin erwähnt, gelten die Marketingmaßnahmen und die EU-Dotierungen auch für Berggebietserzeugnisse. Exportfähige Produkte und exportwillige Unternehmen im Berggebiet können davon sicherlich profitieren.

Solltet Ihr oder Eure Unternehmen Ideen und Interesse daran haben, meldet Euch im Verbandsbüro.

E-Mail: [kaesiade@lk-tirol.at](mailto:kaesiade@lk-tirol.at)



# Der Käse im Rampenlicht

## 13. internationale Käsiade

vom 10. bis 12. November 2016

Wo die Besten sich messen – alle zwei Jahre laden wir Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland sowie bäuerliche Hersteller ein, ihre Käse einer internationalen Jury zu präsentieren.

Zunehmende Internationalisierung der Land- und Lebensmittelwirtschaft einerseits und andererseits der Wunsch nach Lebensmitteln mit regionaler Herkunft und ökologischer Produktion wirken sich auch auf die Käseproduktion aus.

Bei unserem Naturkäsequalitätswettbewerb wollen wir die Kunst des KäSENS und die Vielfalt der Käsespezialitäten den Konsumenten näher bringen.

An zwei spannenden Tagen präsentieren die Käser ihre Produkte erst den Juroren aus der Milchwirtschaft und dem Handel, welche die eingesandten Käseproben hauptsächlich nach dem Geschmack bewerten, daneben muss auch das Gefüge sowie die innere und äußere Beschaffenheit entsprechen.

Am zweiten Tag können sich die Verbraucher durch das riesige, höchst qualitative Käseangebot kosten und ihren Lieblingskäse küren können.

Die Sieger werden mit Gold-, Silber- und Bronzemedallien prämiert. Diese Auszeichnungen können bis zur nächsten Käsiade auch für Werbezwecke eingesetzt werden. Nach der Prüfung und Auswertung durch die Jury wer-

den alle Gruppensieger in Gold einer zweiten Prüfung unterzogen und ein „Sieger aller Klassen“ gekürt, der den „peak of quality“ erhält. Die Gewinner werden in den nationalen und internationalen Medien vorgestellt.

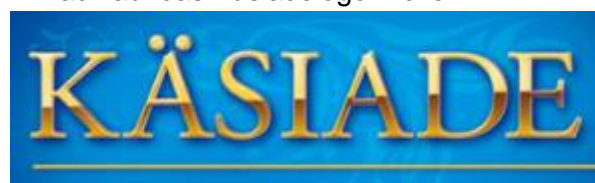
Neben diesem fachlichen Aspekt der Veranstaltung gibt es auch ein kulturelles Rahmenprogramm, in dem interessierten Konsumenten, vom Kind bis zum Senior, das Produkt Käse nähergebracht wird, mit professioneller Information und persönlicher Erfahrung, einem großes Käsebuffet und einem zweitägigen Käsemarkt.

Wie bei den bisherigen Käsiaden bitten wir die Mitglieder vom Verband der Käserei- und Molkreifachleute auch heuer wieder um tatkräftige Unterstützung, sei es durch die Mithilfe oder durch den Besuch unserer Veranstaltung

Einladungen und Anmeldeformulare zum Downloaden finden sich auf unserer Homepage:

[www.fachleuteverband.at](http://www.fachleuteverband.at)

Einfach auf das Käsiadelogo klicken.



# *Einladung*



zur 13. internationalen

# KÄSIADE

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

**10. bis 12. November 2016**  
**Hopfgarten im Brixental/Tirol**

# Kultur – Genuss - Erlebnis

das versprach die Einladung zur dreitägigen Lehrfahrt nach Kärnten vom 23. bis 25. Oktober 2015 und es war wirklich ein ausgewogenes Programm, beginnend mit der Besichtigung der Kärntner Milch in Spittal.

Die frühere Oberkärntner Molkerei ist einerseits ein alter und andererseits einer der modernsten Betriebe in Österreich.

Gegründet wurde die Kärntner Milch 1928, in einer Zeit als die Preissituation schwierig und unsicher und der Verkauf nicht gesichert war. (das Auf und Ab in der Milchwirtschaft ist gleich wie heute)

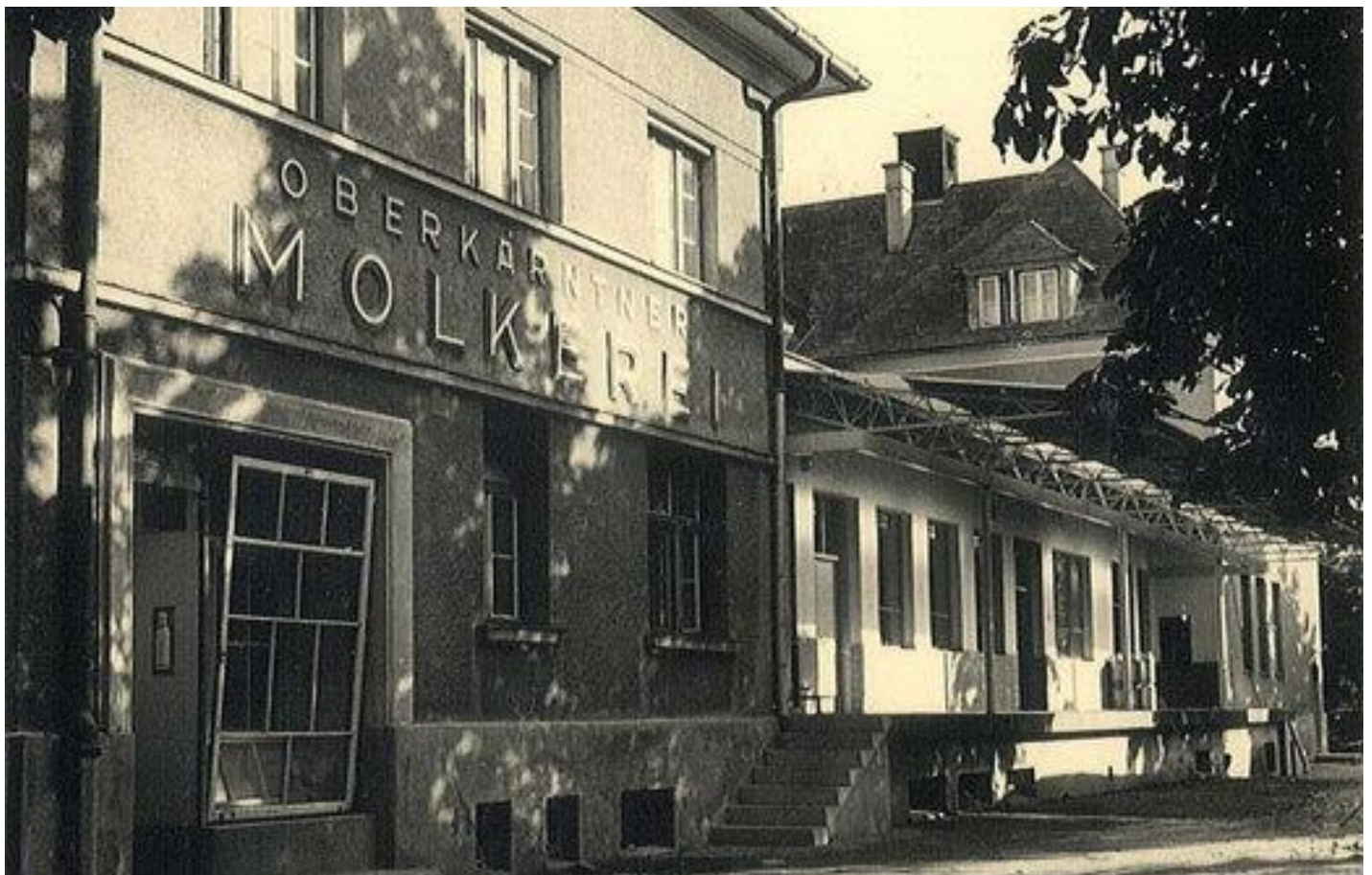
Als Oberkärntner Bauern unter der Federführung von Johann Gmeiner die „Kärntner Molkerei“ gründeten, geschah dies, um die Versorgung der Stadt Villach sicher zu stellen. Zu Beginn lieferten die Bauern eine Million Liter Milch jährlich, heute sind es 350.000 Liter täglich. In dieser Hinsicht haben sich die Zeiten geändert. Diese Milchmenge ist für Kärnten allein zu groß, 40 Prozent bleiben in Kärnten, 40 Prozent gehen nach Restösterreich und 20 Prozent ins Ausland. Der Schwerpunkt der Exportländer liegt dabei

rund um Österreich.

1967 fusionierten die Oberkärntner mit der Molkereigenossenschaft in Spittal und 1989 übersiedelte der Mutterbetrieb komplett von Villach nach Spittal.

Auch heute noch ist die Kärntner Milch eine reine Genossenschaft und will weiterhin selbständig bleiben. Im Gegensatz zu anderen Betrieben, die auf Spezialisierung setzen, ist die Kärntner Milch ein Vollanbieter für die weiße und gelbe Palette, mehr als 430 Produkte verlassen das Haus, über 110 der weißen Palette.

Wenn die Kärntner Milch sich auf eines spezialisiert hat, dann auf Qualität. Erzeugt wird Milch in höchster Qualität, die Milchlieferanten unterliegen den weltweit strengsten Qualitätskriterien. Eine gesunde Milch kommt von gesunden Tierbeständen und das Tierfutter von gesunden Böden. So werden auch die Bauernhöfe besonders kontrolliert. Dieser Qualitätsanspruch manifestiert sich in den international ausgezeichneten Produkten. Die Urkunden und Trophäen von Prämierungen nehmen einen ganzen Raum ein.



Das „alte“ Gebäude der Oberkärntner Molkerei

Dementsprechend übernimmt unsere Führung nicht ein Käsermeister sondern der Verantwortliche für das Qualitätsmanagement, Herr Herbert Masaniger, und wir hören einen etwas anderen Vortrag zum Thema Milch und Käse.

Die Werbung vermittelt ein idyllisches und romantisches Bild von der Landwirtschaft mit der Kuh mitten auf der grünen Weide und dem Bauern in der Lederhose. Die Realität ist eine andere.

Obwohl die Kärntner Milch davon nicht betroffen war, hat sie der HCB-Skandal hart getroffen. Im November 2014 wird bekannt, dass im Görtschitztal in Tierfutter und Milch giftiges Hexachlorbenzol gefunden wurde. Das Gift HCB stammte von den Wietersdorfer und Peggauer Zementwerken, wo belastete Blaukalke der Donau Chemie AG verbrannt wurden. Die Medienberichte verursachten Verluste von 400.000 bis 800.000 Euro im Monat.

Österreich hat den höchsten Konzentrationsgrad im Lebensmittelhandel. Sozusagen bestimmen fünf Leute in Österreich, was die Leute essen dürfen. Der Handel bestimmt, was in den Regalen steht. Die Top Drei – Rewe Gruppe, Spar und Hofer haben einen gemeinsamen Marktanteil von 85,7 Prozent. „Wer bei einem der drei ausgelistet wird, kann einpacken.“

Eine Branche, die unter der Konzentration im Handel sehr leidet, sind die Milchverarbeiter. Da ist einerseits die sogenannte Aktionitis, mit der die Supermärkte Milch zu Dumping-

preisen anbieten und so Kunden anlocken wollen. Andererseits die Raffinitis der Kunden, die jeden Tag etwas Gratis (zahl eins, nimm zwei) erwarten.

Dazu kommt, dass bereits 50 Prozent aller Frischwaren Handelsmarken sind, die in vielen Produkt- und Preissegmenten dominieren. Außerdem lässt sich fast jeder Bestandteil der Milch durch ein Imitat ersetzen, somit gibt es bereits „Milch“ ohne Milch (wo jetzt endlich durchgesetzt wird, dass diese Produkte nur als Sojadrink, Mandeldrink, etc. verkauft werden dürften und Analogkäse kein Käse ist).

Was es hier braucht, ist eine Wertediskussion statt einer Preisdiskussion. Was kostet ein Liter Bier, ein Liter Mineralaromawasser oder ein Liter Red Bull? Der Fruchtsafthersteller Rauch (und Abfüller von Red Bull) ist der größte Agrarsubventionsempfänger (der erhöhte EU-Preis von Zucker – einem der Hauptbestandteile von Red Bull – wird damit ausgeglichen).

Dem muss gegenüber gestellt werden, was der Landwirt mit seiner Arbeit für die Natur, die Kultur und die Wirtschaft eines Landes leistet.

Wenn die Milch fünf Cent teurer wird, schreien die Zeitungen es in balkendicken Überschriften heraus. Werden die Zigaretten wieder einmal teurer, nimmt es jeder (Raucher) hin. Dabei bringt eine Senkung des Milchpreises um zehn Cent pro Liter dem Konsumenten eine Jahresersparnis von nur acht Euro ein. Für den Landwirt sind zehn



Das neue Gebäude, über dem Eingang hinter der Glaskuppel befindet sich der „Trophäenraum“

Cent mehr pro Liter Milch aber viel.

Noch nie in der Geschichte haben wir weniger für Lebensmittel ausgegeben, Molkereiprodukte sind so billig wie nie zuvor. Der Handelsmarkenvorteil war noch nie so hoch wie heute. Bis zum Ladenschluss sind die Regale voll und nach Geschäftsschluss die mit höchstem Qualitätsanspruch erzeugten Lebensmittel mit Ablaufdatum nur noch Müll. Der Luxus frisst die Ernährung auf.

Einen Liter Milch nach China zu liefern, kostet zwei Cent. Es ist fast umsonst, weil die Schiffe leer fahren. In China selbst kostet ein Liter Milch umgerechnet sieben Euro, wir fördern also die chinesische Volkswirtschaft.

Bevor wir die Molkerei besichtigen, gibt es noch einige Zahlen zum Betrieb: Die Kärntner Milch hat 2.368 Mitglieder, davon liefern 1.193 täglich, 240 sind Biomilchlieferanten. Insgesamt werden 122,07 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr verarbeitet. Mit 44,31 Cent brutto erhalten die Landwirte fast den höchsten Milchpreis Österreichs, für Biomilch einen Zuschlag von 7,519 Cent und für Bio-Wiesenheumilch noch einmal 2 Cent je Kilogramm brutto.

Durch die strengen Richtlinien (eine Keimzahl von maximal 50.000 und eine Zellzahl von maximal 200.000 ist europaweit einzigartig) liefern die Kärntnermilch-Bauern die beste Rohmilchqualität Österreichs. Durch die Hygienemaßnahmen am Bauernhof wird auch die Tiergesundheit positiv beeinflusst. Drei Hofberater sind dazu unterwegs und ver-

zeichnen 2.907 Hofberatungen im Jahr, geboten wird ein automatischer kostenloser Melkmaschinenservice und 35.404 kostenlose Infoproben, die im Rohmilchlabor im Haus untersucht werden, liefern schnelle Informationen zur Milchqualität.

Nicht nur mit dem Rohstoff Milch wird verantwortungsvoll umgegangen, auch im Umweltmanagement punktet der Betrieb, was zahlreiche Zertifizierungen belegen. Ein 125.000 Liter-Schichtspeicher spart Wasser im normalen Betrieb und in der Käseerei. Je nach Auftragslager dient die Käseerei als Puffer. Da es nicht möglich ist einen Raum völlig steril zu halten, wird mit Sterilluft gearbeitet und im Schnellkühlraum die Luft mit Druck durchgeblasen, um eine effektive Kühlung zu erreichen. In den Käseeräumern zerkleinert ein Gerät die Wassertröpfchen für die Luftfeuchtigkeit von 97 Prozent. Der Käse liegt übrigens auf Holzbrettern, weil Holz Feuchtigkeit- und wärmeregulierend wirkt.

Ein Hebel, bei dem Kärntnermilch ansetzt, ist die Rinderrasse. Durch den hohen Eiweißgehalt und das Kappa-Kasein BB beim Braunvieh gibt es einfach mehr Käse pro Liter Milch als bei anderen Rassen. Ein Zehntel mehr Kasein in der angelieferten Milch, gibt mehr Ausbeute.

185 Mitarbeiter zählt der Betrieb, darunter 16 Molker- und Käsermeister und 35 Käsesommeliers.

Da die Kärntner Milch wie gesagt ein alter Betrieb ist, wurde beim bestehenden Ge-



Hier stehen wir auf der Treppe vor dem Eingang zur Kärntner Milch

bäude immer wieder zugebaut. Die neueste Investition ist ein neues Logistikzentrum mit Hochregallager für 3.000 Paletten, Lagerflächen, Büroräumen und LKW-Parkplätzen um acht Millionen Euro. Dazu kommt eine Feinkommissionierung, wo Bestellungen kundengerecht zusammengestellt werden. Nach der Fertigstellung verlassen Spittal nicht mehr 600 sondern 800 Paletten täglich.

Früher hatte die Kärntner Milch 174 Filialen in Kärnten, jetzt sind es nur noch vier (weil der Handel sich ja netterweise bereit erklärt hat, den Vertrieb zu übernehmen).

Nach diesem schwungvollen Vortrag, kosten wir uns noch durch einen kleinen Teil des reichhaltigen Angebotes (von Bio bis lactosefrei, mit den verschiedensten Geschmacksrichtungen ist alles dabei).

Weiter geht es über die Nockalmstraße. Der Name stammt von den saften, runden Bergen, die allesamt grasbewachsen sind und Nocken genannt werden. Eine eher hügelige Landschaft, die unseren Begriffen von „Gebirge“ nicht so ganz entspricht. Die höchste Erhebung ist die Eisentalhöhe (2.042 Meter Seehöhe), der Name ist Programm, die Luft ist eisig kalt, aber die Fernsicht einfach prächtig.

Aufwärmen können wir uns dann im Seehotel in Klagenfurt, wo wir ein edles Abendmenü kredenzt bekommen.

Nachdem wir am nächsten Morgen ausgiebig den Wellnessbereich des Hotels (vor allem das Schwimmbad) frequentiert haben, schlagen wir tüchtig beim opulenten Frühstücksbuffet zu und sind gerüstet für den ersten Programmpunkt des Tages: den Besuch des Aussichtsturms Pyramidenkogel südlich des Wörthersees im Gemeindegebiet Keutschach am See. Nach dem Frühstück stoßen der ehemalige Geschäftsführer der Molkerei Wolfsberg, Hans Hauser mit Frau, und das Vorstandsmitglied Josef Steinkellner zu uns, die uns als Kärntner Landsleute kenntnisreich durch den Tag führen.

Einen Aussichtsturm auf den Pyramidenkogel hat es eigentlich immer schon gegeben, auch wenn er in früheren und ganz frühen Zeiten aus einer Art Hochsitz auf den Bäumen bestanden hat. (Die Jäger führen diese Tradition heute noch fort.)

1950 wurde ein Aussichtsturm aus Holz errichtet. Da die Wegerschließung nicht so weit fortgeschritten war wie heute, gab es noch



alter Holzaussichtsturm

keine Straße auf den Gipfel. Der Materialtransport erfolgte mit Pferde- und Ochsengepannen und die Montage mit Flaschenzügen. Insgesamt hatte dieser erste Turm eine Höhe von 27 Metern und darunter gab es immer die schönsten Schwarzbereen.

Der in den 1960er Jahren (1966 bis 1968) erbaute Aussichtsturm brachte es bereits auf eine Höhe von 54 Metern und wurde in Stahlbetonbauweise errichtet. Für eine Sanierung wurden Kosten von 7,5 Millionen Euro beziffert, daher wurde ein Neubau geplant, die Baukosten dafür beliefen sich auf 8 Millionen Euro. So wurde der alte Aussichtsturm nach 44 Jahren mit rund 40 Kilogramm Dynamit zu Fall gebracht. Die Stahlarmerungen aus den 1960er Jahren, erwiesen sich dabei als widerstandsfähiger als gedacht (In den 1960er Jahren hieß es beim Bau, „darf's ein Schauerl Zement mehr sein), sodass noch zusätzliche Sprengladungen angebracht wurden. Nach der Sprengung hielt der Turm zwei Sekunden stand, bis er endgültig wie ein gefällter Baum (mit dem entsprechenden „Bumms“ – der Knall war bis zu 30 Kilometer weit zu hören) umstürzte und zwar mit rund 70 Stundenkilometer. Die „Fallphase“ dauerte rund drei Sekunden, aber im Gegensatz zu einem gefällten Baum hüllte das gestürzte Wahrzeichen die Umgebung in eine Staubwolke. Die Sprengung fand am 12. Oktober 2012 statt und war weithin sicht- und hörbar.

Sieben Monate nach der Sprengung, am 20. Juni 2013, wurde der neue Aussichtsturm eröffnet, er besteht wieder aus Holz und ist damit der weltweit höchste, aus Holz hergestellte Aussichtsturm. (Ich weiß nicht, was sich die Architekten dabei gedacht haben,

aber irgendwie hat die Konstruktion Ähnlichkeit mit einer Colaflasche.)

Die Konstruktion besteht aus 16 elliptisch angeordneten Lärchen-Leimholzstützen, verstärkt durch Stahlringe und Diagonalstreben. Der eigentliche Baukörper hat eine Höhe von 67 Metern, darauf wurde der Turmkopf mit den zwei höchsten Besucherebenen und der „Sky Box“ (eine rundum verglaste Plattform für Veranstaltungen und Events aller Arten) aufgesetzt. Die höchste Besucherplattform befindet sich auf 70 Metern. Mit der 18 Meter langen Antennenspitze misst das Bauwerk nun exakt 100 Meter. Die Spiralförmigkeit des Turms ermöglicht den Besuchern beim Aufstieg einen 360-Grad-Ausblick, ebenso wie der transparente Panoramalift.

Sportlich wie wir sind, steigen wir die 441 Stufen hinauf und blicken zuerst auf ein Nebelmeer (der Wörthersee ist gewaltig über die Ufer getreten), aber auf der letzten Plattform stehen wir dann über den Wolken, unter uns die Baumwipfel und rundum freie Sicht auf die Berggipfel.



Stahlbetonaussichtsturm

Als besonderen Kick gibt es für den Weg hinunter neben dem Lift und der Treppe die höchste Gebäuderutsche Europas. Mit einer Neigung von 25 Grad ergibt sich auf einer Länge von 180 Meter und einer Fallhöhe von 51 Metern ein rund 20 Sekunden dauernder „Fahrspaß“ für Mutige (wobei sich bei uns die Damen als eindeutig mutiger als die Herren erwiesen haben). Beim Rutschen erreicht man 20 bis 25 Stundenkilometer.

In einem Rutschsack mit Fußschlaufen (damit das Hinterteil beim Rutschen nicht heiß wird), kann man gut lenken. Aber da es in lauter Linkskurven in einer Röhre hinunter geht, kann man sich ohnehin nicht verfahren. (Wer wieder einmal zum Pyramidenkogel kommt und die Rutsche noch nicht versucht hat,

sollte dies tun – wenn man nicht weiß, was einen erwartet, ist die Geschwindigkeit fast erschreckend, aber wenn man sich darauf eingestellt hat, ist es ein irrer Spaß, Adrenalin pur, es zischt nur so, die Kurvenkräfte sind faszinierend.)

Bei einem Automaten „schlagen“ wir noch eine Gedenkmünze – einen Euro und ein Fünfcentstück einwerfen und dann gibt es auf dem ausgewalzten Fünfcentstück ein Bild des Aussichtsturms auf dem Pyramidenkogel und fahren dann weiter ins Lavanttal.

Aufgrund seiner lieblichen Landschaft und seines Obstreichtums wird das Lavanttal gerne als Paradies Kärntens bezeichnet. Durch seinen Nord-Süd-Verlauf und umrahmt von den Gebirgszügen der Pack-, der Kor- und der Saualpe sowie dem Obdacher Sattel im Norden und dem breiten Flussbett der Drau im Süden herrscht hier ein besonderes Kleinklima. Wetterscheide ist der Ort St. Andrä, wir lassen den Bodennebel hinter uns und fahren in eine sonnige Herbstlandschaft, wo gerade braune, zundertrockene Maisstauden geerntet werden. Anders als bei uns in Tirol, wo der Mais als Futterpflanze tunlichst vor dem ersten Frost siliert und eingefahren wird, werden in Kärnten die Maiskörner, die Grundlage für die Polenta (Maisgrieß) und Maismehl, ausgereift geerntet.

Die erste Bevölkerungsgruppe, die sich im Lavanttal geschichtlich festgelegen lässt, sind die Illyrer. Um 200 vor Christus schlossen sich unter der Führung der Noriker dreizehn keltische/illyrische Stämme zum Königreich von Noricum zusammen. Es umfasste als Provinz ungefähr die heutigen Bundesländer Kärnten, Salzburg, Oberösterreich, Niederösterreich und Steiermark sowie Südostbayern mit dem Chiemgau. Um Christi Geburt setzten sich die Römer in den Alpengegenden fest, bauten Lager und Straßen und Noricum wurde römische Provinz.

Unter der folgenden slawisch-awarischen Herrschaft taucht der Landesname Karantanien („Land der Befreundeten“) auf. Anfang des siebten Jahrhunderts wanderten die Slawen (Karantaner) ein, das Herrschaftsgebiet der Alpenslawen umfasste Kärnten, Steiermark, Osttirol, Lungau, südöstliches Oberösterreich, südliches Niederösterreich sowie Slowenien (Krain). Im achten Jahrhundert unterstellte sich Karantanien dem Herzogtum der Bayern.

860 schenkte Ludwig der Deutsche den Hof an der Lavant in St. Andrä dem Erzbisum



Salzburg und legte damit den Grundstein für den Lavanttaler Besitz der Erzbischöfe von Salzburg. Kaiser Heinrich II., ein geborener Fürst zu Kärnten, stiftete im Jahr 1007 dem von ihm gegründeten Bistum Bamberg auf Anregung seiner Gemahlin Kunigund die zwei Grafschaften Lavanttal und Villach (diese Liegenschaften umfassten Städte, Märkte, Dörfer, Schlösser und Wälder, darunter den Villacher Königshof mit Kirche). So kam es, dass in St. Andrä zwei Einflusssphären zusammenstießen, zwei Kirchenfürsten (Salzburg und Bamberg) übten geistliche Macht aus und besaßen weltlichen Besitz. Zu jedem Bistum gehörte eine Anzahl Ortschaften mit Sankt im Ortsnamen (St. Maria in Rojach, St. Georgen unterm Stein, St. Martin im Granitztal, St. Maria in Lavamünd, St. Michael in Mahrenberg, um nur einige zu nennen) und natürlich hatte jedes Bistum auch eine Kirche in den jeweiligen Orten. Es folgte eine wechselhafte Geschichte und am 1. Juni 1859 kam es zum Gebietstausch, der die Bistumsgrenzen den geographischen Grenzen anpasste und das Lavanttal kam zum Bistum Gurk.

St. Andrä hat zwei Kirchen und wir nehmen uns die Zeit und besichtigen die Basilika Maria Loreto. Im Jahr der zweiten großen Türkenbelagerung Wiens 1683 begann Fürstbischof Kaspar von Stadion mit dem Bau der großen Barockkirche. Der Hintergrund war wohl, für den St. Andräer Bischof eine Kirche zu bauen, die einer bischöflichen Liturgie würdig war. Im Gegensatz zu den sonst eher räumlichen beengten Kirchenschiffen, entstand so eine „Saalkirche“ (eine bischöfliche Funktionskirche mit salopp gesagt „viel Platz, um auf den Putz zu hauen“). Als wir zur Besichtigung kommen, begegnen wir dem Pfarrer, der gerade eine goldene Hochzeit gefeiert hat und von ihm stammt die kurze Einführung in die Kirchengeschichte und er zeigt uns auch die beeindruckende Basilika. Beindruckt sind wir auch von dem feschen und charmanten gebürtigen Wiener Priester.

Mittagessen gibt es im Gasthaus Traube der Familie Poppmeier, dem Wirtshaus am Stiftehügel, von wo es eine sanft geschwungene Kehre hinauf geht zum Benediktinerstift St. Paul, wo uns der Führer tiefe Einblicke in die geschichtliche Vergangenheit ermöglicht, die er sehr humorvoll an den Mann bzw. die Frau brachte.

In altvorderen Zeiten trug der Hügel eine illyrische Burg und später ein römisches Kastell, das im frühen Mittelalter durch eine Festung

der Spanheimer ersetzt wurde, jenes Geschlechtes, das nach dem Aussterben der Eppensteiner zur Herzogswürde in Kärnten emporsteigen sollte. Kärnten war ein eigenständiges Herzogtum innerhalb des Heiligen Römischen Reiches, bis es 1335 in den Besitz der Habsburger kam.



neuer Aussichtsturm

Graf Engelbert von Spanheim sandte 1091 seinen Sohn in den Schwarzwald, ins bekannte Reformkloster Hirsau, um sich Mönche für eine Klostergründung zu erbitten. Damals gab es im Gebiet des heutigen Österreich etwa 700 Klöster, die Zentren ihrer Region wurden, an denen Lesen und Schreiben gelehrt sowie Geistes- und Naturwissenschaften, Latein und Griechisch gepflegt wurden und die „Anrainer“ als Bauern und Handwerker Arbeiter fanden.

St. Paul blickt auf eine wechselhafte Geschichte voller Glanzpunkte und Niedergänge. Im 14. und 15. Jahrhundert wurde das Lavanttal von vielen Unruhen erschüttert. 1367 vernichtete ein Brand die Holzdecken der mittelalterlichen Basilika, 1439 und 1442

zerstörten die Soldaten des Grafen von Cilli den Markt von St. Paul, 1476 standen die Türken vor den Toren der Abtei, erst im 16. Jahrhundert war die Lage politisch und wirtschaftlich stabil. Unter dem baufreudigen Abt Hieronymus Marchstaller erstand das Kloster in seiner heutigen Form. Aus seiner Regentschaft stammen die prachtvollen Holzdecken der heutigen musealen Räumlichkeiten.

Sein zweiter Nachfolger, Abt Albert II. Reichart, verfolgte den ehrgeizigen Plan, das Stift zu einer prachtvollen Gottesburg auszubauen. Skizzen verraten, dass sich Reichart an der Form des spanischen Escorials orientierte – aber dafür fehlte es doch am „lieben Geld“. Kriegsabgaben, Steuern und nicht zuletzt der aufwendige Lebensstil des Abtes taten das Ihrige, so dass St. Paul heute ein Torso ist. Die Decke des Hemisphären-Saales (mit Tierkreiszeichen, Jahreszeiten und den Himmelswinden ausgeschmückt) aus dem Jahre 1683, für deren Ausstattung die Malereien im päpstlichen Palazzo Franese Pate standen, spiegelt den künstlerischen Ehrgeiz des Abtes. Eigentlich war der Raum als „Wohnzimmer“ des Abtes vorgesehen, aber nach dem Scheitern des Planes, eine siebzig Meter lange Bibliothek zu errichten, wurde die Büchersammlung in diesem Saal untergebracht. Wie das mit Provisorien so ist, hat es sich bis zum Jahre 2008 gehalten.

Abt Albert Reichart war ein Schöngeist „wie er im Buche steht“. Mit dem „Buche“ ist die

Bibel gemeint, in der typische und musterhafte Verhaltensweisen geschildert werden. So ganz mit der oft gepriesenen klösterlichen Demut scheint sein Lebenswandel aber nicht übereingestimmt zu haben. Aber es ist nun einmal so, dass ein „Sparefroh“ zwar ein geordnetes Budget, ein „Bauwütiger“ aber ein Denkmal hinterlässt (an dem noch die Urururenkel zahlen).

Seine Reisen nach Italien ließen viele Ideen reifen, unter anderem jene, eine Glashütte zu errichten. Ende des 17. Jahrhunderts war es schließlich so weit, und das Kloster öffnete eine eigene Glasbläserei mit Spiegelmanufaktur, deren Produkte in ganz Europa begehrt waren. Heute noch sind Gläser und Spiegel aus Kärnten im Louvre, im Schloss Versailles und in der Eremitage in St. Petersburg zu bewundern. Wer die weite Reise nach Frankreich oder Russland scheut, der kann sich erlesenes Glas aus der stiftischen Erzeugung direkt in St. Paul ansehen. Da geschliffenes Glas seinerzeit wertvoller war als Juwelen, kommt es, dass „kostbare“ Monstranzen aus dem Barock statt mit Edelsteinen mit buntem geschliffenen Glas verziert sind, da damals nur das „teuerste“ gut genug war.

Nachdem das Stift dem josefinischen Klostersturm zum Opfer gefallen war und 1786/87 unter Kaiser Joseph II. aufgelöst wurde, kam bereits 1809 neues Leben in die alten Mauern.

Auf der Aussichtsplattform  
über den Wolken



Fürstabt Dr. Berthold Rottler führte seine Mönche aus dem ebenfalls aufgelösten Kloster St. Blasien im Schwarzwald nach St. Paul und legte den Grundstein für die heute in St. Paul beherbergte Kunstsammlung, die zu den bedeutendsten in Österreich zählt.

Nach der Schließung ihrer Abtei durch den Reichsdeputationshauptschluss (1803, beim Friedensschluss zwischen Preußen, Österreich und Frankreich wurde das linke Rheinufer an Frankreich abgetreten und deutsche Fürsten, die dadurch Gebiete verloren, durch die Auflösung geistlicher Fürstentümer „entschädigt“) zogen der Abt und die Mönche von St. Blasien zunächst nach Oberösterreich (Spital am Pyhrn, wo ihnen das dortige Kollegiatstift zu klein und das Klima zu rau war) und schließlich nach Kärnten. Die Fürstäbte von St. Blasien, allen voran Martin Gerbert, waren Mäzene der Kunst und legten glanzvolle Sammlungen an.

Nachdem sich unter Gerberts Nachfolger das Ende für St. Blasien abzuzeichnen begann, ließen die Mönche durch geschicktes Handeln, einen nicht unbeträchtlichen Teil ihrer Kunstschatze in die Schweiz bringen, wo sie vor dem Zugriff des napoleonischen Regimes

und seiner Handlanger (Herzöge von Baden) sicher waren. Nach dem endgültigen Todesstoß für das Kloster (1806) floh man von dort mit den Kostbarkeiten und den Särgen von 15 Angehörigen der Familie Rudolfs von Habsburg (die zwischen 1281 und 1386 gestorben sind) im Gepäck (auf ihren Transportkarren) unter den Schutz der Habsburger.

Alten Bildern nach ähnelte die Klosteranlage von St. Blasien eher einem Palast. Die Euphorie der Emigranten war durch die Bescheidenheit des St. Pauler Gebäudeensembles sicher gedämpft, aber mit Fleiß und Zielstrebigkeit gelang ein neuer Anfang. Das nach außen sehr einfach wirkende Stift entfaltet in seinem Inneren die ganze Schönheit des Barocks und nennt heute eine der wertvollsten Sammlungen sakraler Kunst in ganz Europa sein eigen, was St. Paul das Prädikat „das Schatzhaus Kärntens“ verliehen hat.

Während der Diktatur der Nationalsozialisten wurde das Stift ebenfalls aufgehoben. Seit dem Jahre 1947 ist es wieder Heimat der Benediktinermonche.

Fast 6000 Quadratmeter stehen für die Bibliothek und die musealen Sammlungen zur Verfügung. Hier werden mittelalterliche Gold-



Stift St. Paul von oben – unten das Wirtshaus und dann die Kehre hinauf

schmiedearbeiten, in der Gemäldegalerie Werke von Rubens, Van Dyck, Holbein, Leonardo da Vinci bis Kremser Schmid gezeigt, Skulpturen, liturgische Gewänder, Münz- und Medaillensammlungen, Grafiken, Holzschnitte und Kupferstiche.

Ein großer Land- und Forstbetrieb sichert dem Kloster beträchtliche Einkünfte. Die Wälder des Benediktinerstiftes St. Paul erstrecken sich von den Ebenen Südkärntens bis zum Gipfel der Koralpe an der steirischen Grenze, mit Jagd- und Fischereirechten.

Schon im Mittelalter gab es in St. Paul eine bedeutende Klosterschule. Auch Paracelsus wird mit dieser Lehranstalt in Verbindung gebracht. Denn als dessen Vater im Jahre 1502 mit der Familie nach Villach übersiedelte, sollte der Sohn seine Ausbildung am hiesigen Kloster vollenden. In seinen Schriften lobt der spätere Mediziner Paracelsus die Kenntnisse, die er in der lateinischen Sprache und den sieben freien Künsten auf dieser Schule erworben hat.

Die sieben freien Künste – die einem freien Mann ziemende Bildung (im Mittelalter) umfassten Grammatik Rhetorik, Dialektik, Arithmetik, Geometrie, Musik und Astronomie, die Vorstufe zum Studium. Im Gegensatz dazu standen die praktischen Künste, die unmittelbar dem Broterwerb dienen: Bekleidungshandwerk, Landwirtschaft, Bauhandwerk, Kampfkunst, Handel, Kochkunst und Schmiedehandwerk.

Dieser Bildungsauftrag wird heute im Stifts-



die (geballete) Macht des Wortes – ein kleiner Teil der Stiftsbibliothek

gymnasium fortgesetzt. Dabei wird nicht nur die Tradition hochgehalten, das Erziehungsinstitut steht stets am höchsten Standard seiner Zeit. Es war die Schule mit dem ersten Hallenbad (seit 1907, eines der ersten Hallenbäder Österreichs überhaupt) und auch Fernsehen in den Räumen des Internates, Computer und alle modernen Medien wurden von Beginn an übernommen.

Nach dieser Einführung beginnt die Führung mit der „Welt des Wissens“. Berühmt ist das Stift St. Paul für seine Büchersammlung, die als einzige in Österreich in der Lage ist, die Entwicklung der Schreibkunst vom frühen vierten bis zum ausklingenden 18. Jahrhundert zu dokumentieren. Der gesamte Bücherbestand ist auf vier Bibliotheken verteilt und umfasst weit über 100.000 Bände, mehr als 1,7 Kilometer Bücherregale. Untergebracht ist sie seit 2009 im ehemaligen Kartoffelkeller, worunter jetzt nicht ein Erdloch zu verstehen ist, sondern ein riesiges Gewölbe. Da es Bücher trocken brauchen, sind im Schotterbett zu Füßen der Ziegelmauern Heizungen versteckt. Die Wärme steigt nach oben und bildet eine Mauer zwischen den feuchten Wänden und der Bibliothek. Die Bücher sind hauptsächlich in Latein. Lesen und schreiben konnten früher meist nur die Mönche. Bücher wurden von Hand kopiert. Meist in Arbeitsteilung, ein Mönch schrieb und ein anderer malte die Illustrationen (Randleisten, Initialen, Ornamente, Miniaturen) aus. So waren Bücher kostbar und selten und die Kunst des Lesens und Schreibens der Oberschicht vor-

behalten, genauso wie die Auslegung der Bibel der Geistlichkeit.

Dies änderte sich mit der ersten deutschen Einheitsübersetzung der Bibel durch Martin Luther und die Möglichkeit diese durch die Erfindung des Buchdruckes zu vervielfältigen.

Zu den ältesten Handschriften, die Gesetzestexte beinhalten, zählt das Sammelwerk karolingischer Kapitularien aus dem 9.

Jahrhundert, mit der vermutlich ersten bildlichen Darstellung Kaiser Karls des Großen. Ebenfalls aus dem 9. Jahrhundert datiert ein Schulschreibheft von der Insel Reichenau, das unter anderem lateinische und griechische Vokabel und ein sehr bekanntes irisches Gedicht zum Inhalt hat. Prachtvoll ausgestattet ist der Ramseypsalter aus dem 13. Jahrhundert. Von eher wissenschaftlichem Interesse sind hingegen die Fragmente aus der Stauferklassik (Minnesängelerliteratur) wie Hartmann von Aues „Iweine“, Wolfram von Eschenbachs „Willhalm“ oder das sprachhistorisch bemerkenswerte St. Pauler Neidhartspiel, das sich mit dem Leben Neidharts von Reuenthal beschäftigt.

„Das kann kein Schwein lesen“, hat nichts mit Borstentieren zu tun. Die Familie Swyn aus Schleswig-Holstein galt als angesehen, klug und sehr gebildet. Wenn nun sogar ein Familienmitglied Probleme hatte, ein Schriftstück zu entziffern, entstand unter den umliegenden Bauern das geflügelte Wort „Dat kann kein Swyn lesen“.

Das Zeitalter des Buchdrucks läutet das erste Erzeugnis Gutenbergs ein, das sogenannte „missale speciale abbreviatum“, das um die Mitte des 15. Jahrhunderts als Vorreiter der berühmten Bibel entstanden ist. St. Paul besaß auch eine 42zeilige Gutenbergbibel. Dieses bekannte Stück frühester Buchdruckerkunst war bis in die Dreißigerjahre im Besitz

des Klosters. Infolge der Weltwirtschaftskrise und um unaufschiebbare Renovierungsarbeiten an der Bausubstanz des Stiftes finanzieren zu können, entschlossen sich Abt und Kapitel von St. Paul, das wertvolle Druckwerk an die Congressbibliothek in Washington zu verkaufen. Wenn in Amerika ein Präsident gewählt wird, der katholisch ist, dann legt er seinen Amtseid auf diese Bibel aus St. Paul ab.

Aber was bedeutet schon ein Alter von 500 Jahren in dieser Bibliothek. Das älteste Buch Österreichs ist gar noch ein Jahrtausend früher geschrieben worden, nämlich im frühen 5. Jahrhundert. „De fide catholica“ ist ein Text des Kirchvaters Ambrosius.

Früher wurden Bücher in feuchtes Leder gebunden. Wenn es getrocknet ist, hat sich das Buch aufgebogen. So wurden die Bücher mit Metallspangen verschlossen, um die Seiten glatt zu halten. Das Öffnen des Buches erfolgte durch Schlagen mit der Faust auf den Buchdeckel, denn dadurch wurden die Seiten zusammengedrückt, der Buchdeckel mit den Haken der Spangen senkte sich zugleich und die so gelockerten Spangen fielen auf die Seite und das Buch war „aufgeschlagen“.

Aber nicht nur „ein Buch aufschlagen“ ist wörtlich zu nehmen, auch „zu Buche schlagen“. Schriftstücke wurden nach dem Stoff benannt, aus dem sie bestanden, das Papier



Diese Schätze verbergen sich hinter den unscheinbaren Ledereinbänden

beispielsweise nach der Papyrusstaude. Das Buch trägt seinen Namen vom Buchenholz, aus dem die ersten Schreiftafeln gefertigt wurden. Das lateinische „codex“ gehört zum Verb „cadere“ (= schlagen) und bezeichnet das vom Stamm abgeschlagene Holzbrett. Der Gebrauch der Präpositionen erinnert immer noch an das Schreiben auf Holztafeln: „zu Buche schlagen“ oder mittelhochdeutsch „an den buochen lesen“. Diese Holztafeln wurden mit Lederschnüren zu „Büchern“ zusammengebunden.

Aber ich rede hier wie ein Buch. Diese Redensart bezieht sich darauf, dass man aus einem Buch ununterbrochen (das heißt ohne zu überlegen) vorlesen kann.

Von den Büchern kommen wir zur nächsten Ausstellung: „Der Mann aus Nazareth; Mensch – Gott – Mythos“. Mit Kunstwerken wird sein Werdegang verfolgt: Von der Geburt, der Flucht nach Ägypten, den Lehr- und Wanderjahren, der Kreuzigung und Auferstehung, Apostellehren, Christenverfolgung und Ausbreitung des Christentums.

Was wissen wir über ihn: Geboren in einem unbedeutenden Dorf, ohne Schulbildung, bis zu seinem dreißigsten Lebensjahr Zimmermann, dann Wanderprediger, von seinen Freuden verraten und verkauft, in einem Schauprozess zum Tode verurteilt ...

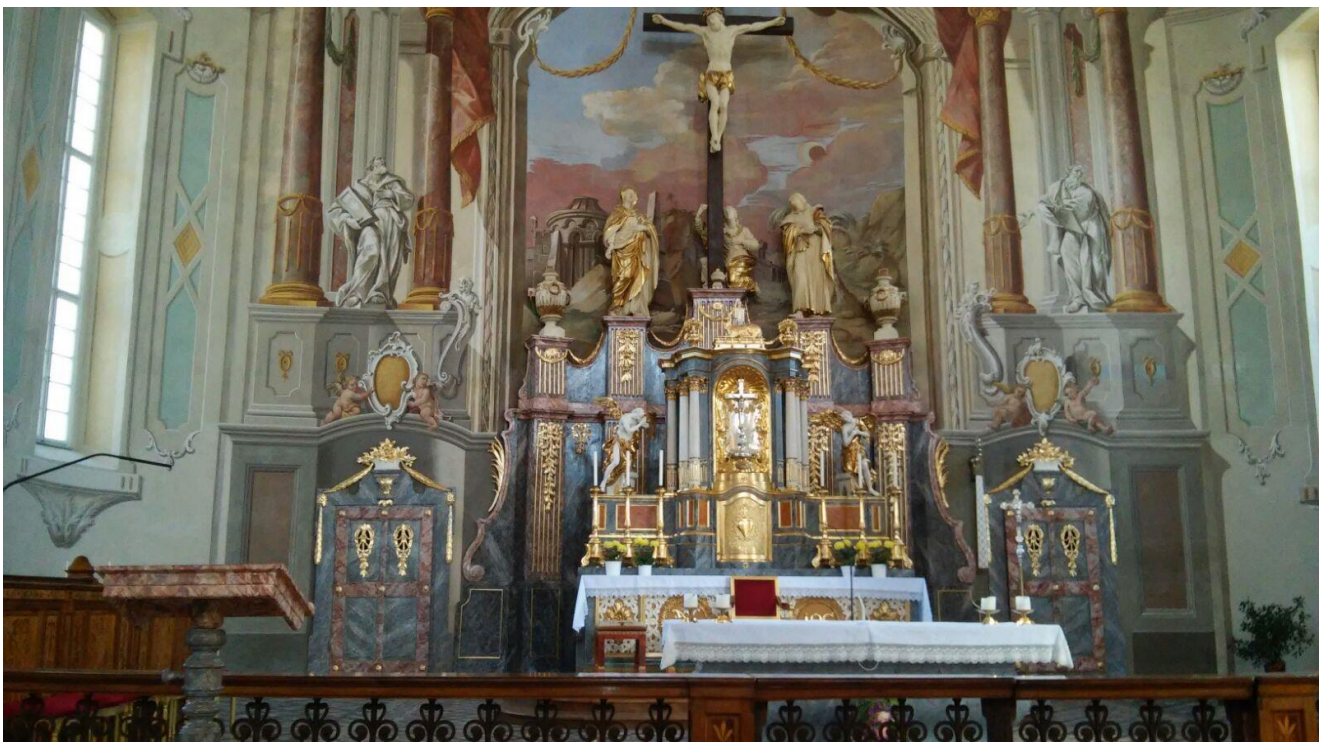
In einem meterlangen Stammbaum werden zwischen Sara und Abraham und Maria und

Josef nur Männernamen aufgezählt. Wie hat das funktioniert, für „gehet hin, seid fruchtbar und mehret euch“ hat es wohl jahrhundertlang Männlein und Weiblein gebraucht, Befruchtung im Reagenzglas gibt es erst seit ein paar Jahrzehnten. Auch das Jahr Null als Christi Geburt kann nicht stimmen: Herodes starb vier Jahre vor Christi Geburt und Quintus ist erst sieben Jahre nach Christi Geburt Statthalter geworden.

Es ist eine höchst unterhaltende Führung, bei der viele Redensarten zur Sprache kommen, die wir heute gedankenlos verwenden und die Bildersprache der Kunstgegenstände erläutert wird.

Zum Abschluss besuchen wir noch die imposante romanische Stiftskirche aus dem 12. Jahrhundert. Nach dem bereits vorher erwähnten Brand 1367 wurde ein gotisches Rippengewölbe eingefügt. Mit den Jahrhunderten haben viele Bau- und Kunststile ihre Spuren hinterlassen, unter anderem die Südtiroler Meister Friedrich und Michael Pacher, Thomas von Villach und Meister Heinrich von Gurk. Unter dem Hochaltar haben die Gebeine der oben angeführten ersten Habsburger – unter ihnen die Stammutter der Habsburger und Gemahlin Rudolfs I., Anna Gertrude von Hohenberg – ihre letzte Ruhestätte gefunden.

Vorgelagert zum Stiftshügel befindet sich unter nächstes Besichtigungsziel. Ebenfalls



In der Stiftskirche

unter Abt Marchstaller erbaut wurde der „Zogglhof“, der Sitz der „Mostbarkeiten“.

Als die St. Pauler Stiftsherren 1650 vom Geschlecht der Kollnitzer, die im Lavanttal rings um das Kloster große Ländereien besaßen, den Besitz erwarben, errichteten sie einen Gutshof. Nach Einstellung der Viehwirtschaft vor zirka 40 Jahren, begann das Gebäude zu verfallen.

1995 wurde von einer Plattform von Bauern, die sich der Vermarktung des Mostes verschrieben haben, damit begonnen, im alten ausgedienten Stall ein modernes Zentrum für die Obstverarbeitung zu errichten. Vom Benediktinerstift wurde das Gebäude für 25 Jahre gepachtet, mit der Auflage sechs Millionen (damals Schilling) in die Infrastruktur zu stecken. Mit viel Eigenleistung entstand so ein Schmuckstück und zeigt angesichts des daneben stehenden, verfallenden Gebäudes, was Eigeninitiative vermag. Allein die Abfüllstraße, die gerade in Betrieb ist, als wir zur Besichtigung kommen und 10.000 Liter Apfelsaft an einem Tag schafft, hat 300.000 Euro gekostet.

Vor dem Gebäude hat Hans Hauser ein Aha-Erlebnis, denn dort stehen zwei alte Bahntanks der Molkerei Wolfsberg, isolierte Tanks, die vor der Auflassung für den Bahntransport von Milch nach Wien gedient ha-

ben. Außen sind sie ziemlich rostig, aber die Aufschrift der Molkerei Wolfsberg ist noch gut ersichtlich und innen bestehen sie aus Edelstahl und sind noch bestens geeignet für die Lagerung und Lieferung von Apfelsaft und Most.

Vom Obmann der „Mostbarkeiten“ werden wir aber zuerst zur Verkostung von Apfelessig eingeladen. Als wir den Mund verziehen, erfahren wir, dass wir täglich ein Getränk zu uns nehmen, das genauso sauer ist: Cola hat einen pH-Wert von 2,6, gleich wie Speiseessig. Aus diesem Grund enthält eine Literflasche Cola auch über 36 Zuckerwürfel, sonst wäre das Getränk so sauer, dass wir es niemals trinken würden.

Aber im Gegensatz zu Cola ist Apfelessig ein uraltes Hausmittel mit vielfältigen Wirkungen, ein Würzmittel (am bekanntestem auf dem Salat), ein Putzmittel (wirkt antiseptisch), ein natürliches Konservierungsmittel (beispielsweise für Essiggurken, wie schon der Name sagt) und Basis für Fruchtschorlen und Limonaden (womit wir wieder beim Cola wären).

Apfelessig entsteht aus Apfelwein. Apfelwein wiederum ist vergärter Apfelsaft. Unter Luftabschluss verwandeln Hefen den Zucker der Äpfel in Alkohol. Wird dieser Apfelwein offen und warm gelagert, fermentieren Essigsäurebakterien den Alkohol mit Hilfe von Sauerstoff



Galerie der Mostbarkeiten – eigentlich verkosten wir hier Essig – tropfenweise an der Pipette

zu Essigsäure. Essigsäure ist eine organische Säure, die im Körper zu CO<sub>2</sub> und Wasser zerfällt, übrig bleiben die mineralischen Stoffe, die im Körper basisch wirken.

Für den Weg vom Wein zum Essig gilt „Gut Ding will Weile haben“, denn der Prozess dauert Wochen und Monate. Wenn außer den Essigbakterien auch Hefepilze aus der Luft eingebracht werden, ist es „Essig mit dem Essig“. Die Prozedur muss von vorne begonnen werden.

So hat sich die Industrie der Sache angenommen. Je nachdem ob er zum Verzehr gedacht ist oder als Reinigungsmittel eingesetzt wird, ist das Verfahren unterschiedlich. Essig, der später in den Salat wandern soll, wird immer noch nach dem Gärverfahren gewonnen.

Industrieessig wird aus Getreide oder Mais gewonnen. Vergärt ergibt dies den Ausgangsalkohol, dem Essigsäurebakterien beigegeben werden, die unter optimalen Bedingungen in 24 Stunden den Alkohol zu Essigsäure abbauen. Ein Liter „Sprit“ zu fünf Euro ergibt so 18 Liter Essig mit fünf Prozent Essigsäure. Ein Liter Apfelaroma aus China zu 20 Cent genügt für 15.000 Liter Apfelessig. Die Flüssigkeit wird noch eingefärbt, mit ei-

nem schönen Etikett von rotbackigen Äpfeln versehen und kommt als „Apfelessig“ in den Supermarkt. 100 Prozent Gärungsessig steht dann im Kleingedruckten, ist es „natürlicher“ Apfelessig muss es 100 Prozent Fruchtesig heißen.

Die Obstproduktion in Streuobstanlagen hat eine lange Tradition im Lavanttal. Dazu gehört aber viel Handarbeit, da das Obst geschüttelt, aufgelesen und verarbeitet werden muss. Um diese Tradition zu bewahren, die Anschaffung nötiger Geräte zu finanzieren und für alle gemeinsam zu nutzen, sowie die Produkte bestmöglich zu vermarkten, wurde der Verein Mostbarkeiten gegründet.

Es gab Rückschläge, als auf neue, etragreichere Obstsorten gesetzt wurde und sich nach Jahrzehnten (ein Hochstamm braucht zwanzig Jahre für eine gute Apfelernte) herausstellte, dass diese so gar nicht geeignet waren. So wurden die Bäume veredelt und dabei auf die alten, beheimateten und angepassten Obstsorten (Lavantaler Banane, Kronprinz Rudolf) zurück gegriffen.

Früher war üblich, dass die Äpfel eine Woche lang geklaubt wurden, und die darauffolgende Woche gepresst. Der Apfel fiel vom Baum, bekam einen Tetschen, blieb eine



Burgruine Rabenstein



Woche liegen, wurde dreimal gedreht, bekam drei neue Tetschen, hat dadurch gegärt und es entstand Alkohol. Dementsprechend war die Qualität des Apfelsaftes. Heute wird der Baum, wenn der Hauptteil der Äpfel reif ist, geschüttelt, die Äpfel geklaubt und am nächsten Tag gepresst. So kommt es zu keiner Gärung.

Dass die Qualität der Säfte, Apfelweine und Brände gestiegen ist, beweist die Alpe-Adria-Verkostung, die jedes Jahr im Lavanttal stattfindet. Bauern und Produzenten aus Österreich, Deutschland, Italien und Slowenien präsentieren hier ihre Obstweine, Fruchtsäfte, Essige, Liköre und Brände bei einer Messe. Experten aus dem gesamten Alpen-Adria-Raum. Diese Jury verkostet und bewertet nach den Kriterien Geruch, Frucht, Geschmack und Harmonie.

Auch wir kosten uns durch die Essige, Apfelweine und Brände und kaufen tüchtig ein, ehe es – wieder gleich ums Eck – zum nächsten Programmpunkt geht. Zwischen den Mauern des Meierhofes und des Stiftsgartens geht es in Serpentinaen stetig höher zum Gasthof Rabensteiner zu einer originalen Kärntner Brettljause.

Um uns dafür den richtigen Appetit zu holen, gehen wir zu Fuß noch die drei Minuten hinauf zur Ruine Rabenstein, die sich 300 Meter oberhalb der Marktgemeinde St. Paul auf einem 691 Meter hohen, nach drei Seiten abfallenden Felshügel befindet. Dementsprechend gewaltig ist auch die Rundumfersicht. Aufgrund dieser strategischen Bedeutung stand hier früher ein Beobachtungsturm, der unter Engelbert I. (dem vorher erwähnten Graf von Spanheim und Gründer von Kloster St. Paul) zur Burg (zum Schutz des in Sichtweite gelegenen Klosters) ausgebaut wurde.

Doch schon bald kam es zu Zwistigkeiten zwischen den Burgherren und den Geistlichen im Stift. Die Zwistigkeiten begannen Mitte des 12. Jahrhunderts und zogen sich über die folgenden Jahrhunderte hin. Die Burg wurde belagert, zerstört, wieder aufgebaut, überstand den Einfall der Türken 1480 unversehrt und kam 1629 unter Abt Hieronymus Marchstaller durch Kauf und Gütertausch in den Besitz des Klosters St. Paul. Der baufreudige Abt ließ die bestehende Burgkapelle barockisieren. Die neu gestaltete Kapelle wurde vier Jahre später eingeweiht und war das einzige, das stehen blieb, als die Burg am 16. April 1636 einer Feuerbrunst zum Opfer fiel. Dabei handelte es sich um

eine Brandstiftung, wobei man Abt Marchstaller als Auftraggeber verdächtigte, was aber nie bewiesen werden konnte. Ihn soll gestört haben, dass man von der Burg mit einem Fernrohr in seine Zelle schauen und ihn beobachten konnte.

Dieses Mal (unter Vorbehalt des Brandstiftungsverdacht es leicht erklärlich) wurde die Burg nicht wieder aufgebaut. Im Laufe der folgenden Jahrhunderte wurden die Überreste fast vollständig abgetragen und das Gestein als Baumaterial für umliegende Ge-



Kosakenkapelle in Lienz

bäude verwendet (auch für den Bau des ehemaligen Meierhofes, jetzigen Ausfluggasthof fanden Steine aus der Ruine Verwendung). Auch die vom Brand verschonte Kapelle verfiel, da kein Dach mehr vorhanden war.

Heute befindet sich das Anwesen Rabenstein in Privatbesitz und der kärgliche Rest der Burganlage wurde von 1997 bis 2002 mit Hilfe der Marktgemeinde St. Paul, dem Arbeitsmarktservice, dem Land Kärnten und dem Bundeskanzleramt renoviert.

Meine Weisheiten stammen von der Tafel bei der Ruine, die ja, wie vorgeschrieben, wenn etwas mit EU-Geldern gefördert wird, aufgestellt werden muss.

Bei der Jause wurde von einigen bemängelt, dass es neben Speck und Wurst nur Topfenaufstriche und den Glundner Käse, aber keine „richtigen“ Käse gab. Wobei wir gelernt haben, dass dies in Kärnten nicht üblich ist.

Noch einen weiteren Unterschied zu Tirol haben wir bei der Fahrt ins Hotel kennen gelernt. Wir sind bei St. Andrä beim Kreisverkehr auf die Autobahnauffahrt aufgefahren und flott bis fast nach Klagenfurt gekommen, als da plötzlich ein Umleitungsschild stand. Diese Umleitung brachte uns zurück bis zum Kreisverkehr, wo wir aufgefahren sind. In Tirol ist es üblich, dass das Umleitungsschild vor dem Kreisverkehr steht, sodass man sich die „Ehrenrunde“ und eine Stunde Fahrzeit spart und gleich die Bundesstraße nimmt.

Am nächsten Tag verlassen wir Kärnten und es geht nach Osttirol. Dank des prächtigen Herbstwetters ist noch überall das Vieh auf der Weide und wir können Herden sämtlicher Rinderrassen vom Kärntner Blondvieh bis zu den Tuxern bewundern.



Es ist geplant die Brücke wieder herzustellen, über welche die Kosaken zum Schmied am anderen Ufer ritten

Am 1. Juni 2015 wurde in Lienz das Holzkirchlein, das als Mahnmal 70 Jahre nach der Kosakentragödie an der Drau errichtet worden war, eingeweiht. Zuerst war eine Steinkapelle geplant, was sich als zu teuer erwies. Bis unser Alt- und Ehrenobmann, der zu den zahlreichen Ämtern, die er im Laufe der Jahre innehatte und immer noch hat, auch Geschäftsführer des Schwarzen Kreuzes in Tirol ist und in dessen Verantwortungsbereich damit der Kosakenfriedhof in Lienz fällt, die Sache in bewährter Weise (es ist ja nicht sein erster Kapellenbau) in die Hände nahm.

Die Stadt stellte in der Lienzer Peggetz das Grundstück zur Verfügung und auf einem Granitboden wurde die Kosaken-Gedenkkapelle aus Holz errichtet. In der Ukraine, wo Holz und Arbeitskräfte billig sind, vorgefertigt, wurde mittels eines Tiefladers tonnenweise abgeschälte Rotbuche geliefert. In zehn Tagen haben vier Arbeiter aus der Ukraine im März 2015 den unteren Teil der Kapelle errichtet. Sie und der ukrainische Architekt der Kapelle sind auf solche Bauwerke spezialisiert. In weiteren zwölf Tagen wurde von den vier Arbeitern die für russisch-orthodoxe Bauwerke typische Zwiebelhaube angepasst, dafür lieferte ein weiterer Tieflader die Schindeln aus Erlenholz.

Mit Spenden von Nachkommen der Kosaken aus aller Welt, Unterstützung des Landes Tirol und durch das Schwarze Kreuz wurde der Bau finanziert, insgesamt flossen 130.000 Euro in die Errichtung.

Vor dem schmucken Holzbau und dem gepflegten Friedhof erwarten uns Frau Erika Pätzold und ein Kosake mit Tracht aus Stuttgart.

Die Kosaken waren Gemeinschaften freier Reiterverbände mit einem Ehrenkodex: wo wir leben, für dieses Land kämpfen wir. So bedeutet Kosak in etwa „freier Krieger“.

Dementsprechend beteiligten sich im russischen Bürgerkrieg viele Kosaken auf der Seite der zaristischen „Weißen Armee“ gegen Lenin und danach Stalin. Es gab aber auch viele Kosaken, die auf Seiten der „Bolschewiki“ in der „Roten Armee“ kämpften. Wie während der Revolution fanden sich die Kosaken während des Zweiten Weltkrieges auf beiden Seiten wieder. Die „Weiße Armee“ schloss sich dem nationalsozialistischen Deutschland im Kampf gegen Stalin an. Nach dem Rückzug der Wehrmacht im Osten ab 1943 sahen sich auch die Familien der Kosaken gezwungen ihre Heimat zu verlassen. So

schlossen sich die Frauen und Kinder den Kosaken an, denen neue Siedlungsgebiete in Friaul versprochen wurden.

Angesichts der bevorstehenden Niederlage Deutschlands erreichten 25.000 Menschen, mehr als die Hälfte Frauen, Kinder und alte Leute mit rund 20.000 Pferden und 200 Kamelen im April 1945 auf ihrer Flucht vor Stalins Rache über den Plöckenpass aus Italien kommend Osttirol, das zu diesem Zeitpunkt gerade einmal 35.000 Einwohner zählte.

Die Kosaken, die sich auf dem Lienzer Talboden niederließen, glaubten sich in Sicherheit, gaben ihre Waffen ab und die englische Besatzung verpflegte sie und versprach ihnen Land in Kanada. Doch nachdem 1.500 Kosakenoffiziere durch eine fingierte Konferenz in Spittal an der Drau vom Tross getrennt worden waren und nicht mehr zurück kamen, trieben die Briten die führerlosen Kosaken am 1. Juni 1945 überfallsartig zusammen, um sie gewaltsam an die Sowjets auszuliefern. Wer sich wehrte, wurde erschossen, erstochen oder erschlagen.

Für die Lienzerin Erika Pätzold, die damals fünf Jahre alt war, blieb dieser Tag unvergessen. Sie sah die Panzer vorbeifahren und die offenen Viehwaggons, die aneinandergereiht vom Bahnhof bis fast zum Areal der heutigen Firma Liebherr reichten. Um nicht in die Hände der Roten Armee zu gelangen, warfen Mütter ihre Kinder in die damals Hochwasser führende und eiskalte Drau und sprangen hinter ihnen in den Tod. Von 300 überlebten nur fünf Kinder, Erika Pätzold kennt noch alle mit Namen und ihre weiteren Schicksale.

Männer erschossen oder erhängten sich. Einigen wenigen Kosaken gelang die Flucht in die Berge, wo sie sich unter primitivsten Umständen („Kosakenlöcher“) vor den verfolgenden Briten versteckten. In einem Stadel in Nußdorf wurde das „Tagebuch“ eines Kosaken gefunden.

Über Judenburg und Graz ging die Reise 37 Tage lang nach Russland. Viele ersticken in den Waggons, weil keine ausreichende Lüftung vorhanden war. Offiziere – wie auch der deutsche General Helmuth von Pannwitz, der mit den Kosaken in Friaul gekämpft hatte und mit ihnen in Gefangenschaft ging – wurden sofort hingerichtet. Die Überlebenden wurden von den Sowjets nach Sibirien deportiert, was für die allermeisten das Todesurteil bedeutete.

Mit dreißig Jahren übersiedelte Erika

Pätzold nach Salzburg, kehrte aber nach dem Tod ihrer Eltern wieder nach Lienz zurück, wo sie dem Schwarzen Kreuz anbot, die Grabpflege auf dem Kosakenfriedhof zu übernehmen, der am Schauplatz der Tragödie zum Gedenken an den XV. Kosakenkavalleriekorps errichtet wurde. Seit zehn Jahren hat sie dieses Ehrenamt über. Momentan sind die Gräber mit winterharten Erikapflanzen geschmückt, aber im Frühling werden die Blumen dann wieder in den Kosakenfarben Gelb, Rot und Blau leuchten.

Ganz ist die Kosakenkapelle, die noch gut nach frischem Holz riecht, nicht fertig. Es fehlen noch der Altar und ein großes Holzkreuz, die von einem Künstler aus der Ukraine gefertigt werden, und der goldene Leuchter russischen Stils („Panikodilo“), den der Stellvertreter des Donkosaken-Ataman im Ausland, Vladimir Melichow, zur Einweihung mitbringen wollte.

Traditionell sind die Kosaken hierarchisch unter Atamanen oder Hetmanen organisiert und Vladimir Melichow hat den Kapellenbau maßgeblich mitorganisiert und die Spenden der Kosaken aus aller Welt koordiniert. Der vermögende Kosakenvertreter, Besitzer einer Zementfabrik, war an der Ausreise an Russland gehindert worden. Da er nicht kommen konnte, sind auch die Ikonen, Geschenke aus aller Welt, eine davon sogar aus dem russischen Kloster auf Berg Athos, noch nicht aufgehängt, da dies in Kosakenkapellen nach einer ganz bestimmten Ordnung erfolgt.

Die Nachfahren der Kosaken, zu denen unserer Führer zählt, haben Pläne, von Deutschland nach Lienz umzusiedeln, damit dort wieder eine Kosakenansiedlung entsteht, mit einer Ausbildungsstätte und russischen Geschäften, wo die Kultur der Kosaken gepflegt wird.



Frau Erika Pätzold am Kosakenfriedhof

Da – wie bereits mehrfach erwähnt – das Wetter einfach prächtig ist, ist auch die Großglockner-Hochalpenstraße noch geöffnet: 47,8 Kilometer lang, in Höhen bis zu 2.571 Meter führend, ist die Passstraße etwas Besonderes. Statt der bequemsten und kürzesten Trasse über die Berge zu folgen, ist sie mit voller Absicht als Panoramastraße angelegt, womit wir auf dem höchsten Alpenrücken

ausgiebig herumkurven und Kehre um Kehre von Bergwäldern und Almweiden über Felschluchten, Wasserfällen, Geröllwüsten und Firnfeldern das ganze Alpenpanorama geboten bekommen.

Auch dazu „schlagen“ wir aus Fünfcentstückchen Gedenkmünzen – es stehen sogar drei Motive zur Hochalpenstraße zur Auswahl.

## Sicherheitshalber

„Es gibt keine absolute Sicherheit im Leben“, sagte der Meister. „Und wer allzu ängstlich um seine Sicherheit besorgt ist, kommt vielleicht gerade dadurch ums Leben, wie die Geschichte von dem ängstlichen Statthalter erzählt:

Ein Statthalter, der sein hohes Amt nur seiner vornehmen Abstammung zu verdanken hatte, galt als ein rechter Hasenfuss. Ständig sah er sich von möglichen Gefahren bedrängt, überall vermutete er Hinterlist und Attentäter. Nur dem Hauptmann seiner persönlichen Leibwache wagte er sich anzuvertrauen.

Der Fürst des Nachbarlandes sah in der Schwäche des Statthalters seinen Vorteil. Wenn er ihn besiegen oder vertreiben würde, könnte er beide Gebiete zusammenlegen und zu seinem Vorteil verwalten, seine Macht und sein Einfluss bei Hofe würden mit der Größe seines Bezirkes steigen. Also rüstete er zum Kampf.

Als der Statthalter die Nachricht erhielt, dass das Heer des Nachbarlandes gegen seine Burg marschierte, zog er alle seine Soldaten zur Verteidigung zusammen, ließ die Zugbrücke hochziehen und die Wehranlagen bemannen. Er selbst verriegelte und verschloss die starke eichene Tür zu seinem Gemach.

Bald hatten die Feinde die Burgmauern gestürmt und drangen weiter vor. Der Hauptmann der Leibwache überbrachte dem ängstlich zitternden Statthalter die schlechten Nachrichten. Rasch stieg der Statthalter in eine eichene Truhe, die mit starken Eisen beschlagen war, und verlangte von seinem Hauptmann: „Schließe die Truhe gut von außen ab. Verstecke sie im hintersten Winkel mei-

nes Gemachs. Schließe dann auch die Eingangstüre sicher von außen zu und verstecke die Schlüssel, dass der Feind sie nicht bei dir finden möge.’

Der treue Hauptmann führte alle Befehle seines ängstlichen Herrn sorgfältig aus. Dann wehrte er sich heftig gegen den anstürmenden Feind und fiel im Kampfe. Die Schlüssel wurden zufällig Jahre später entdeckt.“



**Österreichische Post AG  
Info.Mail, Entgelt bezahlt**

