

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2019

	<p>Vollversammlung Mittwoch, 26. Juni 2019, 14:00 Uhr Gasthof „Post“, Strass</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Eberhard HÖLLWARTH † Othmar KLOTZ † Alois KOHLER † Johann MOSER † Josef RETTENWANDER</p>
	<p>Frühsommerausflug Mittwoch, 17. Juli 2019 Burgeralm – Kaiserwinkler Rettenschöss</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>ALPMA Prozesstechnik RO Anlagen</p>
	<p>36. milchwirtschaftliche Wallfahrt 18. August 2019, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
<p>Erzählung</p>	<p>Über die Aufrichtigkeit Das Märchen vom Samenkorn</p>

Die Macht des Schicksals

Als das Schicksal einmal nach seiner Macht und Stärke befragt wurde, da sagte es: „Ich bin der Stärkste, jedenfalls fast. Ich habe sie alle auf die Bretter gestreckt: die Könige, die Kaiser und die Fürsten. Selbst ganze Völker habe ich in die Knie gezwungen. Und unendlich viele einzelne Menschen. Ich habe eben die größte Schlagkraft, jedenfalls beinahe. Aber auch eure geistigen Güter habe ich besiegt, die Kultur und die Technik, sie alle sind mir, dem Schicksal unterlegen. Selbst Treue und Glaube und Liebe wurden von mir zu Boden gezwungen. Ich bin eben der Stärkste, jedenfalls fast.“

„Warum bist du denn nur ‚fast‘ der Stärkste?“, wurde das Schicksal da gefragt. „Nun ja“, unangenehm berührt, wurde die Stimme des Schicksals etwas leiser. „Mit einem habe ich nicht fertig werden können: So oft ich ihn auch k. o. schlage und davon überzeugt bin, dass er nun endgültig ausgezählt auf dem Boden



liegen bleibt, spätestens bei ‚neun‘ ist er wieder auf den Beinen.“ – „Und wer ist dieser Unbezwingbare?“, wurde das Schicksal gefragt. „Die Hoffnung. Die Hoffnung ist einfach nicht totzukriegen.“

Einladung

Innsbruck, den 28. Mai 2019

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

Jahreshauptversammlung

am **Mittwoch, 26. Juni 2019, 14:00 Uhr** ,
Gasthof „**Post**“, in 6261 **Strass**, Oberdorf 6

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Referat von Mag. Matthias Pöschl
Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol:
Aktuelles und Zukunftsprojekte AMT
5. Projektvorstellung TBFS
Rotholz – Kufstein
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf
eine Jause ein.

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

Mit freundlichen Grüßen



VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE



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

www.fachleuteverband.at, ZVR-Zahl: 104578805



Im Gedenken an unser Mitglied

Eberhard HÖLLWARTH

Molker- und Käsermeister i. R.

29.03.1941 † **31.07.2017**

*Die Liebe verbindet
was der Tod auseinanderreißt.
Die Liebe vollendet,
was der Abschied offen lässt.*

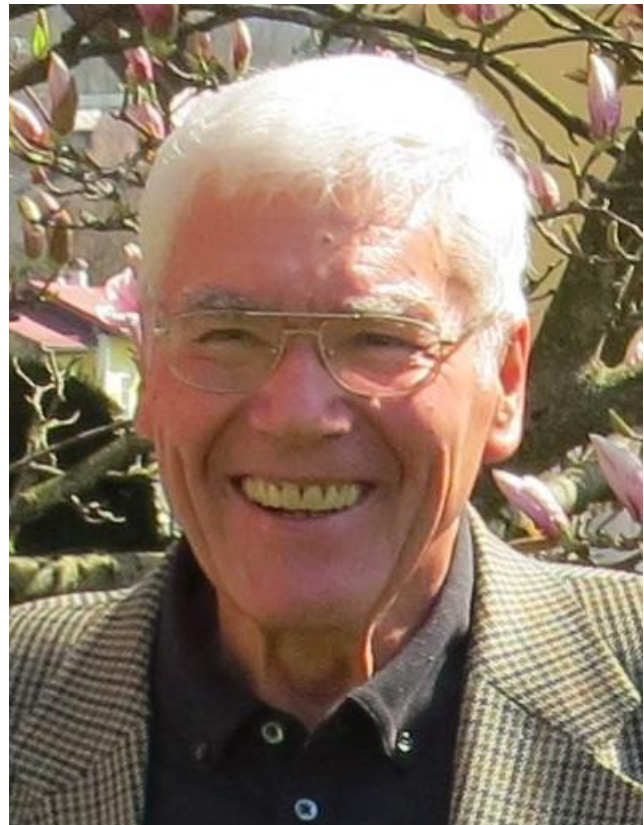
Eberhard Höllwarth wurde am 29. März 1941 als zweites von sechs Geschwistern in Kaltenbach im Zillertal geboren. Nach der Volksschule in Ried, der Hauptschule in Zell am Ziller und einer sehr arbeitsreichen Kindheit, die er zum Teil auf Zillertaler Almen verbringen musste, kam er bereits 1957 nach Mondsee. Er begann in der von seinem Vater übernommenen Käserei Hochstaffl eine Lehre als Käser und hat im Mondseeland seine Heimat gefunden.

Am 14. Dezember 1966 legte er in Innsbruck die Meisterprüfung für das Molker- und Käsergewerbe ab und führte ab diesem Zeitpunkt die Käserei Höllwarth.

Im Oktober 1968 heiratete er Gundi Frauenschuh und 1969 wurde Georg, 1971 Judith geboren.

Sein Leben war geprägt von harter Arbeit in der 1966 neu errichteten Käserei in Oberhofen am Irrsee und dem Bestreben, Mitarbeitern ein guter Arbeitgeber und den Firmen und Bauern ein fairer Geschäftspartner mit Handschlagqualität auf Augenhöhe zu sein.

Lag der Schwerpunkt der Käseerzeugung in der neuen Käserei bis 1995 auf der Produktion von Emmentalerkäse, so war es ihm ein besonderes Anliegen, das Sortiment mit dem handgekästeten traditionellen Mondseer Schlosskäse zu erweitern. Der „Mondseer Käse“ wurde ab diesem Zeitpunkt von seiner



zunehmenden „Mondseeland Käserei GmbH“, der er als Geschäftsführer vorstand, erzeugt und um weitere innovative Käsesorten ergänzt.

Eberhard Höllwarth stellte sich auch in den Dienst der Allgemeinheit und gestaltete als Gemeinderat von 1985 bis 1997 die Gemeinde Oberhofen am Irrsee entscheidend mit. Sein Wort hatte Gewicht, seine Meinung zählte und seine Aufgaben als Wirtschaftsbundobmann und Funktionär der Raiffeisenbank Mondseeland nahm er sehr verantwortungsbewusst wahr.

Er war Mitglied zahlreicher Interessensgemeinschaften der österreichischen Milchwirtschaft.

Die Freundschaft zu seinen Molkereikollegen schätzte er sehr und auch als er den Käsebetrieb 2001 an Gerhard Woerle verpachtet hat, so hielt er diese guten Kontakte bis zuletzt gerne aufrecht.

Die Freizeit war oft knapp bemessen und so hat er sie umso inniger seiner Familie gewidmet. Auf seine wichtigen und prägenden Zillertaler Wurzeln war er sehr stolz, er hat nie darauf vergessen und war dort immer gerne bei seinen Angehörigen zu Besuch.

In der Pension betreute er dann liebevoll seine fünf Enkel und es war ein gewohntes Bild in Mondsee, wenn er mit ihnen ausgedehnt spazieren ging. Sie waren sein ganzer

Stolz und er war ihnen treuer Begleiter und Zuseher - am Fußballplatz, bei ihren Konzerten und Veranstaltungen - er hat sich immer Zeit für sie genommen und sie motiviert, gelobt und angespornt.

Ein schmerzlicher Verlust war 2005 der Tod seiner geliebten Gattin Gundi nach langer Krankheit, während der er sie gepflegt und bestens umsorgt hat. Mit seiner positiven Art hat er dann tapfer nach vorne gesehen. Er hat gerne Reisen und Ausflüge unternommen, auch hier wird er seinen Reisekameraden sehr fehlen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef RETTENWANDER

Käser in Ruhe

15.03.1931 † **10.01.2019**

*Du bist nicht mehr da,
wo du warst,
aber du bist überall,
wo wir sind.*



Foto BH Reutte

Eberhard war überall gern gesehen, er bereicherte jede Tischrunde und jedes gesellige Beisammensein, sein Frohsinn war für alle ansteckend. Besondere Freude hatte er an seinem Garten und an der Natur generell. Er war sehr belesen, immer bestens informiert und durch sein großes Wissen ein gefragter Ratgeber und Diskussionspartner.

Unfassbar plötzlich hat Gott ihn am 31. Juli 2017 zu sich heimgeholt. Die überwältigende Anteilnahme zeigte, wie wichtig es vielen Menschen war, ihn auf seinem letzten Weg zu begleiten und ihm damit ihre Wertschätzung auszudrücken.



Josef Rettenwander stammte aus Fieberbrunn und folgte 1956 dem Angebot eines Bekannten, in einer Sennerei in Tannheim zu arbeiten. Dort traf er die aus Tannheim stammende Margit. Das Paar feierte im April 1962 ihre Hochzeit in der Wiltener Basilika in Innsbruck. Das Fest der Goldenen Hochzeit feierten sie im Kreise ihrer Familie mit ihren beiden Kindern Christine und Robert.

Seine geduldige, lebensfrohe, gesellige Art und sein großes Herz für die Familie werden uns immer in guter Erinnerung bleiben.

Im Gedenken an unser Mitglied

Othmar KLOTZ

20.01.1958 † 09.05.2015

*Es reihten sich die Tage
wie Perlen an der Schnur.
Ihr Glanz erfreut noch immer,
trotz mancher Tränenspur.
Doch reißt einst das Geschmeide,
fang auf ich Stück für Stück
und lege dankbar alle
in Gottes Hand zurück.*

Brunhilde Klein-Ettlmayer



Othmar wurde am 20. Januar 1958 als zweiter Sohn in Mals geboren.

Er wuchs in einer Bauernfamilie, gemeinsam mit seinen vier Brüdern auf und die Familie lebte von der Landwirtschaft.

Nach der Volksschule in Schluderns und Mittelschule in Mals erlernte er den Beruf des Senners in Rotholz.

Er arbeitete als Senner beim Milchhof Meran, Mila in Bozen und in der Sennerei in Nauders.

Bereits in jungen Jahren wurde er Vater von vier Töchtern.

Othmar pendelte sechs Jahre lang in die Schweiz.

1987 begann er in der Firma Hoppe in Schluderns zu arbeiten und war dort 19 Jahre beschäftigt, bis zu seiner schweren Herzoperation im Jahre 2006.

Seit dieser Operation war er gesundheitlich eingeschränkt und ging in Frühpension.

Seine größte Leidenschaft war die Schafzucht, er war im Gründungs-Ausschuss des Zuchtverbandes dabei, übernahm jahrelang viele Aufgaben im Verein und führte sorgfältig Buch darüber.

Gerne mochte er auch Blumen und hatte großes Wissen bei Bergkräutern und Heilpflanzen.

Er schätzte gutes Essen und war ein guter Koch.

Jahrelang unterstützten ihn viele Freunde und standen ihm helfend zur Seite. Viel Freude bereiteten ihm auch seine sechs Enkelkinder.

Er freute sich immer über Besuch von Familie und Freunden. Er war sehr gesellig und gesprächsbereit und so werden wir ihn dankbar in Erinnerung behalten.

Im Gedenken an unser Mitglied

Alois KOHLER

Käser i. R.

27.08.1928 † **30.12.2018**

*Mein Leben habe ich gelebt.
Jetzt bin ich müde geworden
und habe ganz still meine Zeit
beendet, denn meinen
Frieden habe ich gefunden,
ich konnte einfach gehen.*

Alois Kohler wurde in Weerberg als drittes von sieben Kindern geboren und besuchte dort acht Jahre die Pflichtschule.

Von 1944 bis zum Ende des Krieges wurde er in die Wehrtüchtigungslager nach Maurach am Achensee und St. Anton am Arlberg eingezogen.

Die Heimkehr erfolgte dann am 6. Mai 1945 von Bayern zurück nach Weerberg.

Danach verbrachte er drei Jahre als Melker und Senner auf der Hobalm seines Onkels in Tux.

Im Anschluss daran begann er bei der Firma Dollinger die Käserlehre in der Käserei in Weer und arbeitete als Käser und Senner bei der Käserei Schöser in Weerberg.

1951 kam Alois Kohler dann in die Bundeslehranstalt nach Rotholz und schloss seine Lehre mit der Gesellenprüfung ab.

Danach war er 37 Jahre lang als Arbeiter und später dann als Angestellter in der Bundes-



lehranstalt in Rotholz bis zu seiner Pensionierung im Jahr 1988 beschäftigt.

1957 errichtete Alois Kohler sein Eigenheim in Wiesing und heiratete im darauf folgenden Jahr Marianne.

Im Februar 2018 konnten sie gemeinsam die diamantene Hochzeit mit den vier Kindern, sechs Enkelkindern sowie ihren zwei Urenkelkindern feiern.

In Wiesing war Alois Kohler 18 Jahre lang im Gemeinderat tätig.

Ebenso engagierte er sich von 1979 bis 1987 als Pfarrgemeinderat in der Pfarre Wiesing. Bei den örtlichen Prozessionen war er als „Himmelsträger“ über mehrere Jahrzehnte in der Pfarre im Einsatz.

Ende August 2018 konnte Alois Kohler im Kreise seiner Familie den 90. Geburtstag feiern und auf ein arbeitsreiches und erfülltes Leben zurückschauen, welches von seiner Fürsorge für die Familie geprägt war. Seine Frau Marianne verstarb im selben Monat kurz vor ihm.

Im Gedenken an unser Mitglied

Johann MOSER

Expiditleiter

25.01.1934 † **22.03.2018**

*Eine Stimme,
die uns vertraut war, schweigt.
Ein Mensch,
der für uns da war, lebt nicht mehr.
Was uns bleibt, sind Liebe und
Erinnerung an viele schöne Jahre.*



Hans Moser wurde am 25. Januar 1934 in Goldegg (Salzburg) geboren und kam in jungen Jahren nach Innsbruck, wo er von Mai 1951 bis Mai 1954 bei der Firma Friedrich Deutsch Metallwerk Ges. m. b. H. den Beruf des Schweißers erlernte.

Im Sommer 1954 stieß er zum Milchhof Innsbruck, wo er im Nachtdienst begann, dann zum Bürodienst wechselte und sich bis zum Expeditileiter hocharbeitete.

Er heiratete seine Gretl, Evi und Angelika wurden als Kinder geboren.

Als Expeditileiter war er für den Warenverkauf und die Toureneinteilung zuständig.

Heute werden dafür die Zentrallager der drei Großhandelsketten angefahren.

Zu seiner aktiven Zeit war es anders.

Da hatte jede noch so kleine Ortschaft mindestens einen Greißler, eine Bäckerei, vielleicht sogar eine Metzgerei und jedes Ge-

schäft, dass Milchprodukte führte, vom vordersten bis ins hinterste Tal, wurde angefahren und beliefert.

Zahlreiche Frächter waren ab drei oder vier Uhr in der Früh unterwegs und stellten die Bestellungen vor den Geschäftstüren ab, damit Milch und Milchprodukte zu Geschäftsbeginn – der ja bei Bäckereien ziemlich früh ist – verfügbar waren.

Damit alle diese Lieferungen immer zeitgerecht und genau erfolgen konnten, war exaktes Arbeiten erforderlich und bei Hans Moser konnte man sich darauf verlassen, dass immer alles stimmte und ein einmal gegebenes Wort galt.

Privat war Hans Moser ein sehr geselliger, lustiger Mensch und seine größte Leidenschaft galt Ballbesuchen. Er war immer mit einer zweiten Ausrüstung, einem Hemd zum Wechseln, unterwegs, falls es auf der Tanzfläche zu hitzig wurde.

Der Lehrling des Monats im November 2018

Melanie Gabl – eine Milchtechnologin

Das Land Tirol braucht gute Fachkräfte. Lehrlinge von heute sind die Fachkräfte von morgen und so wird die Auszeichnung „Lehrling des Monats“ für besondere Leistungen am Arbeitsplatz und in der Berufsschule sowie besonderes gesellschaftliches Engagement vergeben.

Über die Auszeichnung entscheidet eine Jury aus VertreterInnen des Landes Tirol, der Wirtschaftskammer Tirol, der Arbeiterkammer Tirol und der Berufsschulen.

Der „Lehrling des Jahres“ wird im Folgejahr

im Rahmen einer Galanacht aus dem Kreis der zwölf Lehrlinge des Monats gewählt.

Der Lehrling des Monats November 2018 heißt Melanie Gabl, kommt aus Volders und absolviert eine Lehre zur Milchtechnologin im 2. Lehrjahr bei der HBLFA für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel und Biotechnologie Tirol in Strass im Zillertal.

Sie hat schon recht früh gewusst, welchen Beruf sie ausüben will. Da ihr Vater zu Hause eine Direktvermarktung gestartet hat mit



Arbeitslandesrätin Beate Palfrader überreichte die Auszeichnung bei einem Besuch an ihrem Arbeitsplatz und überzeugte sich dort von den persönlichen Leistungen Gabls: „Tüchtige junge Menschen sind die Zukunft unseres Landes. Der Lehrberuf mit seiner dualen Ausbildung in Österreich findet auch international größte Beachtung. Viele Länder beneiden uns um diese Fachkräfte-Ausbildung“, weiß LRⁱⁿ Palfrader und freute sich, die Ausgezeichnete persönlich in ihrem Betrieb kennenlernen zu dürfen. „Mit dieser Auszeichnung holt das Land Tirol bewusst engagierte Lehrlinge vor den Vorhang, um ihnen unsere besondere Wertschätzung zu zeigen und den hohen Stellenwert der Lehre für Wirtschaft und Gesellschaft stärker im Bewusstsein der Öffentlichkeit zu verankern.“ (Bildnachweis: Land Tirol/Gerzabek)

einer kleinen Kochkäserei, hat sie von Kindheit an Einblick in den Käsungsprozess gewonnen.

Als Lehrling ist sie immer ehrgeizig gewesen und mit kommt mit Freude zur Arbeit und was man gerne tut, tut man gut.

Melanie hat die erste Fachklasse mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen (nur „Sehr gut“ im Zeugnis). Vom Betrieb wurde sie besonders für ihre Verlässlichkeit, Kollegialität, Pünktlichkeit und ihren Fleiß gelobt.

Sie absolviert die Lehre mit Matura und nimmt an der Ausbildung zum „Jungzüchter Profi“ für die Rinderzucht teil.

Melanie ist Ortsleiterin der Landjugend Grossvolderberg, Marketenderin bei der Senseler Schützenkompanie Volders und Mitglied im Verband der Käserei- und Molkereifachleute.

Ihre Hobbys sind Musizieren (Gitarre und Zither spielen), Lesen, im Winter Schitouren gehen und im Sommer Bergwandern, am elterlichen Hof mitarbeiten (auch zu Hause verarbeitet sie die Milch selbst) und Freunde treffen.

Wir gratulieren herzlich zu dieser besonderen Auszeichnung und wünschen viel Erfolg für die Galanacht der Lehrlinge.



Groß war die Freude bei Melanie Gabl über die Urkundenverleihung zum Lehrling des Monats November. Zu diesem Anlass kamen Frau LR Dr. Beate Palfrader, Präsident der AK Erwin Zangerle, BGM Klaus Knapp sowie die Vertreter des Arbeitgebers Dr. Klaus Dillinger und der Lehrlingsausbilder Reinhard Moser zu einem kleinen Festakt zusammen. Seitens der TFBS Kufstein-Rotholz gratulierte BD Kurt Wimmer zu diesem großartigen Erfolg. Von links: Kurt Wimmer (Direktor TFBS Kufstein-Rotholz), Forschungsleiter Klaus Dillinger (HBLFA-Tirol, Standort Rotholz), Erwin Zangerl (Präsident Arbeiterkammer Tirol), Arbeitslandesrätin Beate Palfrader, Stefan Bletzacher (Bezirksstellenleiter Schwaz der Wirtschaftskammer Tirol), "Lehrling des Monats November 2018" Melanie Gabl, Bgm Karl Eberharter (Strass i. Z.), Ausbilder Reinhard Moser und weitere Lehrlinge. (Bildnachweis: Land Tirol/Gerzabek)

Lehrabschlussprüfung

In unserer Gesellschaft und der Arbeitswelt, den Medien sowieso, ist der „Fachkräftemangel“ ein vielzitiertes Schlagwort.

Per Definition wird als Fachkräftemangel ein Zustand der Wirtschaft bezeichnet, in dem eine bedeutende Anzahl von Arbeitsplätzen für Mitarbeiter mit bestimmten Fähigkeiten nicht besetzt werden kann, weil auf dem Arbeitsmarkt keine entsprechend qualifizierten Mitarbeiter (Fachkräfte) zur Verfügung stehen. In Verbindung mit der rasanten Automatisierung und Digitalisierung, stehen Unter-

nehmen vor der Problematik geeignete Bewerber und zukünftige Mitarbeiter zu finden, um offene Stellen zu besetzen. Nicht nur das Gelernte, sondern vor allem menschliche Fähigkeiten und der Wille zur Weiterbildung, sind Herausforderungen denen Bewerber, Mitarbeiter und Unternehmen sowie Personaldienstleister gegenüberstehen.

Mit der Lehrabschlussprüfung vom 26. April 2019 werden wieder gut ausgebildete, engagierte, junge Milchtechnologinnen und Milchtechnologen den Markt ein wenig entlasten.



Klasse 3 f – Lehrabschlussprüfung am 26. April 2019, Foto TFBS Kufstein-Rotholz

In der Milchwirtschaft gibt es ein breites Spektrum von Kleinstbetriebe, handwerklichen Klein- und mittelbetrieben bis hin zu vollmechanisierten Großbetrieben. Mit der Anzahl und Größe der Milchverarbeitungsbetriebe geändert hat sich die Technisierung, sowie Spezialisierung. Dadurch ergaben sich wegen geringerer körperlicher Beanspru-

chung verstärkt Chancen für weibliche Auszubildende.

So stellen sich seit einigen Jahren angehende Facharbeiterinnen und Facharbeiter im Vorfeld der Lehrabschlussprüfung einem Leistungswettbewerb, um die in der Lehre gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen zu zeigen.



8 ausgezeichnete Erfolge beim Leistungswettbewerb vom 8. bis 11. April 2019

Erste Reihe von links: Tobias Kühleitner – Salzburg Milch
Christine Münzer – Pinzgau Milch
David Hauser – Zillertaler Heumilch Sennerei
Christina Nasahl – Vorarlberg Milch
Zweite Reihe von links: Sebastian Mayer – Dorfsennerei Schlins-Röns
Stefan Vieider – Bergmilch Südtirol
Gabriel Irschara – Bergmilch Südtirol
Gabriel Juen – HBLFA Tirol, Foto TFBS Kufstein-Rotholz



7 ausgezeichnete Erfolge bei der Lehrabschlussprüfung

- Erste Reihe von links: Hans-Peter Wittmann – Gmundner Molkerei
 Stefan Vieider – Bergmilch Südtirol
 Gabriel Irschara – Bergmilch Südtirol
 Christina Nasahl – Vorarlberg Milch
 Gabriel Juen – HBLFA Tirol
- Zweite Reihe von links: Thomas Gmeiner – Sennerei Sibratsgfäll
 Tobias Kühleitner – Salzburg Milch
 Foto TFBS Kufstein-Rotholz

Nach Jahren harter Arbeit, in denen sowohl praktisch als auch theoretisch alles gelehrt und geprüft wurde, was der Beruf erfordert, gratulieren wir herzlich zur bestandenen Prüfung.

Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass zur Erinnerung an diesen Augenblick des Stolzes, der Erleichterung und der Freude ein solches Foto in späteren Jahren fast so viel Wert ist wie der Facharbeiterbrief.



5 Triple A = ausgezeichneter Erfolg beim Zeugnis, ausgezeichneter Erfolg beim Leistungswettbewerb, ausgezeichneter Erfolg bei der Lehrabschlussprüfung

Erste Reihe von links: Tobias Kühleitner – Salzburg Milch
 Stefan Vieider – Bergmilch Südtirol
 Gabriel Irschara – Bergmilch Südtirol
 Christina Nasahl – Vorarlberg Milch
 Gabriel Juen – HBLFA Tirol, Foto TFBS Kufstein-Rotholz

Foto nach bestandener Lehrabschlussprüfung mit weißer Fahne



Leistungswettbewerb der 2 h Klasse

Vom 8. bis 10. April 2019 fand am Ende des zweiten Lehrjahres der hausinterne Leistungswettbewerb für die 2h Klasse statt.

Umfangreiche kompetenzorientierte Fragestellungen und Ausarbeitungen in

Theorie und Praxis mussten von den Lehrlingen beantwortet und erledigt werden.

Vier Lehrlinge konnten sich dabei durch eine ausgezeichnete Leistung hervorheben.



Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktor

Einen ausgezeichneten Erfolg erreichten im Bild von links:

Markus Weber – Bergmilch Südtirol

Stefan Danglmaier – Ennstal Milch

Philipp Unterweger – Bergmilch Südtirol

Anton Eis – Käserei Plangger

Herzliche Gratulation den Preisträgern.

Ein Galaabend für frischgebackene Meister

Nach erfolgreicher Absolvierung ihrer Prüfungen haben 230 junge Damen und Herren aus allen Sparten des Handwerks und Gewerbes einen echten Meilenstein erreicht: Sie alle sind im wahrsten Sinne Meisterinnen und Meister ihres Faches. Beim Galaabend der Meister im Kurhaus Hall wurden ihnen die Meisterbriefe überreicht.

Die Sparte Gewerbe und Handwerk feierte diese außerordentliche Leistung am Freitag, den 24. Mai 2019, mit einem festlichen Galaabend im Congress Innsbruck. Dabei haben Wirtschaftslandesrätin Patrizia Zoller-Frisch auf, Wirtschaftskammerpräsident Christoph Walser, Spartenobmann Franz Jirka sowie die jeweiligen Innungsmeister die Meisterbriefe an die Jungmeisterinnen und Jungmeister überreicht und auch zahlreiche Bürgermeister waren mit dabei, um den Top-Handwerkern aus ihren Gemeinden zu gratulieren.

Auch acht Käser haben die Voraussetzungen für den Meister erfüllt und damit, wie Spar

tenobmann Jirka unterstrich, mit der höchsten Auszeichnung eines jeweiligen Berufes abgeschlossen, weshalb der Meisterbrief auch wertvoller sein, als jedes Wertpapier an der Börse.

Die neuen Milchtechnologiemeister:

Albert Bayrhammer, Obertrum
Manuel Eigenthaler, Liezen
Markus Furtner, Strasswalchen
Michael Ortner, Fritzens
Florian Oswald, Voitsberg
Rene Speckbacher, Weerberg
Jan Steindl, Neukirchen an der Vöckla
Daniel Zamichiei, Sulgen (CH)

Die Chancen, die sich damit auftun, sind vielfältig, die neuen Meister können damit selbständig und als eigene Chefs ihre Wege gehen und als Ausbilder ihr Wissen weitergeben.

Wir gratulieren herzlich und wünschen für den weiteren Lebensweg viel Erfolg und Mut zum Risiko.



Erste Reihe von links: Jan Steindl, Neukirchen an der Vöckla und Michael Ortner, Fritzens
zweite Reihe: Manuel Eigenthaler, Liezen, Florian Oswald, Voitsberg, Rene Speckbacher, Weerberg und dahinter Forschungsleiter Klaus Dillinger (HBLFA-Tirol, Standort Rotholz) und Käsermeister und Käsesommelier Hannes Stöckl, Foto WKT

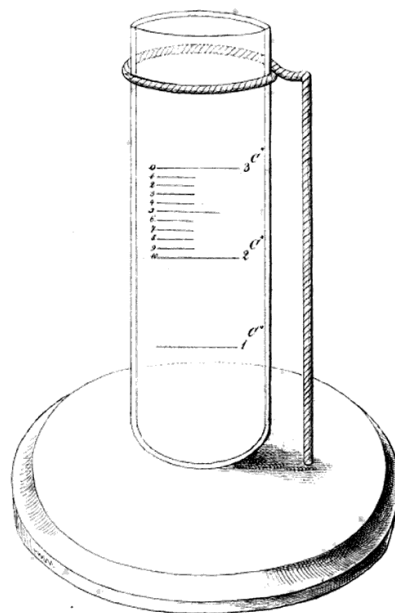
Die Milchversorgung in Alt-Wien

Aus einem Nachlass haben wir ein schönes Buch zur Milchversorgung Wiens von Franz J. Kaiser, Generaldirektor der Wiener Molkerei i. R., herausgegeben von Dr. Adolf Staffe, o. o. Professor an der Hochschule für Bodenkultur in Wien, Verlag Sepp Rydlo, Wien, 1935, bekommen. Wir haben mit einem interessanten Auszug zur ältesten Milchgesetzgebung begonnen und festgestellt – es hat sich eigentlich im Verlaufe der Jahrhundert nicht viel geändert, das Ziel ist immer eine qualitativ hochwertige Milch. Wir fahren fort mit:

Ein neues Milchprüfungsverfahren.

War durch die Milchverkaufsordnung vom 17. August 1792 und die etwas gemilderten Vorschriften vom 19. April 1793 der Milchverschleiß ausschließlich den Besitzern von Milchkühen erlaubt worden, so änderte sich dies im Laufe der Jahre ganz wesentlich; zu den Produzenten und den städtischen Milchverkäuferinnen hatte sich der Zwischenhändler oder der Milchsammler als dritter Faktor gesellt, der auf dem flachen Lande die Milch von den Bauern aufkaufte und entweder selbst nach Wien brachte, um sie an die einzelnen Verschleißstellen zu verteilen oder auch später mit Benützung der Eisenbahn an seine Abnehmer sandte. Derartige Milchsammler waren in den meisten Orten mit größerer Milcherzeugung in der Umgebung Wiens zu finden, durch ihre Tätigkeit mag die Aufbringung des immer größer werdenden Milchbedarf Wiens gefördert worden sein, irgend eine Verbesserung war jedoch durch sie nicht eingetreten und die Klagen über die Beschaffenheit der zugeführten Milch wurden immer zahlreicher. Die Behörden waren sich bewußt, daß sie so lange allen Mißbräuchen und Fälschungen machtlos gegenüberstanden, als es an einer wirksamen Marktkontrolle und einem geeigneten Prüfungsverfahren fehlte. Als daher um die Mitte der fünfziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts öffentliche Blätter die Mitteilung brachten, daß in den größeren Städten Belgiens die mit der Marktpolizei betrauten Organe mit Milchmessern versehen seien, welche Milchfälschungen nachzuweisen vermögen, beschaffte sich im Jahre 1856 die niederösterreichische Statthalterei im Wege der österreichischen Gesandtschaft in Brüssel und unter Vermittlung des dortigen Bürgermeisters ein derartiges Instrument „Galaktometer“ genannt, mit den dazu gehörigen Vorschriften

und Gebrauchsanweisungen¹ und befürwortete dessen Einführung bei dem Wiener Bürgermeister und Magistrate.



*Der Galaktometer
in der natürlichen Größe.*

Galaktometer: zylindrisches, zirka 4 cm weites Glasgefäß zur Bestimmung der in bestimmter Zeit von frisch gemolkener Milch sich abscheidende Menge des Rahms. Das Gefäß ist mit einer Teilung versehen, an der sich die abgeschiedene Rahmschicht ihrer Höhe nach in Prozenten des Inhalts ablesen lässt.

Mit 1. November 1857 wurde die Verwendung des Galaktometers bei der amtlichen Milchprüfung in Wien tatsächlich durch folgende Kundmachung angeordnet:

¹ Der gesamte Brief- und Aktenwechsel hierüber erliegt im Archiv für Niederösterreich und wurde dem Verfasser zur Einsicht freundlich vorgelegt.

„Die Kuhmilch, als eines der wichtigsten und für das zarteste Menschenalter sogar einzige Nahrungsmittel, darf nur in vollkommen unverfälschtem Zustande zur Consumtion zugelassen werden; es wird daher zur durchgreifenden Hintanhaltung jeder wie immer gearteten Verfälschung sowohl der unabgerahmten (kuhwarme), als der abgerahmten (abgeschöpften) Milch mit Inbegriff des Rahmes (Obers) selbst durch bloße Beimengung an und für sich ganz unschädlicher Stoffe oder Beimischung von Wasser, in Folge Ermächtigung der hohen k.k. Statthalterei vom 16. Juni d. J. hiemit folgendes verordnet:

1. Vom 1. November 1857 an wird die zum Verkaufe bestimmte, sowohl von den hier eingestellten Kühen gewonnene als auch über die Linien hereingelieferte Kuhmilch aller vorgenannten Arten durch das Marktaufsichts-Personale und die noch sonst hiezu berufenen Organe einer genauen Untersuchung bezüglich der Beimischung wie immer gearteter fremder Bestandteile und insbesondere selbst bloßen Wassers unterzogen und hiezu nebst einer vorläufigen chemischen Untersuchung die Messung der Milch mittels der gehörig zimentierten Galaktometer vorgenommen werden.

2. Bei der Konstruktion und Anwendung dieses Milchmessers ist bereits auf die nach der Rasse, dem Alter, der Lebens- und Fütterungsweise der Kühe oder nach sonstigen Umständen verschiedene Qualität der Milch die gebührende Rücksicht genommen, es wird daher das ämtliche Ergebnis der chemischen (!) Untersuchung der Galaktometerprobe als vollgiltiger Beweis angesehen und keine wie immer geartete Einwendung dagegen zugelassen werden.

3. Die hienach als wie immer verfälscht erkannte Milch wird ohne Unterschied der Quantität und des Preises sogleich konfisziert und je nach Umständen entweder sofort vertilgt oder zu Gunsten des Armenfonds in einer anderen entsprechenden Weise verwendet werden.

4. Außerdem werden aber noch gegen diejenigen Verkaufsparteien, bei welchen eine solche Milch betreten wird, so wie überhaupt gegen alle diesfalls Schuldtragenden bei gesundheitsschädlichem oder betrügerischem Vorgange die §§ 403, 404, 405, 197 – 205, 461 und 462 des Strafgesetzes angewendet und in allen übrigen Fällen auf Geldstrafe von 2 bis 200 Gulden C. M. oder entsprechendem Arrest erkannt und überdies nach Umständen, insbesondere bei wiederholter Betretung, gänzliche oder zeitliche Ausschließung vom Milchhandel unnachsichtig verfügt werden.

5. Da es die Sache aller wie immer genannten Milchverkäufer ist, nur eine vollkommen unverfälschte Milch zum Verschleiß zu übernehmen, so wird auf die allfällige Einwendung, daß die beanstandete Milch bereits in diesem Zustande von wo andersher bezogen worden ist, durchaus keinerlei Rücksicht genommen werden.

Die Marktaufsichtsorgane sind angewiesen, diese Vorschrift strenge zu handhaben und zu diesem Behufe nicht nur bei den hiesigen Milchmeiern und wie immer genannten Milchverschleißern häufige Revisionen vorzunehmen, sondern auch die bei ihrer Einbringung über die Linie zu untersuchen.

Wien, am 7. Oktober 1857

Der Bürgermeister: Dr. Seiller“.

Gleichzeit mit dieser Kundmachung² gab der Wiener Magistrat eine sehr ausführliche Anweisung zum Gebrauche des Galaktometers heraus, in der die nachstehenden Punkte ersehen lassen, welche Gedanken bei der Bauart und Anwendung dieses Instrumentes maßgebend waren:



Ein späteres Modell eines Galaktometer / Milchmesser oder auch wie hier geschrieben „Milchwage“, oft auch bezeichnet als Laktodensimeter, Länge des Glases ca. 22,5 cm, des wattierten Holzköchers ca. 29 cm, die Skale zum Teil handbeschriftet mit „Eutermilch“ bzw. „Abgerahmte“

„1. Die Galaktometer dienen zur Ausmittlung des Gehaltes der mit Wasser versetzten Milch an reiner unverfälschter Milch in Gewichtsprozenten, d. h. die Galaktometer zeigen an, wie viel Gewichtsteile einer unverfälschten Milch in 100 Gewichtsteilen einer mit Wasser versetzten Milch enthalten sind.

2. Zieht man die Anzahl Grade, die das Galaktometer in einer Milch angibt, von 100 ab, so erfährt man, wie viel Gewichtsprocente Wasser diese Milch beigemengt enthält.

3. Da es nun, wie allgemein bekannt ist, zweierlei reine unverfälschte Milch giebt, nämlich die Eutermilch oder sogenannte kuhwarme Milch, und die abgerahmte oder abgeschöpfte Milch, so wird die Anzeige des Galaktometers nur dann auf vollkommene Richtigkeit Anspruch machen können, wenn sie nach dieser schon ursprünglich vorhandenen Verschiedenheit der Milch selbst wieder verschieden ist, d. h. es muß ein richtiges Galaktometer selbst wieder verschiedene Grade

² Sie wurde mit Magistrats-Verordnung vom 26. Februar 1892, Z. 31.296, nahezu wörtlich „republiziert“.

zeigen, je nachdem die mit Wasser verdünnte Milch ursprünglich Eutermilch war oder abgerahmte Milch.

4. Mit Hinsicht auf diese schon ursprünglich vorhandene Verschiedenheit der Milch muß daher ein jedes Galaktometer mit zwei Skalen versehen sein, von denen die Grade der einen für mit Wasser verdünnte Eutermilch und die Grade der anderen für mit Wasser gemischte abgerahmte Milch gelten.

5. Bevor man zur Prüfung der Milch mit dem Galaktometer schreitet, hat man sich zu überzeugen, daß dieselbe nicht durch einen Zusatz von Mehl oder überhaupt eines mehlhaltigen Stoffes verfälscht ist.“



Der von Cadet de Vaux erfundene

Galaktometer ist ein bloßer Aräometer – also ein Hohlkörper, den man unten beschwert, damit er in einer Flüssigkeit senkrecht steht, und mit einer Skala versehen, welcher die Schwere der Flüssigkeit nach Graden bezeichnet. Im Falle des Galaktometers ist dessen Glasröhre über der Glaskugel von 0–4 graduiert; das Einsinken unter 0 soll die Menge des beigemischten Wassers anzeigen, was jedoch wegen der verschiedenen Zusammensetzung der Milch bei dem gleichen spezifischen Gewicht unrichtig ist.

Es folgt nun die Anleitung zur Vornahme der Prüfung mit Jodtinktur, während weitere Punkte die Handhabung des Instruments und die Umrechnung der abgelesenen Grade auf die Normaltemperatur von 12 Grad R. behandeln.

Erwähnenswert ist die im letzten Punkte gegebene Weisung, wonach im Streitfalle, ob die zu prüfende Milch ursprünglich „Eutermilch oder abgerahmte Milch war“, das Laktometer anzuwenden ist, das später die Bezeichnung „Cremometer“ erhalten hat.

Die neu eingeführte Überwachung des Milchverkehrs scheint nicht vollständig allen Erwartungen entsprochen zu haben, denn schon einen Monat später wandte sich der Wiener Magistrat an die Niederösterreichische Statthalterei mit einer Eingabe folgenden Inhaltes:

„Der Magistrat sieht sich im Interesse der Approvisionierung der Residenz genötigt, neuerlich die Einführung des Galaktometers auch auf dem flachen Lande dringend zu befürworten, daß wenigstens in den beiden Kreisen, unter dem Wienerwald und unter dem Manhartsberg; aus welchen dermalen die meiste Milch nach Wien gebracht wird, die hier geltenden Galaktometer-Vorschriften eingeführt werden und wenn dies gegen alles Vermuten auf unüberwindliche Schwierigkeiten stoßen sollte, mindestens ein ausdrückliches Verbot jeder wie immer gearteten Verfälschungen, insbesondere selbst des bloßen Verwässerns der Milch, unter Festsetzung einer entsprechenden Strafsanktion erlassen und das Landvolk womöglich auch von der Kanzel herab auf das Sündhafte dieses Vorganges aufmerksam gemacht wird.“

Die Niederösterreichische Statthalterei erließ daraufhin am 27. Dezember 1857 ein die damaligen Zustände des Wiener-Milchhandels kennzeichnendes Dekret an alle Kreisämter:

„Der Magistrat hat in dem unterm 1. d. M. erstatteten Berichte auf Schwierigkeiten hingewiesen, die sich seit Anwendung des seit 1. November d. J. vorgeschriebenen Galaktometers ergeben und die hauptsächlich darin ihren Grund haben sollen, daß die diesbezügliche Vorschrift bis jetzt noch auf das flache Land keine Anwendung gefunden hat. Nach den von Seite des Wiener Marktkommissariates gemachten Erfahrungen, erwies sich die Milch von den Kühen der Wiener Milchmeier seit Einführung des Galaktometers beinahe ausnahmslos gut, mitunter sogar sehr gut, während jene, die vom Lande eingeführt wird, mit Wasser, häufig sogar in mehr als 50 % verfälscht gefunden wird. Die strenge Ueberwachung des Milchverschleißes am Wiener Platze soll überdies manchen Milchverkäufer vom Lande veranlaßt haben,

den Wiener Platz zu meiden, wodurch für den Augenblick wenigstens die Milch verteuert wird.

Daraus läßt sich mit Grund annehmen, daß die Milchverkäufer vom Lande der Milchverfälschung nicht fremd sind, mithin einer strengen Ueberwachung bedürfen und indem man dem ... die über die Anwendung des Galaktometers in Wien bestehenden Bestimmungen hier mitteilt, findet man zugleich das ... anzufordern, sich gutächtig zu äußern, ob und unter welchen Modalitäten die Anwendung des Galaktometers auf dem flachen Lande angezeigt erscheine oder ob es nicht genügen würde, gegen die Milchverfälschung auf dem flachen Lande unter Festsetzung einer angemessenen Strafsanktion ein ausdrückliches Verbot zu erlassen.“

Über Ausdehnung des neuen Prüfungsverfahrens auf das flache Land verlautete nichts mehr, es scheinen nun die Behörden allgemein den Standpunkt eingenommen zu haben, daß es ausschließlich Sorge der Milchverkäufer ist, nur unverfälschte Milch zum Verschleiß zu bringen und daß mit der Überwachung der eingebrachten Milch an den Linien seitens der Obrigkeit genug getan sein.

Seither blieb in Wien das Galaktometer die Grundlage der öffentlichen Milchkontrolle. Zahlreich waren die Fehlurteile, zu welchen die ausschließliche Anwendung dieses Instruments führte; die Fälscher selbst benutzten es, um der Milch jenes Höchstmaß Was-

ser hinzusetzen, welches eine Beanstandung gerade noch ausschloß. Erst 1901, also nach 44 Jahren, wurde durch Magistratsbeschluß verfügt, das Galaktometer außer Gebrauch zu setzen.



Die Approvisionierungs-Enquete 1869 – 1870 und der Wiener Milchhandel.

Anlässlich der Teuerung einiger wichtige Lebensmittel veranstaltete das Österreichische Handelsministerium 1869 – 1870 eine Enquete, die erste, die in Österreich überhaupt öffentlich abgehalten wurde, bei welcher die Wiener Milchversorgung in jeder Hinsicht einer so gründlichen Erörterung unterzogen wurde, daß die vorliegenden Berichte ein anschauliches Bild ihres damaligen Standes, besonders aber ihrer Mängel zu geben vermögen.

Wir können den überaus ausführlichen Mitteilungen³ entnehmen, daß der tägliche Milchbedarf Wiens, das ist der Bezirke I bis IX innerhalb der Linien, im Jahre 1869 nur 132.000 Liter⁴ betrug, wovon jedoch ein Teil auf die Vororte entfiel; hievon verkauften die innerhalb der Linien Wiens befindlichen 493 Milchmeier, welche ungefähr 5200 Milchkühe hielten, 51.000 Liter; der Milchertrag der

³ Enquete über die Approvisionierung Wiens. K. k. Handelsministerium, I. Teil, Wien 1871.

⁴ Die in Eimer und Maß angegebenen Zahlen sind in Liter umgerechnet.

Kühe wurde mit sieben Maß, das ist 9'87 Liter, im täglichen Durchschnitte angenommen. 33.000 Liter wurden aus den umliegenden Ortschaften gebracht und 48.000 Liter wurden durch die Eisenbahn zugeführt. Es beförderten die Westbahn 21.450 Liter, die Nordbahn 15.250 Liter, die östliche Linie der Staatsbahn (Raaberbahn) 10.150 Liter und die Südbahn 1150 Liter. An den Lieferungen waren Nieder- und Oberösterreich, Mähren, Steiermark und Ungarn beteiligt. Schwanenstadt und Grieskirchen in Oberösterreich, Kreams in Mähren (die erzbischöfliche Meierei), Kindberg in Steiermark, Szt. Miklos (Freiherr von Sina'sche Meierei) und Wieselburg (Erzherzog Albrecht'sche Herrschaft) waren die entferntesten Orte, aus denen Milch in größeren Mengen nach Wien gesandt wurde.

Der jährliche Verbrauch an Ziegenmilch betrug 34.000 Liter



Milchkanne, Weißblech, um 1900

Die Milchversendung geschah meistens in größeren Kannen, die 5 bis 20 Maß, das ist 7'1 bis 28'3 Liter, faßten und aus Weißblech oder Bessemerstahl gefertigt waren; als besonders geeignet wurde die Hardt'sche Kanne genannt. Die Lieferung von Milch in versiegelten Gefäßen unmittelbar an die Verbraucher kam selten vor und beschränkte sich auf geringfügige Mengen.

Bis zum Jahre 1848 wurde an den Linien für die eingeführte Milch eine Verzehrungssteuer von ungefähr 0'35 Kreuzer für einen Liter eingehoben und die Kleinverkaufspreise betragen bis dahin je Liter für:

Kuhwarme Milch	12 bis 18 Kreuzer
(heute Vollmilch genannt)	
abgerahmte Milch	6 bis 12 Kreuzer
Obers	18 bis 60 Kreuzer

Nach Aufhebung der Verzehrungssteuer verbilligte sich der Milchpreis vorübergehend, erhöhte sich aber mit zunehmendem Bedarf und betrug in den Jahren 1858 bis 1864 für:

Kuhwarme Milch	15 bis 23 Kreuzer
abgerahmte Milch	10 bis 15 Kreuzer
Obers	46 bis 62 Kreuzer

Vom Jahre 1865 sanken wieder die Preise trotz der immer mehr steigenden Nachfrage, der aber die wachsenden Zufuhren, in erster Linie durch die Eisenbahnen, gegenüberstanden; für das Jahr 1870, zur Zeit der Enquete, wurden folgende Durchschnittspreise angegeben:

Kuhwarme Milch	12 bis 17 Kreuzer
abgerahmte Milch	7 bis 12 Kreuzer
Obers	28 bis 64 Kreuzer
Schlagobers	140 Kreuzer

Der Preis der sogenannten garantierten, das ist der in versiegelten Gefäßen hereingebrachten Milch wurde als etwas höher als der sonst übliche bezeichnet. Dieser war allorts ziemlich gleich, sei es, daß die Landleute die Milch in das Haus brachten, am offenen Stande oder im Laden verkauften.

Einen breiten Raum nahmen die Erörterungen über den Zustand der Milchmeierstallungen ein, die im allgemeinen den schärfsten Tadel finden und von denen namentlich der Stadtphysikus Dr. Innhauser ein erschreckendes Bild entwirft. Nach seinen Angaben sind die Milchkühe in unterirdischen, kellerähnlichen Stallungen untergebracht, in denen sie, eng aneinandergestellt, Luft und Licht entbehren müssen; ebenso schlecht sei es mit der Fütterung bestellt, ja, es sei bei der Verabreichung von in Zersetzung befindlichen Trebern und dem Mangel an naturgemäßem Futter die Gewinnung normaler Milch überhaupt unmöglich. Der Stadtphysikus muß freilich hinzusetzen, daß bei den bestehenden Verhältnissen eine Änderung unmöglich sei, wollte man nicht etwa die Milcherzeugung in Wien ganz verbieten.

Auch der Wiener Milchmarkt im allgemeinen und dessen Überwachung finden in der Enquete selbst seitens der Angehörigen des Gewerbes eine ungünstige Beurteilung; die Verfälschung der Milch wird als weit verbreitet und die Verdünnung mit Wasser sogar als „die noch unschuldigste Fälschung“ bezeichnet.

net, die nach Ansicht eines Experten „des Transportes wegen notwendig ist“. Der Obmann der Wiener Milchmeier-Genossenschaft, Grieser, behauptet sogar, daß überhaupt keine Milch nach Wien kommt, die nicht verfälscht ist, wobei es allerdings unklar erscheint, ob er dazu auch die mit Konservierungsmitteln versetzte Milch zählt. Derselbe Experte gibt auch eine Erklärung der großen Preisspannung, die sich auf 12 bis 17 Kreuzer für einen Liter beläuft. Nach seiner Angabe ist der allgemein geltende Preis 24 Kreuzer für die Maß (17 Kreuzer für den Liter) und er fügt hinzu: „es giebt auch kuhwarme um 20 Kreuzer, die ist aber nicht ganz echt“. Vergleicht man damit den Preis, der heute allgemein für gute, molkereimäßig behandelte Vollmilch im Kleinverkauf bezahlt wird, so ist er nicht höher als der im Jahre 1870 üblich gewesene, trotzdem seither die Milch hinsichtlich ihres Gehaltes und ihrer hygienischen Beschaffenheit wesentlich wertvoller und der Aufwand für Erzeugung, Behandlung und Verkauf unvergleichlich größer geworden ist⁵.



Die Endergebnisse der Enquete vom Jahre 1870 sind im folgenden Berichte zusammengefaßt:

„Überblickt man die durch die Expertise über Milch sich ergebenden Tatsachen so zeigt sich, daß die Versorgung der Stadt mit Milch, ungeachtet des Zusammenwirkens der Milchproduktion in der Stadt und der Zusendungen aus den Umgebungen und aus weiteren Entfernungen Wiens, eine nichts weniger als reichliche ist. Rechnet man die Bevölkerung Wiens nach der letzten Zählung auf 623.000 Menschen, so kommt auf eine Person $\frac{1}{6}$ Maß (0²³ Liter)⁶.

⁵ Wiener Landwirtschaftliche Zeitung, Nr. 76, vom 19. September 1908. Der Milchpreis in Wien, vom Verfasser.

⁶ Vor Beginn des Weltkrieges entfiel auf den Kopf der Bevölkerung Wiens täglich eine Milchmenge von 041 bis 044 Liter; der Verbrauch hatte sich also seit 1870 nahezu verdoppelt. Das österreichische Ernährungsproblem verfaßt im Bundesministerium für

Bei Milch, einem wichtigen Lebensmittel, das fast jeder Mensch in verschiedener Gestalt täglich konsumiert, ist dieses Quantum für eine Person zu gering. Es ist somit außer Zweifel, daß die Verdünnung das ihrige so weit leistet, um nur wenigstens annäherungsweise eine richtige Verteilung des Milchquantums auf das Individuum zu erlangen, was dadurch geschehen kann, daß teils in Wien die Milchproduktion gesteigert wird, teils die Zufuhr sich vergrößere.

In ersterer Richtung würden vor Allem Maßregeln sich empfehlen, durch die der Stand der Milchkuhe selbst in Wien erhöht und deren Haltung erleichtert würde. Dahin gehört die Aufhebung der Verzehrungssteuer für die Milchkuh, natürlich nur für so lange, als das Tier diese Bestimmung hat. Auch wäre dafür zu sorgen, daß möglichst reichlich Milch gebende Rindergattungen besonders in den Wiener Stallungen eingestellt werden, und hiezu würde sich besonders die zeitweise Abhaltung von Kuhmärkten in Wien empfehlen.

Hinsichtlich der Erhöhung der Zufuhr ist vor allem als Grundbedingung nötig, daß die Milchproduktion sich in der weiteren Umgebung Wiens erhöhe und verbessere, was nur durch zweckmäßige Belehrung und Beispiel von Seite der landwirtschaftlichen Vereine geschehen kann. Ein beachtenswertes Moment hiebei wäre die rationelle Aufzucht der verschiedenen Rassen, für welche in mustergültigen Fällen, die Beteiligung mit Preisen von Seite der Regierung erfolgen sollte. Auch würde sich die Errichtung bäuerlicher Milchhandels-Genossenschaften empfehlen.

Die Assoziation der kleinen Viehzüchter und Landwirte einerseits, die Beteiligung des Kapitals zu Approvisionierungszwecken andererseits würde bei der Lebensmittelversorgung Wiens wesentlichen Erfolg haben.

Um Milch aus größeren Entfernungen nach Wien zu bekommen und zwar zu einer Zeit, daß die Milch nicht Gefahr liefe, durch langes Stehenlassen zu leiden und die Konsumation bald darauf erfolgen könnte, wäre es wünschenswert, auf jenen Eisenbahnen, wo dies noch nicht der Fall ist, regelmäßig Milchzüge mit Eilzugsschnelligkeit einzuführen; diese Züge müßten in den frühen Morgenstunden hier ankommen, auch sollte für solche Transporte ein höchst billiger Tarif bestimmt und dabei möglichst Rücksicht auf die billigste oder Gratis-Rücksendung der leeren Gefäße genommen werden. Da die Milch durch Bewegung und Temperatureinflüsse während des Transportes leicht leiden und auch dies die Milchhändler der entfernteren Gegenden abhalten kann, ihre Ware nach Wien zu liefern, so wäre es zu gestatten, daß die Milch im Sommer mit einem bestimmten Quantum reiner Soda versetzt werde.

Wenn auch die Milchpreise seit einer Reihe von Jahren sich fast nicht verändert und nur in der

besten Gattung etwas erhöht haben, so würde eine gesteigerte Milchversorgung auch den Preis günstig beeinflussen, und wenn auch keine Herabminderung so doch wenigstens ein Gleichbleiben desselben verursachen.

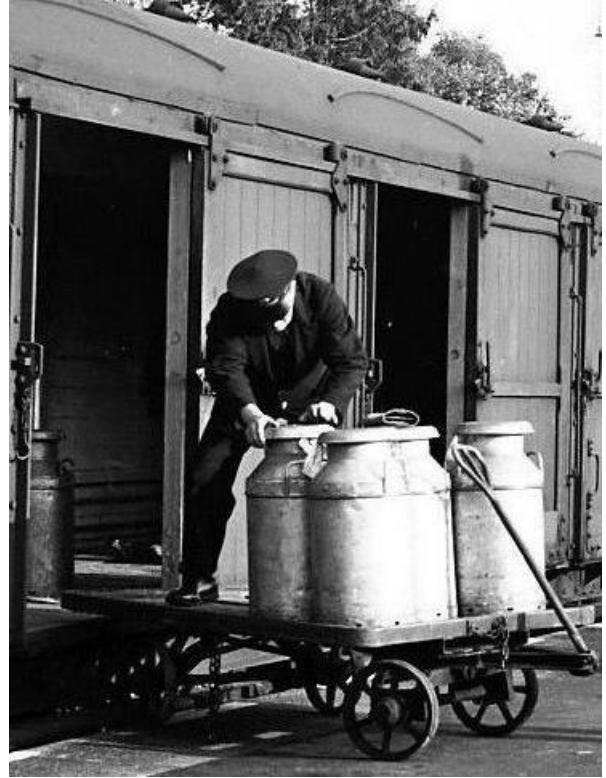
Nachdem von Seite der Experten konstatiert wurde, daß die Milch in Wien größtenteils durch Wasserzusatz verdünnt, bisweilen aber auch durch Beimengung anderer Stoffe gefälscht wird, so wäre die Kommune zu erinnern, die in neuerer Zeit eingeführte strenge Überwachung der Milch in Zukunft nicht nur mit gleicher Strenge fortzuführen, sondern auch die Untersuchungen noch weiter auszudehnen und selbst nach Tunlichkeit bei der gekauften Ware vorzunehmen.

Obleich der Galaktometer von Seite mehrerer Experten als das bis jetzt beste Instrument zur Erprobung der Unverfälschtheit der Milch bezeichnet wurde, so wurden doch andererseits so gewichtige Bedenken gegen die Richtigkeit dieses Instrumentes vorgebracht, daß der Wunsch berechtigt erscheint, es möge von Seite der Kommune auf die möglichste Vervollkommnung dieses Instruments sowie auf anderwärts erfolgreich im Gebrauche stehende ähnliche Instrumente Bedacht genommen werden.

Mit Recht haben einige Experten auf die mangelhafte Einrichtung vieler in der Stadt befindlichen Kuhstallungen hingewiesen; dieselben wurden hinsichtlich ihres Fassungsraumes und wegen ihres gesundheitsschädlichen Zustandes, so ungenügend befunden, daß die darin eingestellten Kühe unmöglich gute und gesunde Milch liefern können. Ebenso wurde betont, daß bisweilen den Kühen so schlechtes Futter gegeben wird, daß die von ihnen gelieferte Milch gesundheitsschädlich werde. Es würde sich in dieser Richtung wohl empfehlen, daß bei Errichtung und Adaptierung von Kuhstallungen auf den vorgeschriebenen Konsens von Seite der städtischen Bau- und Sanitätsbehörde besondere Rücksicht zu nehmen wäre.

Die Schlüsse und Anträge, zu denen die Ap-provisionierungsenquete gelangt ist, enthalten zweifellos viele richtige Gedanken, die zum Teil, wenn auch ziemlich spät und ohne Zusammenhang mit jenen Anregungen, im Laufe der Zeit verwirklicht worden sind. Das unmittelbare Ergebnis der weit ausholenden Veranstaltung, die im Herbst 1869 ihren Anfang nahm und sich weit in das Jahr 1870 erstreckte, fiel dürftig genug aus und muß heute den Fachmann arg befremden, bestand es doch alles in allem aus einem Dekret⁷ der Statthalterei für Niederösterreich vom 7. Juni 1871, gerichtet an den Wiener Magistrat, die Polizeidirektion und alle Bezirkshauptämter, mit welchem „gemäß dem Be-

schlusse der Enquetekommission und nach Befragen des niederösterreichischen Landdessanitätsrates der Zusatz von kohlen-saurem Natron zur Milch als Konservierungsmittel im Maximalquantum von 5·35 Dekagramm auf 100 Liter als unschädlich und gestattet“ erklärt wird.



In der Fußnote heißt es, dass die in Eimer und Maß angegebenen Zahlen in Liter umgerechnet sind. Der „Wiener Eimer“ war ein österreichisches Volumenmaß. In der Literatur wird er oft als Referenzmaß geführt. Unterschieden wurde das Maß in den normalen Eimer mit 40 Maß und Weineimer mit 41 Maß für Wein und Spirituosen. Damit wir uns darunter etwas vorstellen können:

- 1 Wiener Eimer = 0,565890 Hektoliter = 40 Maß
- 1 Wiener Maß = 1,414724 Liter = 2 Halbe
- 1 Wiener Halbe = 0,707362 Liter = 2 Seitel
- 1 Wiener Seitel = 0,353681 Liter = 2 Pfiff
- 1 Wiener Krügel = 0,530521 Liter = 3 Pfiff
- 1 Wiener Pfiff = 0,176840 Liter

Weine zu verkaufen.
 Es werden nachstehende Weine vom Gebirg
 Güssing, welche von besonderer Güte sind,
 zum Verkauf angeboten,
 als:

57	Eimer von dem Jahre	1784,
73	„ „ „ „	1788,
150	„ „ „ „	1804,
565	„ „ „ „	1807,
350	„ „ „ „	1808,
185	„ „ „ „	1810.

⁷ Im Archiv für Niederösterreich



Frühsommerausflug Burgeralm

Termin: Mittwoch, 17. Juli 2019, nachmittags

Treffpunkt Wanderparkplatz Feistenau, 13:00 Uhr

Eine 45 Hektar große Alm, fast 30 Jahre Erfahrung und jede Menge Leidenschaft – das ist die Basis mit der Martha und Anton Fahringer jeden Sommer auf die Burgeralm oberhalb vom Kaiserwinkler Rettenschöss zur „kasigen“ Jause einladen. Selbstgemacht versteht sich, denn die Milch der hier grasenden 38 glücklichen Kühe wird direkt in der modernen Almsennerei verarbeitet – 45.000 Liter jeden Sommer. Auf der Karte stehen Almbutter, Sauermilch, Joghurt und Molke, bei der Käsebrozeit reicht das Angebot vom „Tiroler Adler Gold“, dem nach dem Weitwanderweg „Adlerweg“ benannten Weichkäse, über Tilsiter, Gewürzkäse bis zum monatelang gereiften vielfach prämierten Bergkäse. Die hauseigene Schweinezucht bringt selbstgemachte Speck und Kaminwürsten auf dem Tisch. Daneben gibt es bäuerliche Spezialitäten wie die Kasspressknödel und hausgemachte Kuchen und klarerweise Klares. Allerbesten Obstler.

Wir sind herzlich eingeladen, die

Almsennerei Burgeralm

zu besichtigen.

Unser Mitglied Anton Fahringer wird uns eine Führung seiner deklarierten Erlebnisalm geben.

Vom Ortskern Walchsee ist die Burgeralm in knapp drei Stunden Wanderung erreichbar. Die Tour wird mit einem wunderschönen Ausblick belohnt, auf den Wilden Kaiser, die Hohen Tauern und den Großglockner.

Wir verkürzen den Aufstieg drastisch und organisieren einen Shuttledienst und fahren direkt bei der Burgeralm vor.

Dafür treffen wir uns um 13:00 Uhr am Wanderparkplatz Feistenau, Feistenau 16, 6342 Rettenschöss (vor dem Gasthaus „Schöne Aussicht“).

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

Anmeldung bis spätestens Montag, den 15. Juli 2019 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Eine Anmeldung ist nötig, damit wir wissen, wie viele Taxis wir brauchen.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Bereits am 8. Februar 2019 feierte Herr Josef Dengg im Kreise seinen 90. Geburtstag.

Josef Dengg wurde am 8. Februar 1929 in Hippach als achtes Kind am Hof „Umerland“ geboren. Dort verbrachte er seine Jugend bis zur Schulreife.

Acht Jahre lang besuchte er die fünfklassige Volksschule in Hippach. Anschließend wurde er für die Arbeit am elterlichen Hof eingesetzt.

Vom 1. Oktober 1944 bis 1. Oktober 1945 war er bei Johann Neuner, Kiendlesbauer in Schwendau als Melker zugeteilt. In dieser Zeit besuchte er die Ländliche Fortbildungsschule in Hippach.

Ab 1. Oktober 1945 war er wieder am elterlichen Hof als Melker und Almsenner beschäftigt.

In den Jahren 1951/52 und 1952/53 besuchte Josef Dengg die landwirtschaftliche Winterschule in Rotholz.

Im Sommer 1954 war er bei Josef Haim, Adlerbauer in Weer, als Landarbeiter eingestellt.

Vom 1. Oktober 1954 bis 1. Oktober 1965 war er als Obermelker in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz tätig.

Während dieser Dienstzeit in Rotholz machte er am 23. März 1957 die Facharbeiterprüfung für allgemeine Landwirtschaft und am 13. April 1958 bestand er die Melkmeisterprüfung mit gutem Erfolg.

Mit 1. Oktober 1965 trat er in die Dienste der Abteilung Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer für Tirol als „Hofberater“ und blieb dort bis zu seiner Pensionierung im April 1989.

Die für die Bauern kostenlose Beratung, eine Serviceleistung der Landwirtschaftskammer und der Milchwirtschaft, war auf bessere Milchqualität ausgerichtet. Die erste Aufgabe eines Hofberaters war die Beratung und Kontrolltätigkeit auf dem Gebiet der Haltung und Fütterung der Milchkühe, der Milchgewinnung (Melkmaschine, Melkgeschirr), der Melkhygiene (Hygieneprogramm) und der

Milchbehandlung (Milchkammer, Kühleinrichtungen) mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung. Große Bedeutung kam dabei auch der Frage der Eutergesundheit zu. Josef Dengg betreute in diesem Sinne im Zillertal rund 1200 Milchlieferanten, das Gebiet reichte von Schlitters einschließlich Reith bis Hintertux und der Sepp kannte nicht nur fast alle Bauern, sondern auch die meisten Kühe. Er war im Zil-

lertal eine gerngesehene Respektperson.

Mit seiner Frau Frieda hatte er sieben Kinder und so konnte er seinen 90. Geburtstag im Kreise einer großen Familie feiern.

Lieber Josef, ohne Deine beruflichen Dienste wäre das Zillertal vermutlich nicht die stärkste Milchregion Tirols.

Wir wünschen Dir ganz viel Gesundheit und noch viele schöne Familienfeste.

Josef DENG G



ein Neunziger

Unser langjähriger Kassier und Ehrenmitglied, Herr Christian Haselsberger, feierte am 25. Januar 2019 seinen 80. Geburtstag.

Der am 25. Januar 1939 in Erl geborene Sohn eines Schuhmachermeisters musste schon früh zu den Bauern arbeiten gehen.

Er kam mit zehn Jahren auf einen Hof, zum Schmidbauern in Erl, wo er bis zum achtzehnten Lebensjahr arbeitete.

Am 1. Dezember 1957 begann er die Lehre als Käserei- und Molkereifachkraft und besuchte von November 1959 bis Mai 1960 den Winterkurs in Rotholz.

Die Gehilfenprüfung legte er mit gutem Erfolg ab und trat am 4. Dezember 1964 zur Meisterprüfung an.

Im Oktober 1967 übernahm er die Betriebsleitung der Käserei in Erl.

Hier hat er mit zirka 50 Bauern zusammengearbeitet und rund zwei Millionen Kilogramm Milch jährlich zu Emmentalerkäse verarbeitet, der

durch das angeschlossene Geschäft und die ALPI vermarktet wurde.

Nach den Vorgaben des Milchwirtschaftsfonds bezüglich der Ausbeute oder der Verarbeitungskosten war es kaum möglich, einen Sennereibetrieb in der Größenordnung von Erl zum wirtschaftlichen Erfolg zu führen.

Ab 1. Januar 1995 hat die Firma Plangger die Milch der Sennereigenossenschaft Erl ge-

kauft, die Produktion am 1. Dezember 1996 in Erl eingestellt und zu einem neu erbauten Betrieb nach Walchsee verlegt.

In Durchholzen war Christian Haselsberger noch eine Zeitlang, bis zur Pensionierung beschäftigt.

Neben seiner Käsertätigkeit übte er auch die Funktion eines Kammerrates bei der Landarbeiterkammer Tirol aus und gehörte zwei Perioden lang dem Gemeinderat an.

Neben der Milch und dem Käse gehörte seine Leidenschaft auch den Bienen und dem Honig und er war lange Obmann des

Bienenzuchtvereines in Erl.

Als Ortsgruppenobmann vom Seniorenbund in Erl organisierte er für seine Mitglieder zahlreiche kürzere und längere Ausflüge.

Daneben war er bei der Freiwilligen Feuerwehr und wie es sich für einen gebürtigen Erler gehört, stand er bei der alle sechs Jahre stattfindenden traditionsreichen Passion auf der Bühne.

Wie bereits erwähnt, hat er jahrelang

die nicht immer einfache Kassiertätigkeit in unserem Verein übernommen, vor allem bei der Abwicklung der alle zwei Jahre durchgeführten Käsiade ist hier für ihn viel Arbeit angefallen und auch heute noch unterstützt er uns tatkräftig bei diesem Großereignis.

Dem Jubilar und seiner Frau Maria wünschen wir im Namen unseres Verbandes alles Gute und vor allem Gesundheit.

Christian HASELSBERGER



ein Achziger

Am 21. Juni 2019 feiert unser Mitglied Josef Hausberger seinen 80. Geburtstag.

Josef Hausberger wurde am 21. Juni 1939 in Westendorf geboren.

Nach der Pflichtschule in Westendorf arbeitete er auf dem elterlichen Hof beim Rauchwaldbauern in Hopfgarten.

Anschließend erlernte er das Käserhandwerk bei seinem Onkel Thomas Hausberger in der Sennerei Hopfgarten.

Nach Absolvierung des Gehilfen-Spezialkurses in Rotholz im Mai 1959 arbeitete er wieder in der Sennerei Hopfgarten.

Zwischendurch war Josef Hausberger für ein paar Jahre bei der Bezugs- und Absatzgenossenschaft in Wörgl beschäftigt.

1966 legte Josef Hausberger die Meisterprüfung ab und 1972 übernahm er die Leitung der Sennereigenossenschaft Hopfgarten und führte diese bis zum Jahre 1982.

Von da an ging die Hopfgartner Milch nach Kitzbühel zur Verarbeitung und Sepp Hausberger kam in die Molkerei St. Johann als Käser.

Seit dem Jahr 1983 war Sepp Hausberger bis zu seiner Pensionierung am 16. September 1997 im Dienste der Inntal-Milch bzw. Tirol-Milch. Er arbeitete einige Jahre für die Inntal-Milch als Emmentaler-Käser im Betrieb Itter und dann in der Käserei Wörgl.

Sein familiäres Leben kann Josef Hausberger nach Beendigung seiner Berufslaufbahn richtig genießen.

Josef HAUSBERGER



ein Achziger

Er sitzt gerne mit seinen Freunden beisammen, um Karten zu spielen und ein Bier oder ein Glas Wein zu trinken.

Wenn im Sommer die Bergbahnen den Betrieb aufnehmen, zieht es ihn in die Höhe. Die frische, kühle Bergluft, der Duft der Bergwiesen, ein Panoramaausblick – es gibt viele Gründe, die Berge im Sommer zu lieben. Für uns Milchwirtschaftler kommt noch ein besonderer dazu: das Milchvieh in der Sommerfrische, die gute Almmilch und natürlich die Almbutter und der Almkäse.

Schlagende Gründe den Frühlingsausflug immer wieder einmal

auf eine Alm zu verlegen.

Wenn es ihm ausgeht, ist Josef Hausberger immer dabei, wenn der Verband einen Ausflug oder eine Exkursion ausschreibt.

Für die Zukunft wünschen wir dem Jubilar recht viel Glück, Lebenslust und Energie.

Am 2. Juni 2019 feierte unser Mitglied Thomas Thaler seinen 80. Geburtstag.

Thomas Thaler kam am 2. Juni 1939 als fünftes von sieben Kindern der Bauernfamilie Thaler vulgo Branderhof in Oberau in der Gemeinde Wildschönau zur Welt.

Nach Beendigung der Pflichtschule in Auffach begann er am 16. September 1957 die Ausbildung als Käser an der damaligen Bundeslehr- und -versuchsanstalt für Hartkäseerei in Rotholz.

Anschließend wurde Thomas als Käseereifacharbeiter in den Bundesdienst übernommen.

Vom November 1961 bis Mai 1962 absolvierte er den Gehilfen-Spezialkurs.

Nach zweijähriger Praxis absolvierte er den Meisterkurs, wo er im Herbst 1966 erfolgreich die Meisterprüfung ablegte.

Nach dem Neubau des Käserei- und Molkereigebäudes im Jahre 1964 in Rotholz kam er vermehrt im Molkebereich (Milchanahme – Milchabfüllung – Maschinenraum) zum Einsatz.

Schwerpunkt seiner über 40-jährigen Dienstzeit an der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz – für die ihm unser Verband das Ehrenzeichen in Silber verlieh – war die Butterei. Nach dem Ausbau des Butterbetriebes war er bis Ende der achtziger Jahre als Leiter dieser Abteilung zuständig (damals war Rotholz der größte Buttererzeugungsbetrieb in Tirol).

Daneben unterrichtete er seit 1984 an der Fachberufsschule für Milchwirtschaft das

Fach Molkerei- und Buttereikunde und bei den Vorbereitungslehrgängen zur milchwirtschaftlichen Meisterprüfung.

Im Jahr 1964 heiratete er seine Renate. 1965 kam Sohn Stefan und 1966 Tochter Christine zur Welt.

Ab 1987 war Thomas Thaler als Kursleiter intensiv mit der Aus- und Weiterbildung und Beratung bäuerlicher Milchverarbeiter be-

schäftigt. Das Kurswesen in der bäuerlichen Milchverarbeitung hat in dieser Zeit stark zugenommen, daher wurden diese Kurse nicht nur in Rotholz, sondern auch im Oberinntal, Südtirol, Salzburg, Oberösterreich usw. von Thomas durchgeführt.

1994 wurde die Almkäseolympiade in Galtür ins Leben gerufen, wobei Thomas bis heute noch als Juror bei dieser Veranstaltung dabei ist.

Nach 42 Arbeitsjahren ging er mit April 2001 in den wohlverdienten Ruhestand.

Obwohl – so ganz geht ein richtiger Käser nie in den Ruhestand.

2002 übernahm er auf Anfrage von Karl Höger (Obmann der Englam) die gesamte Milchverarbeitung der Almkäserei in der Eng. Es wurden Berg-, Schnittkäse, Sauerrahmbutter, Rührjoghurt und Buttermilch produziert. Bei der Teilnahme an der Almkäseolympiade in Galtür wurden mit den Käsespe-

Thomas THALER



ein Achziger

zialitäten der Engalm zahlreiche Auszeichnungen erreicht.

Thomas war neun Almsommer mit seiner Frau Renate in der Engalm. Nach der schweren Erkrankung und dem Tod seiner Frau Renate im Jahr 2010 ist er nur noch als Berater bei diversen bäuerlichen Milchverarbeitern tätig.

Thomas erhielt viele Auszeichnungen, darunter auch das Ehrenzeichen unseres Verbandes um besondere Verdienste um die Milchwirtschaft.

Für einen guten Käse müssen viele Faktoren stimmen. Man benötigt beste Futterbedingungen, gesundes Vieh, gutes Alm-Personal und verständnisvolle Bauern.

Damit aus dem resultierenden großartigen Rohstoff, der naturbelassenen Almmilch, preisgekrönter Almkäse wird, dazu hat

Thomas Thaler einen großen Teil beigetragen.

War er doch Lehrmeister zahlreicher angehender Almsennerinnen und Almsenner, denen er seine jahrzehntelange Erfahrung und sein praktisches Wissen auch nach dem Ende der „beruflichen“ Laufbahn in Almsennerkursen vermittelte.

Wenn bei der Almkäseolympiade in Galtür die besten Almkäser und Almkäse gekürt werden, gilt der Preis zum Teil auch dem großen Lehrmeister, der die Almkäserei von der Arbeit am Kupferkessel über dem Holzfeuer bis zu den heutigen hochmodernen Sennereianlagen miterlebt und mitgestaltet hat.

Wir wünschen ihm, dass er am Jakobitag, dem Festtag der Hirten, an dem traditionell auf den Almen erstmals der Bergkäse des Jahres angeschnitten wird, noch viele Käse anschneidet.



zum Projekt „genial REGIONAL“ „Cuvéekäse nach Tiroler Art“

Für das von der Agrarmarketing Tirol für alle Land- und Forstwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen, Fachberufsschulen, Höheren Lehranstalten und Tourismusschulen ausgeschrieben Schulprojekt „genial REGIONAL“, wo es um Projekte geht, die sich durch einen hohen Innovationsgrad und einen außerordentlichen Schwerpunkt rund um Regionalität auszeichnen, führen die TFBS Kufstein-Rotholz mit dem Standort Rotholz (Milchtechnologie) und die TFBS für Tourismus Absam (Kochlehre) gemeinsam ein Projekt durch:

Die angehenden Facharbeiterinnen und Facharbeiter der Milchtechnologie kreierten einen Käse, welcher den Anforderungen der Kochlehrlinge entspricht: Schnittfest aber im warmen Zustand auch streichbar, reibfähig, beste Schmelzeigenschaften ohne Phasen-

trennung, panierfähig, mild aromatisch im Geschmack zur weiteren Verarbeitung mit heimischen Kräutern und landwirtschaftlichen Produkten wie beispielsweise Kartoffeln geeignet.

Die Absamer Kochlehrlinge entwickeln mit diesem Käse neuartige Rezepte.

Unter welcher Sichtweise man es auch sehen will, letztlich bleiben zwei weitere Aspekte, die das Ziel des Projektes auf den Punkt bringen – Lehre und Tirol.

Erstmals wurde versucht, durch eine intensive Zusammenarbeit der beiden Tiroler Fachberufsschulen Kufstein-Rotholz und Tourismus Absam, ein neu entwickeltes Tiroler Grundprodukt zu einer neuen Tiroler Spezialität wachsen zu lassen.



Cuvéekäse nach Tiroler Art und verschiedenste regionale Kreationen

Bei den gegenseitigen Schulbesuchen kam es zu einem fruchtbringenden Austausch, der auch die Sichtweisen der beiden Berufe zueinander beeinflusste. Beiden Gruppen wurde dabei auch die eine oder andere Grenze in Bezug auf Produktion des Käses wie auch in Bezug der Ausarbeitung in der Küche gezeigt.

Im Laufe des Projektes konnten die Lehrlinge ihren Vorstellungen freien Lauf lassen. Allerdings mussten die Lehrlinge auch lernen, dass in einer Partnerschaft auf Wünsche, Anforderungen und produktionstechnischen

Gegebenheiten der Partner eingegangen werden muss.

Somit kann das Projekt sowohl als eine berufsbezogene kulinarische Erfahrung, und auch als eine berufsübergreifende Persönlichkeitsentwicklung angesehen werden.

Unter dem Motto „Käseproduzenten treffen Köche“ fanden sich am 23. Mai 2019 an der TFBS für Tourismus in Absam Vertreter der Milchwirtschaft sowie Vertreter der Gastronomie ein, um gemeinsam mit den angehenden Facharbeiterinnen und Facharbeiter der

beiden Branchen den Käse und die daraus

resultierenden Speisen zu verkosten.



Abbildung: Das Präsentationsteam mit den Milchtechnologie- und Kochlehrlinge.

Im Team der Milchtechnologe erste Reihe von links:

Melanie Gabl - HBLFA Tirol, Julia Kitzler – Berglandmilch Wels, Barbara Janisch – Weizer Schafbauer, Brigitte Stieg – Ennstal Milch

Zweite Reihe von links: Anton Eis – Käserei Plangger, Mario Scheibelreiter – Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, Frank Suntinger – Kärntnermilch, Foto TFBS Kufstein-Rotholz



Auch Landeshauptmannstellvertreter Josef Geisler und unser Präsident Sebastian Wimmer waren unter den aufmerksamen Zuhörern. Foto TFBS Kufstein-Rotholz

Einladung

**36. Milchwirtschaft-
liche Wallfahrt
18. August 2019
10:30 Uhr**



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

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

Den Gottesdienst wird die **Bundemusikkapelle 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 eingeladen. Für das leibliche Wohl sorgt die Freiwillige Feuerwehr Itter – der Gasthof “Kraftalm” ist im Sommer 2019 wegen Umbauarbeiten geschlossen.

Auch eine Bergwanderung auf die Hohe Salve, die eine wunderbare Aussicht ermöglicht, bietet sich bei schönem Wetter an.

Die “Salvista-Gondelbahn”, die unmittelbar auf die Kraftalm führt, nimmt eigens für uns

Wallfahrer an diesem Sonntag ihren Betrieb auf und bietet einen sehr günstigen Sondertarif an:

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	12,00 Euro
Kinder	6,00 Euro

Während des Gottesdienstes ruht der Gondelbetrieb von 10:15 bis 11:15 Uhr.

Die Talstation der Gondelbahn ist beim Gasthof “Koder”, von Wörgl kommend, rechts nach der Abzweigung nach Itter; von Osten kommend, links vor dieser Abzweigung.

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

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

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Technische Neuerungen aus der Milchwirtschaft

von Gerhard Schier, LTH Dresden – Niederlassung der ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH,
Salzburger Straße 38/40, 01279 Dresden

ALPMA Prozesstechnik installiert Europas größte RO High^{TS}- Anlage – Einsparung von Transportkosten von bis zu 80%

Durch den Einsatz von RO Anlagen lassen sich die Volumina von Milch und Molke deutlich reduzieren, sei es um bis zu 80% Transportkosten zu sparen oder um die Leistung und Effektivität eines Eindampfers zu erhöhen.

ALPMA / LTH Dresden hat bei einem großen internationalen Käsehersteller in Holland die wohl größte RO High^{TS} – Anlage Europas er-

folgreich in Betrieb.

Die neue RO- High^{TS} Anlage, die bis zu 120.000 Liter Schnittkäse-Molke pro Stunde verarbeitet, hat insgesamt 11 Konzentrationsstufen mit einer Gesamt-Membranfläche von über 10.000 m², und wurde auf einer Fläche von nur 18 x 9 m installiert. Die Anlage wurde so konzipiert, dass sie 365 Tage im Jahr für 20 Stunden am Tag mit einem zusätzlichen



CIP-Prozess von 4 Stunden läuft.

Die Besonderheit ist, dass die ALPMA RO High^{TS}-Anlage in nur einem Arbeitsschritt ‚dünne‘ Molke von ca. 5,5% auf 26 – 28% Trockenmasse aufkonzentriert. Das RO Permeat wird direkt einer 2-stufigen RO-Polisher-Stufe zugeführt und dadurch sauberes, hochqualitatives Betriebswasser (... aus Molke) gewonnen. Das schont nicht nur unsere natürlichen Frischwasser-Ressourcen sondern ist nachhaltig und ausgesprochen Umwelt schonend.

Membranservice inklusive

Als besonderen Service hält ALPMA / LTH Membranen auf Lager, um Kunden im Notfall schnell helfen zu können. Dies ist besonders wichtig, da Membranhersteller aktuell mit einer Lieferzeit von bis zu sechs (6) Monaten arbeiten.

Komplette Projektabwicklung / Dem Kunden zuhören

Der Projektleiter des Kunden, war mit der Projektabwicklung sehr zufrieden und stellt der ALPMA / LTH Dresden insgesamt ein sehr gutes Zeugnis aus.

Zitat: „Wir haben uns zunächst an vier Ausrüstungslieferanten gewandt und dabei festgestellt, dass es Unternehmen gibt, die über unzureichende Kenntnisse in Bezug auf die Molkenkonzentration verfügen und trotzdem behaupten, dass sie liefern können. Und es gibt Unternehmen, die nur nach ihren eigenen Standards arbeiten und überhaupt nicht bereit sind, ein echtes Gespräch mit dem Kunden zu führen. Wir haben jedoch mit ALPMA einen Partner gefunden, der von Anfang an viel Wissen in die Gespräche einbrachte und auch offen war, die Sichtweise eines Kunden zu

akzeptieren“, sagt der verantwortliche Chefingenieur des Kunden.

So frisch wie möglich

Um die frische Molke so schnell wie möglich zu sammeln und ‚just in time‘ weiter zu verarbeiten wird diese in 5 Tanks mit einer Gesamtkapazität von 240 m³ nur kurz zwischengelagert, während das Molken-Konzentrat in etwa 15 LKWs pro Tag zum Weitertransport zu den Pulverwerken verladen wird. Bei der Planung des Anlagendesigns wurde besonders darauf geachtet, dass die Molke so schnell wie möglich in die Weiterverarbeitung gelangt, nur so lässt sich ein 1A Rohstoff für die Herstellung von z.B. Babynahrung aus Molke gewinnen.

Alle sind zufrieden

Der Werksleiter des Kunden, resümiert über das RO-Projekt: „Wir haben mit ALPMA / LTH Dresden einen Partner gefunden, der unsere Wünsche ernst nahm und unsere Anforderungen respektierte. Im Gegensatz zu anderen Unternehmen, bei denen Sie das Gefühl haben, dass Sie nur mit Rechtsanwälten sprechen, läuft das Gespräch mit ALPMA / LTH aus Sicht eines Ingenieurs auf Augenhöhe. Alles wurde nach unseren Vorgaben ausgeführt und zusammen haben wir es geschafft, alles in dem vorgegebenen Zeitrahmen auszuführen.“

... eine echte Partnerschaft führt schneller an Ziel und bringt gemeinsamen Erfolg!



Über die Aufrichtigkeit

Das Märchen vom Samenkorn

Es war einmal ein weiser, alter König, der ein sehr kleines Königreich gerecht regierte. Seine Untertanen waren zufrieden, lebten in Ruhe und hatten ihr Auskommen. Den König aber quälten düstere Gedanken, und die Sorgenfalten auf seiner Stirn wurden immer tiefer.

Es tat ihm leid, dass er keine Kinder hatte. Wem würde er die Königskrone und den Thron vererben? Wer würde sein so gut begonnenes Werk fortsetzen? Das war es, worüber sich der alte König den Kopf zerbrach. "Nehmt doch ein kluges Kind aus dem Volk an

und erzieht es als Euren Nachfolger!", empfahlen seine Ratgeber. Der König aber zögerte. Von allen Seiten drängten ihm die Höflinge ihre Kinder auf, deren Fähigkeiten sie in höchsten Tönen priesen. Wie aber sollte sich der König davon überzeugen, welches Kind geeignet war, die Königskrone zu tragen? Eines war sicher - sein Nachfolger sollte weise und gerecht sein, aber vor allem wahrheitsliebend.

Der alte König überlegte so lange, bis er eine Lösung wusste. Er rief die Kinder aus der ganzen Umgebung zu sich und gab jedem Knaben und jedem Mädchen einige Samen in die Hand. Er sprach: "Legt diese Samen in einen Blumentopf und betreut sie gut. Wer von euch die schönsten Blumen züchtet, den will ich als Sohn oder Tochter annehmen." Die Kinder liefen mit den Samen nach Hause. Sie verschafften sich Blumentöpfe und gute Erde, säten die Samen und betreuten sie. Und jedes Kind sah sich schon als Prinz oder Prinzessin im königlichen Palast.



Auch Soniri, einer der Knaben, wollte sich nicht beschämen lassen. Er nahm einen großen Blumentopf, legte vorsichtig die Samen in die Erde und begoss sie morgens und abends. Er widmete dem Blumentopf seine ganze Zeit und sein ganzes Herz. Er wartete ungeduldig auf die ersten zarten Blättchen - aber vergebens. Es verging eine Woche und noch viele Tage - in seinem Blumentopf aber

zeigte sich keine Veränderung. Er versuchte die Samen umzusetzen, aber es half nicht: Die Samen wollten nicht aufgehen.

Endlich kam der Tag, an dem der König die Blumen besichtigen wollte. Schon im Morgengrauen hatten sich viele Kinder auf der Straße vor dem Palast versammelt. Sie waren alle festlich gekleidet und umklammerten ihren Blumentopf. Auch viele Erwachsene hatten sich eingefunden und warteten gespannt darauf, welche Blumen in den Augen des Königs die schönste war. Zum Klang der Trommeln und Pfeifen bahnte die königliche Wache den Würdenträgern den Weg. An der Spitze schritt der König und besichtigte aufmerksam jeden einzelnen Blumentopf. Beide Seiten der Straße waren mit wunderschönen Blumen gesäumt. Rosa Azaleen, scharlachroter Mohn, blaue Glockenblumen, die großen Kugeln der Pfingstrosen, feuerfarbene Lilien, Maiglöckchen weiß wie Perlen - es war ein einzigartiger Anblick! Und ein leichter Wind trug den betäubenden Duft von tausend Blüten in die Umgebung. "Seht nur, allergnädigster König, ist das nicht eine herrliche Blüte?" versuchten die Ratgeber die Aufmerksamkeit des Königs auf die einer oder andere Blume zu lenken. Doch auf dem Antlitz des alten Königs bereitete sich eine immer größere Enttäuschung aus. Teilnahmslos sah er auf die schönsten Schöpfungen der Natur und das Ergebnis des Fleißes der kleinen Gärtner. Und die Sorgenfalten auf seiner Stirn wurden immer tiefer.

Auf einmal fesselte aber etwas seinen Blick. Ganz am Ende der Straße saß ein kleiner Knabe und weinte. Auf dem Schoss hielt er einen großen Blumentopf, in dem sich nichts als Erde befand. Der Knabe hieß Soniri. "Führt diesen Jungen zu mir!", befahl der König. Als man Soniri zu ihm brachte, fragte der König ihn streng: "Warum ist dein Blumentopf leer?" Da erzählte Soniri dem König, wie sehr er sich bemüht habe, aus dem Samen eine Blume zu züchten. Aber alle Mühe sei umsonst gewesen - aus den seltenen Samen des Königs wollte nichts wachsen. Vielleicht sei das die Strafe dafür, dass er im Garten des Nachbarn einmal Äpfel gestohlen habe, schluchzte der Knabe.

Bei der Antwort Soniris erhellte sich das Antlitz des Königs. Freudig zog er den Knaben an sich und sprach: "Im ganzen Königreich gibt es keinen aufrichtigeren Knaben als Soniri. Er allein verdient es, mein Sohn und Thronfolger zu werden!" Unter den versammelten Erwachsenen erhoben sich unzufrie-

dene Stimmen: "Weshalb wollt ihr einen Knaben als Sohn annehmen, der nur einen leeren Blumentopf hat?" "Hört mich an, Untertanen!", sprach da der König. "Alle Samen, die ich an die Kinder verteilte, habe ich vorher gekocht. Sie konnten also gar nicht aufgehen. Nichts konnte daraus wachsen. Nur das ist aufgegangen, was sie in ihrer Enttäuschung heimlich nachträglich eingesetzt haben. Einzig dieser Knabe hier hat sich ehrlich seinem Scheitern gestellt. Und das ist, was einen guten König ausmacht – der Mut zur Wahrheit, auch wenn sie manchmal schmerzt."

Da verstanden die Leute die Absicht des weisen Königs und sie nickten zustimmend. Die Kinder mit den blühenden Blumen aber senkten die Augen und ihre Wangen brannten vor Scham.

Freilich, auch bei ihnen waren die Samen nicht aufgegangen, aber aus Sehnsucht Prinz oder Prinzessin zu werden, hatten sie zu einem Betrug Zuflucht genommen und insgeheim die unfruchtbaren Samen mit anderen vertauscht.

So kam Soniri als des Königs Nachfolger ins Schloss. Nach dem Tod des alten Königs wurde er König und regierte das Land genauso gerecht und weise. Und allen Menschen in seinem Volk ging es gut.



Ankündigung Herbstausflug

Heuer wird wieder ein dreitägiger Herbstausflug stattfinden

Termin ist Mitte Oktober 2019 und es wird nach Venetien gehen.

Eine Ausschreibung mit detailliertem Programm folgt.



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

