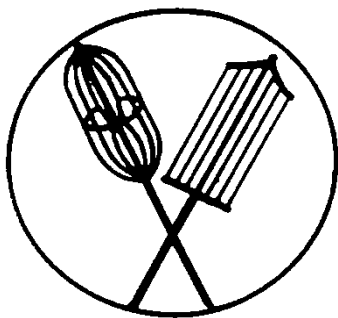




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen



Weiterbildung



Informationen

2/2021

	Nachlese zur Vollversammlung 15. September 2021
Personelles	† Dir. Gino Franco DI DIONISIO † Josef KAMMERLEHNER † Dipl.-Ing. Georg KORNFELD
	Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz
Fachartikel	Listerien Schmierwassermonitoring
	15. internationale Käsiade 04. bis 06. November 2021, Hopfgarten
Erzählung	Eine gesprühte Weihnachtsgeschichte

Des b'sondere Holz

von Anton Hugo Krutisch

In an Nadelwald weit draußt aum Laund
stengan zwa Tannen nemanand,
de ane groß und silbertupft,
de aundre kla und gaunz zerrupft.



Wia a Raunen geh tuat durch den Wald,
dass wieder Weihnachtszeit is bald,
da sagt de Silbertanne stolz:

„I bin a gaunz besonderes Holz
Mit Nadeln silbern und voll Saft
Und gewachsen kerzengrad voll Kraft;
Bestimmt kumm i zu reiche Leit,
und wer mi kriagt, der hat sei Freid.“

Da sagt de klane Tanne drauf
(und schaut schüchtern zu der großen auf):

„Glaubst, wern's mi a als Christbam holn?
Wenn ma mi braucht - i tät scho wolln.“
Drauf tuat de Große höhnisch lachen:
„Wem wüsst denn du a Freid scho machen?
Als Christbam taugst du net für Kinder,
nur als Reisig für an Kranzelbinder.“

Da hat si d'Klane furchtbar kränkt,
gaunz traurig san de Astln ghängt,
wia oba d'Holz knecht kumma san,
haums gschnitten a den klanan Bam
und eam als Draufgab no mitgnumma,
so is er a zum Standler kumma.

Den großen Bam im Silberkleid
Haum kauft sofort gaunz reiche Leit,
de haum eam aufputzt wunderbar
mit goldnen Schmuck und Feenhaar,
und mit dem Schein von vielen Kerzen
sollt er betörn die Kinderherzen.

Doch aller Glaunz und alle Pracht
Haum kan besondern Eindruck gmacht;



Für d'Kinder von de reichen Leit
War des a Selbstverständlichkeit.

Aum Christtag san dann alle furt
aum Arlberg zum Winterspurt,
und d'Silbertannen steht verlassen,
da hat sie d'Asteln hänga lassen.

Der klane Bam hat gwart' sehr laung,
und ihm war scho a bisserl baung;
de aundern Bam warn alle weg,
und er ist gstanden hint' im Eck
grad wia a Stiafkind der Natur.
Der Standler sagt: „Für heut is gnua,
den z'nepften Bam wird kana kaufen,
i schmeiß eam aufn Reisighaufen.“

Und wia er hat des Bamerl gnumma,
is a arme Frau grad zuwikumma,
de hat zwa Kinder und kan Mau daham
und mechtert gern an Weihnachtsbam.

Da hat der Standler net laung denkt
und ihr de z'rupfte Tannen gschenkt.
Mit an „Vergeltsgott“ geht's davau,
hat a paar Kerzlern auffetau,
tuat Zuckerln in Papier einwickeln,
des warn de gaunzen Christbamstickeln.

Recht bescheiden war die Pracht,
doch d'Kinder hat sie glücklich gmacht,
sie haum die echte Freid no kennt,
weil's net verzogen warn und verweht;
und bis Dreikönig haums daham
täglich bewundert eanan Bam.

Da war die klane Tanne stolz,
denn jetzt war sie a „bsonders Holz“.

Editorial

Geschätzte Mitglieder, liebe Freunde und Gönner unseres Verbandes!

In einigen Tagen endet das Jahr 2021 und viele von uns werden sich denken „Gott sei Dank ist's endlich vorbei!“ und hoffen auf ein besseres, vor allem auf ein normal verlaufendes neues Jahr 2022.

2021 war ja weiterhin geprägt von COVID und den damit verbundenen Maßnahmen und Verordnungen und hat uns allen auf ein Neues ziemlich viel abverlangt. War man mit dem Start der Impfungen sehr optimistisch, dass diese Pandemie mit ihren Einschränkungen besiegt und vorbei sei, wurden wir letztendlich eines Besseren belehrt. Diese Pandemie hat ja nicht nur unser gesamtes gesellschaftliches und privates, sondern auch das Verbandsleben massiv beeinflusst und eingeschränkt. Mit Impfbeginn im März 2021 konnten auch wir vom Vorstand wieder Aktivitäten planen für das 2. Vereinshalbjahr. Den Frühsommerausflug konnten wir noch nicht durchführen, die Milchwirtschaftliche Wallfahrt am 22. August und die Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen am 15. September 2021 konnten wir aber ordnungsgemäß veranstalten. Ein ausführlicher Bericht über die Jahreshauptversammlung mit Vorstellung des Vorstandes und den Aufsichtsratsmitgliedern erwartet euch im Inneren der Zeitung.

Die verschobene 15. Käsiade von 2020, unsere Highlight-Veranstaltung, konnten wir in der Zeit vom 04. bis 06. November 2021 in Hopfgarten erfolgreich durchführen. Mit der Prämierung der vielfältigen Käsesorten sowie der öffentlichen Veranstaltungen (Käsebuffet- & Preisverleihung) im Rahmen der gewohnten und beliebten Form, hat sie sich unter Einhaltung der gesetzlichen Corona-Schutzmaßnahmen und des Präventionskonzeptes als machbar erwiesen. In Anbetracht der heutigen vorherrschenden Situation, dem 4. Lockdown, müssen wir sagen, dass wir die 15. Käsiade zum allerletzten Zeitpunkt veranstalten konnten.

Wie in jeder unserer Ausgaben können wir auch wieder über erfreuliche Leistungen unserer angehenden Milchtechnologen und Milchtechnologinnen berichten. Ich bin der Überzeugung, dass es für unseren Berufsstand sehr wesentlich ist, ein starkes Augen-

merk auf die Ausbildung zu legen und die fabelhaften Ergebnisse anzuerkennen. Es zeigt uns aber auch, dass eine fundierte, gute und dem Anforderungsprofil des Berufsstandes ausgerichtete Ausbildung ganz wesentlich ist und wir vom Verband diese bestmöglich unterstützen müssen. Aus den Gesprächen mit den Lehrlingen versuchen wir stets, uns ein Bild über den Ausbildungsstand und deren Zielerreichung zu machen. Wenn wir die Zahlen der Auszubildenden betrachten, können wir mit Stolz und entgegen dem allgemeinen Trend in der Berufsausbildung erkennen, dass wir in den letzten Jahren eine stetige Zunahme für unseren Beruf erfahren, was wiederum bedeutet, dass wir eine anspruchsvolle und zielorientierte Ausbildung anbieten, die für junge Menschen von Interesse ist.

Erwähnenswert ist auch die positive und gute Zusammenarbeit mit der Tiroler Fachberufsschule Schwaz – Rotholz sowie der Höheren Bundeslehr- & Forschungsanstalt Tirol für Landwirtschaft & Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Rotholz. Diese Investition mit den damit verbundenen neuen Möglichkeiten in der Wissensvermittlung (Labor, Praktikum, Technologie & Forschung) bedeutet eine qualitative Verbesserung und entspricht zudem den Anforderungen einer zukunftsorientierten Ausbildung.

Um die Zeitung noch interessanter zu gestalten, haben wir neben den Berichten über Veranstaltungen, Personalien und Ausbildung, auch einen interessanten Fachartikel eingebaut.

In diesem Sinne **wünsche ich allen Mitgliedern, Freunden, Gönnern und deren Familienangehörigen ein friedvolles und besinnliches Weihnachtsfest sowie ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2022.**

Bleibts gesund!

Euer Obmann



Sebastian Wimmer

Nachlese zur Jahreshauptversammlung

Obmann Sebastian Wimmer begrüßte alle anwesend Vereinsmitglieder, Milchwirtschaftler, Ehrengäste und die Schüler/Innen der TFBS – Schwaz – Rotholz mit den Fachlehrern und die Vertreter der Presse zur Jahreshauptversammlung am 15. September 2021 im Gasthof Post in Strass.

Nach kurzem Innehalten zum Gedenken an die verstorbenen Mitglieder (Martin Sturm, Ludwig Rahm, Josef Margreiter, Alois Scheinast, Josef Tiefenthaler, Albuin Mair, Ing. Hans Obwaller, Erich Plaschg, Johann Altenberger, Anton Feuerstein, Sebbastian Fischer, Dir. Konrad Mittendorfer, Erna Perterrer, KR Günther Marschner, Josef Scherzer, Dir. Karl Stadlbauer, Felicitas Schallhart, Dir. Georg Kornfeld) berichtet Obmann Sebastian Wimmer über das abgelaufene Vereinsjahr vom 26. Juni 2019 bis 14. September 2021 (Cornabedingt 2020 keine Versammlung).

Am 18. August 2019 fand die 35. Milchwirtschaftliche Wallfahrt auf der Kraftalm statt. Pfarrer Peter Zeiner zelebrierte bei herrlichem Wetter eine beeindruckende Messe, welche von der Bundesmusikkapelle Itter feierlich umrahmt wurde. Die Besucher wurden von der FF – Itter anschließend bewirtet.

Vom 11. bis 13. Oktober 2019 ging es zum Herbstausflug in die Region Venezien (Verona – Soave – Custoza – Gardasee). Dank der Unterstützung von unserem Mitglied Trenkwalder Luis konnten wir neben der Kulinarik auch viele Sehenswürdigkeiten und Orte mit deren geschichtlichen Zusammenhängen kennenlernen. Die Teilnehmer waren alle begeistert von dem gelungenen Ausflug.

Nach dem ruhigen Jahr 2020, war die 1. Veranstaltung des Verbandes nach Covid die 36. Milchwirtschaftliche Wallfahrt am 22. August 2021 auf der Kraftalm, welche von Pfarrer Mag. Ernst Ellinger zelebriert und musikalisch von der BMK – Itter umrahmt wurde. Trotz dem nicht einladenden Wetter waren viele Wallfahrer/Innen kommen um bei der Wallfahrt dabei zu sein.

Im Ausblick auf die anstehenden Veranstaltungen spricht Obmann Sebastian Wimmer die 15. KÄSIADe vom 4.-6. November 2021 in Hopfgarten an, welche man unter Einhaltung der Covid – Schutzmaßnahmen hoffentlich abhalten wird können. Die Käsiade ist

immer der Höhepunkt unserer Aktivitäten und wir wollen unser Käsekunstwerk wieder der Öffentlichkeit präsentieren, so Wimmer.

Sein abschließender Dank gilt allen Institutionen für die Unterstützung, den Vorstands- und Ausschussmitgliedern, dem Geschäftsführer Stefan Hörtnagl und Mitarbeiterin Frau Susanne Köferle, allen Mitgliedern, Schüler/Innen der TFBS sowie der Presse.

Kassier Lutz Pfeffer stellt in seinem Kassabericht eindrucksvoll und übersichtlich die Finanzlage des Verbandes dar.

Der Antrag der Kassaprüfer Herr Wörter Johann und Schipflinger Thomas an die Vollversammlung mit Handzeichen den Kassier und Vorstand zu entlasten erfolgte einstimmig.

Obmann Wimmer Sebastian bedankte sich bei den Kassaprüfern für die Prüfungsdurchführung und ganz besonders bei Herrn Wörter Johann der nach über 15 – jähriger Tätigkeit als Kassaprüfer für diese Funktion bei den Neuwahlen nicht mehr kandidiert.

Die Neuwahlen werden vom Ehrenobmann Herman Hotter geleitet. Der vorliegende Wahlvorschlag des Vorstandes wird einstimmig und ohne Gegenvorschlag angenommen.

Lutz Pfeffer referierte über das Senior Expert Services (SES). Für diese Organisation ist er auf der ganzen Welt unterwegs um Hilfe zu leisten, wenn es darum geht, die Milchverarbeitung in diesen Regionen zu etablieren und auszubauen. Unter dem Titel „Hilfe zur Selbsthilfe“, sind in dieser Organisation etwa 50 Molkereifachleute tätig und unterwegs.

Zum Abschluss der Jahreshauptversammlung bedankte sich Obmann Wimmer für das entgegengebrachte Vertrauen zur Wiederwahl, aber auch bei den anderen gewählten Funktionären für ihre Bereitschaft zur Mitarbeit im Verband. Nur ein starkes, gemeinsames Team kann eine erfolgreiche Arbeit im Sinne des Verbandes leisten, betonte Wimmer.

Ein Dank gilt auch allen Mitgliedern, Gönnern, Institutionen und Milchverarbeitenden Betrieben für die Unterstützung die dem Verband entgegengebracht werden.

Unser neugewählter Vorstand

Obmann:

Sebastian Wimmer, MBA

1. Obmann-Stellvertreter:

Dr. Klaus Dillinger

2. Obmann-Stellvertreter u. Geschäftsführer:

Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Kassier:

Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer

Kassier-Stellvertreter:

Josef Antretter jun.

Kassaprüfer:

Kurt Wimmer

Kassaprüfer:

Thomas Schipflinger

Schriftführer:

Ing. Bernhard Kupfner

Schriftführerstellvertreter

Matthias Grabner

Vorstand:

Hannes Esterhammer
Dr. Annemarie Kaser
Johann Loibichler
Reinhard Brunner
Rudolf Steiner
Josef Steinkellner

Beirat:

Ehrenobmann Hermann Hotter
Johann Plackner
Jakob Schett
Herbert Fürnhammer
Hannes Gschösser
Johannes Kammerlander
Gabriel Juen
Andreas Österreicher
Melanie Gabl



Von links nach rechts

GF Stefan Hörtnagl, Kassier Lutz Pfeffer, Obmann-Stellv. Klaus Dillinger, Obmann Sebastian Wimmer, Schriftführer Bernhard Kupfner und die Vorstände Reinhard Brunner (Käserei Plangger), Josef Antretter und Hannes Esterhammer (Sennerei Fügen), Foto: Brigitte Eberharter

Ein Käsefest mit Stolpersteinen

Anfang des Jahres 2021, in sehr kleiner Gruppe, während eines Lockdowns, hat sich der Vorstand bei einer Telefonkonferenz dazu entschieden, die verschobene Käsiade durchzuführen. Im Lichte der ganzen Umstände, war diese Entscheidung nicht gerade einfach und mit vielen Risiken, vor allem finanzieller Natur, behaftet.

Vor allem dem Obmann war es wichtig, den Verbandsaktivitäten wieder Leben einzuhauchen und einen Höhepunkt in unserem Vereinsleben zu haben.

Zur Absicherung des finanziellen Risikos wurde als erster Schritt über die Österreichische Tourismusbank eine Versicherung für einen Totalausfall der Käsiade abgeschlossen. Ein nicht gerade einfaches und problemloses Unterfangen: Es hat einen Zeitaufwand von fast zwei Arbeitswochen bedeutet, alle Unterlagen zusammenzustellen und bei der Antragstellung sämtliche aufgeworfene Fragen zu klären sowie Einblicke in die Finanzen unseres Verbandes zu gewähren.

Dafür hat wir aber dann die Sicherheit, einen hundertprozentigen Kostenersatz bei einem

behördlich vorgeschriebenen Coronatotalausfall geltend machen zu können.

Mit dieser finanziellen Sicherheit im Gepäck und der fröhlichen Hoffnung wieder ein normales Leben zu führen und der positiven Pandemieentwicklung zu dieser Zeit sind alle Beteiligten voller Tatendrang in die Vorbereitungen gestartet.

Alle haben an einen Strang gezogen, um trotz der knapp bemessenen Vorlaufzeit, die organisatorischen Arbeiten zu erledigen.

Der Sommer hat die Hoffnung auf eine tolle normale Käsiade weiter geschürt. Die Einladungen wurden versendet und es gab kein Zurück mehr.

Anfang September als die Infektionszahlen wieder zu steigen begannen, war alles schon im Laufen: Der Veranstaltungsort reserviert, die Lagerräumlichkeiten im Altbau der HBLFA Tirol in Rotholz für die Käsiade adaptiert, die Jurymitglieder und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rekrutiert und die Presse informiert.

Ein Präventionskonzept nach dem aktuellen



Der Medienpreis, gestiftet von der Agrarmarketing Tirol, wurde unter den sechs Produzenten von Tiroler Almkäse g.U. ermittelt. Im Bild die Vertreter der Außermelanalm, Alpe Lizum im Wattental, Holzalm, Engalm, Niederkaseralm und Kasplatzl.

Stand der Gesetzeslage war verfasst und lag schon bei der Behörde zur Genehmigung.

Ja, die Käsiade ist eine Veranstaltung in der Größenordnung, dass um eine Genehmigung angesucht werden muss.

Die Behörde hätte die Veranstaltung auch Stunden davor noch absagen können.

Die rechtliche Lage war bis Mitte Oktober noch nicht klar, somit auch keine Genehmigung vorhanden. Mit den steigenden Fallzahlen stiegen auch die Anforderungen an das Präventionskonzept. Dieses musste beinahe wöchentlich nachgebessert werden.

Am 2. November ist dann mit der vierten Maßnahmenverordnung erst die bescheidmäßige Genehmigung für die Käsiade vom 4. bis 6. November 2021 an den Verband ergangen. Wir haben also am Dienstagabend die Erlaubnis bekommen, um am Mittwoch in der Früh mit den Vorarbeiten zu beginnen. Wie ich das Ganze hätte absagen sollen, ist mir bisher noch nicht klar.

Jetzt, Ende November 2021, sitze ich im Homeoffice im vierten Lockdown und schlage drei Kreuze, dass wir unsere Käsiade so gut und mit nur sehr geringen Einschränkungen

haben abhalten können.

Dies zum Bericht des Geschäftsführers über die Käsiade, folgend noch die Presseaussendungen mit einigen Details.

„Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich die im Zweijahresintervall abgehaltene Käsiade seit 1992 zu einem Großereignis ersten Ranges der österreichischen Milchwirtschaft entwickelt“, erzählt Landeshauptmannstellvertreter ÖR Josef Geisler und betont: „Die Internationale Käsiade in Hopfgarten hat eine wichtige Aufgabe, nämlich Käsespezialitäten und –raritäten ins Rampenlicht zu stellen. Die Qualität und Vielfalt der eingereichten Käse steigen von Jahr zu Jahr. Erfreulich ist, dass Käsemeister aus Tirol im internationalen Spitzenfeld mitmischen. Laufende Aus- und Weiterbildung, handwerkliches Geschick und ein hervorragender Rohstoff machen die Käsespezialitäten aus Tirol so besonders.“

Neben Käse wurden auch Butter, Topfen und Frischkäse von einer hochkarätigen Fachjury bewertet. Die besten Milchprodukte kommen auf's Podest und werden mit Gold-, Silber- und Bronzemedallien prämiert.



Der Innovationspreis ging an einen hohen länglichen Blauschimmelkäse, der in Form und Reifungsart einzigartig war.

Unter den vorherrschenden Umständen der Pandemie wurden keine Teilnehmerrekorde gebrochen, aber die Anmeldungen konnten sich sehen lassen: 106 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, der Slowakei, Polen, Tschechien und Russland stellten sich am vergangenen Wochenende der Herausforderung, eine internationale 36-köpfige Jury mit ihren Käsespezialitäten zu überzeugen. Insgesamt wurden 455 Proben eingereicht: 418 Käse und 37 Butter. 95 Gold-, 82 Silber- und 51 Bronzemedallien vergeben.

„Käsen als älteste Form zum Haltbarmachen von Milch hat in Tirol lange Tradition. So kommt es nicht von ungefähr, dass Tiroler Käse im internationalen Vergleich im Spitzenfeld dabei ist“, unterstreicht Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol die Kompetenz der Tiroler Senner. „Käse ist ein wesentliches Produkt bei der kulinarischen Positionierung Tirols und die Käsiade trägt dazu bei, dass die Qualität permanent verbessert wird. Besonders der Tiroler Almkäse g.U. steht in diesem Jahr bei der Bewertung des Medienpreises im Mittelpunkt. Die Lizenzierung für den Tiroler Almkäse g.U. haben mittlerweile sechs Almen

erreicht. Die teilnehmenden Almsennereien verarbeiten über eine Million Liter Almmilch während des drei- bis viermonatigen Almsommers. Dies entspricht etwa 30 Prozent der in Tirol auf Almen verarbeiteten Almmilch. Die Verarbeitung bester Almmilch zu Tiroler Almkäse g.U. - nach dem patentierten Herstellungsprozess – wird jährlich von einer unabhängigen Prüfstelle kontrolliert und abgesichert. Beim heurigen Medienpreis stehen diese Almkäse auf dem geschmacklichen Prüfstand. Wir sind schon sehr gespannt auf das Ergebnis, das ebenfalls am Samstag bei der offiziellen Verleihung präsentiert wird.“

Auch in diesem Jahr wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren persönlichen Käsefavoriten zu wählen. „Zwischen sechs unterschiedlichen Tiroler Almkäse g.U. hatten sie die Qual der Wahl. Als Sieger des Medienpreises ging schlussendlich die Almkäseerei Niederkaser aus der Kelchsau hervor“, gratuliert Pöschl.

„Die Käsiade bietet die optimale Gelegenheit, der Öffentlichkeit zu zeigen, welche Qualität die internationale und auch heimische Käsewelt zu bieten hat. Den Käsemeis-



Mit der besonderen Qualität von Almmilch konnte die Kärntermilch ihren herausragenden Bio Wiesenmilch Almkäse, welcher die peak Jury überzeugte, produzieren

terinnen und Käsermeister wird durch die Auszeichnung Anerkennung für ihre Arbeit und ihr hart erarbeitetes Knowhow für die Käseherstellung ausgesprochen“, so Wimmer. Auch innovative Kreationen können hier perfekt in Szene gesetzt werden. So wurde in diesem Jahr der Innovationspreis an die BIO Genuss Käseerei Hofstetter GmbH, aus Ruswil in der Schweiz für eine besonders kreative Käsesorte dem Bio ‚blauer‘ Genuss-Zauber, Blauschimmelkäse - Torte, verliehen“.

„Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen auf Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Alle Gruppensieger:innen in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein ‚Sieger aller Klassen‘ gekürt, der den ‚Peak of Quality‘ erhält“, erklärt Juryleiter Dr. Klaus Dillinger und ergänzt: „Für eine Medaille muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“ In diesem Jahr bleibt der „Peak of Quality“ in Österreich. Der „Bio Wiesenmilch Almkäse“ der Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H aus Spital an der Drau konnte die Jury überzeugen

Landeshauptmannstellvertreter ÖR Josef Geisler und Nationalrat Ing. Josef Hechenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, nahmen die Preisverleihung vor und äußerten sich erfreut: „Die Tiroler Käsermeisterinnen und Käsermeister konnten wieder mit tollen Ergebnissen überzeugen. Die Käsiade 2021 hat erneut gezeigt, dass Tirol bei der Käseherstellung im internationalen Spitzenfeld vertreten ist. Die hochwertigen Tiroler Produkte wurden mit 34 Mal Gold, 27 Mal Silber und 14 Mal Bronze ausgezeichnet. Die Käseherstellung ist mittlerweile zu einer Art ‚olympischen Disziplin‘ geworden. Es reicht nicht nur guter Geschmack. Es spielen vor allem die Art der Produktion, das spezielle Reifungsverfahren, die Herkunft und die damit einhergehenden Geschichten, die das Produkt emotional aufwerten, eine schlagende Rolle für die Positionierung.“

Gewerbliche Produzenten: Berg Bauer Lebensmittel GmbH, Wörgl (1 Medaille), Bergkäseerei Zillertal, Schlitters (2 Medaillen), Berglandmilch eGen, Wörgl (3 Medaillen), Biosennerei Hatzenstädt, Niederndorferberg (1 Medaille), Biokäserei Walchsee und Um-

gebung eGen, Walchsee (3 Medaillen), ErlebnisSennerei Zillertal KG, Mayrhofen (7 Medaillen), Kasanova, Söll (3 Medaillen), Käseerei Plangger Ges.m.b.H., Niederndorf (6 Medaillen), Schaukäserei „Wilder Käser“, Kirchdorf (2 Medaillen), Sennerei Danzl GmbH, Schwendt (7 Medaillen), Zillertaler Heumilchsennerei eGen, Fügen (6 Medaillen).

Bäuerliche Produzenten: Agrargemeinschaft Engalm, Schwaz (2 Medaillen), Agrargemeinschaft Schönangeralm, Käser Johann Schönauer, Wildschönau (2 Medaillen), Alpe Lizum, Wattental (1 Medaille), Burgeralm und Burgerhof, Familie Anton Fahringer, Rettenhösch (3 Medaillen), Milchschaftbetrieb Schulerhof, Daniel Hollaus, Rettenhösch (1 Medaille), Der Fasslbauer, Johannes Kammerlander, Westendorf (3 Medaillen), Figerhof, Familie Jans, Kals am Großglockner (3 Medaillen), Hofkäserei Huber, Hermann Huber und Team, Galtür (7 Medaillen), Hofkäserei Schörgerer, Familie Lindner, Oberndorf (5 Medaillen), Holzalm, Hopfgarten (4 Medaillen), Lackenhof, Josef Mühlbacher, Kitzbühel (1 Medaille), Prädastenhof, Georg Loinger, Wildschönau (1 Medaille), Schafkäserei Oberfasser, Johannes Kammerlander, Westendorf (1 Medaille).

Neben der Bewertung und Prämierung am Samstag können die Käsespezialitäten natürlich auch vor Ort verkostet und gekauft werden. Beim Abend Käse & Wein werden passend dazu verschiedene Weine degustiert. Für musikalische Unterhaltung ist selbstverständlich wieder gesorgt. Ein Angebot das von zahlreichen Käseliebhabern aus der näheren und weiteren Entfernung gerne angenommen wird.

So freuen wir uns auf die nächste Käsiade in zwei Jahren unter hoffentlich „normalen“ Vorzeichen.



04. - 06. November 2021
Hopfgarten in Tirol, Österreich

peak of quality

Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.

Spittal/Drau

Bio Wiesenmilch Almkäse

Medienpreis

Almkäserei Niederkaser

Kelchsau

Tiroler Almkäse g.U.

Innovationspreis

BIO Genuss Käserei Hofstetter

Ruswil

Bio „blauer“ Genuss-Zauber

Gewerbliche Produzenten

Österreich

Gold

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen.	Schlins	Vorarlberger Bergkäse g.U., 10 Monate gereift
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Heumilch Juwel Diamant
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse jung Laib
Berglandmilch eGen / Werk Voitsberg	Wels	Schärdinger Moosbacher
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio-Petrus
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio Schafcamembert
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio-Hallo-Cheese
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Zillertaler Gipfelstürmer
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Der Pfeffrige
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	UrZillertaler
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Zillertaler Rahmlaib
SalzburgMilch GmbH Werk Salzburg	Salzburg	Premium Kräuter-Frischkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Bio Wiesenmilch Almkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Blauer Nepomuk
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kärntner Rahmkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Mölltaler Almkäse

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Ramino
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kärntnermilch Teebutter mindesten 82 % Fett
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Steinpilzbutter – Butterzubereitung mit 66 % Milch
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kräuterbutter mit 64 % MilCHFett aus past. Rahm mit Gewürzen und Kräutern
Biokäserei Walchsee und Umgebung eGen	Walchsee	Walchseer Bio Bockshornklee
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Almschnittlauchkäse
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Heumilchkaiser Chili
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Tilsiter
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Bocksberger
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Kümmelkäse
Kasanova	Söll	Max
Almenland Stollenkäse GmbH	Tulwitz	Arzberger Ursteirer
Almenland Stollenkäse GmbH	Tulwitz	Teichalmer
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Almsenner Weinkäse
Sennerei Schnifis reg.Gen.m.b.H.	Schnifis	Der echte Schnifer Laurentius pikant
Bergkäserei Zillertal	Schlitters	Zillertaler Bergkäse Premium 12 Monate

Silber

Sennerei Hittisau – Käse aus dem Bregenzerwald	Hittisau	Hittisauer Bergkäse, würzig
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Arlberger
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Sura Käs
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Heumilch Juwel Opal
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Edelziege mind. 3 Monate gereift
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Bio-Graukäse Stange
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Tiroler Felsenkeller
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tiroler Bergzirler höhlengereift
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio-Paulus
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Zillertaler Modlbutter
SalzburgMilch GmbH Werk Salzburg	Salzburg	Premium Bergtilsiter
SalzburgMilch GmbH Käserei Lamprechtshausen	Salzburg	Premium Natur Frischkäse
Berg Bauer Lebensmittel GmbH	Wörgl	Rosamunde
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Bio Wiesenmilch Draundamer
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Pamore
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Bio Wiesenmilch Teebutter mindestens 82 % Fett

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Joghurtbutter-Butterzubereitung, Milchgehalt 68 %
Biokäserei Walchsee und Umgebung eGen	Walchsee	Bio Sauerrahmbutter mit Rohmilch hergestellt
Bergkäserei Schopperrau Muxel Günther & Geiger Bernd	Schopperrau	Bergkäse mittel 6-9 Monate
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Heumilchkaiser Pfeffer
Sennerei Danzl	Schwendt	Beschwipster Premiumbierkäse
Kasanova	Söll	Fiona
Schaukäserei „Wilder Kaiser“	Kirchdorf	Kleiner Stinker 300 g
Schaukäserei „Wilder Kaiser“	Kirchdorf	Kleiner Stinker 150 g
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Almsenner Bauernherbstkäse
Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.	Henndorf	Bergkäse Premium
Obersteirische Molkerei	Knittelfeld	OM Rahmsteirer
Obersteirische Molkerei	Knittelfeld	Erzherzog Johann Heumilch Selektion 55 % F.i.T.
Käserei Plangger Ges. m.b.H.	Niederndorf	Plangger's Heumilch Sauerrahmbutter
Käserei Plangger Ges. m.b.H.	Niederndorf	Bio Camembert mit Blütengewürz
Käserei Plangger Ges. m.b.H.	Niederndorf	Bio Glück auf mind. 9 Monate gereift
Käserei Plangger Ges. m.b.H.	Niederndorf	Bio Glück auf mind. 6 Monate gereift
Käserei Plangger Ges. m.b.H.	Niederndorf	Plangger's Bergkäse mit Aktivkohle 12 Mo. Gereift
Bergkäserei Zillertal	Schlitters	Zillertaler Berg-Heumilchbutter

Bronze

Sennerei Hittisau – Käse aus dem Bregenzerwald	Hittisau	Hittisauer Bergkäse, mild
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Klostertaler
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse Premium blau Laib
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Zillertaler Almkäser
Alma Bergsennerei Lutzenreute	Hörbranz	Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 Monate gereift
Berglandmilch eGen / Werk Voitsberg	Wels	Le Rosé
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Tiroler Bergkäse g.U.
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio-Ziegenfrischkäse natur
Bio Sennerei Hatzenstädt	Niederndorferberg	Bio-Heubauernkäse
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Qualität Tirol Tilsiter
SalzburgMilch GmbH Käserei Lamprechtshausen	Salzburg	Premium Gouda mittelalt
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Mölltaler Almkäse Selektion
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Raclettekäse
Biokäserei Walchsee und Umgebung	Walchsee	Walchseer Bio Pfefferkäse

eGen

Pinzgau Milch Produktions GmbH

Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.

Sennerei Schnifis reg.Gen.m.b.H

Sennerei Andelsbuch

Käserei Plangger Ges. m.b.H.

Maishofen

Henndorf

Schnifis

Andelsbuch

Niederndorf

Almsenner Kurkumakäse

Heumond Käse

Der echte Schnifner Bergkäse 6 Monate gereift

Frühstückskäse

Plangger's Urfelskäse-Steinsalzkäse

Deutschland

Gold

Monte Ziego GmbH & Co KG

Dorfkäserei Geifertshofen AG

Dorfkäserei Geifertshofen AG

Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Teningen

Bühlerzell-Geifertshofen

Bühlerzell-Geifertshofen

Andechs

Andechs

Steingaden

Steingaden

Flammkäse

Geifertshofener Schwarzkümmelkäse

Geifertshofener Schabziger

ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert

Bio Pfeffer Rebell

Ingwer Rebell

Silber

Käserei H. Birkenstock GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Hüttenberg

Steingaden

Steingaden

Steingaden

Bauern Quargel Natur

Holunder Rebell

Sennerei Bergkäse 12 Monate gereift

Heublumen Rebell

Bronze

Monte Ziego GmbH & Co KG

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Teningen

Steingaden

Steingaden

Schwarzwälder Kirsch Dessert

Gletscher Rebell

Nuss Rebell

Italien

Gold

Brimi-Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.

Vahrn / Südtirol

Brimi Mozzarella Kugel 125 g

Brimi-Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.	Vahrn / Südtirol	Brimi Mozzarella Heumilch
Brimi-Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.	Vahrn / Südtirol	Brimi Mozzarella Bocconcini
Feinkäserei Capriz GmbH	Vintl	Giniz
Caseificio Elda srl	Vestenanova	Spalmabile di Rocotta
Lattebusche s.c.a. - Latteria della Vallata Feltrina	Busche di Cesiomaggiore (BL)	Piave DOP Vecchio Selezione Oro
Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Toblacher Butter
Käserei Sexten Gen. und landw. Ges.	Sexten	Sextner Stangenkäse
Mila-Bergmilch Südtirol	Bozen	Kräuterhexe
Mila-Bergmilch Südtirol	Bozen	Mozzarella Flor di Latte
Seppen-Hof-Käserei	Moos im Passeiertal	Pflederer Bergkäse, herzhaft würzig

Silber

Feinkäserei Capriz GmbH	Vintl	Ziegello
Caseificio Elda srl	Vestenanova	Mascarpone
Lattebusche s.c.a. - Latteria della Vallata Feltrina	Busche di Cesiomaggiore (BL)	Piave DOP Mezzano
Käserei Sexten Gen. und landw. Ges.	Sexten	Sextner Qualitätsbutter
Mila-Bergmilch Südtirol	Bozen	Mascarpone Mila

Bronze

Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Hochpustertaler
Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Toblacher Stange
Käserei Sexten Gen. und landw. Ges.	Sexten	Sextner Bauernkäse
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Burgeiser Halbfett Käse
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Burgeiser Classic
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Stilfser g.U.

Polen

Gold

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowicz ul.	Łowicz	Lowickie Butter Extra 200 g
---	--------	-----------------------------

Schweiz

Gold

Käserei Oberwil, Beer Jakob & Ruth	Oberwil b. Büren	Aschenputtel
Käserei Oberwil, Beer Jakob & Ruth	Oberwil b. Büren	Emmentaler AOP Switzerland
Berg-Käserei Gais	Gais	Säntis Bergkäse

Biokäserei Prättigau	Pragg-Jenaz	Prättigauer Schafkäse halbhart
Bio Käserei Maseltrangen	Maseltrangen	Bio-Bier-Käse
Rüttiberg Käse AG	Rufi	Königs-Chäs mittelreif
Käserei Bütschwil AG, Reto Güntensperger	Bütschwil	Appenzeller Käse
Käserei Müller-Thurgau, Toni Müller A.+M. Kurmann AG	Hagenwil-Amriswil	Appenzeller Rahmkäse
Käserei Thönen AG	Gähwil	Appenzeller Käse
BIO-Genuss Käserei Hofstetter GmbH	Wängi	Appenzeller Rahmkäse
Appenzeller Milch AG	Ruswil	Bio „blauer“ Genuss-Zauber
Appenzeller Milch AG	Appenzell	Appenzeller Kräuterbutter
Appenzeller Milch AG	Appenzell	DibiDäbi® Grillkäse
Güntensperger Käse AG	Appenzell	Appenzeller Kräuterbutter Trüffel
Güntensperger Käse AG	Bütschwil	Trüffelperle
Güntensperger Käse AG	Bütschwil	Roter Teufel extra
Güntensperger Käse AG	Bütschwil	Swiss Lady
Güntensperger Käse AG	Bütschwil	Ziegenkönig

Silber

Käserei Neuenschwander AG	Güttingen	Emmentaler Switzerland AOP
Fromagerie Hanspeter Wälchli	Lignieres	Gruyère AOP vieux
Käserei Oberegg Familie Eberle	Muolen	Eberle
Käserei Oberwil, Beer Jakob & Ruth	Oberwil bei Büren	Emmentaler AOP Bio mild
Bio Käserei Maseltrangen	Maseltrangen	Bio-Tilsiter-Switzerland
Bio Käserei Maseltrangen	Maseltrangen	Bio-Churfürsten-Käse
Bio-Käserei Maseltrangen	Maseltrangen	Bio-Alemannen-Käse
Rüttiberg Käse AG	Rufio	Gasterländer Nidlochäs
Dorfkäserei Thundorf, Ruedi Studerus	Thundorf	Emmentaler Switzerland AOP
Stadlmann Swiss Cheese Factory, AG	Ganterschwil	Bio-Bergsonnenkäse
Käserei Andwill, Toni Birrer	Bernhardzell	Appenzeller Käse
hceberle ag, Johannes Eberle	Muolen	Appenzeller Käse
Käserei Winzenberg, Philipp Räss	Lütisburg	Appenzeller Käse
Appenzeller Schaukäserei AG, Urs Buchegger	Stein	Appenzeller Käse
Käserei Hagenbuch-Märwil	Märwil	Appenzeller Käse
Käserei Thönen AG	Wängi	Appenzeller Käse
BIO-Genuss Käserei Hofstetter GmbH	Ruswil	Bio Schaf Brie
Dörig Käsehandel AG	Wittenbach	Bündner Bio Bergrahm Käse
Appenzeller Milch AG	Appenzell	Appenzeller Kräuterbutter Alpen-Chili
Appenzeller Milch AG	Appenzell	Appenzeller Kräuterbutter Knoblauch

Bronze

Berg-Käserei Gais	Gais	BIO Senner Extra
Rüttiberg Käse AG	Rufi	Königs-Chäs rezent
Käserei Stadelmann AG	Nesslau	Toggenburger rustico
Käserei Kirchberg, Traber Käse AG	Kirchberg	Appenzeller Käse
Käserei Kirchberg, Traber Käse AG	Kirchberg	Appenzeller Rahmkäse
Käserei Gabriel, Marcel Gabriel	Oberbüren	Appenzeller Käse
Käserei Dorf, Peter Steiner	Schwellbrunn	Appenzeller Käse
BIO-Genuss Käserei Hofstetter GmbH	Ruswil	Schnittlauch-Liebi
Güntensberger Käse AG	Bütschwil	Toggenburger Ziege

Slowakei

Silber

Tatranská mliekaren a.s.	Kezmarok	Tami
Milsy a.s.	Bánovce nad Bebravou	Bánovecké nite neúdené
Milsy a.s.	Bánovce nad Bebravou	Cheese balls

Bäuerliche Produzenten

Österreich

Gold

Alpe Leue, Tobias Nigsch	Fontanella	Alpkäse Alpe Leue „würzig“
Mattigtaler Hofkäserei	Seekirchen	Bio Weinkäse
Mattigtaler Hofkäserei	Seekirchen	Bio Hüttenkäse
Burgeralm	Rettenschöss	Kräuterkäse
Figerhof, Familie Jans	Kals am Großglockner	Glocknerspitz
Figerhof, Familie Jans	Kals am Großglockner	Glocknerkugeln
Figerhof, Familie Jans	Kals am Großglockner	Glocknerkönig
Holzalm	Hopfgarten	Almprinz Sepp
Prädastenhof, Familie Loinger	Auffach	Wildschönauer Edelgraukäse
Gehrnerhof, Liesbeth Fritz	Warth	Molke-Karamel Creme
Lackenhof, Josef Mühlbacher	Kitzbühel	Ziegen-Käse
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf in Tirol	Schörgerer Biakas
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf in Tirol	Schörgerer Schnittlauchkäse
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf in Tirol	Schörgerer Kräuterling
Der Fasslbauer, Johannes	Westendorf	Brixentaler Broda

Kammerlander		
Ziegenhof Goldberg	Enzenkirchen	Ziegenbällchen in Öl Kräuter
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Galtürer Aschenputtel
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Galtürer Edelweiss
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Ziegenpeter
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Weisse Ziege
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Galtürer Trüffelpfand
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber	Galtür	Galtürer Safrantraum

Silber

Alpe Lizum im Wattental	Ampass	Alm Käse Lizum 2021
Premiumkäserei Pranz	Niederweilbach	Schwarzer Prinz
Premiumkäserei Pranz	Niederweilbach	Büffel-Jerseybrie in Blüten
Agrargemeinschaft Engalm	Schwaz	Enger Bergkäse 2020
Burgeralm	Rettenschöss	Boxhornkleekäse
Burgeralm	Rettenschöss	Schnittlauchkäse
Holzalm	Hopfgarten	Almprinz Lois
Agrargemeinschaft Schönangeralm, Käser Johann Schöner	Auffach	Bergkäse
Agrargemeinschaft Schönangeralm, Käser Johann Schöner	Auffach	Bergkäse
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf in tirol	Bauerntopfen, Rote Beete und Kren
Der Fasslbauer, Johannes Kammerlander	Westendorf	Windauer Jausenkäse
Hofkäserei Huber, Käseteam Huber Kasanova	Galtür Söll	Rote Ziege Arthur

Bronze

Premiumkäserei PranzAlpe	Niederweilbach	Ziegen-Peter in Weinblatt
Agrargemeinschaft Engalm	Schwaz	Enger Bergkäse 2021
Mattigtaler Hofkäserei	Seekirchen	Bio Bauernbutter
Barbara Widner	Waidhofen/Th	Herbstkasl
Holzalm	Hopfgarten	Almprinz Andal
Holzalm	Hopfgarten	Almbergkäse
Schulerhof, Daniel Hollaus	Rettenschöss	Schafcamembert
Rudolf und Christine Kastner	Baumgartenberg	Bio-Ziegenfrühlingskäse
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf in Tirol	Schörgerer Weikas
Käserei Gloggnitz	Gloggnitz	Kajmak
Käserei Gloggnitz	Gloggnitz	Gloggnitzer Weisskäse
Der Fasslbauer, Johannes Kammerlander	Westendorf	Windauer Bockshornklee
Schafkäserei Oberfasser, Familie Kammerlander	Westendorf	Schaffrischkäse eingelegt
Ziegenhof Goldberg	Enzenkirchen	Ziegen Röllchen Quartet

Deutschland

Gold

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG Käserei Mozzarella PAOLELLA	Wiggensbach Kremmen	Allgäuer Hornkäse Büffelmozzarella traditionell handgezogen
--	------------------------	---

Italien

Gold

Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Bärlauchkäse
Hofkäserei Unterolzl, Sonja & Andreas Villgrater	Sexten	Ziegenfrischkäse in Olivenöl

Silber

Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Kräuterkäse
Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Wildkräuterkäse
Hofkäserei Unterolzl, Sonja & Andreas Villgrater	Sexten	Ziegenrolle

Käsiade 2021 – ein Highlight für unsere Milchtechnologie-Lehrlinge

100 % Einsatzbereitschaft und schier unbändigen Willen zeigten unserer Lehrlinge der Milchtechnologie, als sie in ihrer Freizeit sowohl bei den Vorbereitungsarbeiten als auch bei der Abendveranstaltung am Freitag mit profunder Fachkompetenz glänzten.



Abbildungen: Andreas Kröll, Manuel Graßl und Alexandra Mauerer - Gebrüder Woerle – helfen und unterstützen Matthias Grabner bei den Vorbereitungsarbeiten zur Käseprüfung.

Freitag: Käse, Wein und vieles mehr!



Abbildungen: David Kastner – Bergkäserei Zillertal, Magdalena Schwaighofer – Berglandmilch Wörgl, Nadja Hörbinger - Obersteirische Molkerei und Magdalena Gruber – HBLFA Tirol beim letzten Feinschliff.



Abbildungen: Andreas Kröll – Gebrüder Woerle und Josef Santner – Mattigtaler Hofkäserei in deren Element. Unser Josef ließ sich auch ein besonderes Stück auf der Zieharmonika entlocken.



Abbildungen: Johann Plackner ist mit seinem Team bestehend aus Roland Hermann – Berglandmilch Feldkirchen, Manuel Graßl - Gebrüder Woerle - und Jovana Ognjanovic – Heumilchsennerei Zillertal - sichtlich zufrieden. Auch Josef Steinkellner kommt mit der Unterstützung von Nadja Hörbinger - Obersteirische Molkerei - gut zu recht.



Und auch unser Obmann (Bildmitte) ließ es sich nicht nehmen, nach getaner Arbeit, mit unseren fleißigen Milchtechnologie Lehrlingen anzustoßen.

In den heutigen Zeiten vermisst man die Masken auf den Bildern. Dies ist darin geschuldet, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Schülerinnen und Schüler ein extrem strenges Überwachungssystem hatten und Jede und Jeder getestet war.

Der langjährige Milchmarketingmann Wolfgang Saliger ist 75 geworden. Er steht für viele neue Produkte in der österreichischen Milchwirtschaft wie beispielsweise Lattella oder Kaiser Max.

Das Licht der Welt erblickte er am 24. April 1946 in Seekirchen am Wallersee.

Nach dem Besuch der Volksschule in Aigen und des Akademischen Gymnasiums in der Stadt Salzburg, wo er 1964 maturierte studierte er nebenberuflich einige Semester Geschichte und Philosophie an der Universität Wien und an der Universität Salzburg.

Er schloss die Staatsprüfung auf der juristischen Fakultät in Salzburg ab und wurde durch Fachkurse zum Werbe-kaufmann und Marktforscher.

1968 trat in die Firma Alpi in Salzburg-Itzling ein, wo er – seit 1976 mit Prokura – als Marketing- und Werbeleiter der Alpi Industrie Genossenschaft und Geschäftsführer einer Tochtergesellschaft tätig und seither beruflich vor allem mit der österreichischen Milchwirtschaft verbunden war. Ab 1993 war er selbständiger Marketingberater der Agrarmarkt Austria (AMA) und der Tirol Milch.

Er kreierte zahlreiche österreichische Markennamen. Sein liebstes Kind aber ist Lattella, ein Molkefruchtgetränk, das gemeinhin als die Innovation in diesem Marktsegment gesehen wird.

In seinem bewegten milchwirtschaftlichen Leben wurde er mit dem Agrarmarketingpreis

und Tirolissimo (Tiroler Landespreis für Werbung) ausgezeichnet, und hat sich auch um die internationale Reputation von Österreichs Milch und Käse bemüht.

Neben seinem milchwirtschaftlichen war Saliger auch fest im politischen Leben verankert. Fast 25 Jahre war er Zentralbetriebsratsob-

mann der Alpi und von 1984 bis 1989 Vizepräsident der Salzburger Arbeiterkammer. In den Jahren 1992 bis 1993 half er unter anderem bei der Initiierung der Salzburger Jugendarbeitsstiftung mit.

Seit 1974 wohnt er in Plainfeld und war dort von 1979 bis 1988 Gemeindevertreter.

Zwischen 1989 und 1991 wirkte er als Vertreter Salzburgs und der ÖVP im Bundesrat.

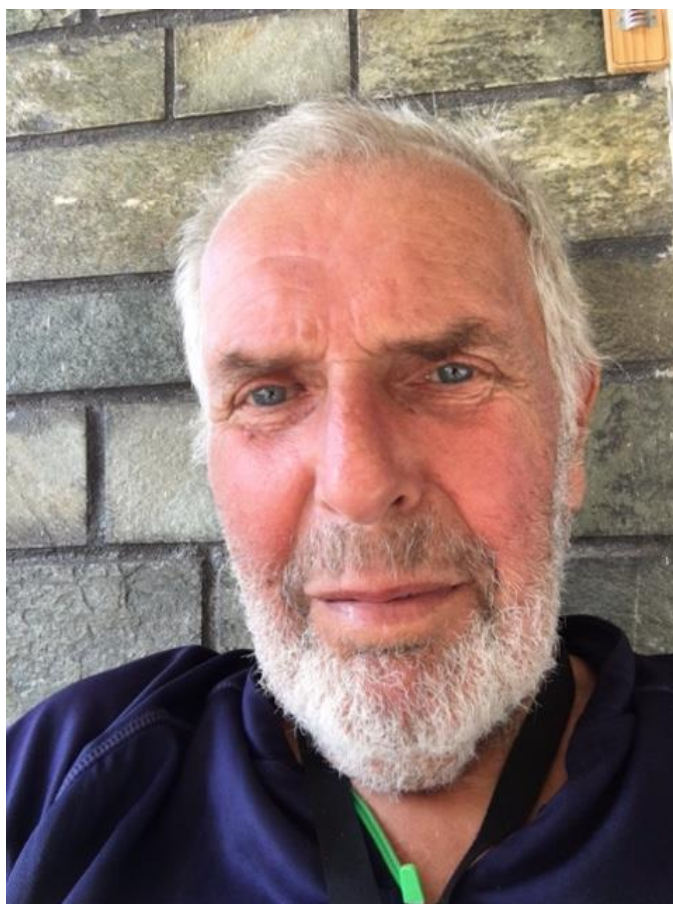
1991 wurde er in den Salzburger Landtag gewählt, wo als Be-

reichssprecher mit den Agenden Verkehr, Familien, Arbeitnehmer, Zentralraum, Feuerwehrwesen, Sicherheit und Europa betraut wurde.

Innerparteilich war Saliger zwischen 1992 und 2008 ÖVP-Bezirksobmann des Flachgaus, von April 2004 bis Oktober 2006 zudem Klubobmann-Stellvertreter.

Am 18. Oktober 2006 wurde er zum Dritten Präsidenten des Salzburger Landtages gewählt und ab 28. Mai 2008 stieg er zum engagierten Zweiten Landtagspräsident auf. Bei der Landtagswahl 2009 trat er nicht mehr an.

Wolfgang SALIGER



ist 75

Aus diesem politischen Engagement resultieren zahlreiche Ehrungen sowie Brauchtums-, Vereins- und Feuerwehrauszeichnungen. Für seine besonderen Verdienste um die Gemeinde Plainfeld wurde ihm die Ehrenbürgerschaft verliehen.

Dann gibt es noch das private Leben des Wolfgang Saliger. Er ist verheiratet, Vater von sieben Kindern und hat elf Enkelkinder. Zu seinen Hobbys zählen Lesen und Schreiben sowie Radfahren.

Den Lebensmittelpunkt bildet jedoch der Flachgau, für dessen Identität Wolfgang Saliger auch den Verein Pro Flachgau gründete. Außerdem war er lange Vorstandsvorsitzender und ist nunmehr Ehrenobmann im Verein zur Förderung von Werkschulheimen und widmet sich mit Elan den Anliegen des Werkschulheims Felbertal, immer bemüht um gemeinsamen Konsens, mit Visionen für das Bessere, das Größere und das Schönere.

So wünschen wir ihm noch viele schaffensfrohe Jahre.



So sieht ein Familientreffen bei Wolfgang Saliger aus

Ein Übel wird überlistet

Der Besitzer einer Schafsfarm in Indiana/USA war in großer Sorge wegen der Hunde seines Nachbarn. Häufig kamen sie auf sein Grundstück und töteten seine besten Tiere.

Ein solches Problem wird für gewöhnlich vor einem Gericht, mit einem Zaun aus Stacheldraht oder mit einem Gewehr gelöst.

Dieser Mann aber ging anders vor. Er hatte eine viel bessere Idee:

Er schenkte jedem Kind seines Nachbarn ein oder zwei junge Lämmer als Schoßtiere zum Spielen.

Als nach einer Zeit die Kinder des Nachbarn nun ihre eigene kleine Herde besaßen, da begannen sie, ihre Hunde anzuleinen ...

Auf diese freundliche, charmante und liebevolle Weise wurde das ganze Problem gelöst.



Am 10. Juli 2021 feierte unser Mitglied Johann Scharl seinen 90. Geburtstag.

Geboren wurde Herr Scharl in Obereching bei Oberndorf in Salzburg im Jahr 1931. Er wuchs mit seinen Geschwistern am elterlichen Bauernhof auf.

In Obereching besuchte er die dortige Volksschule. Die Hauptschule absolvierte er in Oberndorf bei Salzburg.

Nach dem Pflichtschulbesuch begann er eine Käsereilehre in der Emmentaler Käserei Vollern. Nach dreijähriger Lehrzeit trat er 1949 in Oberalm zur Gehilfenprüfung an, die er mit ausgezeichnetem Erfolg bestand.

Nach seiner Ausbildung zum Käsereigehilfen verblieb er noch einige Jahre in der Käserei Vollern. In dieser Zeit konnte Herr Scharl auch viel Erfahrung im Käsereibereich sammeln.

Im Jahr 1952 wechselte er zur damaligen Bundes-, Lehr- und Versuchsanstalt nach Rotholz in Tirol, wo er als Oberkäser aufgenommen und sogleich in den Bundesdienst übernommen wurde. Er ahnte damals wohl noch nicht, dass er diese Arbeitsstelle erst wieder mit der Pensionierung verlassen würde.

Er hatte auch die Idee in eine Schweizer Emmentaler Käserei zu wechseln, um dort Auslandserfahrung zu sammeln. Aber sein damaliger Chef Sebastian Thaler wollte ihn unbedingt in Rotholz behalten. Er sollte die

Lehrsennerei als Käsereileiter übernehmen. Für ihn war die Übernahme der Käserei Rotholz eine große Herausforderung, die er aber mit viel Engagement annahm. Zu dieser Zeit war in den Tiroler Alpentälern die Produktion von Hartkäse vorherrschend. Herr Scharl

aber versuchte auch im Schnittkäsebereich mehrere Sorten zu entwickeln.

Um neue Produkte auf den Markt zu bringen, musste man beim Milchwirtschaftsfond um Genehmigung ansuchen, was oft sehr mühsam war.

Nach mehreren Jahren Praxis absolvierte Herr Scharl den Käsereimeisterkurs in Rotholz, den er abermals mit ausgezeichnetem Erfolg ablegte.

Das alte Käsereigebäude entsprach nicht mehr den damaligen Anforderungen,

deshalb wurde ein neues Gebäude errichtet. Dieses wurde 1964 eingeweiht und eröffnet. Da gab es natürlich viele Veränderungen: z. B. wurden die Kupferkessel durch Käsefertiger ersetzt, um größere Milchmengen täglich zu verarbeiten. Das ganze System musste umgestellt werden, wodurch Herr Scharl besonders gefordert war. Durch seine mehrjährige Erfahrung in der Käseherstellung und sein technisches Können wurde dann mit den Käsefertigern auch Qualitätskäse hergestellt.

Herr Scharl wurde schon bald als Lehrer in die damalige Fachschule für Molker und Kä-

Johann SCHARL



ein 90iger

ser aufgenommen. Seine überaus erfolgreiche Arbeit setzt er auch hier in den Fachbereichen Molkerei- und Käsereikunde fort.

Dazu kamen noch die Käsereimeister-Vorbereitungskurse, die alle ein bis zwei Jahre stattfanden. Herr Scharl wurde ein kompetenter Lehrer, der überaus anschaulich und gut vermitteln konnte und somit sehr beliebt bei seinen Schüler:innen war. Sein Lieblingsfach war milchwirtschaftliches Fachrechnen wie z. B. das Mischkreuz zur Einstellung der Kesselmilch Fettgehälter.

Er erstellte erstmalig Unterlagen für den Fachbereich Theorie, Käsereikunde, Molkereikunde und Buttereikunde. Diese wurden als Skriptum zusammengefasst und den Schüler:innen als Lehrunterlagen übergeben.

Johann Scharl hatte sich in den Jahren 1970 und darüber hinaus zu einem anerkannten Fachmann hochgearbeitet. Er war zu dieser Zeit nicht nur österreichweit als ausgezeichnete Käsereifachmann bekannt. Er wurde oft von Fachleuten kontaktiert, um Ratschläge und Unterstützung zu geben.

Nach der Pensionierung des damaligen Betriebsleiters wurde 1984 dieses Amt an Herrn Scharl übergeben. Von nun an war er verantwortlich für die milchwirtschaftlichen Belangen an der Bundes- Lehr und Versuchsanstalt Rotholz. Während seiner Tätigkeit wurde fast der ganze Maschinenpark erneuert und es wurde auf Milchsammelwägen umgestellt.

Sein oberstes Ziel war immer eine einwandfreie Rohmilch um eine hochwertige Käsequalität zu erreichen. Anlässlich der Rotholzer Käsetage wurde ihm 1992 vom Bundespräsidenten das goldene Verdienstkreuz der Republik Österreich verliehen.

Scharl hatte sich in jungen Jahren ein Haus in Wiesing mit viel Eigenleistung errichtet. Für den Hausbau hatte er die Betonziegel (einige tausend) selbst mit einer kleinen Rüttelmaschine hergestellt.

Scharl ist mit seiner geschätzten Frau Inge verheiratet mit der er zwei Kinder bekam – einen Sohn und eine Tochter. Ein schmerzlicher Verlust war der frühe Tod seiner geliebten Tochter Ingrid nach einer langen Krebskrankheit.

Scharl Johann führte den Betrieb mit ruhiger Hand und hatte auch immer ein offenes Ohr für seine Mitarbeiter, die ihn und seine Art sehr schätzten. Nach mehr als 40-jähriger Tätigkeit in der Milchwirtschaft ist Herr Johann Scharl in den verdienten dauernden Ruhestand gegangen.

Er kann auf eine sehr gute und zufriedenstellende Arbeit in der Milchwirtschaft zurückblicken. Besonders die Freundschaft und Zusammenarbeit mit seinen Berufskollegen waren ihm immer ein großes Anliegen.

So war er maßgeblich beteiligt bei der Idee und Ausführung des Baus der milchwirtschaftlichen Kapelle auf der Kraftalm bei Itter, wofür er vom Verband geehrt wurde.



Gerhard Woerle hat 45 Jahre lang die Geschichte der Privatkäserei WOERLE in Henndorf geleitet und in dieser Zeit Unternehmensgeschichte geschrieben. Denn er hat den Familienbetrieb von einer kleinen Privatkäserei zu einer der größten heimischen Privatkäsereien gemacht. Dafür wurde der 78-jährige Seniorchef nun im Rahmen des Salzburger Wirtschaftspreises mit dem „Preis für das unternehmerische Lebenswerk“ geehrt, dem WIKARUS 2021.

Was vor gut 130 Jahren mit einer kleinen Käserei begann, ist heute eine der größten Privatkäsereien Österreichs mit internationalem Erfolg. Einen wesentlichen Anteil an dieser Erfolgsgeschichte trägt Gerhard Woerle, der im Alter von 33 Jahren die Leitung des Betriebs von seinem Vater übernahm und diesen über vier Jahrzehnte leitete. Für seine außergewöhnliche Leistung, seinen Mut, Weitblick und persönlichen Einsatz wurde Gerhard Woerle am 16. November 2021 mit dem „Preis für das unternehmerische Lebenswerk“ von Wirtschaftskammer Salzburg und Land Salzburg ausgezeichnet.

Die berufliche Laufbahn Gerhard Woerles begann im August 1961 mit dem Antritt der Lehrzeit im elterlichen Betrieb. Weil es ihm schon immer wichtig war, über den Tellerrand hinaus zu blicken, zog es ihn in seinen Ausbildungsjahren auch nach Wolpassing (Mün-

chen) und ins Allgäu, bevor er seine Ausbildung zum Käsemeister abschloss. Mit nur 33 Jahren übernahm Gerhard Woerle 1976 die Anteile seines Vaters und wurde zum Geschäftsführer des Familienbetriebs ernannt. Sein leidenschaftlicher Einsatz war von Beginn an sein Markenzeichen. Bereits sechs Jahre später legte er mit zwei wegweisenden Projekten den Grundstein für den heutigen Erfolg: In den 1980er Jahren ließ Woerle in

Henndorf einen modernen Produktions- und Verwaltungskomplex errichten. Außerdem erkannte er die großen Chancen im Ausland und baute die Exportaktivitäten des Unternehmens mit der Schaffung der Marke „Happy Cow“ aus. 2018 wurde der Betriebsstandort in Henndorf mit der Errichtung eines Hochregallagers und dem Ausbau der Produktion erweitert. Kurz darauf startete der Bau der neuen Käserei, die nun alle Produktions- und Lager-

stätten am Standort bündelt. Im Oktober 2020 und nach rund 60-jähriger Firmenzugehörigkeit übergab Gerhard Woerle die Unternehmensführung an seinen Sohn Gerrit.

Das Familienunternehmen WOERLE ist seit mehr als 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiter und zählt zu den

Gerhard WOERLE



für unternehmerisches Lebenswerk geehrt

größten und erfolgreichsten Privatkäsereien Österreichs. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.

Der heute 78-Jährige erkannte als einer der Ersten das große Potenzial der Heumilch und hatte maßgeblichen Anteil an der Gründung der ARGE Heumilch. Diese setzt sich für die Vermarktung der traditionellen Heuwirtschaft ein. Als Bausteine für seinen Erfolg sieht Woerle – neben seinem ausgeprägten Qualitätsdenken – sein gelebtes Werte-Bewusstsein. „Die gegenseitige Wertschätzung, ein respektvoller Umgang und verlässliche Hand-

schlagqualität, unseren Partnern sowie unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber, waren mir immer enorm wichtig“, so der Heumilch-Pionier, der auch jeden WOERLE-Milchbauern persönlich kennt.

Neben seiner unternehmerischen Tätigkeit fand Gerhard Woerle auch Zeit, sich für die Anliegen der Branche einzusetzen. Als Bundesinnungsmeister der gewerblichen Molkeereien kümmerte er sich zwischen 1990 und 1994 vor allem auch darum, entsprechende Rahmenbedingungen für den EU-Beitritt zu schaffen. Dafür erhielt er 1997 das „Große Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“. Für sein Engagement um die heimische Käsewirtschaft wurde er 2012 mit dem „Ehren-Käsekaiser“ der Agrarmarkt Austria ausgezeichnet. 2020 wurde ihm der renommierteste Branchen-Award, der „Große Preis der Industrie“, zuteil.



WKS-Präsident Peter Buchmüller überreichte Gerhard Woerle den WIKARUS und hob das beeindruckende unternehmerische Wirken des Käsemachers hervor.

Foto: Franz Neumayr

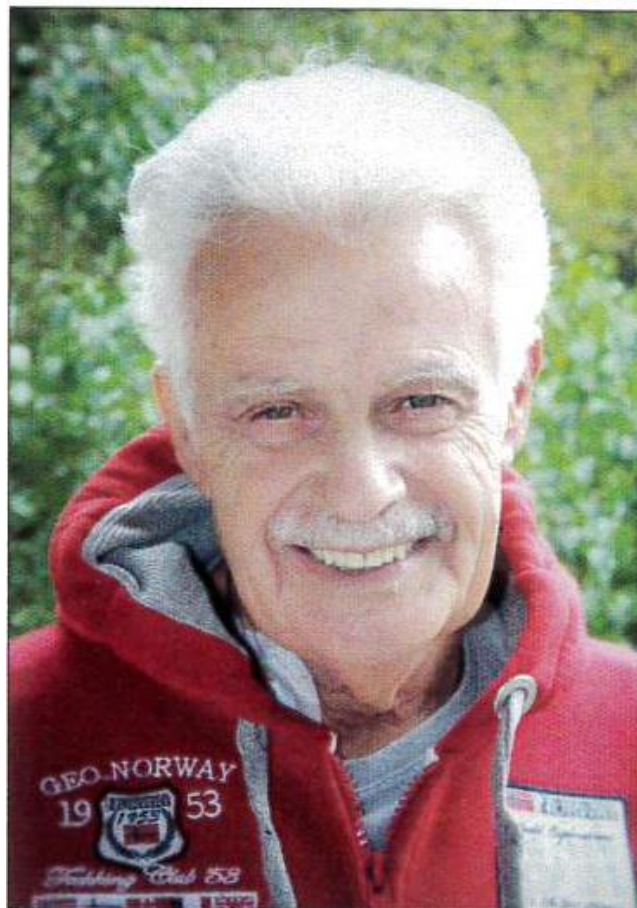
Im Gedenken an

Dipl.-Ing. Gino Franco Di DIONISIO

Direktor in Ruhe

06.04.1941 † 22.08.2019

*Auf einmal bist du nicht mehr da
und keiner kann's verstehen.
Im Herzen bleibst du uns ganz nah,
bei jedem Schritt, bei dem wir gehen.
Nun ruhe sanft und geh in Frieden,
denk immer dran, dass wir dich lieben..*



Herr Direktor Dipl.-Ing. Gino Franco Di Dionisio wurde am 6. April 1941 in Perugia / Italien geboren.

Hier verbrachte er seine Kindheit wie auch seine Jugend.

Er absolvierte in Bologna / Italien seine Schulausbildung einschließlich der Hotelfachschule.

Bis 1965 arbeitete er als Hoteldirektor in Senigallia / Italien.

Bereits 1963 lernte er seine Frau Rotraut Gabriel kennen und zog im Jänner 1965 nach Salzburg, wo die Hochzeit stattfand.

Der Ehe entstammen zwei gemeinsame Töchter (Sandra und Claudia).

Noch im selben Jahr bekam er die Anstellung bei der Firma Alpi-Milchindustrie reg. Gen.m.b.H., wo er sich erfolgreich durch alle

Etagen zum Exportleiter und Direktor hocharbeitete.

Er war ein Sprachtalent (fünf Sprachen).

Das war ihm in dieser Position sehr nützlich, so wie auch sein ausgeprägtes kaufmännisches Talent.

Es erlaubte ihm, in Südtirol / Bozen eine Zweigstelle für die Firma Alpi-Milchindustrie reg. Gen.m.b.H. aufzubauen und diese alleine zu führen.

Als die Übernahme der Firma Alpi-Milchindustrie reg. Gen.m.b.H. durch die Firma Berglandmilch erfolgte, arbeitete er dort bis zu seiner wohlverdienten Pensionierung.

Anschließend eröffnete er privat eine kleine Handelsagentur, in der er noch lange tätig war.

Nach einer langen, schweren Krankheit verstarb er am 22. August 2019.

Im Gedenken an

Josef KAMMERLEHNER

Der „Kammerlehner“

12.07.1920 † 19.09.2021

Ein langes erfülltes Leben ist zu Ende gegangen.



Der „Kammerlehner“ ist jedem in der Milchwirtschaft ein Begriff: als Nachschlagewerk für Fachleute zur praktischen Herstellung von Käse und der damit verbundenen Theorie.

Bei „Kammerlehner“ handelt es sich aber nicht um den Buchtitel, sondern den Autor, den national und international anerkannten Käseexperten Josef Kammerlehner als Verfasser der „Käsetechnologie“.

Er ist der Branche so bekannt, dass sein Name für sein Werk steht.

Sein Vater war Kritiker der damaligen deutschen Regierung und sagte schon 1934 einen Krieg voraus. Daher empfahl er seinem Sohn einen krisenfesten Beruf in der Milchwirtschaft, da auch in Notzeiten Butter und Käse gefragt sind.

Nach Erreichen der Fachhochschulreife folgte dieser dem Rat des Vaters und begann eine milchwirtschaftliche Ausbildung an der Staatlichen Molkerei Weißenstephan.

Josef Kammerlehner konnte an diversen Käsungsversuchen teilnehmen und sein Ausbilder, der Meisterei Josef-Anton Ludwig, ließ ihn schon bald selbständig arbeiten.

Seine Neigung zum Käse hielt die ganze Zeit seines Berufslebens über an.

1944 legte er in Güstrow die Obermeisterprüfung ab und arbeitete seit 1946 als Betriebsleiter in der Milchwirtschaft, stets mit dem Fokus auf die Käseherstellung.

1948 folgte die Meisterprüfung in Boos, wo er 1956 Lehrbetriebsleiter wurde.

Nach seiner Anerkennung als Fachberater für Milchwirtschaft 1964 ging er an die Staatliche Molkereischule Weißenstephan.

Nach deren Schließung wurde Josef Kammerlehner an den Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnik versetzt.

Hier wirkte er bis zu seiner Pensionierung sehr erfolgreich als Fachstudienrat, Dozent und wissenschaftlicher Assistent.

Dafür wurde er mit der silbernen Ehrennadel der Technischen Universität München ausgezeichnet.

200 Veröffentlichungen und zahlreiche Fachvorträge über Käsetechnologie bis zum Jahre 2002 belegen die Aktivität von Josef Kammerlehner, der in seinem Werk weiterleben wird.

Im Gedenken an unser Mitglied

Dipl.-Ing. Georg KORNFELD

Geschäftsführer der Pinzgauer
Molkerei i. R.

14.09.1929 † 17.07.2021

*Wenn ihr mich sucht,
sucht mich in euren Herzen.
Habe ich dort einen Platz gefunden,
werde ich immer bei euch sein.*

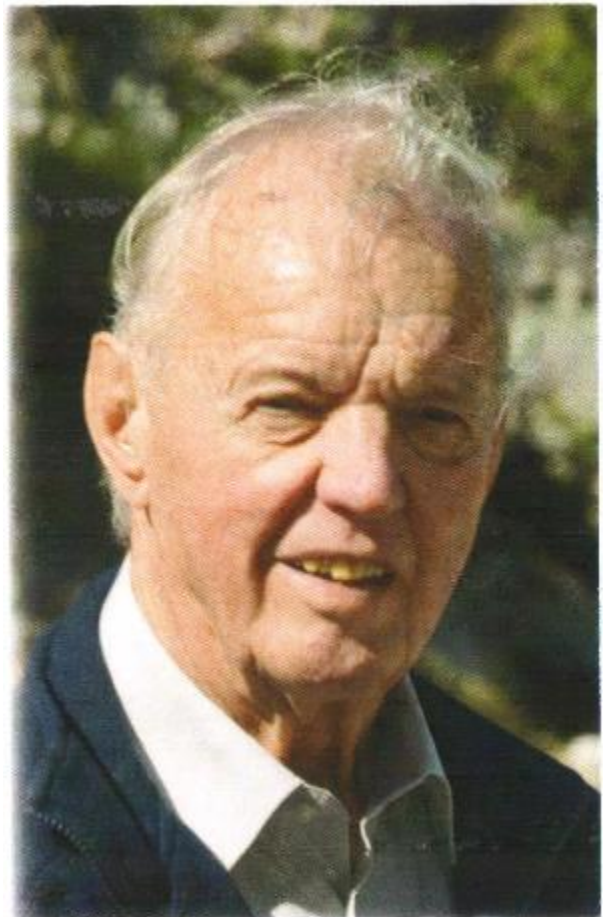
Dipl.-Ing. Georg Kornfeld wurde am 14. September 1929 in Kirchschlag am Weichsel in Niederösterreich in eine schwere Zeit hinein geboren.

Die Arbeitslosigkeit war groß und die Menschen zum größten Teil sehr arm. Sein Vater hatte das Glück, als Betriebsleiter in der Molkerei die Familie finanziell absichern zu können.

Nach der Volksschule und drei Jahren Hauptschule in seinem Geburtsort wechselte er während der Kriegsjahre ins fünfzig Kilometer entfernte Gymnasium nach Wiener Neustadt.

Auf das dortige große Flugzeugwerk flogen die Alliierten 1943 den ersten Angriff. Lediglich dreiundzwanzig Häuser überstanden das Bombardement unbeschädigt. Die Schule wurde daraufhin nach Groß-Hollenstein verlegt. Als die Russen kamen, erfolgte der nächste Umzug, nach Millstatt in Kärnten. Mit dem Einmarsch der Engländer wurden die Schüler in ein Barackenlager nach Gmünd ausgelagert.

Von dort schlug sich Georg Kornfeld wieder nach Hause zu seiner Familie durch. Nach Kriegsende, Weihnachten 1945 begann der



Unterricht wieder, und er beendete das Gymnasium und begann ein Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien.

Wie sein Vater entschied er sich dafür, in die Milchwirtschaft zu gehen und absolvierte Praktiken in verschiedenen Molkereien.

Nach dem Wechsel von Dipl.-Ing. Eduard Doringner in die Landesstelle Salzburg wurde der Posten des Molkereileiters in Mittersill frei und mit Wirksamkeit 1. März 1956 wurde der mit dem Betrieb schon von seiner Molkereipraxis her vertraute Dipl.-Ing. Georg Kornfeld mit dem Posten betraut.

In Mittersill lernte er seine Frau Herta, eine geborene Laimgruber aus Kufstein, kennen, die er am 30. April 1959 ehelichte und eine Familie mit drei Kindern gründete: Beate, Eva und Georg.

Durch die Fusion der drei Pinzgauer Molkereibetriebe Milchverwertungsgenossenschaft Saalfelden und Umgebung reg. Gen. mbH (gegründet am 4. April 1934 durch den Zusammenschluss von 25 Bauern aus dem Raum Saalfelden), der Milchgenossenschaft Zell am See und der Milchverwertungsgenossenschaft Mittersill (Gründungsjahr beider Betriebe war 1939 und zeitgleich Bau-

beginn von Molkereibetrieben an beiden Standorten) wurde 1958 die Pinzgauer Molkerei reg. Gen. mbH geschaffen und in Maishofen ein gemeinsamer neuer Betrieb errichtet.

Über 30 Jahre, von der Eröffnung 1962, bis zu seiner Pensionierung 1992 war Kornfeld als deren Geschäftsführer tätig. Die Familie übersiedelte dafür nach Maishofen und schuf sich dort eine Heimat.

Unter seiner Führung erfolgte 1969 der Zusammenschluss der Pinzgauer Molkerei reg. Gen. mbH und der Oberpinzgauer Molkereigenossenschaft zur heutigen „Pinzgau Milch“.

Stetig wurde in den Ausbau von Produktionsanlagen und Kapazitäten investiert. So entwickelte sich aus den vormals kleinstrukturierten Genossenschaftsbetrieben ein Milchverarbeitungsunternehmen mit internationalem Format.

Nach 36jähriger Tätigkeit für die Pinzgauer Bauernschaft wurde er von Direktor Paul Scheubmayer als Geschäftsführer abgelöst.

Durch seine Kompetenz und natürliche Art ist er den Milchbäuerinnen und Bauern, Funktionären und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in dieser Zeit immer zur Seite gestanden und war auch über die Grenzen hinaus als milchwirtschaftlicher Fachmann in Österreich anerkannt. Nach dem Antritt in den wohlverdienten Ruhestand 1992 hat er die Entwicklung seiner Molkerei mit großem Interesse weiterverfolgt.

Darüber hinaus war Dipl.-Ing. Georg Kornfeld tief in der Region verwurzelt und engagierte sich unter anderem für den Kulturverein und den Hilfsdienst Maishofen, den Sportverein (USK Maishofen) und war Mitglied im Lions Club Zell am See, dessen Präsident er von 1975/1976 war. Große Verdienste hat er sich als langjähriger Obmann des Pfarrkirchenrates um den Neubau der Pfarrkirche Maishofen 1992/1993 erworben.

Über die Wahrheit

„Gesetze als solche machen die Menschen nicht besser“, sagte der Weise zum König. „Sie müssen bestimmte Dinge in die Tat umsetzen, um auf die innere Wahrheit abgestimmt zu werden. Diese Form der Wahrheit ähnelt der äußeren Wahrheit nur von ferne.“

Der König aber beschloss, die Menschen dazu zu bringen, die Wahrheit anzunehmen. Er war überzeugt, er könne sie dazu bringen, Wahrhaftigkeit in die Tat umzusetzen.“



Man kam in die Stadt über eine Brücke; auf dieser ließ er einen Galgen errichten. Am nächsten Tage, als die Tore im Morgengrauen eröffnet wurden, stand der Wachhauptmann dort mit seiner Truppe bereit, um alle, die in die Stadt wollten, zu überprüfen.

Folgendes hatte man bekanntgegeben: „Jedermann wird befragt! Wenn er die Wahrheit spricht, wird ihm erlaubt, in die Stadt zu gehen. Wenn er lügt, wird er gehängt.“

Der Weise kam heran.

„Wohin gehst du?“

„Ich bin unterwegs, um gehängt zu werden“, sagte der Weise gemächlich.

„Das glauben wir dir nicht!“

„Gut! Falls ich gelogen habe, hängst mich auf!“

„Aber wenn wir dich aufhängen, weil du gelogen hast, machen wir das, was du gesagt hast, ja zur Wahrheit.“

„Recht so! Jetzt wisst ihr, was Wahrheit ist – eure Wahrheit!“



Tiroler
Fachberufsschule
Schwaz-Rotholz

Ich darf mich vorstellen ...

Schulleiterin

SR Dipl.-Päd. Gudrun Schwaiger



Seit 1. September 2021 arbeitet die Tiroler Fachberufsschule für Handel und Büro, Schwaz, mit der Berufsschule für Milchtechnologie am Standort Rotholz unter dem Namen TFBS Schwaz-Rotholz zusammen. Die Standorte in Schwaz und Rotholz bleiben unverändert. Herr Bernhard Kupfner ist in der Funktion als Schulleiter-Stellvertreter der TFBS Schwaz-Rotholz am Standort Rotholz tätig. Die Schulleitung wird von mir vorrangig vom Standort Schwaz aus wahrgenommen, regelmäßige Schulbesuche in Rotholz zählen zu meinen Aufgaben.

Wir bilden derzeit 220 Lehrlinge in den Berufen Einzelhandel (Lebensmittel, Feinkost, Textil und allgemeiner Einzelhandel) und Büro am Standort Schwaz und 230 Lehrlinge der Milchtechnologie in Rotholz aus. Das LehrerInnenteam bleibt natürlich unverändert und wird sich weiterhin in professioneller Weise um die Ausbildung Ihrer Lehrlinge bemühen.

Natürlich trägt auch die Zusammenarbeit mit der HBLFA zum Erfolg bei. Modernste Praxisräume, die wir nutzen, und die Mitarbeit im „Musterbetrieb der HBLFA“ sind wesentliche Bausteine der Lehrlingsausbildung in unserer Berufsschule. Die Qualität der Ausbildung zeigte sich unter anderem beim schulinternen Leistungswettbewerb der Milchtechnologie am Ende des ersten Lehrgangs 2021/22. Die Schülerinnen und Schüler erbrachten beeindruckende Leistungen.

Die Zusammenarbeit zwischen einer kaufmännischen und einer gewerblichen Schule bzw. dieses Zusammenführen von zwei so unterschiedlichen Schulen war kein leichtes

Unterfangen und ist für mich eine neuartige Herausforderung, die ich mit Freude angenommen habe. Bedanken möchte ich mich bei dieser Gelegenheit bei meinem Stellvertreter Herrn Bernhard Kupfner, ohne dessen Unterstützung dieser Zusammenschluss nicht so problemlos vonstatten gegangen wäre.

Ich kann Ihnen versichern, dass wir in der TFBS Schwaz-Rotholz um die Ausbildung Ihrer/unserer Lehrlinge in enger Zusammenarbeit mit den Lehrbetrieben im Rahmen der dualen Ausbildung bemüht sind und freuen uns über die gute Zusammenarbeit. Diese Vernetzung von drei Berufen von der Produktion, der Administration bis hin zum Verkauf ermöglicht uns in Zukunft sicher spannende Schulprojekte. Weitere Informationen über unsere Schule und Projekte finden Sie auf unserer WebSite www.tfbs-schwaz.tsn.at.



Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz
Johannes-Messner-Weg 6
6130 Schwaz
direktion@tfbs-schwaz.tsn.at
+43 5242 62479

Neu im Team der TFBS für Milchtechnologie

Mein Name ist Rudolf Buttinger und ich bin seit September 2021 der neue Fachlehrer im Team der Berufsschule für Milchtechnologie.

Vor 32 Jahren saß ich wie meine heutigen SchülerInnen in den Klassenräumen in Rotholz. Im Jahr 1989 entschied ich mich damals eine Lehre als Molker und Käser in der Genossenschaft Ried im Innkreis zu beginnen. Den anschließenden Lehrabschluss setzte ich mit der Meisterprüfung fort.

Rückblickend kann ich aufrichtig behaupten, dass diese Ausbildung meinen weiteren Werdegang außerordentlich geprägt und auch erleichtert hat.

Im Zuge des EU Beitritts wurden in der österreichischen Milchwirtschaft und in den Be- und Verarbeitungsbetrieben umfangreiche Restrukturierungsmaßnahmen notwendig.

In meinen noch jungen Jahren entschied ich mich, die Studienberechtigungsprüfung für Biologie zu absolvieren und ein naturwissenschaftliches Studium zu beginnen. Während meines Mikrobiologiestudiums konnte ich dabei immer wieder von meiner Grundlagenausbildung aus meinem Lehrberuf profitieren.

Nach der Diplomarbeit und der anschließenden Diplomprüfung führte mich der Weg wieder zurück in die Milchwirtschaft. Ich begann eine Tätigkeit als Laborleiter bei der Tirol Milch in Innsbruck.

Zu dieser Zeit wurde ich erstmalig als Prüfer für die Lehrabschlussprüfung für den neu definierten Fachberuf „Milchtechnologie“ eingeladen. Dieser Einladung folge ich bis zum aktuellen Zeitpunkt noch immer sehr gerne.

Nach sechs Jahren nahm ich eine neue berufliche Herausforderung an. Bei der österreichischen Agentur für Ernährung und Ernäh-

rungssicherheit (AGES) wurde ich als Abteilungsleiter für den Bereich Lebensmittel-Mikrobiologie eingestellt. Eine umfangreiche Ausbildung von 3,5 Jahre zum amtlichen Gutachter war die nächste Herausforderung. Die Berechtigung zur Gutachtenerstellung gemäß LMSVG wurde 2014 erfolgreich erteilt.

Während der Beschäftigung bei der AGES wurde ich auch zum Prüfer für die Meisterprüfung „Milchtechnologie“ bestellt.

Aufgrund meiner dualen Ausbildung als Käser und Molker und Mikrobiologe stellt die Aufgabe als Berufsschullehrer für mich persönlich eine Herzensangelegenheit dar. Meine Motivation für diese Tätigkeit besteht darin, dass ich meine umfangreiche Ausbildung und auch Erfahrung im Bereich Lebensmittelsicherheit und im speziellen im Bereich der Milchwirtschaft an aus-

zubildende Menschen in weitergeben möchte.



Milchtechnolog/innen in Rotholz

Lehrabschlussprüfung der Milchtechnologielehrlinge am 8. und 9. Juli 2021 in Rotholz

Prüfungskommission, Vertreter der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer, Direktion und Lehrkörper gratulieren den frisch gebackenen Facharbeiterinnen und Facharbeitern anlässlich der Verleihung der Lehrbriefe an der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotholz zu den zahlreichen Superleistungen.

Höhepunkt ist die Verleihung der

Lehrbriefe mit **acht ausgezeichneten** und **neun guten Erfolgen**.

Abschließend wurden unsere Absolventinnen und Absolventen vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute und vom Förderverein der TFBS für Milchtechnologie zum gemeinsamen Abendessen eingeladen.

Herzliche Gratulation und weiterhin viel Erfolg!



Foto: Abschlussklassen 4. LG 2020/2021 - 3g + 3h Klasse
mit Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz



Abbildung: Prüfungskommission, Direktor mit Lehrkörper und die ausgezeichneten Prüflinge
acht x **ausgezeichneter Erfolg** für:

erste Reihe von links: **Maximilian Hirscher** – Salzburg Milch, **Bernadette Emberger** – Berglandmilch Wörgl, **Emma Strammer** – Kärntnermilch, **Lisa Göbl** – Berglandmilch Wels

zweite Reihe von links: **Sebastian Weißensteiner** – Kaslabn Nockberge, **Roman Mayer** – Ennstal Milch, **Julian Haslinger** – Gebrüder Woerle, **Philipp Stockinger** – Gebrüder Woerle

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Es ist nicht wurscht, was man lernt, auch nicht, wenn es Käse ist, denn mit einer Ausbildung zur Milchtechnologin oder zum Milchtechnologen liegt man voll im Trend. In der Lebensmitteltechnologie werden dringend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesucht.

Aber Käsen, das ist nicht nur „Technologie“. Die Herstellung von Käse ist traditi-

onell mit viel Handarbeit verbunden, sogar das Wetter und – so besagen Gerüchte – die Laune der Käserin oder des Käasers sorgen für Unterschiede. Das kann jeder bestätigen, der einmal einen Sommer auf einer Almkäserei verbracht hat. Beim Käsen spielen viele Faktoren eine Rolle, aber dafür ist das Ergebnis immer einzigartig.



Die ausgezeichneten Lehrlinge mit Direktor und Lehrkörper vorne von links:

neun x **guter Erfolg** für:

erste Reihe von links: **Annalena Bucovnik** – Berglandmilch Klagenfurt, **Eva Brunner** – Salzburg Milch, **Anna König** – LFS Pyhra, **Marina Rothenbuchner** – Salzburg Milch

zweite Reihe von links: **Philipp Amhof** – Bergmilch Südtirol Bruneck, **David Scharinger** – Berglandmilch Feldkirchen, **Tobias Lorenz** – Berglandmilch Feldkirchen, **Luca Zucol** – Vorarlberg Milch, **Aleksander Vucic** – Gmundner Molkerei

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Ideen gefragt

Es war einmal ein indischer König. Eines Tages spannte er eine gerade Schnur und forderte seine Minister auf: "Schneidet diese Schnur nicht ab, verknotet sie nicht, doch verkürzt sie auf eine andere Art und Weise!"



Da wunderten sich alle, wie die Schnur verkürzt werden könnte, ohne abgeschnitten oder verknotet zu werden. Schließlich stand einer seiner weisesten Leute auf und spannte eine längere Schnur daneben. Durch diese zweite, längere Schnur wurde die erste automatisch verkürzt. Sie war nicht verknotet, nicht abgeschnitten und dennoch verkürzt worden.

Folgende Projektarbeiten der 4. LG 2020/2021 wurden bei der Lehrabschlussprüfung präsentiert



Jawad Alizada – Berglandmilch Wörgl

Tilsiter mit Bifidobakterien/Bockshornklee und
Buntpfeffer

Philipp Amhof – Bergmilch Südtirol Bruneck

Einfluss der thermischen Behandlung während
der Herstellung von Paneer/Grillkäse



**Felix Aschaber – HBLFA Tirol und
Maximilian Klingler – Zillertaler
Heumilchsennerei**

Schnittkäse mit verschiedenen
Salzbadkonzentrationen

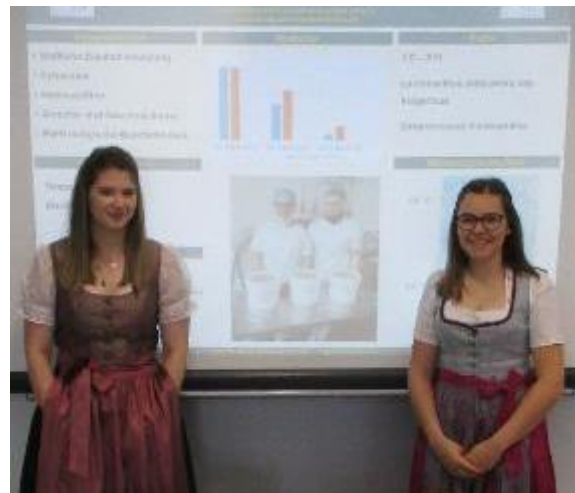


Eva Brunner und Maximilian Hirscher – Salzburg Milch

Herstellung eines Joghurts mit dem Geschmack von weißer Schokolade

**Annalena Bucovnik – Berglandmilch
Klagenfurt und Anna König – LFS Pyhra**

Echt „guad“ Joghurt – der Einfluss auf die
Bebrütungstemperatur



Philipp Daxl – Gebrüder Woerle

Der Partykäse mit Gin

**Dajana Einsiedler und Stefan Ebner –
Berglandmilch Aschbach**

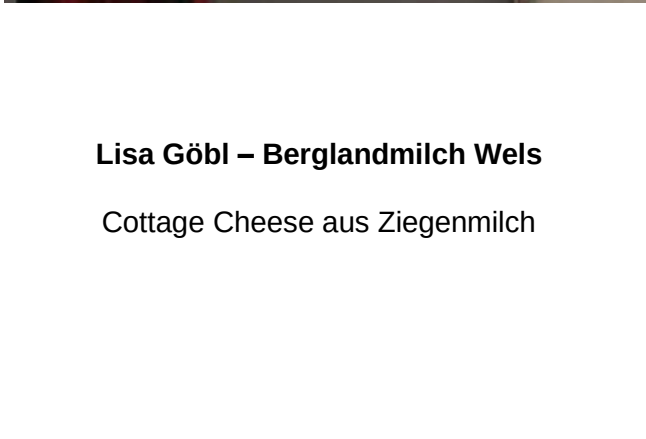
Skyr





Bernadette Emberger – Berglandmilch Wörgl

Butterfehler bei Süßrahmbutter



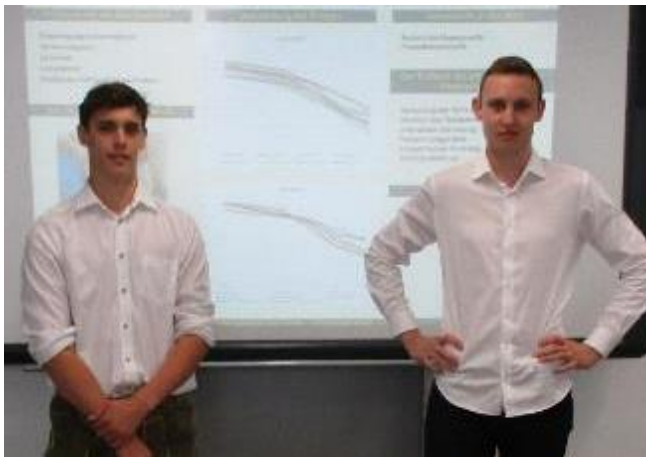
Lisa Göbl – Berglandmilch Wels

Cottage Cheese aus Ziegenmilch



**Julian Haslinger und Philipp Stockinger –
Gebrüder Woerle**

Gibt es eine „zu frische“ Milch?



Manuel Kovatsch – Kärntnermilch

natürliche farbgebende Zusatzstoffe zur
Färbung des Käseteiges





Roman Mayer – Ennstal Milch

Ennstaler Rauchkas; Räuchern als Konservierungsverfahren bei Käsen mit hohem Wassergehalt

Carina Ratkowitsch und Marina Rothenbuchner – Salzburg Milch

Gegenüberstellung der Theorie und Praxis in Bezug auf den Salzgehalt im Käse



David Scharinger und Tobias Lorenz – Berglandmilch Feldkirchen

Mozzarella mit Chili

Samuel Schuster – Sonnenalm

geschmierte Käse und deren Wasserverlust





Mario Spitaler – Bergkäserei Zillertal

Sauerrahmbutter mit verschiedenen pH-Werten

Julian Stern – Berglandmilch Wörgl

fettarmer Proteinshake aus Kuh & Schafmilch



Emma Strammer – Kärntnermilch

Die Lebendkeimzahl einer Acidophilusmilch

Julia Tomandl – Gmundner Molkerei

Butterkäse mit Kürbiskernen





Aleksandar Vucic – Gmundner Molkerei

Einfluss der Homogenisierung auf die
Teigeigenschaften von Schnittkäse

**Sebastian Weißensteiner - Kaslabn
Nockberge**

Alkoholgärung der Süßmolke

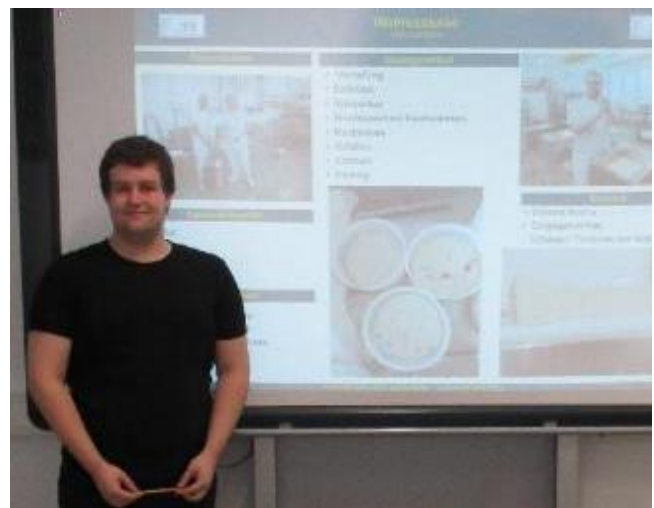


Elisabeth Krispel – Prolactal

Pasteurisierung von Milch

Luca Zucol – Vorarlberg Milch

Walnusskäse



Leistungswettbewerb am 18. November 2021

Milchtechnologie

Am Donnerstag, den 18. November 2021, also am Tag vor Ende des 1. Lehrgangs, fand der hausinterne Leistungswettbewerb der Erst- und Zweitklässler unserer Milchtechnologie Lehrlinge statt.

Umfangreiche Fragestellungen und Ausarbeitungen, sowohl aus dem fachtheoretischen, fachpraktischen sowie Laborunterricht, mussten in mehrstündigen Einheiten abgearbeitet werden.

Somit ein erster „Härtetest“ zur Standort- bzw. Wissensbestimmung jeder einzelnen Schülerin und jedes einzelnen Schülers als zukunftsweisende Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung.

Die krönende Preisverteilung fand am

Folgetag im Rahmen der Zeugnisverteilung statt. Mit dabei unsere Direktorin sowie der Lehrkörper.

Neben einer würdevollen Urkunde gab es je nach erbrachter Leistung natürlich auch Sachpreise. Gesponsert vom „**Förderverein der Milchtechnologie**“ in Rotholz. Also freiwillige Beiträge unserer Lehrbetriebe zur Förderung der Lehrausbildung. Unserem Förderverein war dieser Leistungswettbewerb rund 500 Euro wert. Ein riesengroßes Dankeschön dafür.

Die TFBS Schwaz/Rotholz ist sehr stolz auf unsere engagierten, zielstrebigsten, fleißigen und verantwortungsbewussten Lehrlinge.

Herzliche Gratulation!

1Ma Klasse 2021/2022



ausgezeichneter Erfolg für

erste Reihe von links:

Andreas Kröll - Gebrüder Woerle, **Magdalena Schwaighofer** – Berglandmilch Wörgl, **Magdalena Gruber** – HBLFA Tirol, **Manuel Graßl** – Gebrüder Woerle

Foto TFBS Schwaz-Rotholz



guter Erfolg für

erste Reihe von links: **Andreas Maier** – Vöcklakäserei Pöndorf
Nadja Hörbinger – Obersteirische Molkerei; Foto TFBS Schwaz-Rotholz

2Ma + 2Mb Klasse 2021/2022



ausgezeichneter Erfolg für

erste Reihe von links: **Martin Haidacher** – Bergmilch Südtirol
Manuel Innerkofler – Käsereigenossenschaft Sexten; Foto TFBS Schwaz-Rotholz



guter Erfolg für

erste Reihe von links:

Hanna Dutter - SalzburgMilch, **Jovana Ognjanovic** – Heumilchsennerei Fügen
Lisa Prossliner – Bergmilch Südtirol

zweite/dritte Reihe von links:

Daniel Feldbacher – Berglandmilch Feldkirchen, **Josef Santner** – Mattigtaler Hofkäserei
Lukas Wilmosch – ErlebnisSennerei Zillertal, **Michael Egg** – Milchhof Brixen
Jonas Pauger – Prolactal Hartberg

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

30 Jahre Schmierwassermonitoring – eine Erfolgsgeschichte

Vortrag anlässlich der Österreichischen Milchwirtschaftlichen Tagung, 17. September 2021
Frieda Eliskases-Lechner, HBLFA Tirol Forschung und Service

Die österreichische Milchwirtschaft hat in den letzten Jahrzehnten große Anstrengungen unternommen, um das Risiko einer Kontamination mit *Listeria monocytogenes* zu minimieren.

Ausgangspunkt der Notwendigkeit, sich mit dem Thema zu beschäftigen, waren Krankheitsausbrüche in mehreren europäischen Ländern in den 80er Jahren. 1987 starben 31 Menschen nach dem Verzehr von Vacherin Mont-d'Or an Listeriose. In der Folge mussten große Mengen an Käse vernichtet werden und der Absatz im In- und Ausland brach rapide ein.

Professor Dr. Hans Asperger von der Veterinärmedizinischen Universität Wien hat mit seinen Mitarbeitern in Österreich Pionierarbeit hinsichtlich der Thematik geleistet. Er erarbeitete sinnvolle Kontrollpunkte und etablierte das kulturelle Untersuchungsverfahren. Bereits 1988 wurde von ihm das Schmierwassermonitoring am Institut für Milchhygiene, Milchtechnologie und Lebensmittelwissenschaft eingeführt. Dieses österreichische Monitoringsystem ist einzigartig und abgestimmt auf den hohen Anteil an schmieregereiften Käsen. Seit 1995 wird die Schmierwasseruntersuchung auch in Rotholz durchgeführt. Die Veterinärmedizinische Universität Wien, Abteilung für Lebensmittelmikrobiologie, ist bis heute ein Kompetenzzentrum für Listerien in Österreich, reichend von molekularbiologischen Untersuchungsverfahren, der Durchführung epidemiologischer Studien bis hin zur Vernetzung der Institutionen im veterinär- und humanmedizinischen Bereich, die sich mit Listerien beschäftigen.

Die Durchführung des Listerienmonitorings ist nicht freiwillig. Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gibt vor: „Lebensmittelunternehmer, die verzehrfertige Lebensmittel herstellen, welche ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und Ausrüstungsgegenständen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.“ Die Verordnung (EG) Nr.

2073/2005 gibt auch vor, dass validierte Verfahren zu verwenden sind. Denn falsch negative Ergebnisse können fatale Folgen haben.

Zudem muss das Listerienmonitoring bezüglich des Umfangs und der Häufigkeit geeignet sein, eine Kontamination im Betrieb frühzeitig zu erkennen, so dass keine kontaminierte Ware in den Handel gelangt.

Nach mehr als 30 Jahren Schmierwassermonitoring stellte sich die Frage, ob das Verfahren weiterhin so angewandt werden soll, insbesondere da sich die Anreicherung von 100 ml und von 800 ml aufwendig gestaltet. Daher wurden die Ergebnisse der Schmierwasseruntersuchungen der letzten 10 Jahre analysiert.

Die Zusammenstellung dieser Ergebnisse wurde von Professor Dr. Martin Wagner und Mitarbeitern von der Veterinärmedizinischen Universität Wien, Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und Öffentliches Gesundheitswesen, Abteilung für Lebensmittelmikrobiologie, und Mitarbeitern der HBLFA Tirol aktuell in der Zeitschrift „foods“ veröffentlicht. Im Folgenden sind die Ergebnisse der HBLFA Tirol dargestellt.

Situation Betriebe

An der HBLFA Tirol ließen zwischen 2009 und 2018 jährlich ca. 50 bis 75 Betriebe ihr Schmierwassermonitoring durchführen (Abbildung 1). Während in den Jahren 2009 und 2010 noch in 6 bzw. 8 Betrieben eine Kontamination mit *Listeria monocytogenes* über das Schmierwassermonitoring festgestellt wurde (d.h. zumindest 1 Ereignis im Jahr), sank ab 2011 die Anzahl auf maximal 3 Betriebe. Kontaminationen mit *Listeria* spp. (nicht *Listeria monocytogenes*) waren jährlich meist in über 10 % der am Monitoring teilnehmenden Betriebe nachweisbar.

Diese Ergebnisse zeigen deutlich, dass die Gefahr des Einschleppens von Listerien in milchwirtschaftliche Betriebe sehr groß ist und nur durch ein effektives Monitoringsystem beherrscht werden kann.

Betriebe - Schmierwassermonitoring (HBLFA Tirol)

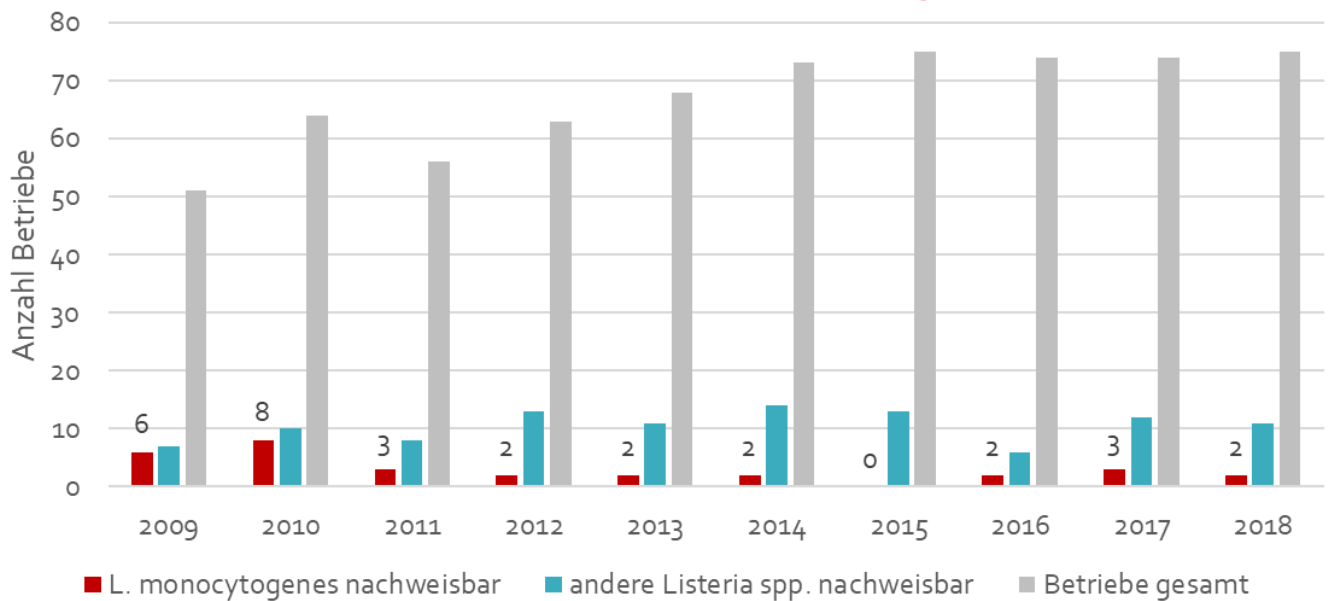


Abbildung 1: Anzahl der Betriebe, bei denen zumindest einmal jährlich *L. monocytogenes* bzw. andere *Listeria* spp. nachgewiesen wurde (Schmierwassermonitoring HBLFA Tirol 2009 - 2018)

Untersuchungsverfahren und -häufigkeit

Daher kommt dem Schmierwassermonitoring als „Brandalarmsystem“ eine wesentliche Rolle zu! Wenn nach positiven Ereignissen rechtzeitig Maßnahmen gesetzt werden, kann eine Ausbreitung der Listerien im Betrieb verhindert und der Kontamination von Produkten vorgebeugt werden. Zentrales Element der regelmäßigen Überwachung ist der halbquantitative Ansatz von 800 ml/100 ml/10 ml Schmierwasser. Die Methode wird ebenso für Gullywasser, Waschwasser, Salzbaden etc. angewandt. Diese Vorgehensweise erhöht

die Wahrscheinlichkeit eines positiven Befundes bei einem niedrigen Kontaminationslevel und ist dadurch in den überwiegenden Fällen geeignet, die Kontamination zu detektieren, bevor *Listeria monocytogenes* in 25 g der Käsoberfläche nachweisbar ist.

Die Untersuchungspläne für das Schmierwassermonitoring sollen daher so ausgelegt sein, dass jeder Käse / jede Charge zumindest einmal während der Reifung durch eine Untersuchung erfasst wird. Üblicherweise werden die Frequenzen in Abhängigkeit von der Mindest-Reifezeit der Käse festgelegt (Tabelle 1).

Käse	Mindest-Reifezeit	Mindesthäufigkeit in Abhängigkeit von der Betriebsgröße
Hartkäse	3 Monate	14 tägig – 1x/Quartal
Schnittkäse	4 Wochen	14 tägig - monatlich
Weichkäse	1 - 2 Wochen	Wöchentlich – 14 tägig
Sauermilchkäse	Je nach Sorte	Je nach Sorte und Oberfläche
Almkäse	3 Untersuchungen während der Almperiode	

Tabelle 1: Empfehlungen zu Mindestuntersuchungshäufigkeiten für das Schmierwassermonitoring

Ergebnisse

Von den jährlich ca. 500 untersuchten Schmierwässern an der HBLFA Tirol wurden 2009 in 19 Proben *Listeria monocytogenes* nachgewiesen, 2010 lag der Wert bei 27 von ca. 600 Proben (siehe Abbildung 2). In den Folgejahren lag der Wert stets darunter, bei maximal 5 positiven Proben von insgesamt 500-600. In Summe lag der Anteil an *L. monocytogenes* positiven Schmierwasserproben bei **1,29 %** der insgesamt 5043 Proben im dargestellten Zeitraum. Bei **3,4 %** der insge-

samt 5043 Schmierwasserproben wurde *Listeria* spp. (nicht *L. monocytogenes*) nachgewiesen.

Der Anteil an positiven Listerienbefunden im Schmierwasser war unabhängig von der Verarbeitung von Rohmilch. Der höhere Anteil an Rohmilchkäsen der kleineren Käsereien, Almen und Direktvermarkter hatte keinen höheren Prozentsatz an positiven Schmierwasserproben im Vergleich zu Großkäsereien zur Folge (Ergebnisse nicht dargestellt).

Ergebnisse Schmierwasserproben (HBLFA Tirol)

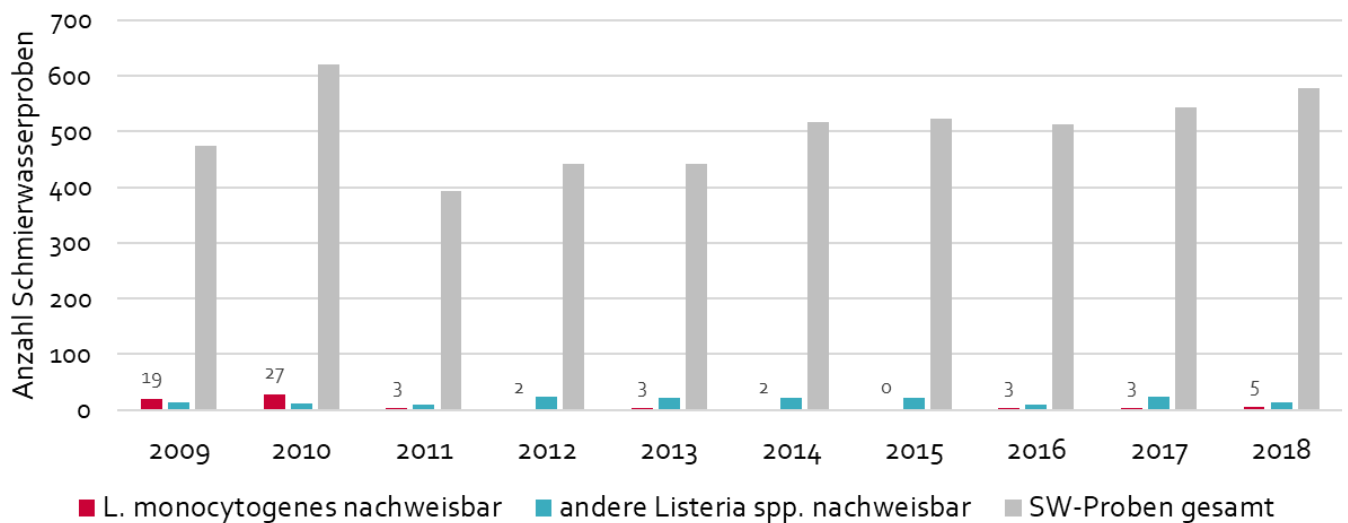


Abbildung 2: Anzahl der untersuchten Schmierwasserproben und Anteil der *L. monocytogenes* und anderer *Listeria* spp.-positiven Befunde (Schmierwassermonitoring HBLFA Tirol 2009 - 2018)

Nur ein Baustein zur Listerienbeherrschung

Das Listerienmonitoring ist jedoch nur ein Baustein zur Listerienbeherrschung. Alle Prozesse, alle Gerätschaften und die gesamte Produktionsumgebung sind miteinzubeziehen. Dementsprechend sind auch die Kontrollen anhand von Checklisten zu handhaben: von den allgemeinen Hygienemaßnahmen, Personal- und Raumhygienemaßnahmen einschließlich Reinigung und Desinfektion bis hin zu den speziellen Hygienemaßnahmen bei der Käsepflege.

1. Alarmglocken

Im Käsereiumfeld ist zu erwarten, dass sporadisch ein Eintrag von Listerien erfolgt. Erste Alarmglocken können der Nachweis von *Listeria monocytogenes* bei nicht produktberüh-

renden Probenahmestellen sein, z. B. in der Gullyflüssigkeit. In dieser Phase können die Befunde sehr unterschiedlich sein. Einmal erfolgt ein Nachweis, dann wieder nicht. Ohne wirksame Maßnahmen besteht die Gefahr der Übertragung der Listerien auf andere Bereiche im Betrieb; dies muss jedenfalls verhindert werden.

Auch dem Nachweis anderer Listerien (*Listeria* spp.), die mit diesem Verfahren erfasst werden, ist Beachtung zu schenken, da die Eintragswege für alle Listerien-Arten dieselben sind. Es hat sich beispielsweise gezeigt, dass *L. innocua* (eine nicht-pathogene Listerien-Art) häufiger als *L. monocytogenes* nachgewiesen wird und diese anderen Listerien-Arten daher als Indikator für unzureichende Hygiene angesehen werden können.

Probenahmeplan

Für ein wirksames Listerienmonitoring ist eine geplante Vorgehensweise ausschlaggebend. Der Probenahmeplan muss risikobasiert aufgebaut sein. Wesentlich ist es dabei, die richtigen Stellen zu beproben mit dem Ziel, eine etwaige Kontamination aufzuspüren.

Für geschmierte Käse ist keine produktberührende Probenahmestelle so aussagekräftig wie das Schmierwasser, da alle mit dem Schmierwasser in Berührung gekommenen Käse automatisch mitbeprobte werden.

Der Probenahmeplan sollte folgende Punkte umfassen:

- Probenahmestellen / Matrix (Schmierwasser, Gullywasser, Wischproben)
- Anzahl der Proben / Untersuchungsfrequenz (je näher am Produkt umso häufiger)
- Durchführung der Probenahme: z.B. Gullyprobe: Gullyflüssigkeit oder Wischprobe vom Gully
- Einzelproben oder zusammengesetzte Proben: es können z.B. Schmierwasserproben aus mehreren Einheiten zusammengesetzt werden, im Fall von positiven Befunden sind Einzelproben vorzusehen
- Zeitpunkt der Probenahme: z.B. Schmierwasser nach Abschluss des Schmiervorganges, Gullywasser vor der Reinigung und Desinfektion
- Verantwortliche Person für die Probenahme

Neben der Untersuchungsplanung sollte das Listerienmonitoring auch noch folgende Punkte umfassen:

- Datenmanagement: Übersichtliche Darstellung der Ergebnisse
- Probenahme nach außergewöhnlichen Ereignissen: Wartung, Reparaturen, ...
- Erweiterter Probenahmeplan im Fall des Nachweises von:
 - *Listeria* spp. (nicht *L. monocytogenes*)
 - *L. monocytogenes*

Alles getan und trotzdem werden Listerien nachgewiesen?

Die „Hotspots“ bleiben unentdeckt, wenn kritische Stellen und Schwachpunkte im Betrieb nicht identifiziert werden. Die Eigenschaften von Listerien, z.B. die Vermehrung bei Kühl-lagerungsbedingungen und ihre geringen Nährstoffansprüche, haben zur Folge, dass

sie sich als „Hauskeime“ etablieren können. Ein gewisses Restrisiko birgt auch die Verarbeitung von Rohmilch.

Meist wird die Rohmilch durch Melkverunreinigung kontaminiert; über das Futter (insbesondere Silage) und das Stallumfeld (Kot, Einstreu, etc.). In diesem Fall sind die Zahlen gering (<10/ml). *L. monocytogenes* kann aber auch seltene Euterentzündungen verursachen. Sofern eine Listerienmastitis vorliegt, werden sehr hohe Zahlen ausgeschieden (ca. 10.000/ml).

Beim Nachweis von *Listeria monocytogenes* ist ein strategisches Vorgehen wesentlich. Der Probenahmeplan ist anzupassen, um herauszufinden, ob es sich um einen einmaligen Befund handelt oder um ein „chronisches“ Problem. Dieser erweiterte Probenahmeplan muss im Anschluss auch nach negativen Befunden eine gewisse Zeitspanne lang fortgeführt werden. Eine Ursachenfindung anhand von Folgeproben ist meist nur vor der Generalreinigung und Desinfektion möglich.

Nachweis von *Listeria monocytogenes* – Pflichten

Im Falle des Nachweises von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln, produktberührenden Proben (Schmierwasser, Salzbadwasser, Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) und Umfeldproben aus den lebensmittelassoziierten Bereichen (wie zum Beispiel Gully, Fußboden, Schutzschürzen, Türgriffe, Dichtungen) haben sowohl die Unternehmen als auch die Laboratorien Pflichten. Die Unternehmer sind verpflichtet, alle Isolate unverzüglich an das zuständige Referenzlabor zu übermitteln oder deren unverzügliche Übermittlung durch das untersuchende Labor unter Nennung des Unternehmens zu veranlassen (§ 38 Abs. 1 Z 6 LMSVG).

Liegt kein Auftrag gemäß § 38 Abs. 1 Z 6 LMSVG vor, muss im Falle der Feststellung von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln, produktberührenden Proben und Proben aus lebensmittelassoziierten Bereichen das beauftragte Laboratorium gemäß § 74 LMSVG die Isolate unverzüglich dem zuständigen Referenzlabor anonymisiert und unter Hinweis auf die Produktgruppe übermitteln.

Schmierwassermonitoring - Erfolge

Der Vergleich der Ergebnisse der Jahre 1995 - 2008 mit der Periode 2009 - 2018 zeigt den Erfolg des Schmierwassermonitorings deutlich auf (Abbildung 3). Der Anteil an *Listeria*

monocytogenes-positiven Schmierwasserproben ist von 5,4 % der untersuchten Proben auf 1,3 % gesunken. Auch der Anteil an *Listeria* spp. (nicht *L. monocytogenes*) ist erheblich gesunken, von 13 % auf 3,4 %.

Prozentuale Veränderung - Schmierwasserergebnisse (HBLFA Tirol)

1995 - 2008 (n=4369)

2009 - 2018 (n=5043)

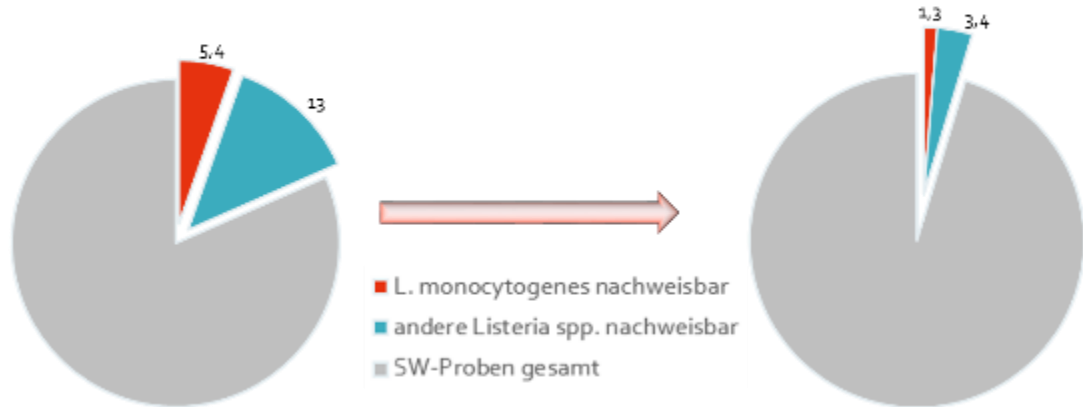


Abbildung 3: Gegenüberstellung der Schmierwasserergebnisse von 1995 – 2008 mit dem Zeitraum von 2009 – 2018 (Proben HBLFA Tirol)

Durch das einzigartige Monitoringsystem und einer damit einhergehenden Sensibilisierung der Produzenten in Österreich wurde demnach in den letzten Jahren eine erhebliche Reduktion der Anzahl an positiven Befunden erreicht. Die Anreicherung von 800 ml bzw. 100 ml ist jedoch unbedingt erforderlich, denn wie sich zeigte, ist eine Anreicherung von geringeren Mengen zu unempfindlich.

Auch bei entsprechenden Hygienemaßnahmen kann aufgrund des ubiquitären Vorkommens und der Eigenschaften dieser Keime ein Eintrag und Festsetzen von *Listerien* im Betrieb niemals vollständig ausgeschlossen werden. Ein effektives Monitoring im Verarbeitungsumfeld ist daher die Voraussetzung

dafür, dass die Lebensmittelsicherheit für den Konsumenten gewährleistet werden kann.

Die HBLFA Tirol wünscht Ihnen weiterhin ein erfolgreiches Vorgehen um die Gefahr einer Einschleppung von *Listerien* zu minimieren, Schwachpunkte zu beseitigen und gegebenenfalls die Verschleppung betriebsintern zu vermeiden.

HBLFA Tirol
Landwirtschaft und Ernährung,
Lebensmittel- und Biotechnologie

Dr. DI Frieda Eliskases-Lechner
Abteilungsleitung Mikrobiologie und Hygiene
+43 5244 62262 701
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
frieda.eliskases-lechner@hblfa-tirol.at

Irgendetwas fiel herunter

Als die Ehefrau einen gewaltigen dumpfen Schlag hörte, rannte sie hinauf in das Zimmer ihres Mannes.

„Reg dich nicht auf!“ sagte der Ehemann, „es war nur mein Mantel, der auf den Boden fiel.“

„Was und das machte so einen Krach?“

„Ja, ich hatte ihn gerade an.“



Listeria monocytogenes (L.m.) – die große Gefahr?

Dr. J. Hübner, Labor Dr. Hübner GmbH – Milchwirtschaftliches Institut

Das Milchwirtschaftliche Institut Dr. Hübner (MIH) wurde im Jahre 2004 gegründet und führt qualifizierte mikrobiologische Laboranalysen von Milch- und Käseprodukten durch. Einen zentralen Tätigkeitsschwerpunkt stellen Beratung und Erstellung von Expertisen bei technologischen/mikrobiologischen Fragestellungen dar. Außerdem hat das Institut als Hersteller und Vertreiber von „Keimzähl-“ und „Zellzahlstandards“ für Rohmilch- und Referenzlabors europaweit eine zentrale Bedeutung.

Vorkommen und Bedeutung in Käse

Listerien sind stäbchenförmige, Grampositive, fakultativ anaerobe Bakterien (benannt nach dem britischen Chirurgen *Joseph Lister*), die in der Natur weit verbreitet sind. Listerien haben keine großen Wachstumsansprüche. Vermehrung ist im Bereich von 2-45 °C möglich. Durch die bei Käse üblichen Kochsalzgehalte kann das Wachstum nicht hinreichend gehemmt werden. In bzw. auf wasserarmen Käsen (>65 % Trockenmasse), wie z.B. Bergkäse, Grana etc. oder stärker gesalzene Schnitt- und Hartkäse ist eine Listerienvermehrung hingegen nicht mehr möglich, da der Gehalt an freiem verfügbarem Wasser, der sog. a_w -Wert in der Regel <0,92 beträgt. Dies zeigen auch die wiederholt durchgeführten *Challengetests* im Institut. Diesem Umstand hat auch der Gesetzgeber Beachtung geschenkt. Für solche Käse gilt ein Listerien (L.m.) Grenzwert von 100 kbE/g.

Was die Säuretoleranz von Listerien anbelangt, so tolerieren diese Keime pH-Werte bis ca. 4,6, werden jedoch im sauren Bereich, etwa durch saure Reiniger zuverlässig inaktiviert. Eine Listerienvermehrung (in der Regel nur auf der Käseoberfläche) erfolgt ab etwa pH >5,6. So ist es verständlich, dass Käse mit Oberflächenreifung, im besonderen Sauermilchkäse, deren pH-Wert im Bereich der Oberfläche sehr rasch ansteigt – etwa durch die natürliche Reifeflora oder durch die Zu-

gabe von Reifungssalzen, wie Natron - besonders anfällig für Listerienbefall sind.

Listerien überdauern die üblichen Pasteurierungsbedingungen im Normalfall nicht. Das Vorkommen von Listerien ist daher ein Hinweis auf eine mögliche Sekundärkontamination. Prinzipiell sind die üblichen R&D Maßnahmen geeignet, die Anlagen, Rohrleitungen, Tanks und Oberflächen listerienfrei zu halten.



Der Sachverhalt, dass Listerien äußerst anspruchslose Keime sind, in Biofilmen (im besonderen Edelstahloberflächen) persistieren und auf Grund ihrer geringen Größe kleinste Ritze und Spalte besiedeln können, bedingt, dass diese Bakterien in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung nachweisbar sein können. Um sicher zu sein, dass diese Keime den Betrieb nicht besiedeln und auch keine Anreicherung erfolgt, wird daher empfohlen, ein Listerien-Monitoring durchzuführen. Zu diesem Zweck werden Gullys und Schmierwasserproben regelmäßig auf L.m. untersucht.

Fakten zur Infektionsgefahr

Unter den Listerien können nur die Arten *L. monocytogenes* (L.m.) und bedingt *L. ivanovii* für den Menschen pathogen sein und die sogenannte *Listeriose* (grippeähnliche Erkrankungen, Hirnhautentzündung, Fehlgeburten) verursachen. Über die Nahrung können

diese Listerien in den Dünndarm, die Epithelzellen und die Blutbahn gelangen. *L.m.* ist in der Lage die Blut-Hirnschranke zu überwinden. Der Körper entwickelt im Normalfall eine Abwehrreaktion (zelluläre Immunität). D.h., zu einem Krankheitsausbruch kommt es im Regelfall nur dann, falls das Abwehrsystem geschwächt ist. Risikogruppen sind daher Schwangere, Säuglinge, Kleinkinder und immungeschwächte Personen. Was die minimale Infektionsdosis anbelangt, so ist diese nicht genau bekannt, dürfte aber sehr stark von der Resistenzlänge des Menschen abhängen. Damit solche Bakterien infektiös sind, ist im Normalfall eine Vermehrung auf >10.000 Keime/g notwendig. Bei 100-1.000 kbE/g wurde noch nie über Krankheitsfälle berichtet. Auch bei den zuletzt erfolgten Erkrankungen mit Sauermilchkäse nach Harzer Art oder bei dem *Vacherin Mont d'Or*-Listerienausbruch in der Schweiz (1986) enthielten die krankmachenden Käse deutlich höhere Gehalte (>10.000 kbE/g) an *L.m.* (siehe auch E. Brandl, Milchwirtschaftl. Berichte 98/1989).



So zeigt eine Literatursauswertung, dass vor 15-20 Jahren der Grenzwert für einen öffentlichen Rückruf noch bei 10.000 kbE/g gelegen hat (siehe dMW, 33,1990, Hahn,& Hammer, Bufo Kiel). Zwischenzeitlich hat man die Grenzwerte für *Listeria monocytogenes* weiter abgesenkt, zunächst auf 1.000 kbE/g und seit 2006 (LM-Hygiene-VO Nr. 852/2004; Art. 4) auf **100 kbE/g**. Durch diesen niedrigen Grenzwert will man vorbeugen, dass unter Umständen kritische Produkte (wie z.B. Labfrischkäse, Mascarpone, salzarme Weichkäse oder auch Käse nach *Harzer Art*), wo eine Listerienvermehrung möglich ist, in den Verkehr gebracht werden.

Tatsächlich zeigen die am Institut bearbeiteten Schadfälle, dass - bei Krankheitsfällen - die Listeriengehalte der Käse (Durchschnittsproben) bei >100.000 kbE/g gelegen haben.

L.m. Kontaminationen bei Lebensmitteln, i.b. in Käse

Eine zuletzt publizierte EFSA (europäische Behörde für LM-Sicherheit) zeigt, dass nur knapp 1% der Käse (n=3500 Proben) erhöhte (pos. In 25g) Listeriengehalte aufwiesen. Wesentlich stärker (bis 50 %) sind z.B. Räucherlachs oder auch Rohwürste kontaminiert.

Bei Käse sind vor allem oberflächengereifte Käse häufiger listerienbelastet. Besonders kritisch sind geschmierte Käse, da eine Übertragung durch die Schmiere möglich ist. Listerien vermehren sich bevorzugt im Bereich der alkalischen Käsoberfläche. Speziell bei Hartkäse wurden daher bisher die Listerien nur qualitativ (nachweisbar in 25 g) nachgewiesen.

Rohmilchproblematik

Kritisch ist zweifelsohne die Verarbeitung von Rohmilch. Es gibt Studien, wonach der Anteil an *L.m.* positiven Käsen bei Rohmilchverarbeitung geringer ist. Schaut man sich die regelmäßig veröffentlichten Mitteilungen auf der RASFF Webside („Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel“), so sind tendenziell Rohmilchkäse durchaus stärker belastet.

Über die Rohmilch erfolgt im Normalfall kein stärkerer Keimeintrag, sofern die übliche Melkhygiene/Euterreinigung praktiziert wird. In diesem Zusammenhang hat sich schon mehrfach das automatisierte Melksystem mittels Melkroboter als kritischer erwiesen. Kühlsysteme, vor allem Plattenkühler, nasse und stark verkotete Melkstände stellen häufig ein Problem dar.

Bei massiven *L.m.* Eintrag über die Rohmilch sind zunächst die Listerien sogar im Käseinneren von „milden“ Käsen über einen längeren Zeitraum nachweisbar. Ansonsten können sich die über die Milch eingetragenen Listerien nur im Bereich der Käsoberfläche vermehren, da diese Keime das aerobe Milieu und höhere pH-Werte bevorzugen. Die häufig praktizierte thermophile bzw. gemischte (mesophil/thermophil) Kulturentechnologie begünstigt die Listerienvermehrung. Einerseits liegen die End-pH-Werte höher, andererseits haben solche Käse höhere Restzucker- (Galaktose-) Gehalte. Weiterhin: Die in klassischen, mesophilen Säureweckern enthaltenen Laktokokken sind vielfach Bacteriocinbildner (etwa Nisin). Hingegen bei ther-

mophilen Streptokokken ist dies nicht der Fall!

Listerien-Problematik bei Rotschmierekäsen aus pasteurisierter Milch Einfluss der Produktions- und Reifungstechnologie

Der Sachverhalt, dass Rohmilch Listerien (*L. monocytogenes*) enthalten kann, bedingt, dass bei Edelschimmelkäsen vor allem Rohmilch-Weichkäse häufiger befallen sind. Bei der Herstellung von Rotschmierekäse sind größere Listerienausbrüche bisher allerdings häufiger in Betrieben zu beobachten, wo die Milch pasteurisiert wird. Dies ist auch verständlich, da das Reifungsumfeld (Schmiermaschinen etc.) und der geringere Anteil an Schutzflora (etwa über die Rohmilch oder entkeimte Salzbäder) hier eine große Bedeutung spielen. In einem Umfeld mit hohem Hygienestatus, wo permanent desinfiziert wird, sind Listerienkontaminationen deutlich kritischer, da keinerlei Schutzflora vorhanden ist. Vor diesem Hintergrund sind auch die enormen Hygienemaßnahmen-/Aufwendungen im Personalbereich (Hygieneschleusen, Hygienekleidung, ...) zu verstehen – auch wenn bis dato kein dokumentierter Befund vorliegt, dass der Eintrag von Außen erfolgte.

☛ Es ist in der Regel so, dass diese Keime permanent im Produktionsumfeld „schlummern“. Häufig sind es produktions-, säuerungstechnische Umstellun-

gen, die dazu führen, dass dann einzelne Chargen höhere Listeriengehalte (nachweisbar in 25 g) aufweisen. Wie schon erwähnt, sind Listerien relativ säureempfindlich und bevorzugen eher ein alkalisches Milieu.

D.h., ein schneller Milchsäureabbau im Bereich der Käseoberfläche oder prinzipiell Käse mit hohen pH Werten (mesophil fabrizierte Käse sind unanfälliger!!) begünstigen die Listerienvermehrung.

So ist es auch verständlich, dass häufig vor allem Käse, die mit Wein (Läger), Most oder Bier geschmiert, behandelt werden (Einlegen in Wein für 7-14 Tage), eine deutlich höhere Listerien-Anfälligkeit haben.

Ursache ist weniger ein Listerieneintrag über die spezielle „Sulz“ bzw. den Wein oder das Bier an sich, in erster Linie ist es die stärkere Verhefung und der raschere pH Anstieg bei diesen Käsesorten, der das Listerienwachstum begünstigt. Denkbar wäre auch, dass der Vitaminstoff (Vit. B 2) der sog. „Weingeläger“ eine Rolle spielt.

So zeigen meist nur die Käse eine Listerienbefall, die in Wein eingelegt oder mit Wein geschmiert wurden. Hingegen in Käsen, die keine Wein- bzw. Bierbehandlung durchlaufen haben, wird nur ganz selten L.m. oder auch L.ssp. nachgewiesen, selbst für den Fall, dass die Käse nebeneinander gelagert und gereift werden.



D.h., je höher der Hygienestatus eines Betriebes, desto wichtiger ist es, diesen durch laufende Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen aufrecht zu erhalten. Ansonsten ist eine Vermehrung der vorhandenen Listerien – nach Neutralisation der hemmenden Desi-Komponenten – kaum zu vermeiden. Da dem so ist, haben sich im Bereich der Boden-/Gullydesinfektion die beständigen quartären Ammoniumverbindungen (QAV) als am wirkungsvollsten erwiesen.

Listeriansituation bei der Käseherstellung - Kontaminationsquellen

(Auszug aus dMW,10-2016: Dr.J.Hüfner: „Listerien, die große Gefahr?“)

Kritische Stellen/Bereiche: Ergebnis der Wischerproben in Zusammenhang mit erhöhten (> 10 kbE/g) L.m. befunden:

Rohmilch	
L.m. Befunde (Wischerproben)	
1	Milchpumpe-Rohmilchtank
2	Melkstand
3	Druckausgleichsbehälter
4	Milchfilter
5	Sammelstück
6	Standplatz-/Fläche
7	Rohmichkühler
8	Fliesen-unterspült
9	Scheibenventille
10	Hubzylinder-Hydraulik

Produktion	
L.m. Befunde (Wischerproben)	
1	Boden-Fliesen
2	Gully-Produktion
3	Froster
4	Kühl-/Tauchbäder
5	Käsekessel-ungereinigt
6	Horden
7	Salzbad-Käseentnahme
8	Knethacken -Halterung
9	Deckelring - Dichtung
10	Förderband

Reiferaum - Käsepflege			
L.m. Befunde (Wischerproben)			
1	Aufzug	11	Hebeanlage
2	Verdampfungskühler	12	Wand
3	indirekt: Wein, Bier, Most	13	Hubwagen-Griff
4	Gully Reifekeller	14	Hubwagen-Rollen
5	Gully-Rinnen	15	Bretter
6	Boden-Fliesen	16	Tisch
7	Schmierwasser	17	Stiefelputzmaschine
8	Schmierwasser-Roboter	18	Fußmatten
9	Roboter-Gliederkette,...	19	Kellerabgang
10	Bürsten	20	Außenluftzufuhr

Listerien sind sehr anspruchslos, anpassungs- und somit sehr widerstandsfähig. Dies führt dazu, dass diese Keime bevorzugt in „Grenzbereichen“ bzw. „ökologischen Nischen“ nachweisbar sind, wie „Froster“, „Kühleinrichtung, Kühlbädern“, Kondenswasser, Gleitrinnen, Gleitlager, Ansatzstellen der Bürstenborsten, Förderbänder etc.

D.h., speziell Schmiermaschinen, Schmierutensilien sind auseinanderzubauen und gründlich (> 75°C) zu reinigen. Sind diese Voraussetzungen nicht gegeben, so kann noch desinfiziert werden. Man sollte jedoch beachten, dass im Bereich reinigungsunzugänglicher Bereiche – Dichtungen, Muffen, Gleitringe – auch Desinfektionsmaßnahmen nur eingeschränkt greifen. Listerien sind salz- und kältetolerant, vertragen jedoch keine tieferen pH-Werte. D.h., saure Desinfektionsbäder wie saure Reinigung von Böden, Fliesen dürften von Vorteil sein. QAV Mittel haben eine gute Haftung und somit lange Hemmwirkung (bei vorschriftsmäßiger Anwendung sollte kein Risiko für den Käse bestehen!).

Beachte: Prinzipiell stellt das Schmieren der Käse ein „Hazzard“ dar, was Listerien anbelangt. Es ist daher wichtig, arbeits- und per-

sonaltechnisch die „Produktions- und Reifungsbereiche“ strikt zu trennen.

Böden, Fliesen, Gänge, Aufzüge und vor allem Gullys stellen immer eine potentielle Kontaminationsquelle für Listerien dar (selten dürfte der Eintrag von Außen erfolgen). Es ist daher Sorge zu tragen, dass Käse, der Bodenkontakt hatte, ausgesondert wird und reinigungstechnisch keine Aerosole gebildet werden.

Listerien – Maßnahmen - Schutzkulturen

Bei latenten Listerienproblemen empfehlen wir, von „jung“ auf „Alt“ zu schmieren. Für diesen Fall ist der Zusatz von Oberflächenreinigungskulturen (Staphylokokkus equorum, Arthrobacter ssp. Brevibakterien und Debarmyces Hefen) zu empfehlen. Optimal ist es jedoch, wenn man listerienunbelastete Ware zum Anschmieren nehmen könnte, da diese heterogene Betriebsflora (u.a. Staph. equorum, Faklamia tabacinasalis, Marinilactobacillus, ...) in der Regel einen besseren Schutzkulturencharakter hat als manche im Handel erhältliche Schutzkultur.

Bei Zukaufware ist es von Vorteil, eine Listerieneingangskontrolle („Wischerproben“)

durchzuführen. Die saubere Trennung beim Schmieren ist notwendig – allerdings bei Schmierrobotern nur mit erheblichem Arbeitsaufwand umzusetzen.

Problematisch sind sogenannte Kreuzkontaminationen zwischen kritischer Naturware und relativ sicheren hitzebehandelten Erzeugnissen. Bei der Weiterverarbeitung von Käse, etwa zu Schmelzkäse ist daher auf eine einwandfreie Trennung der verschiedenen Bereiche zu achten. Denn: Ein Listerien-eintrag über geschmierte Schnitt- und Hartkäse ist nie gänzlich auszuschließen.

Schutzkulturen - Wirksamkeit

- Käufliche Laktobazillenstämme (etwa *Lb.plantarum*) haben in Labortests durchaus eine hemmende Wirkung auf die Vermehrung von L.m. gezeigt. Bei Zugabe zum Schmierwasser konnte in der Praxis jedoch häufig keine Hemmwirkung mehr erzielt werden, zumindest bei einer stärkeren (> 1000 kbE/g) Listerienbelastung im Bereich der Käseoberfläche.
- Seit Jahren gibt es „Listex“. Hier handelt es sich um eine sog. „Phagenschutzkultur“. Die in dieser Kultur enthaltenen Phagen wirken zuverlässig gegen die bisher bekannten Stämme von L.m. Die Begleitflora sollte nicht gehemmt werden. Bei Zugabe zum Schmierwasser ist kurzfristig eine Verbesserung der Listeriensituation möglich. Von einem Dauereinsatz wird abgeraten. Phagen-/Wirtsbeziehungen sind ein sehr natürlicher Prozess und stehen in einem laufenden Gleichgewicht. So haben wir die Erfahrung gemacht, dass trotz *Listex-Einsatz* (bei Bergkäse) die Oberflächenprobleme nach einer gewissen Zeit wieder auftreten. D.h., sofern kein stabiles Gleichgewicht im Reifungsumfeld aufbaubar ist, kann es notwendig sein, dieses (relativ teure!) Produkt dauerhaft einzusetzen.

Resümee

1. Lt. aktueller EFSA Studie liegt der Anteil an L.m. positiven Proben bei deutlich $<1\%$. Etwas stärker sind Fisch- und Fleischprodukte belastet.
2. Lt. BfR Statistik ist allerdings seit Jahren eine Zunahme von Listeriosen zu verzeichnen. So war speziell in den südlichen Bundesländern im vergangenen

Jahr ein gehäuftes Auftreten des L.M. Typs PFGE 13a/54 feststellbar – bisher allerdings nur in Schweinefleischprodukten. Nicht zuletzt dürfte dieser Sachverhalt dazu beitragen, dass von behördlicher Seite das Thema „Listerien“ sehr ernst genommen wird. D.h., je nach Situation kann es somit auch zu „behördlichen“ Überreaktionen kommen.

3. Was die spezielle Situation im Bereich der Käserei anbelangt, so haben wir hier in der Tat – möglicherweise auch erst seit Einrichtung des Schnellwarnsystems RASFF – eine Zunahme an Meldungen zu Listerien in Käse.
4. Dies wiederum widerspricht der tatsächlichen „hygienischen“ Situation der meisten Käsereibetriebe, wo ein deutlich höherer Hygieneaufwand als noch in der Vergangenheit betrieben wird. Auch in kleineren Betrieben sind funktionsfähige Hygienemanagementsysteme wie IFS, BRC, ISO 9001 installiert.



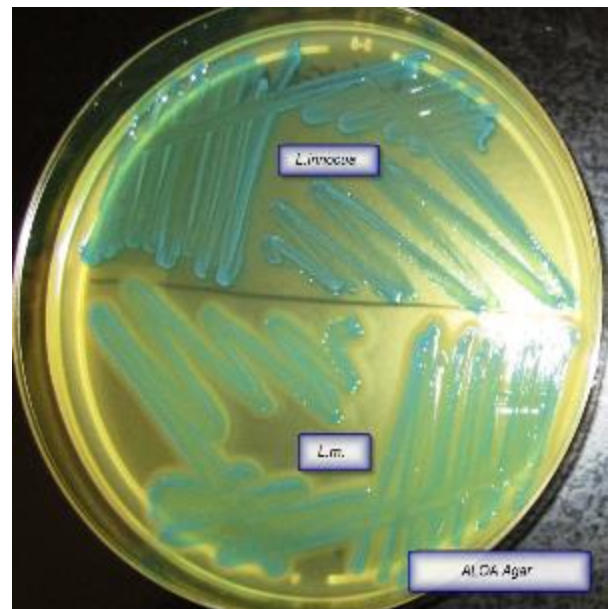
Folgerung für die Praxis

1. Listerien sind nicht unbedingt ein Hygieneproblem im klassischen Sinne, sondern eher ein Problem des Hygienemanagements.
2. Eher selten erfolgt ein Neueintrag von Außen, meist wird ein und dieselbe Spezies über einen längeren Zeitraum immer wieder vorgefunden. Kritische Bereiche sind generell Schmiermaschinen, Waschmaschinen, Nasszonen, unterspülte Fliesen, Verdampfungskühler, Kondenswasser, Froster, Förderbänder, reinigungsunzugängliche Gelenke, Muffen, Gleitlager etc. Listerien sind sehr kleine (im Schnitt $0,5-2,0 \mu$) Mikroorganismen und gelangen somit in Ritze, Spalten, wo üblicherweise flüssige Reinigungskompo-

nenten nicht immer eindringen können. D.h., diese Keime können an reinigungs-unzugänglichen Stellen zum Bestandteil der Betriebsflora werden. So ist es auch zu verstehen, dass diese Keime häufiger sogar in optisch sauberen Zonen als in schmutzigen, jedoch trockenen Bereichen nachweisbar sind.

3. Somit stellt die Schaffung eines *listerienfeindlichen Umfeldes* eine ganz wichtige Maßnahme innerhalb des *Listerien-Hygienemanagements* dar. Listerien wachsen bevorzugt im nassen, feuchten, auch nährstoffarmen und unwirtlichem Milieu. Wichtig ist es daher, Produktions- und Reiferäume so trocken wie möglich zu halten (Fußbodenheizung?!).
4. Ökologie - Schutzkulturen-aspekt: In wissenschaftlichen Arbeiten konnte gezeigt werden, dass die Listerienvermehrung in keimreicher Umgebung, im besonderen bei Anwesenheit von mesophilen Milchsäurebakterien (wie *Lactococcen*), bestimmten Laktobazillen (*Lb. plantarum*, *Lb. rhamnosus*, *Lb. curvatus*, *Lb. sakei*, *Lb. Harbensis*, ...) und einer intakten, heterogenen Rotschmierekultur (*Staph. equorum*, *coryneforme*, *Arthrobacter sp.*) gehemmt werden kann.
5. Vielfach erfolgt der Listerieneintrag schon über die Rohmilch. Bei der Pasteurisierung werden die Keime hinreichend inaktiviert. Sollte jedoch eine sogenannter „Rohmilch-Listeria“ in ein eher keimarmes Umfeld oder auf die Oberfläche eines pasteurisierten Milch-Käses gelangen, so kann dies zu einer sehr raschen Listerienbesiedelung der Käseoberfläche führen – je nach Heterogenität der Reife- und Oberflächenflora. Vielfach ist es üblich, die Schmiere vor dem Verkauf oder dem Verpacken abzuwaschen. Im Ausland werden die Oberflächen zum Teil noch zusätzlich entkeimt, etwa mittels Wasserstoffperoxid. All diese Maßnahmen bewirken jedoch, dass die natürlich vorhandene Schutz- und Reifeflora inaktiviert wird und sich somit unerwünschte Reifekeime, wie Listerien stärker vermehren können. Dieser Sachverhalt konnte im Rahmen von Challengetests mehrfach beobachtet werden.
6. Über die Rohmilch werden u.a. Laktobazillen und Enterokokken eingebracht. Diese Keime können direkt und indirekt Listerien hemmen. Aber auch die Säue-

rungstechnologie ist von Bedeutung. Mehrfach konnte nachgewiesen werden, dass die stark säuernden und bacteriocinbildenden (wie Nisin) bildenden Laktokokken antagonistisch gegen Listerien wirken. Thermophile Streptokokken haben diese Eigenschaft nicht. Einerseits liegen die End-pH-Werte höher, andererseits haben solche Käse höhere Restzucker- (Galaktose-) Gehalte. So ist es verständlich, dass Listerienprobleme zunehmend auch bei Schnittkäsen (neben den thermophil fabrizierten Weichkäse) zu beobachten sind. Im Gegensatz zur klassischen rein mesophilen Säuerungstechnologie werden diesen Käse – nicht nur in handwerklichen Betrieben – auch in der Industrie häufig mit einer sogenannten Mischsäuerungstechnologie (thermophil/(mesophil) fabriziert.



7. Bei positivem Listerienbefunden, auch für den Fall, dass nur *Listeria ssp.* (wie *L. innocua* bw. *L. seeligeri*) nachzuweisen ist, werden häufig die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen verstärkt. Dies ist verständlich, kann bisweilen jedoch das Gegenteil bewirken. Nicht selten wird durch übertriebene R&D Maßnahmen das bisher vorhandene Gleichgewicht zwischen „Nutz- und Schadflora“ unter Umständen irreversibel zerstört.
8. Auch die Listerien-Begleitflora kann hemmend wirken. So gibt es Betriebe mit einer sehr robusten (über mehr als 20 Jahre!) Listerien-Begleitflora (*Listeria seeligeri*, *Listeria innocua*), wo praktisch nie *L.m.* nachweisbar ist, zumindest solange bestehende Räumlichkeiten, Reifungsbe-

dingungen nicht verändert oder neue Reiferäume bezogen werden. So zeigen auch die Laboruntersuchungen, die Challengetests, dass bei Vorliegen geringer L.m. Belastungen keine Vermehrung von L.m. erfolgt, sofern die Listerienbegleitflora deutlich dominiert. Auf Grund dieser Erfahrungen empfehlen wir, nur bei „echten“ Listerienproblemen (Nachweis von L.m.) das Desinfektionsmanagement zu ändern. Positive Befunde, auch von *Listeria ssp.* sind jedoch ernst zu nehmen und möglicherweise das Listerienmonitoring zu intensivieren.

Anlage

Vorgaben für die Verkehrsfähigkeit lt. VO 2073/2005/EG

Bei Lebensmitteln bzw. Käse, die die Vermehrung von L.m. begünstigen können:

- Für Käse, der noch nicht im Handel ist
L.m. n.n. in 25g
- Für Käse im Handel während der Haltbarkeitsdauer
L.m.: <100 kbE/g *)

Hiervon ausgenommen sind Produkte, wo folgende produkteigene („intrinsic parameters“) Faktoren gegeben sind, wie

- a) a_w -Wert von $\leq 0,92$ bzw.
- b) pH-Wert von $\leq 4,4$ pH bzw.
- c) pH-Wert von $\leq 5,0$ und a_w Wert von $\leq 0,94$

da unter diesen Voraussetzungen eine Vermehrung von *L.m.* bei einwandfreier Lagerung in der Regel nicht möglich ist bzw. sein sollte. Dies ist auf Grund bisherigen Erfahrungen der Fall bei länger gereiften Hartkäsen, sofern die Trockenmasse bei $>66\%$ und der Salzgehalt (in der wässrigen Phase) bei $>4,8\%$ liegt.



Für den Fall, dass die Käse bereits im Handel sind, ist ein Rückruf bzw. Rücknahme dann notwendig, falls die für eine gesundheitliche Gefährdung kritische Keimkonzentration von 100 L.m./g Käse deutlich überschritten wird. Weiterhin ist in diesem Fall die zuständige Stelle (Behörde) entsprechend der Informationspflicht im Sinne von § 44 LFGB bzw. Art. 19 (3) EU VO 178/2002 zu benachrichtigen.

*) Dieser Grenzwert (L.m.: nicht nachweisbar in 25 g) ist einzuhalten, sofern der Hersteller zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde (etwa mittels sog. Challengetests) nicht nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 kbE/g nicht übersteigt. Es können Zwischengrenzwerte während des Verfahrens festgelegt werden, die niedrig genug sein sollten, um zu garantieren, dass der Grenzwert von 100 kbE/g am Ende der Haltbarkeitsdauer nicht überschritten wird.

Challengetest Durchführung

- sofern originäre Keimbelastung von 10-10.000 kbE/g vorgelegen hat, wurden die Käse unter definierten Bedingungen gelagert und untersucht – nach 4,6 und 8 Wochen bei 8°, 10°C und teilweise bei 20°
- Unbelastete Produkte: Proben wurden in einer Konzentration von 1-100 kbE/g mit L.m. und L.ssp. (*L.innocua*) beimpft.

Ergebnis

Auf geschmierten Hart- und Schnittkäsen ist prinzipiell im Laufe der Lagerung ein Rückgang des Listeriengehaltes nachweisbar. Ansonsten hängt die Listerienvermehrung im und auf dem Produkt von der Begleitflora, dem Salzgehalt und dem a_w Wert ab. So konnten bei der Untersuchung, bei den Challengetests von Brotaufstrichen feststellen, dass hier sowohl zugesetzte Laktobazillen (Schutzkulturenstämme, *Lb. plantarum* und *Lb.sakei*) wie die Listerienbegleitflora (*L.innocua*) hemmend wirken.

Problematisch sind somit vor allem Weichkäse mit Weißschimmel, wo die Kochsalzgehalte im Vergleich zu Rotschmierekäsen niedriger liegen. Bis dato gab es jedoch in Weißschimmelkäsen noch keinen erhöhten Listerienbefund, sofern die Milch pasteurisiert wurde.

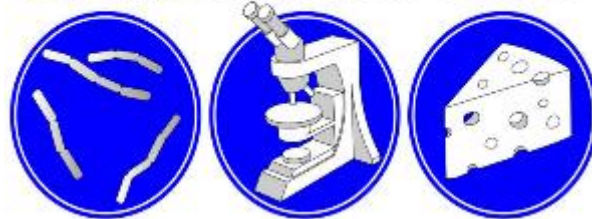
Meldepflicht für (private) Laboratorien

Nach § 44 Abs. 4a LFGB haben die Verantwortlichen eines Dienstleistungs- wie auch des Betriebslabors die zuständigen Behörden zu unterrichten, wenn Sie auf Grund einer Analyse eines Lebensmittels Grund zu der Annahme haben, dass dieses Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 145 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 unterliegen würde.

Zwingend ist die Meldepflicht für die Kongenere von Dioxinen etc. Was die Meldung bei mikrobiologischen Kriterien anbelangt, so erfolgt dies – nach eingehender Prüfung/Verifizierung der Untersuchungsbefunde – grundsätzlich nur zusammen und im Einvernehmen mit dem Unternehmer. Es empfiehlt sich prinzipiell, so rasch wie möglich die Behörde zu informieren. Eine Meldung bedeutet nicht zwangsweise, dass ein Verstoß gegen die LM-Sicherheit im juristischen Sin-

ne vorliegt. Zunächst kommt es zu einem „einfachen technischen Verkehrsverbot“.

LABOR DR. HÜFNER GmbH



BAHNHOFSTRASSE 1
88145 HERGATZ
Tel.: +49 (0) 8385 / 921696
Fax: +49 (0) 8385 / 922475
Web: www.mih-huefner.de
Mail: labor@mih-huefner.de

MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR. HUEFNER

MIH



- Mikrobiol./ chem. Analysen
- Verkehrsfähigkeitszertifikate
- Stellungnahmen/ Gutachten
- Hygienemonitoring
- Laborvergleichsuntersuchungen
- Schadfallanalysen

Dr. Josef Huefner
Bahnhofstr.1
D - 88145 Hergatz
Telefon: 08385 92 16 96
Telefax: 08385 92 24 75
Mobil: 0172 81 67 56 6
eMail: info@mih-huefner.de
www.mih-huefner.de

Eine gesprühte Weihnachtsgeschichte

Anfangen hat alles einen Tag vor Allerheiligen. Niemand bemerkte etwas Ungewöhnliches in der Nacht. Doch als die Menschen am nächsten Morgen an der Kirche vorbei zum Friedhof strebten, erstarrten sie. Der Anblick war so schockierend, dass sie ihr Entsetzen kaum in Worte fassen konnten. Eine ältere Frau stöhnte: „Ist denn die ganze Welt aus den Fugen?“

„Hässlich, abscheulich“, war die einhellige Meinung.

Der hohe Bretterzaun, der wegen Reparaturarbeiten seit Wochen das Kirchengelände umfriedete, war mit schaurigen Fratzenge Gesichtern und Monstern besprüht, absinthgelb, blutrot und giftgrün.

„Gestern war Halloween“, seufzte der Pfarrer. „Ich werde dafür sorgen, dass diese Graffiti schnellstens verschwinden.“

Bereits wenige Stunden später meldeten sich einige freiwillige Helfer, die diese abstrusen Scheußlichkeiten mit deckender weißer Farbe überstrichen. Der Erfolg gefiel allen. Leider auch den Sprayern, die bereits einige Tage später wieder anfangen, neue Graffiti aufzusprühen.



Drei Nächte hielten abwechselnd der Pfarrer und die jungen Leute Wache, ohne dass etwas passierte. Dann, in der vierten Nacht, erschien eine vermummte Gestalt. Sie trug eine große Tasche und packte, witternd nach allen Seiten, einige Farbdosen aus.

Lautlos kam der Pfarrer von der einen Seite, Clara, Alexander und David von der anderen Seite. Als der Sprayer fliehen wollte, wurde er umzingelt und gewaltsam festgehalten. Alles Sträuben half nichts. Seine lahme Verteidigung, er hätte keine andere Möglichkeit, seine Kunst auszuüben, beeindruckte die Umstehenden wenig.

Was nun? Der Pfarrer hatte eine Idee. Er ließ Robert, dem Übeltäter, nur die Wahl zwischen zwei Ungemütlichkeiten: Entweder Polizei oder Annahme des pastoralen Vorschlags. Robert wählte Letzteres, obwohl er ahnte, dass ihm das viel Ärger einbringen würde.

Es war eine kuriose Vereinbarung, die in Windeseile die Runde machte. Alle Gemeindemitglieder schauten nun gebannt auf die Bretterwand. Widerwillig strich Robert sie erneut weiß, während der Pfarrer die Arbeit überwachte. Dann, am 1. Dezember, begann Robert die Wand von den Enden her landschaftlich zu gestalten.

Jede Woche sollte das Gemälde so weit wachsen, dass am 24. Dezember die ganze Weihnachtsgeschichte darauf zu erkennen war.

Robert stöhnte. Die anderen Aerosol-Junkies würden ihn verspotten. Bisher war er in Sprayerkreisen eine Legende gewesen. Er zählte zu den Schnellsten. Aber am helllichten Tag vor einer Kirche eine Wand zu besprühen, das war wirklich demütigend.

Gerade als er misslaunig seine Spraydosen einpackte, kamen der Pfarrer und Clara vorbei. Sie blieben stehen und betrachteten die ersten Farbversuche. „Du hast einen guten Flow“, sagte Clara freundlich. „Hm“, brummte Robert nur, denn er hatte nicht vergessen, dass Clara entscheidend zu seiner Festnahme beigetragen hatte.

„Mit welcher Figur fängst du an?“, wollte der Pfarrer wissen.

„Keine Ahnung“, antwortete Robert verdrießlich. „Solange mir keiner sagt, wie die Geschichte geht, kann ich gar nichts tun.“

„Aber du kennst doch die Weihnachtsgeschichte“, wunderte sich der Pfarrer.

„Keine Ahnung.“ Robert schüttelte den Kopf.

„Die Geschichte von der Menschwerdung Jesu hast du noch nie gehört?“

„Bei uns zu Hause gab es an Weihnachten Essen und Bier, und später im Heim sind wir am Heiligen Abend ausgebüxt in die Disco.“

„Nun, dann werde ich dir erzählen, wie die heilige Familie ...“

An dieser Stelle fiel Clara entschlossen dem Pfarrer ins Wort: „Ich glaube, das lassen Sie besser mich erklären.“

Der Pfarrer nickte und, hörte erstaunt, wie Clara begann: „Du musst dir vorstellen, da war Maria, eine. junge unverheiratete Frau, die ein Kind erwartete. Aber nicht von Josef. ihrem Verlobten.“

„Oh weia“, grinste Robert.

„Aber“, fuhr Clara fort, „der Verlobte hielt trotzdem zu ihr.“ –

„Anständig von ihm“, nickte Robert.

An dieser Stelle beschloss der Pfarrer stirnrunzelnd, das Feld zu räumen. So hätte er die Weihnachtsgeschichte bestimmt nicht erzählt.

Doch Clara fuhr unbekümmert fort: „Weil damals eine Volkszählung stattfand, mussten Maria und Josef nach Betlehem wandern. Es war sehr beschwerlich, vor allem für Maria. Total erschöpft kamen sie an. Aber kein Gasthof wollte ihnen ein Bett zum Übernachten geben.“

„Das ist heute auch nicht anders“, bemerkte Robert verbittert. „Wenn du arm bist, hast du nirgendwo eine Chance und keiner will dich.“

Clara schaute ihn voller Mitgefühl an. Wie viele Enttäuschungen und Tiefschläge hatte er wohl im Leben schon verkraften müssen. Trotzdem fuhr sie munter fort und erzählte verständlich und lebensnah von der Geburt und der Krippe, von den Hirten und dem Engel und von den drei Weisen und ihren Geschenken.



Sie schaute Robert dabei unverwandt an. „Konnte ich rüberbringen, was Weihnachten bedeutet?“

Robert nickte. „Weihnachten wird gefeiert zur Erinnerung an die Geburt eines Kindes, also ein richtiger Geburtstag.“

„Ja“, sagte Clara. „Du hast es toll verstanden.“

„Du hast es auch toll erklärt“, grinste Robert ungelenken. „Ich weiß jetzt, wie ich alles arrangieren werde. Vor allem will ich den Josef gebührend hervorheben.“

Clara lachte fröhlich: „Hier ist meine Handynummer für den Fall, dass du moralische Unterstützung brauchst.“

Die Idee mit der Graffiti-Wand fand bei den Gemeindemitgliedern großen Anklang. Neugierig scharten sich Junge und Alte um Robert und bewunderten seine Kunstfertigkeit. Die Jüngeren löcherten ihn mit Fragen, die Älteren brachten Kuchen oder Plätzchen.

Robert, gewohnt allein und im Dunkeln zu arbeiten, bereiteten diese vielen Zuschauer tierische Kopfschmerzen. Doch immer wieder erappte er sich dabei, dass ihm die freundliche Umgebung gefiel. Da gab es tatsächlich Menschen, die seine Arbeit gut fanden und ihm Anerkennung zollten.

Danach ging er mit besonderem Eifer und erstaunlicher Freude wieder an die Arbeit.

Die Figuren gestaltete er detailverliebt. Maria geriet sehr schön und zart. Josef, von kräftiger Statur, legte schützend seine Hand um ihre Schulter. Völlig selbstverständlich sprühte Robert die Krippe samt Jesuskind ins Zentrum, obwohl er vor zwei Wochen noch nichts von der Existenz dieses Kindes gewusst hatte.

Das Graffiti-Werk leuchtete schon herrlich farbenfroh in diesen trüben Tagen. Trotzdem konnte Robert nicht weiterarbeiten.

„Warum denn nicht?“, wollte der Pfarrer wissen, als sie zusammen bei einer wärmenden Tasse Tee saßen.

„Weil ich keinen Engel sprühen kann, wo doch jeder weiß, dass es keine Engel gibt. Niemand hat je einen gesehen, auch die Hirten nicht.“

Der Pfarrer lächelte ein wenig. Es freute ihn, dass dieser Junge die Weihnachtsgeschichte so ernst nahm und sich Gedanken darüber machte. Laut sagte er: „Du musst nicht unbedingt einen Engel mit Flügel malen. Du kannst auch ein großes helles Licht in die Dunkelheit der Hirten malen. Was uns der Text sagen will, ist: dass Jesus geboren wurde, um sein Wort auch den Menschen zu verkünden, die weit draußen, außerhalb der Gesellschaft leben, oft im Dunkeln und einsam. Außerdem gibt es sehr wohl Engel unter uns. Wenn ein lieber Mensch uns in einer schwierigen Lage hilft, dann sagen wir: Du bist ein Engel. Und

wir meinen, dich hat Gott mir im rechten Augenblick geschickt, damit ich nicht verzweifle und einen Ausweg aus meinem Problem finde."

Robert nickte ernst. „Ich werde darüber nachdenken."

Einen Tag vor dem Heiligen Abend war Roberts Kunstwerk fertig. Als Clara am Nachmittag vorbei radelte, sah sie, wie Robert seine Dosen einpackte, und hielt an.

„Was machst du über die Weihnachtsfeiertage?" – „Ich bin da, wo ich immer bin, in der WG mit meinen drei Kumpels."

„Hättest du nicht Lust, morgen in die Kirche zu kommen? Schließlich ist dies hier dein Werk. Anschließend könntest du zu uns nach Hause kommen. Es gibt Gänsebraten."

„Was würde deine Mutter sagen, wenn du einen Sprayer mitbringst?"

„Sie würde sich freuen. Ich habe schon mit ihr gesprochen."

Eine verwirrte Sekunde lang betrachtete Robert sein Gegenüber. Trieb dieses Mädchen ihren Spaß mit ihm? Clara fühlte seine Unsicherheit. „Ich meine es ernst. Du bist ein netter Kerl, gar nicht so abgebrüht, wie du dich gibst. Du hast vielleicht keine Familie, zu der du gehen kannst, aber meine Eltern würden sich freuen, wenn du mitkommst. Ich natürlich auch", fügte sie hinzu und schaute ihm ganz offen und freundlich ins Gesicht.

„Was müsste ich bei euch machen?", fragte Robert unsicher.

Clara lachte herzlich: „Gar nichts. Wir gehen nach dem Gottesdienst nach Hause, zünden die Kerzen am Weihnachtsbaum an. Vater liest die Weihnachtsgeschichte und gemeinsam singen wir ein Weihnachtslied. Dann kommt die Bescherung, und danach gibt es Mutters leckeres Essen in fröhlicher Runde."

„Aber ich habe kein Geschenk."

„Macht nichts. Vielleicht malst du etwas für uns. Ich meine malen, nicht sprühen. Mein Vater mag sein Garagentor nämlich lieber weiß."

Jetzt lachte auch Robert. Matt gesetzt von ihrer fröhlichen Art und ihren großen blauen Augen, versprach er: „Okay, ich komme."

Am Heiligen Abend fielen erste Schneeflocken. Die Gläubigen strebten unter Glockengeläut zur Kirche, vorbei an dieser lebhaft bunten

Weihnachtsgeschichte. Besonders hübsch fanden alle den Engel in dem großen hellen Licht, das den Hirten erschien. Zwar hatte der Engel keine Flügel, aber ein liebes Gesicht mit strahlendem Lächeln und großen blauen Augen.

Manchen kam dieses Gesicht wundersam vertraut vor.

Die Umstände dieser Weihnachtsgeschichte bewegten die Herzen der Kirchenbesucher sehr: Ein junger Mensch, mit vielen eigenen Problemen, hatte hier wunderbar zum Ausdruck gebracht, was Christen in aller Welt glauben. Nämlich, dass es einen gibt, zu dem sie mit ihren Sorgen und Nöten kommen können, der sie tröstet und stärkt und ihnen durch seinen Engel verkünden lässt, was leuchtend hier zu lesen war:

Fürchtet euch nicht!

**Ein frohes und besinnliches
Weihnachtsfest verbunden mit
den besten Wünschen für das
neue Jahr entbieten Euch**



Klaus Jellinger



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

