

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2022

	<p>Herbsttagung Mittwoch, 21. September 2022 18:00 Uhr, Gasthof „Post“, Strass</p>
Personelles	<p>† Dipl.-Ing. Peter GRAGGABER † Herbert PLANGGER</p>
	<p>Frühsommerausflug Mittwoch, 29. Juni 2022 HBLFA Tirol in Rotholz</p>
Fachartikel	<p>Über die Zukunft des Käse- Anlagenbaus</p>
	<p>38. milchwirtschaftliche Wallfahrt 21. August 2022, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter</p>
Erzählung	<p>Vergeltung Eine Parabel</p>

Im fernen Süden hatten einmal zwei Mönche je einen Ölbaum gepflanzt.

"Herr", bat der eine, "sende einen erquickenden Regen, dass mein Bäumchen Wurzeln fassen kann!" Und der Herr erfüllte die Bitte.

"Nun darf die Sonne scheinen", sagte der fromme Mönch. "O Herr, lass den Himmel sich klären!" Da kam die Sonne und erwärmte die feuchte Erde. "Wenn jetzt der Frost kommen möchte", dachte der Mönche eines Tages, als es ihm gut dünkte, "damit die Rinde erstarkte!" Und siehe, bald hatte ein silberner Reif sich auf das Bäumchen gelegt. Da ging das Bäumchen ein.

Traurig trat der Klosterbruder in die Zelle des anderen Mönchs. "Dein Baum steht frisch und blühend und meiner ist eingegangen, trotz allem!", sagte der diesem, und er erzählte ihm, was er alles getan hatte.



"Ich habe mein Bäumchen ganz in Gottes Hand gestellt", sagte der zweite Mönch, "denn ich dachte mir, er, der die Bäume erschaffen hat, muss am besten wissen, wessen sie bedürfen.

So habe ich Gott keinen Rat erteilt und keine Bedingungen gestellt, sondern nur gebetet: Tu deine milde Hand auf, nimm dich seiner an!"

Editorial

Werte Mitglieder, Freunde und Gönner unseres Verbandes,

nach fast mehr als zwei Jahren Pandemie und den einhergehenden Einschränkungen unseres privaten wie auch des Verbandslebens, scheint sich das Licht am Tunnel zu erhellen und wir können wieder mit etwas mehr Optimismus in die Zukunft blicken und Normalität einkehren lassen.

Der optimistische Ausblick für die zweite Jahreshälfte 2022 lässt uns darauf hoffen, dass wir unser Verbandsleben wieder mit Aktivitäten und Veranstaltungen in der gewohnten Art und Weise beleben können. Alle Veranstaltungen werden natürlich unter Aufrechterhaltung der Sicherheitsbestimmungen gemäß der aktuell geltenden Covid-Vorschriften erfolgen.

Die erste Veranstaltung in diesem Jahr wird am **Mittwoch, den 29. Juni 2022** sein, wo wir auf Wunsch unserer Mitglieder die Möglichkeit erhalten, die HBLFA Tirol und die TFBS Schwaz – Rotholz zu besuchen, um gemeinsam die Räumlichkeiten zu besichtigen. Es werden uns die Mitarbeiter der Fachbereiche durch diese führen. Die Veranstaltung steht unter dem Motto „**Tag der Ausbildung**“ und verspricht uns einen interessanten Einblick in diese geben zu können. Detailinformationen sind in der Ausgabe zu finden.

Die alljährliche **Milchwirtschaftliche Wallfahrt findet am 21. August 2022 auf der Kraftalm** statt. Wir hoffen auf rege Teilnahme zu dieser Gedenk- & Dankeswallfahrt. Die Detailinformationen können in der Ausgabe nachgelesen werden.

Der **Höhepunkt** unserer Vereinstätigkeit im **Jahre 2022 wird die Herbsttagung am 21. September 2022 im** Gasthof Post in Strass sein. Neben den allgemeinen Tagesordnungspunkten wollen wir bei dieser Gelegenheit auch einen Überblick auf die Berufsausbildung und die anstehenden Neuerungen geben. Die detaillierte Tagesordnung kann im Inneren der Zeitung studiert werden.

Die Entwicklung der Berufsausbildung ist ein wesentlicher Schwerpunkt in unserer Vereinstätigkeit und daher sind wir ständig bemüht, gemeinsam mit der Direktion und den Lehrenden der TFBS Schwaz – Rotholz, der

VÖM, der Innung WKÖ und den Betrieben diese ständig zu verbessern, um den Anforderungen der Zeit gerecht zu werden.

Jeder angehende Milchtechnologe, jede angehende Milchtechnologin muss gemäß dem Ausbildungsplan eine Projektarbeit erstellen und ausarbeiten. Die selbstgewählte Projektarbeit wird dann im Rahmen der Lehrabschlussprüfung vor der Prüfungskommission präsentiert und erklärt. Wir wollen die hervorragenden Projektarbeiten, sowie die neuen Milchtechnologen und Milchtechnologinnen vorstellen und ihnen gleichzeitig zum Erreichen des Ausbildungszieles, dem positiven Bestehen der Lehrabschlussprüfung, herzlich gratulieren und ihnen alles Gute und viel Erfolg für ihren weiteren Berufsweg wünschen.

Eine weitere positive Entwicklung in der Wertschätzung der Ausbildung ist die Durchführung des Bundeswettbewerbes 2022 für die Milchtechnologie. Dieser Wettbewerb wird auf Anregung der TFBS Schwaz – Rotholz und des Fachverbandes organisiert und kann dank der finanziellen Unterstützung der WKÖ, der VÖM, dem Förderverein und den Betrieben durchgeführt werden. Ich bin fest davon überzeugt, dass diese Aktivitäten mit der dazugehörigen Veröffentlichung und Würdigung der Teilnehmer, einen Beitrag zur weiteren positiven Entwicklung unseres Berufstandes leisten und dessen Ansehen maßgeblich fördern. Das wiederum ist meines Erachtens notwendig, um entsprechende Fachleute für die Zukunft zu rekrutieren.

Wie ihr sehen könnt, sind wir wieder sehr aktiv und das ist erfreulich. In diesem Sinne wünsche ich allen einen schönen Sommer mit Gesundheit, Freude sowie Zuversicht und hoffe, dass wir uns bei den angeführten Veranstaltungen sehen und treffen.

Euer Obmann



Sebastian Wimmer

Einladung

Innsbruck, den 8. Juni 2022

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

Herbsttagung

am **Mittwoch, 21. September 2022, 18:00 Uhr** ,
Gasthof „**Post**“, in 6261 **Strass**, Oberdorf 6

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Referat von Frau SR Dipl.-Päd. Gudrun Schwaiger
Direktorin der TFBS – Schwaz – Rotholz
Anforderungen & Neuorientierung in der Berufsausbildung
5. Vorstellung der Gewinner
Bundeslehrlingswettbewerb 2022
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf
eine Jause ein.

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

Mit freundlichen Grüßen



VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE



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

www.fachseuterverband.at, ZVR-Zahl: 104578805



Im Gedenken an unser Mitglied

Dipl.-Ing. Peter GRAGGABER

Molkereidirektor i. R.

04.06.1942 † **04.06.2019**

*Es gibt im Leben für alles eine Zeit,
eine Zeit der Freude, der Stille,
der Trauer und eine Zeit der
dankbaren Erinnerung.*

Manches Mal dauert es etwas länger, bis die Information, dass eines unserer Mitglieder verstorben ist, bis zu uns ins Verbandsbüro gelangt.

So haben wir erst jetzt vom Ableben des ehemaligen Molkereidirektors von Tamsweg erfahren.

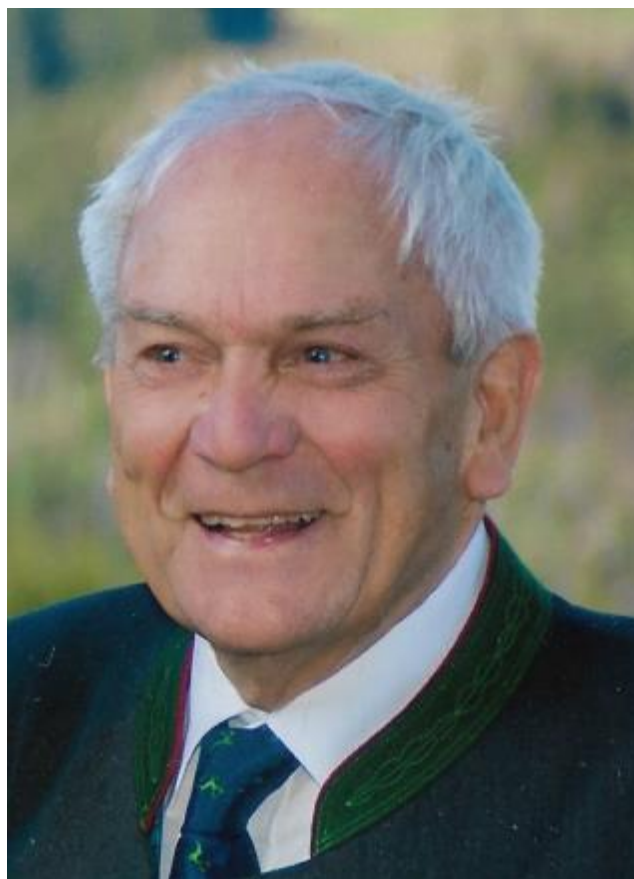
Peter Graggaber wurde am 4. Juni 1942 als siebentes von neun Kindern in Unternberg im Lungau in eine Bauernfamilie geboren.

Nach Volks- und Hauptschule absolvierte er die Lehrerbildungsanstalt in Salzburg und studierte anschließend an der Hochschule für Bodenkultur in Wien Landwirtschaft.

Seine berufliche Laufbahn begann mit Praktika in den Molkereien Waidhofen an der Ybbs, Bischofshofen und Maishofen.

1970 übernahm er die Molkereigenossenschaft Tamsweg als Geschäftsführer.

1974 wurde durch Zusammenschluss der Lungauer und Pongauer Molkereigenossenschaft die Tauernmilch Bischofshofen gegründet, deren Leitung Peter Graggaber übernahm.



Bis zur Schließung des Standortes Tamsweg 1984 lag der dortige Produktschwerpunkt bei Schnittkäse, während in Bischofshofen Frischmilch, Obers, Rahm, Butter, Topfen und Frischkäse erzeugt wurden.

Die Tagesanlieferung an Milch stieg von 24 Millionen Kilogramm bei der Gründung 1974 auf 35 Millionen Kilogramm Ende 1993.

Um die Herausforderungen des freien Marktes erfüllen zu können, kam es 1994 durch Zusammenschluss der Molkereigenossenschaften Tauernmilch Bischofshofen und Milchhof Salzburg zur Gründung der Alpenmilch Salzburg Ges.m.b.H

Bis zur Pensionierung war Peter Graggaber Geschäftsführer der Alpenmilch Salzburg.

Peter Graggaber starb am 4. Juni 2019, an seinem 77. Geburtstag, nach einem Schlaganfall.

Er hinterließ seine Frau Gerti, vier Kinder und zehn Enkelkinder.

Im Gedenken an unser Mitglied

Herbert PLANGGER

Molkereimeister in Ruhe

21.08.1941 † **04.12.2021**

„Einzigartig“ beschreibt Menschen, die Herzensgüte besitzen und die sich für die nächste Generation einsetzen, die Gefühle anderer nicht vergessen. „Einzigartig“ beschreibt etwas, das bewundert wird und wertvoll ist, und das nie ersetzt werden kann. „Einzigartig“ ist das Wort, das Dich am besten beschreibt.

Herbert Plangger wurde am 21. August 1941 in Südtirol in Graun am Reschenpass als fünftes von sieben Kindern geboren.

Es war ein kleiner Bauernhof hinter der Kirche. Jedoch musste 1943 die ganze Familie mit ihrem wenigen Hab und Gut gehen, weil die gesamte Gemeinde wegen des Staudamms mit Wasser geflutet wurde.

Sie gingen alle zusammen nach Bichlach in Kössen, wo sie am Gaggernhof aufwuchsen.



Mit vierzehn Jahren sagte sein Vater zu ihm: „Bua, jeder kann nit Bauer werden, lernst



Kaser, da verhungertst a net“, und so kam es, dass er schon sehr früh von zuhause weg musste, und die Lehre als Käser bei der Firma Thomas Achorner in Walchsee antrat.

Es war eine sehr schwere arbeitsreiche Zeit die er gleich zu Beginn auf der Stubm Alm verrichten musste.

Er erzählte oft von der schweren Arbeit auf der Stubm Alm, wo sie Käselaiibe mit 110 Kilogramm produzierten und alles per Hand gemacht werden mussten.



Nach seiner Lehre fing er 1960 beim Klausner Max in Waidring als Käser an.

Dort hat er auch seine spätere Frau Anni kennen gelernt.

Im Sommer 1960 hat ihn Max Klausner dann als Oberkäser nach Westendorf bestellt und er führte dort als selbstständiger Betriebsleiter die Käserei Westendorf.



Am 2. Dezember 1964 legte er in Rotholz Käsemeisterprüfung ab.

1965 heiratete er seine Anni, woraus drei Kinder entstanden.

1966 machte er noch die Konzession für das Gast- und Schankgewerb, um auch den Milchausschank in der Milchtrinkstube in Westendorf betreuen zu dürfen.

In seinen elf Jahren als Oberkäser in Westendorf wurde die Käserei neu gebaut und die Anlieferungsmenge stieg von 800.000 auf 2,4 Millionen Liter.



1971 wagte er dann mit seiner Familie den Schritt in die Selbständigkeit und kaufte die Milch der Sennereigenossenschaft Niederdorf. Eine sehr arbeitsintensive Zeit begann hier für die Familie Plangger.

Von 1984 bis 1999 war er Vorsitzender der Kommission für die Abnahme der Lehr- und Meisterprüfung für das Handwerk Molker und Käser.



1980 übernahm er dann noch den Käseeinkauf, die Bonifikation und die Käsereiberatung für die Firma Alma in Bregenz und kam dabei zu vielen Käsereien in ganz Österreich.

In den darauffolgenden Jahren kamen dann immer mehr Genossenschaften und Almen dazu, wie Erl, Rettenschöss, Kolsass, Schwendt, Aussere Brunnalm und Innere Brunnalm.



So entschloss er sich dann 1994 das Achhorner Areal in Durchholzen in Walchsee zu kaufen und baute hier eine neue Käserei und einen Verkaufsladen, um die gesamte Milch an einem Ort verkäsen zu können.

Sein ganzes Leben widmete er der Umwelt und gesunden Nahrungsmittel, weil er schon ganz früh erkannte, dass unsere Lebensmittel zunehmend schlechter wurden. Er sagte

immer wieder „Keine Nahrung ist gesünder als der Boden auf dem sie wächst“, und so führte er schon in den 1980 Jahren Steinsand für die Felder bei seinen Bauern ein, um die Artenvielfalt am Boden zu erhalten, danach folgte Mikroflor und Holzkohle, alles wird bis heute immer noch erfolgreich eingesetzt.



So schloss er sich auch als erster in Österreich einen Bioverband an, dazu musste er nach Deutschland, weil es in Österreich noch keinen solchen Verband gab. Als Bio-Pionier der allerersten Stunde ging er damit auch in die Geschichte ein.



Danach haben sich immer mehr dem Biogedanken angeschlossen. Ein Pionier war er auch, weil er sich sehr dafür eingesetzt hat, dass es bis heute das Heumilchgebiet Untere Schranne gibt. Er war immer ein überzeugter 100% Heumilch Verarbeiter und ständig auf der Suche nach Dingen, womit er die Landwirtschaft erhalten bzw. umweltfreundlich gestalten konnte. So machte er auch 1980

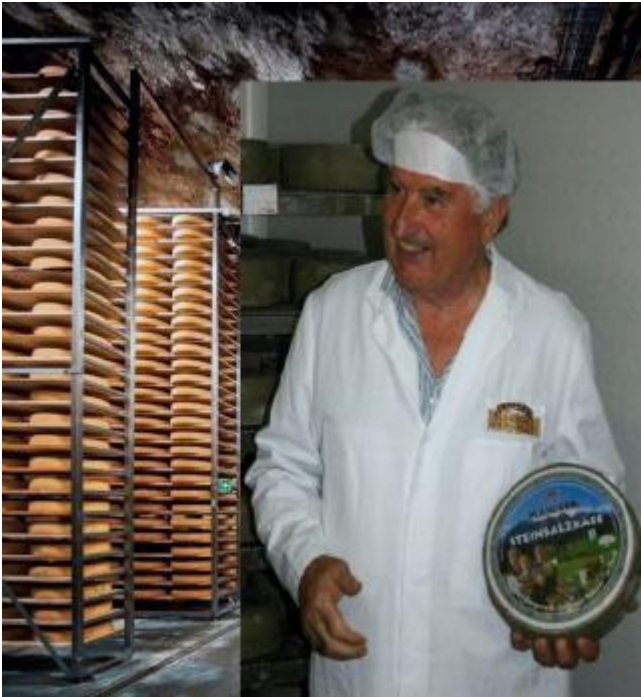
die Bekanntschaft mit den Mikroorganismen – EM's.



Diese kleinen Lebewesen, wie er sie immer nannte, wurden Herberts zweite große Leidenschaft, denen er sich ganz intensiv widmete und die jetzt landauf und landab bekannt sind für ihre positive Wirkung für die Menschen, die Tiere und den Boden. Dafür bekam er 2017 den Gesundheit's Awards in England.



2015 führte es ihn dann wieder nach Niederndorf zurück, wo er dann noch sein lang-ersehntes Projekt, den Felsenkeller, verwirklichen konnte.



Auch da war er überzeugt, dass die natürliche Reifung das Beste ist. Er hatte ja schon

40 Jahre Erfahrungen sammeln können in einem kleinen Felsenkeller in Kufstein. Diese Käse-Kathedrale, wie es manche nennen, ist 160 Meter lang, zehn Meter breit und acht Meter hoch, dort können jetzt bis zu 750 Tonnen Käse natürlich reifen, einzigartig in dieser Form in ganz Österreich.

Sein ganzes Leben widmete er der Arbeit und Aufklärung für eine naturnahe Landwirtschaft, gesunde Umwelt und Menschen.

2016 übergab er dann sein Lebenswerk an seinen Enkel Reinhard, der wie er die Freude an der Käseverarbeitung mitbekommen hat.

Für seine Verdienste um die Milchwirtschaft verlieh der Verband der Käserei- und Molke-reifachleute dem bekannten und bewährten Käsereifachmann und Unternehmer 2009 das Ehrenzeichen in Gold.

Als langjähriges Mitglied und Förderer unseres Verbandes waren wir immer gern gesehene Gäste in seinem Betrieb und wir erinnern uns gerne an diese interessanten und lehrreichen Exkursionen.



Ein Mensch geht, aber er lässt uns, seine Heiterkeit, seinen Ernst, seine Weisheit. Er lässt uns seinen Geist zurück, mit diesem lebt er unter uns. Er wird weiterwirken durch uns.

Hausinterner Leistungswettbewerb im 2. Lehrgang für die 1Mb, 1Mc und 2Mb Klasse

Die Tiroler Fachberufsschule Schwaz/Rotholz hat am 10. Februar 2022, am vorletzten Schultag im 2. Lehrgang, den hausinternen Leistungswettbewerb abgehalten. Somit war volle Konzentration bis zum Schulabschluss garantiert.

Insiderwissen in der Käseertechnologie, Molkerei- und Buttereitechnologie und im Milchprozessmanagement sowohl in der theoretischen als auch in der praktischen Umsetzung waren gefordert. Themenorientierte mikrobiologische und chemische Arbeitsaufträge und Fragestellungen mussten in mehr-

stündigen Einheiten bewältigt werden. Also eine hervorragende Übung und Aussicht sowie ein „Hineinschnuppern“ zur Vorbereitung auf die ähnlich ablaufende Lehrabschlussprüfung am Ende der dritten Klasse.

Zur Preisverteilung am folgenden Zeugnistag gratulierten neben unserer Direktion, der Lehrkörper, der Verband der Käseerei- und Molkereifachleute sowie der Förderverein der Milchtechnologie Rotholz mit Urkunden, Einkaufsgutscheinen und Sachpreisen für alle teilnehmenden Schülerinnen und Schüler.



1Mb – Klasse mit zwei ausgezeichneten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen ausgezeichneten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Gabriel Oblasser – Sennerei Zillertal und **Anna Braumann** – Gebrüder Woerle



1Mb – Klasse mit zwei guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Jonas Obletter – Milchhof Sterzing und **Simon Meusbürger** - Alpenkäse Bregenzerald

Ein Farmer, dessen Mais auf der staatlichen Landwirtschaftsmesse immer den ersten Preis gewann, hatte die Angewohnheit, seinen besten Samen mit allen Farmern der Nachbarschaft zu teilen. Als man ihn fragte, warum er das täte, sagte er: „Eigentlich liegt es in meinem ureigensten Interesse. Der

Wind trägt die Pollen von meinem Feld zum anderen. Wenn also meine Nachbarn minderwertigen Mais züchten, vermindert die Kreuzbestäubung auch die Qualität meines Kornes. Darum liegt mir daran, dass sie nur den allerbesten anpflanzen.“



1Mc – Klasse mit zwei guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Mathias Leo – Zillertaler Heumilch Sennerei und **Sandro Staber** - Kärntnermilch



Der Stahlunternehmer Andrew Carnegie zitierte in den 1930er Jahren einen jungen neuen Manager zu sich, der (noch in der Probezeit) eine falsche Entscheidung getroffen hatte, welche die Firma eine Million Dollar kostete.

Der Manager setzte sich verlegen auf die vorderste Stuhlkante und meinte:

„Sie werden mich jetzt sicher feuern.“

Worauf Andrew Carnegie erwiderte: „Wie kommen Sie denn darauf? Wir haben gerade eine Million Dollar in Ihre Ausbildung investiert! Wieso sollen wir Sie jetzt fortschicken? Dieser Fehler wird Ihnen nie wieder unterlaufen. Mit diesem Wissen lasse ich Sie doch jetzt nicht zur Konkurrenz gehen“



2Mc – Klasse mit zwei ausgezeichneten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Roland Hermann – Berglandmilch Feldkirchen und **Marie Sophie Sturm** – Ennstal Milch



Als der König durch sein Reich wandelte, sah er auf einem sonnenbeschienenen Hang einen ehrwürdigen alten Mann mit gekrümmten Rücken arbeiten. Gefolgt von seinem Hofstaat trat der König näher und sah, daß der Alte kleine, gerade ein Jahr alte Stecklinge pflanzte. „Was machst du da“, fragt der König. „Ich pflanze Nußbäume“, antwortete der Greis. Der König wunderte sich: „Du bist

schon so alt. Wozu pflanzt du dann Stecklinge, deren Laub du nicht sehen, in deren Schatten du nicht ruhen und deren Früchte du nicht essen wirst?“ Der Alte schaute auf und sagte: „Die vor uns kamen, haben gepflanzt, und wir konnten ernten. Wir pflanzen nun, damit die, die nach uns kommen, ernten können.“ Sprach's und pflanzte weiter Stecklinge.



1Mc – Klasse mit drei guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Wolfgang Gallfluß – Berglandmilch Feldkirchen
Noah Lins – Dorfsennerei Schlins/Röns und
Magdalena Schwaighofer – Berglandmilch Wörgl

Herzliche Gratulation den Preisträgerinnen und Preisträgern für die hervorragenden Leistungen!



Die Tiere hielten eine Versammlung ab und begannen sich darüber zu beklagen, dass die Menschen ihnen immer mehr Dinge wegnehmen.

"Sie nehmen meine Milch", sagt die Kuh.

"Sie nehmen meine Eier", sagt die Henne.

"Sie nehmen mein Fleisch und machen Speck daraus", sagt das Schwein.

"Sie machen Jagd auf mich wegen meines Öls", sagt der Wal.

... und so ging es fort.

Schließlich sprach die Schnecke:

"Ich habe etwas, das sie gerne hätten, und zwar mehr als alles andere.

Etwas, was sie mir gerne wegnehmen würden, wenn sie könnten. Ich habe ZEIT!"

Hausinterner Leistungswettbewerb der 2Md-Klasse im 3. Lehrgang am Donnerstag, 28. April 2022, in Rotholz



2Md – Klasse mit einem ausgezeichneten Erfolg

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Wolfgang Seiringer – Vöcklakäserei Pöndorf

Zum Weisen kam einmal ein Mann und fragte: „Was ist das Geheimnis des Glücks?“ Der Weise überlegte eine Weile und antwortete dann: „Das Geheimnis des Glücks ist ein gutes Urteilsvermögen.“ „Aha“, sagte der Mann. „Und wie bekomme ich ein gutes Urteilsvermögen?“

„Durch Erfahrung.“
„Ja, ja“, erwiderte der Mann, „aber wie erlange ich Erfahrung?“
„Durch ein schlechtes Urteilsvermögen“, war die Antwort des Weisen.

Erste Milchtechnologie-Meisterausbildung an der HBLFA Tirol



Gruppenbild der feierlichen Überreichung der Zeugnisse bei der Abschlussfeier, Foto HBLFA Tirol

Die Erste Milchtechnologie-Meisterausbildung im neuen Gebäude der HBLFA Tirol in Rotholz wurde am 17. Februar 2022 mit großem Erfolg abgeschlossen.

38 Prozent der Absolventinnen dringen in ehemalige Männerdomäne vor – höchster Frauenanteil bisher

Eine besondere Premiere gab es am 17. Februar 2022 an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Tirol: Nach vier-tägigen modularen Prüfungen nahmen die aus ganz Österreich sowie aus Deutschland stammenden Absolventinnen und Absolventen des Vorbereitungslehrganges zur Meisterprüfung Milchtechnologie vom Innungsmeister des Lebensmittelgewerbes, Herrn Alfons Wachter, ihre Zeugnisse entgegen.

Zuvor hatten sie sich in dem 20 Wochen umfassenden Vorbereitungslehrgang intensiv auf diesen besonderen Höhepunkt in ihrer beruflichen Karriere vorbereitet. Erstmals waren dabei die neuen, vor gut einem Jahr fertig gestellten Produktionsanlagen und Ausbildungsräume im neuen Gebäude der HBLFA Tirol zum Einsatz gekommen. „Gerade in der Lebensmittelproduktion ist Qualität

besonders wichtig. Mit der top-modernen, neuen Infrastruktur kann die HBLFA Tirol einen besonders hohen Ausbildungsstandard bieten. Dies kommt allen, die sich bei uns ausbilden lassen zu Gute. Letztendlich profitieren damit auch die milchverarbeitenden Betriebe und die Konsumenten, die immer höherwertigere Lebensmittel erwerben können“, freute sich Dr. Klaus Dillinger, der als Forschungsleiter und stellvertretender Direktor der HBLFA Tirol für den Vorbereitungslehrgang verantwortlich zeichnet, über die gelungene erste Meisterausbildung im neuen Gebäude.

Besonders bemerkenswert ist der steigende Trend von Frauen, die die Milchtechnologie-Meisterausbildung abschließen. Mit 38% war deren Anteil dieses Jahr so hoch wie noch nie zuvor. Ebenfalls bemerkenswert ist, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von Betrieben aus ganz Österreich stammen und mit einem Altersschnitt von 24,7 Jahren bereits in jungen Jahren einen sehr hohen Ausbildungsstand erreicht haben. Die Ausbildung zum Milchtechnologie-Meister findet alle zwei Jahre an der HBLFA Tirol in Kombination mit dem Lebensmitteltechnolo-

gischen Zentrum (LMTZ) Wieselburg und der Wirtschaftskammer Tirol statt. Die von den Fachleuten der HBLFA Tirol durchgeführte Ausbildung umfasst sowohl die praktische Erzeugung von Milchprodukten wie z.B. Joghurt, Butter, Topfen und Käse als auch umfangreiches theoretisches Fachwissen in den Bereichen Milchverarbeitung, Chemie und Mikrobiologie. Der nächste Meisterkurs beginnt im Oktober 2023.



Milchverarbeitung bei Meisterprüfung im Musterbetrieb der HBLFA Tirol, Foto HBLFA Tiro

Die HBLFA Tirol als Kombination von Schule sowie Forschungs- und Serviceeinrichtung entwickelt sich immer mehr zum Bildungsleuchtturm in Westösterreich. Neben der Meisterausbildung beheimatet sie auch die praktischen Gegenstände der Berufsschul-Ausbildung Milchtechnologie und zwei umfassende, zur Matura führende fünfjährige Fachrichtungen in den Bereichen Landwirt-

schaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie, für die man sich noch bis 4. März 2022 anmelden kann. Für Absolventinnen und Absolventen einer landwirtschaftlichen Fachschule steht zudem noch ein dreijähriger, ebenfalls zur Matura führender Aufbaulehrgang zur Verfügung.

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

Männer altern anders

Drei befreundete alte Männer saßen zusammen und sprachen von den Freuden der Jugend und der Last des Alters. „Ach“, stöhnte der eine, „meine Glieder wollen nicht mehr, wie ich will. Was bin ich doch früher gelaufen, wie ein Windhund, und jetzt lassen mich meine Beine so im Stich, dass ich kaum mehr einen Fuß vor den anderen setzen kann.“

„Du hast recht“, pflichtete ihm der zweite bei. „Ich habe das Gefühl, meine jugendlichen Kräfte sind versickert wie das Wasser in der Wüste. Die Zeiten haben sich geändert und zwischen den Mühlsteinen der Zeit haben wir uns geändert“.

Der dritte, kaum weniger klapprig als seine Gefährten, schüttelte den Kopf: „Ich verstehe euch nicht, liebe Freunde. Ich kenne das alles von mir nicht, worüber ihr klagt. Ich bin genauso kräftig wie vor 40 Jahren.“

Das wollten die anderen nicht glauben.

„Doch, doch“, ereiferte er sich. „Den Beweis dafür habe ich erst gestern erbracht. Bei mir im Schlafgemach steht schon seit Menschengedenken ein schwerer eichener Schrank. Vor 40 Jahren hatte ich versucht, diesen Schrank zu heben, aber was glaubt ihr, Freunde, was geschah? Ich konnte den Schrank nicht heben. Gestern kam mir die Idee, ich solle einmal den Schrank anheben. Ich versuchte es mit allen Kräften, aber wieder schaffte ich es nicht. Damit ist doch eines klar bewiesen: ich bin so kräftig wie vor 40 Jahren.“

Lehrabschlussprüfung für 28 Milchtechnologielehrlinge am 28. und 29. April 2022 am Standort Rotholz

28 Milchtechnologielehrlinge stellten sich am 28/29.04.2022 zum Abschluss ihrer Lehrzeit der sechsköpfigen Prüfungskommission in Rotholz zur letzten großen Hürde in der beruflichen Ausbildung im Lehrberuf Milchtechnologin/Milchtechnologe.

Elf ausgezeichnete Erfolge, zehn gute Erfolge sowie drei Triple A (Auszeichnung Lehrabschlussprüfung, Auszeichnung Jahreszeugnis und Auszeichnung Lehrlingswettbewerb) ergaben ein klares Bild über unsere engagierten und zielstrebrigen Milchtechnologielehrlinge.



Abbildung: Abschlussklassen 3Ma und 3Mb mit Direktion, Prüfungskommission, Vertreter der Wirtschaftskammer und Lehrkörper nach der Lehrabschlussprüfung

Elf ausgezeichnete Erfolge, zehn gute Erfolge sowie drei Triple A (Auszeichnung LAP, Auszeichnung Jahreszeugnis und Auszeichnung LWB) ergaben ein klares Bild über unsere engagierten und zielstrebrigen Milchtechnologielehrlinge

Foto TFBS Schwaz-Rotholz



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

erste Reihe von links: **Sarah Stöger** – Gmundner Molkerei, **Daniela Sax** – HBLFA Tirol, **Elena Dunst** – Prolactal, **Evi Tschager** – Milchhof Brixen, **Gabriel Boragine** – Bergmilch Südtirol

zweite und dritte Reihe von links: **Daniel Feldbacher** – Berglandmilch Feldkirchen, **Christoph Beihammer** – Tirol Milch, **Reinhold Graber** – Kärntnermilch, **Fabian Gruber** – Milchhof Brixen, **Leo Peintner** – Bergmilch Südtirol, **Roland Hermann** – Berglandmilch Feldkirchen

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Milch zu verarbeiten ist ein altes Handwerk, das Energie, Gefühl und Geduld erfordert – und Erfahrung.

Mit der Anzahl und Größe der Milchverarbeitungsbetriebe und der Technisierung sowie Spezialisierung ergaben sich wegen geringe-

rer körperlicher Beanspruchung verstärkt Chancen für weibliche Auszubildende.

Zur Frage, ob die jungen Milchtechnologin daher eher einen Bezug zur Technik als zum Produkt und Rohstoff Milch haben, eine kleine Geschichte zum Thema Umsetzung von Gelerntem in die Alltagspraxis:



guter Erfolg für:

erste Reihe von links: **Marco Gruber** – Pinzgau Milch, **Marina Spitaler** - Erlebnissenerei Zillertal, **Benedikt Luxner** – Erlebnissenerei Zillertal, **Enrico Tschurtschenthaler** – Tirol Milch

zweite und dritte Reihe von links: **Wolfgang Gallfluß** – Berglandmilch Feldkirchen, **David Mair** – HBLFA Tirol, **Christoph Fink** – Sennerei Andelsbuch, **Lukas Herstelle** – Vorarlberg Milch, **Paul Oberhauser** – Alpenkäse Bregenzerwald, **Fabian Wass** – Ennstal Milch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz



Während der Großen Depression Ende der 1920er Jahre in New York herrschte eine gewaltige Arbeitslosigkeit.

Die Firma „Western Union Telegraph Company“ hatte einen Job für einen Morse-Operator, ausgeschrieben: jung, belastbar, mindestens zehn Jahre Berufserfahrung.

800 Bewerber meldeten sich, 300 wurden zu einem Gespräch eingeladen.

Bei der Ankunft musste jeder Bewerber eine Nummer ziehen und in einem großen Raum Platz nehmen. Stühle gab es nur wenige und so setzten sich viele auf den kalten Steinfußboden, um zu warten.



TRIPLE A

Im Bild von links: **Roland Hermann** – Berglandmilch Feldkirchen, **Evi Tschager** – Milchhof Brixen, **Leo Peintner** – Bergmilch Südtirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Es war heiß, stickig und im Nebenraum fanden Bauarbeiten mit ohrenbetäubendem Hammerlärm statt. Keine guten Bedingungen, um sich auf ein Vorstellungsgespräch zu freuen. Ein junger Mann betrat die Halle, er hatte die Nummer 254 zugewiesen bekommen und setzte sich gottergeben zu den anderen auf den Fußboden.

Es dauerte keine zwei Minuten, da schoss er hoch und ging geradewegs auf eine Tür in der rechten Hallenseite zu. Die Bewerberin-

terviews wurden hinter einer Türe auf der linken Hallenseite durchgeführt.

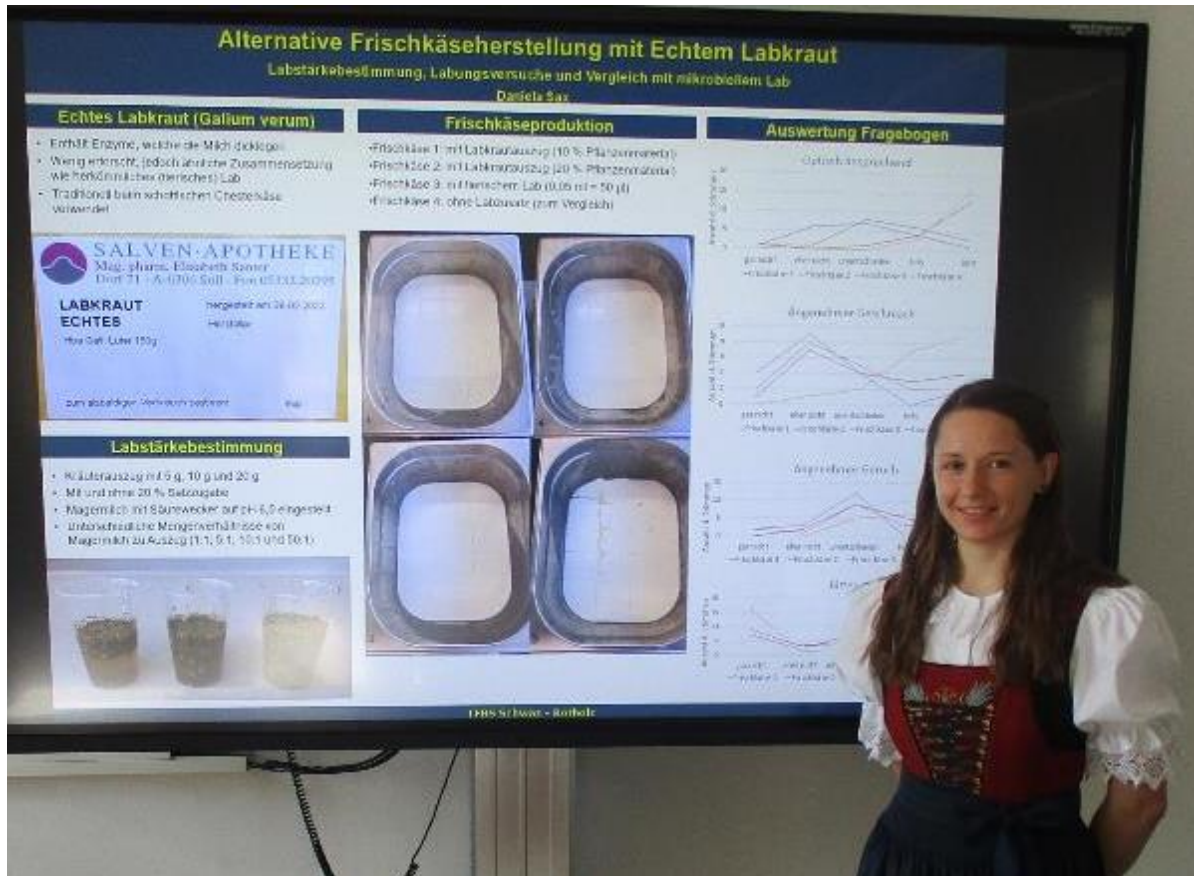
Ohne anzuklopfen öffnete der junge Mann die Türe und trat ein. Ein Raunen ging durch die Menge und Unmutsbekundungen ob des unverschämten Verhaltens des jungen Mannes waren zu hören.

Nach ungefähr fünf Minuten kam er wieder aus dem Raum, begleitet vom Personalchef, der den Wartenden mitteilte, dass der Job vergeben sei und sie nach Hause gehen könnten.

Folgende Projektarbeiten wurden bei der Lehrabschlussprüfung präsentiert



Wolfgang Gallfluss, Roland Hermann und Daniel Feldbacher
Berglandmilch Feldkirchen mit der Projektarbeit
„Alles Laktase!“



Daniela Sax – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit
„Alternative Frischkäseherstellung mit echtem Labkraut“



Michael Klingler – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit „Herstellung einer Süßrahmbutter aus Schafmilch“



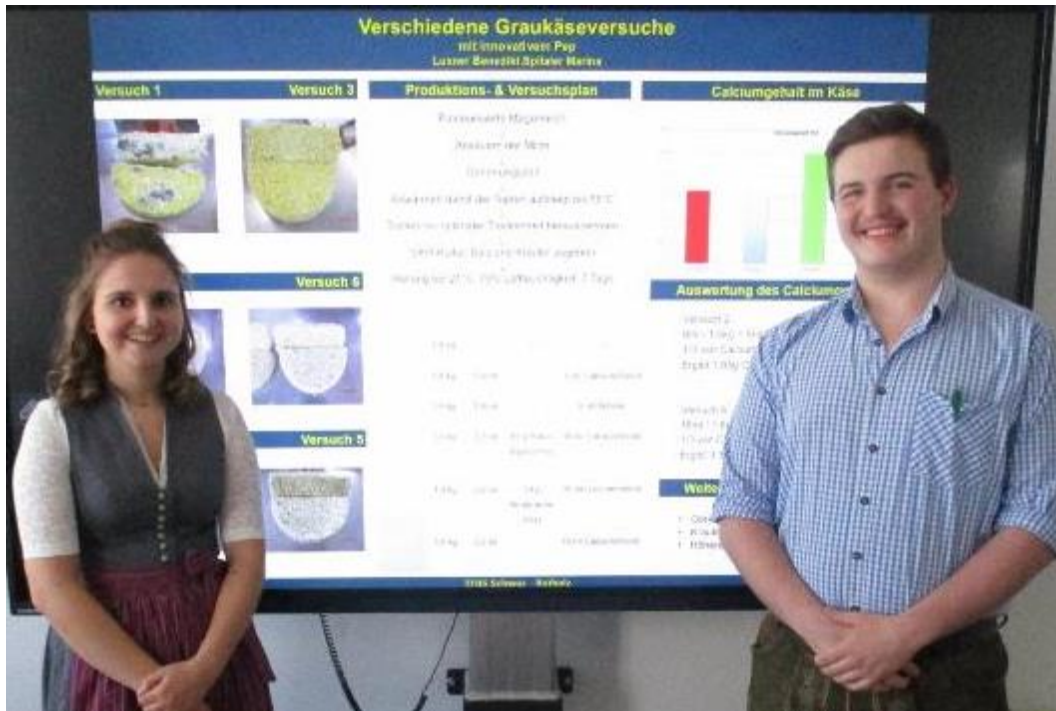
Fabian Wass und Vanessa Lengdorfer – Ennstal Milch mit der Projektarbeit „Vertiefung des Fachwissens im Bereich Schimmelkäse“



Christoph Beihammer – Tirol Milch mit der Projektarbeit „Bedeutung des Frischezustandes der Milch und dessen Einfluss auf die Qualität des Produkts Speisetopfen“



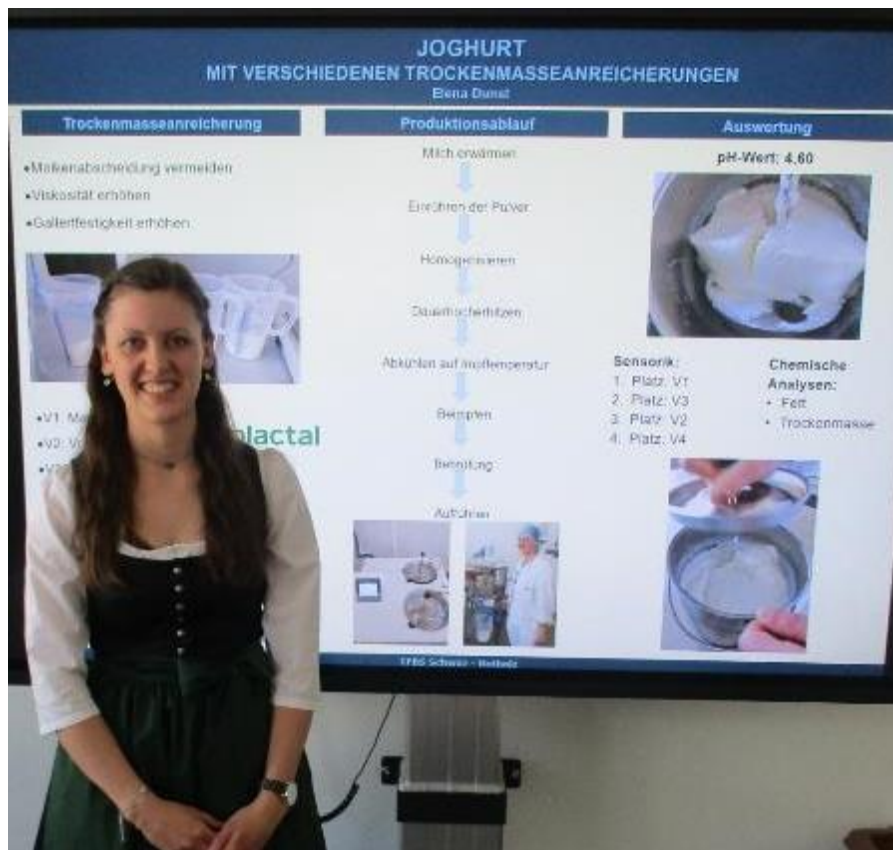
David Mair – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit „Die Auswirkungen der Brenntemperatur auf den Endwassergehalt, pH-Wert und Reifung bei der Graukäseproduktion“



Marina Spitaler und Benedikt Luxner – Erlebnissenerei Zillertal mit der Projektarbeit „Verschiedene Graukäseversuche mit innovativem Pep“



Enrico Tschurtschenthaler – Tirol Milch mit der Projektarbeit „Eiweißangereicherter Pudding“



Elena Dunst – Prolactal mit der Projektarbeit „Joghurtherstellung mit verschiedenen Trockenmasseanreicherungen“



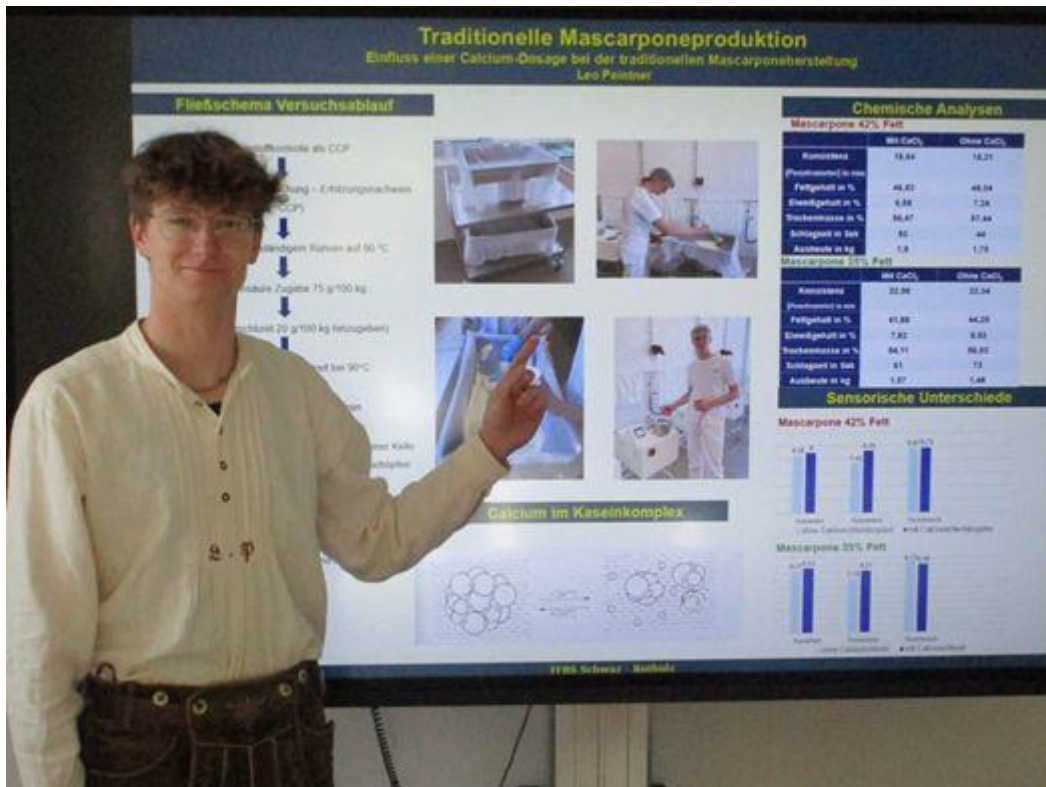
Sarah Stöger – Gmundner Molkerei mit der Projektarbeit „Cottage Cheese“



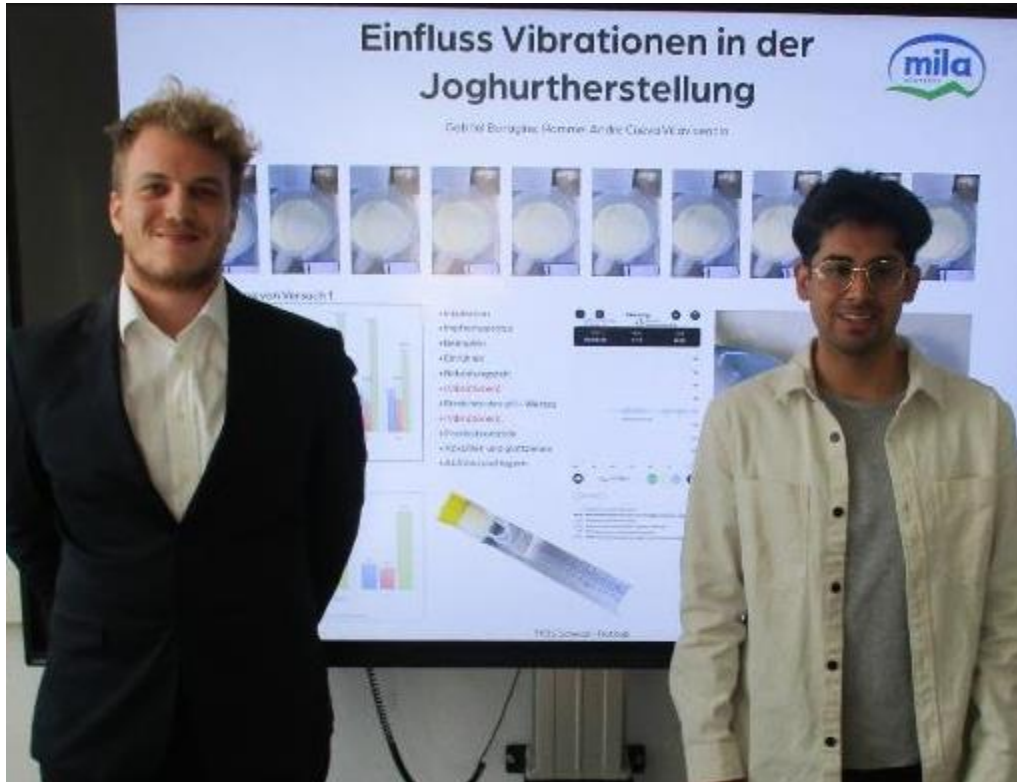
Christoph Fink – Sennerei Andelsbuch und Paul Oberhauser Alpenkäse Bregenzerwald mit der Projektarbeit „Heublumenbutter“



Lukas Herstelle – Vorarlberg Milch mit der Projektarbeit „Fermentiertes Molkengetränk“



Leo Peintner – Bergmilch Südtirol mit der Projektarbeit „Einfluss einer Calcium-Dosage bei der traditionellen Mascarponeherstellung“



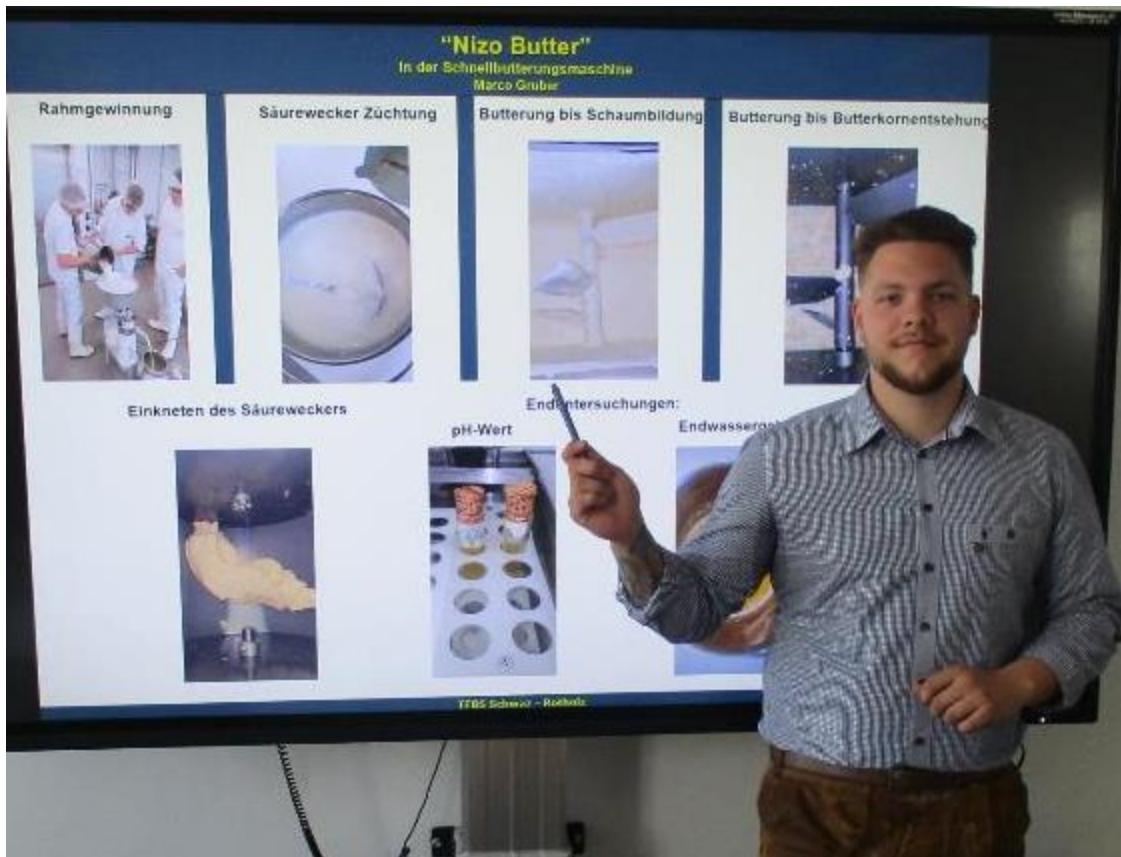
Gabriel Boragine und Andre Cueva Villavicencio Rommel
Bergmilch Südtirol mit der Projektarbeit „Einfluss von Vibrationen in der Joghurtherstellung“



Fabian Gruber – Milchhof Brixen mit der Projektarbeit „Torrata“



Evi Tschager – Milchhof Brixen mit der Projektarbeit „Die Vielfalt der Molke“



**Marco Gruber – Pinzgau Milch mit der Projektarbeit
Nizo Butter“ in der Schnellbuttermaschine**



**Alexander Markus Dimitroff
Salzburg Milch
mit der Projektarbeit
„Die Herstellung von Kefir“**



Unmut machte sich breit. Der Personalchef erklärt den verdutzten Anwesenden, warum der Mann den Job bekommen hatte: „Jeder von Ihnen hatte dieselbe Chance. Jeder von Ihnen hörte das Hämmern im Hintergrund. Was da zu hören war, war aber kein Baulärm, sondern eine Morse-Botschaft: *Wenn du das verstehst, dann geh zur Türe B1, geh ohne anzuklopfen in den Raum, mach die Türe hinter dir zu und du hast den Job.*“

Jeder hatte die gleiche Chance, doch nur einer verstand sein Handwerk.



**Bernhard Tschernjak, Stefanie Pleßnitzer, Reinhold Graber
– Kärntnermilch mit der Projektarbeit
„Laktasereduktion bei Milchprodukten“**



**Sabrina Spettel – Vorarlberg Milch – mit der Projektarbeit
„Erdbeere Camembert“**



Frühsommerausflug HBLFA Tirol

Termin: Mittwoch, 29. Juni 2022, nachmittags
Treffpunkt Wanderparkplatz Feistenau, 13:00 Uhr

Die Zeiten, in denen es in Rotholz schulisch „nur“ um Landwirtschaft und Hauswirtschaft geht, sind längst vorbei. Der derzeit größte Schul- und Forschungsbau Tirols in Rotholz bietet neben weiteren Fachausbildungen auch eine fünfjährige Fachrichtung „Lebensmittel- und Biotechnologie“ an, die für naturwissenschaftlich interessierte vierzehnjährige sehr attraktiv ist.

Die Ausbildung führt zur Matura und bietet die Grundlage zum Ingenieursgrad – nach einschlägiger fachberuflicher Tätigkeit. Als Lebensmittel- und Biotechnologieingenieur ist man beispielsweise besonders bei Milchverarbeitenden Betrieben und Käsereien, bei pharmazeutischen Unternehmen, in der naturnahen Kosmetikindustrie, aber auch in mikrobiologischen und chemischen Labors gefragt.

Wir sind herzlich eingeladen, die

HBLFA Rotholz

zu besichtigen.

Herr Direktor Hofrat Mag. Ronald Zecha und sein Stellvertreter, Herr Hofrat Dr. Klaus Dillinger, führen uns durch die Verwaltungsräume, das Internat und den Außenbereich, die Schule mit den Klassenräumen, dem milchwirtschaftlichen Labor, der Chemieabteilung und auf der Besuchergalerie gewinnen wir einen Einblick in die Produktionsräume.

Dafür treffen wir uns um 13:00 Uhr am Parkplatz vor der HBLFA, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal.

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

Anmeldung bis spätestens Montag, den 27. Juni 2022 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Eine Anmeldung ist nötig, damit wir wissen, mit wie viel Personen bei der Führung zu rechnen ist.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Der Fremde und der Senn

Eine Sage

Auf einer Alp lebte einmal ein armer, alter Mann mit seinen Kühen, die er jeden Morgen und jeden Abend die Tiere molk, um die Milch dann mühsam ins Tal zu tragen. Tagaus, tagein ging das so, und die Jahre zeichneten den alten Mann inzwischen sehr. Da kam eines Tages im Frühjahr ein Fremder vorbei, half ihm die Tiere zu versorgen und die Milch ins Tal zu bringen. Er blieb ein paar Stunden und verschwand am Abend wieder.

Im nächsten Frühjahr kam der Fremde wieder und sah den alten Mann traurig vor seiner Hütte sitzen. "Warum bist du so traurig", fragte der Fremde. "Ach, ich werde alt und müde. Ich schaff es kaum noch jeden Tag ins Tal zu laufen um die Milch runterzubringen. Ich weiss nicht was ich tun soll.". Der Fremde überlegte eine Weile, dann sagte er: "Nichts leichter als das! Wenn du mir ein Essen gibst, verrate ich dir was man mit der Milch machen kann." . "Abgemacht!", rief der Alte und bereitete dem Fremden ein Essen. Am Abend erklärte der Fremde dem Mann: "Wenn du den Rahm von der Milch abschöpfst, dann kannst du daraus Butter machen und im Herbst verkaufen.". und der Fremde zeigte ihm, wie man aus Rahm Butter macht. In diesem Herbst bekam der Alte Mann für seine Butter viel Geld und es ging ihm schon viel besser.

Im Jahr darauf kam der Fremde wieder. Die Beiden unterhielten sich eine Weile, dann

sagte der Fremde: "Wenn du mir eine Ziege gibst, dann zeig ich dir, was man aus der restlichen Milch machen kann. Der Alte überlegte sich, dass er ja schon mit dem Essen ein gutes Geschäft gemacht hatte und gab dem Fremden die Ziege. Am Abend zeigte der Fremde ihm, wie man aus der abgeschöpften Milch Käse macht. Was übrig blieb war Sirte, die der Alte seinen Schweinen gab. Im Herbst zog er wieder ins Tal, verkaufte Butter und Käse und verdiente noch mehr als vorher. Jetzt konnte er von seinem Verdienst gut leben.

Wie die Jahre vorher kam der Fremde auch im darauffolgenden Jahr zu dem alten Mann, der sich jetzt "Senn" nannte. Auch diesmal hatte der Fremde eine Idee was man aus der verbliebenen Sirte machen könnte und weil der Bauer ja jetzt viel Geld hatte, wollte er für seinen Rat eine Kuh. Das fand der Bauer reichlich viel. "Langsam wird der Fremde unverschämt in seinen Forderungen," dachte der Bauer, doch er gab dem Fremden die Kuh, denn er hatte bisher ja immer ein gutes Geschäft gemacht. Der Fremde zeigte dem Bauern, wie man aus Sirte Ziger herstellt und im Herbst zog der Bauer los, verkaufte Butter, Käse und Ziger, trank die übriggebliebene Schotte, stellte Kuhhirten und Gehilfen ein und liess es sich gut gehen.

Wieder stand im Jahr darauf der Fremde vor der Türe. "Wenn du mir deinen besten Stier gibst, dann verrate ich dir, was man aus der Schotte macht." Diesmal wurde der Senn sauer. Er beschimpfte den Fremden ein Halsabschneider und Gauner zu sein, warf ihn von seinem Hof und warf ihm noch eine Mistgabel hinterher.

Der Fremde tauchte nie wieder auf und bis heute ist es noch niemandem gelungen herauszufinden, was man aus der Schotte machen könnte.



Berchtold Bartle wurde am 14. Mai 1932 als viertes von elf Kindern in Schwarzenberg geboren.

Seine Eltern besaßen eine kleine Landwirtschaft.

Schon in jungen Jahren arbeitete Bartle als Pfister auf den Alpen Unterhirschberg und Uga.

Als Pfister bezeichnet man in der Region einen Jungen (meist aus dem Kreis der Verwandtschaft bzw. Bekanntschaft), der den Sommer über auf der Alm gegen ein kleines Entgelt mithilft.

Von 1950 bis 1953 absolvierte er die Käselehre bei Meisterei Anton Schmid im Halbjahresbetrieb Hof in Schwarzenberg.

In einem Halbjahresbetrieb, also einer Wintersennerei, wird von September bis Juni Milch

verarbeitet. Über den Sommermonaten befindet sich das Vieh auf der Alm und damit geht die Milch in die dortige Almkäserei.

Ein Senner war also nicht fix das ganze Jahr angestellt, sondern ein Saisonarbeiter: Im Winter im Halbjahresbetrieb, über die Sommermonate auf einer Almkäserei und zur Überbrückung bis zu Beginn der Tätigkeit in der Wintersennerei eventuell als Holzknecht.

In den Jahren 1954 bis 1955 besuchte er den Gehilfenkurs in der Käseerschule Rotholz.

Seine Arbeitsstellen hatte er 1955 in der Sennerei Au Rain in Schwarzenberg und dann bis 1965 in der Sennerei Au-Rehmen.

Jeweils in den Sommermonaten sennte Bartle auf den Vorsäßen Obergeißkopf und Gmeind sowie auf der Alpe Falz, Alpe Wurzach, Alpe Schwarzenberger Platte, Alpe Weiße Fluh, Vorsäß Vorderhopfreen und Alpe

Mittelargen.

Im Sommer 1961 arbeitete er in der Käserei Dr.-Anton-Fehr-Schule in Weiler im Allgäu, wo er auch den Meisterkurs besucht.

Das 1929/1930 errichtete Schulgebäude der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentalerkäserei in Weiler im Allgäu wurde später in Dr. Anton-Fehr-Schule umbenannt, nach einem deutschen Agrarwissenschaftler und Politiker, Initiator der international

Berchtold BARTLE



ein Neunziger

bekannt gewordenen Süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Weihenstephan.

In den Herbstmonaten arbeitete Bartle als Holzarbeiter beim Güterwegbau oder auf der elterlichen Landwirtschaft.

Von 1965 bis Anfang 1994 war Bartle bei der Landesstelle Vorarlberg des Milchwirtschaftsfonds als Käsefachberater beschäftigt.

Im Jahr 2015 wurde Bartle zum Ehrenmitglied des Vorarlberger Sennenverbandes ernannt.

Wir dürfen von Seiten des Molkereiverbandes unsere herzlichsten Glückwünsche aussprechen und noch viele gesunde Jahre wünschen.

Am 5. Juli 2022 feiert der ehemalige Direktor der Tirol Milch, Dipl.-Ing. Hans Partl, die Vollendung seines achtzigsten Lebensjahres.

Der 1942 als jüngstes von sechs Kindern geborene Hans Partl, hat schon früh gelernt, den Fleiß vor den Preis zu setzen.

Die elterliche Landwirtschaft in Afling bei Kematen wurde traditionell dem ältesten Bruder Franz übergeben. Nach fünf Jahren Mitarbeit am elterlichen Hof besuchte Hans Partl die Landwirtschaftliche Mittelschule in Irdning in der Steiermark, absolvierte den Präsenzdienst und begann das Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien.

Nach der Spon- sion begann er 1972 seine Tätigkeit als Revisor beim Tiroler Raif- feisenverband und wechselte als 32- jähriger in den Milchhof Inns- bruck, wo er 1977 zum Ge- schäftsführer be- stellt wurde.

Die Molkerei Schwaz wurde übernommen, 1991 – nach der Fusion mit der Inntal Milch Wörgl – erfolgte die Um- benennung in Tirol Milch und die Auf- nahme von weite- ren Molkereien und Käsereien in die Genossenschaftsstruktur.

Dieser Weg wurde noch vor den vielen Rufen nach Strukturbereinigung begonnen. So konnten das Unternehmen und die Marke Tirol Milch schon vor dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union im Jahr 1995 aufge- baut und gefestigt werden.

Trotz österreichischer Schlagzeilen von Milchüberschüssen und gleichzeitigen Ver- sorgungsengpässen, Managementfehlern und Betriebsstilllegungen war man in der La- ge, für die Tiroler Milchbauern nach Ende der Versorgungsgebietsregelung und des garantierten Milchpreises weiterhin einen guten Erzeugermilchpreis zu zahlen. Gemeinsam mit dem Vorstand war die Geschäftsleitung der Tirol Milch immer davon überzeugt, nur

den finanziell sinnvollen Milchpreis aus- zuzahlen. Dies führte zwar manchmal zu Kritik bei den Bauern, jedoch konnte so eine solide Eigen- kapitals- deckung in der Genossen- schaft erreicht werden. Die Absatzmärkte konnten nicht nur gehalten, sondern auch noch erweitert werden.

Für diese Ver- dienste um die Tiroler Wirt- schaft im all- gemeinen und der Tiroler Land- und Milchwirtschaft im besonderen ist Dipl.-Ing. Hans Partl ge- ehrt worden.

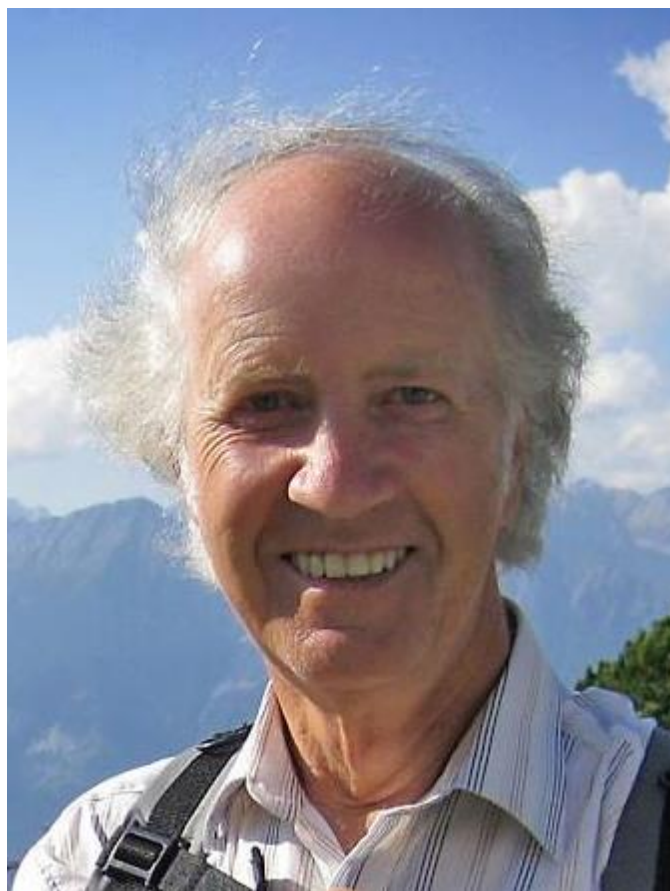
Für seine Lei- stungen wurde er unter an- dere-

rem mit dem Berufstitel „Kommerzialrat“ aus- gezeichnet.

Hans Partl, mit Gattin Inge verheiratet und Vater von drei Kindern, holte sich die Kraft für seinen Beruf in der spärlichen Freizeit beim Radfahren.

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

Kommerzialrat Dipl.-Ing. Hans PARTL



ein Achtziger

Einladung

**38. Milchwirtschaft-
liche Wallfahrt
21. August 2022
10:30 Uhr**



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

Beim Gottesdienst, den **Pfarrer Mag. Ernst Ellinger** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben. Den Gottesdienst wird die **Bundemusikkapelle Itter** mitgestalten.

Anschließend an den Gottesdienst sind die Teilnehmer zu einem freundschaftlichen Beisammensein in die neue KRAFTalm eingeladen.

Wie wir uns bei der letztjährigen Wallfahrt überzeugen konnten, bringt uns die topmoderne neue „Salvista-Gondelbahn“ völlig lautlos und schnell auf die KRAFTalm – die nunmehr die Mittelstation ist, da die Bahn verlängert wurde und noch weiter auf die Kleine Salve führt.

Wer bis ganz nach oben fährt, kann einen 360-Grad-Weitblick auf das Inntal, den Wilden Kaiser und die Hohe Salve genießen.

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

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	19,00 Euro
Jugendliche	14,50 Euro
Kinder	9,50 Euro

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

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

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Über die Zukunft des Käserei Anlagenbaus am Beispiel der Teilbereiche Käsen, Pressen und Salzen

Fachbeitrag anlässlich der Ansbacher Fachgespräche 2022

„In der Welt der Technik darf man nie stillstehen“, das ist bei BERTSCHfoodtec Group besonders wichtig, denn das Familienunternehmen aus Österreich treibt stets dynamisch Veränderungen voran. So wurden in letzter Zeit nicht nur die vorhandenen Teams verstärkt, sondern auch eine neue Produktionsstätte in Braz mit eigener Stromversorgung mittels einer Photovoltaikanlage in Betrieb genommen. Durch die geografische Annäherung zum Headquarter werden besonders technische Entwicklungen und Innovationen wie die Überarbeitung des Universal Käsefertigers und einer BERTSCH Einschwemmpresse vorangetrieben.

Breites Produktportfolio

BERTSCHfoodtec ist ein international angesehenes und erfahrener Partner im Anlagenbau für Käserei- und Molkereianlagen. Das Produkt- und Leistungsportfolio ist dementsprechend breit und beinhaltet sowohl die Planung und Umsetzung schlüsselfertiger Anlagen als auch den Austausch einzelner Komponenten.

Das Unternehmen entwickelt leidenschaftlich laufend neue Produktkonzepte. Neben dem weltweit bekannten BERTSCH Universal Käsefertiger, rücken unter anderem die eigens entwickelten Einschwemmpressen, Entmolkungsanlagen und Salzbadlösungen in den Fokus. Sie alle überzeugen durch kompromisslose Qualität, hochwertige Komponenten und modernste Prozesstechnik. Durch die langjährige Erfahrung und das unternehmensinterne Know-how werden sie zudem ständig weiterentwickelt.

1. Käsen

Das Käsen, wie die Gelbbruchbereitung auch genannt wird, hat wie viele Bereiche in der Käserei mit Philosophie, traditionellen Produktionsmethoden und Glaubenssätzen zu tun. Warum dies so ist und welche Auswirkungen dies auf den Anlagenbau hat kann gut an der

Entwicklung der Doppel-O Universal Käsefertiger erläutert werden. In diesen Zusammenhang gilt es die früher verbreitete Lehrmeinung, die Füllmenge in einem Käsekessel sollte 90 cm Höhe nicht überschreiten zu erwähnen.

Durch das Wachstum der Käsereien wurden größere Käsekessel benötigt. Dabei stieß das traditionelle Konzept der runden Käsekessel an seine Grenzen, da bei größeren Käsekesseln auf Grund der Bauform meist eine Füllhöhe höher als 90 cm gewählt werden musste. Um die gewünschte Bruchgröße und Turbulenz in tieferen Kesseln zu erzeugen, mussten die Schneide- und Rührwerkzeuge in diesen Käsekesseln mit einer höheren Rührgeschwindigkeit betrieben werden. Insbesondere in der Bruchbereitung mit Drahtarfen führte dies zu höheren Verlusten durch Bruchkornverletzungen und Käsestaub. Dies hat aber auch dazu geführt, dass sich der philosophische Wert von 90 cm Füllhöhe bei Käsekesseln als fixe Größe bei vielen Käsereien, eingepreist hat.

Durch die Konstruktion der Doppel-O-Käsefertiger konnte dieses Thema gelöst werden und es sind heute Fertigergrößen bis zu 35.000l möglich. Denn durch die Entwicklung der kombinierten Schneid- und Rührwerke mit Messerharfen, konnte die nötige Turbulenz beim Rühren und Schneiden erreicht werden, die zur Gelbbruchbereitung benötigt wird, ohne den Bruch zu schädigen. Dadurch können größere Fertiger mit geringem Staubanteil in der Molke gebaut werden. Diese kombinierten Rührwerke konnten bei größeren Käsefertigern auf Grund ihres Gewichtes bei der Reinigung nicht mehr händisch entfernt werden. Dies führte zur Entwicklung der geschlossenen Universal Käsefertigern, die komplett über die CIP-Reinigung gereinigt werden können.

Auch wir als Anlagenbauer sind immer wieder mit den Fragen konfrontiert: „Gibt es in einem Käsefertiger mit mehr als 90 cm Füllhöhe

mehr Verluste und muss bei Rohmilchkäse unbedingt Kupfer eingesetzt werden?“

Die Frage der Verluste bei höheren Füllhöhen können wir leicht kontrollieren und widerlegen.

Denn es gibt mehrere Faktoren, über welche die Staubbelastung in der Molke beeinflusst und verringert werden kann. Umso wichtiger ist es bei jeder Maßnahme, die im Zusammenhang mit der Gelbbruchbereitung verändert wird, anschließend auch eine Kontrolle der Molke in Bezug auf die Parameter Staub und Fettgehalt durchzuführen. Dadurch können mögliche Verluste, die durch geänderte Parameter bei der Bruchbereitung entstehen frühzeitig erkannt und dementsprechend gegengesteuert werden.

Es ist heute möglich die Bruchbereitung vollautomatisiert durchzuführen. Dies ist durch den Einsatz von Galertesonden in Kombination mit Programmen zur Rezeptursteuerung technisch möglich und Stand der Technik. Inwieweit ein Käser auf diese Technik vertraut und sie anwendet, hat vielfach mit der Philosophie des Käfers zu tun. Während ein Teil der Käser auf die neuen Techniken vertraut, möchten andere den Schneidezeitpunkt und andere Parameter selbst bestimmen, um die-

se im täglichen Käsungsverlauf direkt beeinflussen zu können. In diesem Bereich entscheidet einzig und allein die Philosophie des Käfers über den Grad der Automatisierung. Somit sollte der Anlagenbauer nicht nur die Möglichkeiten der Technik kennen, sondern auch die Philosophie des Käfers, um eine kundenspezifische Automatisierung der Anlage umsetzen zu können.

Dies gilt auch für den Einsatz von Kupferrinnenbehältern als Vorgabe oder Wunsch in den verschiedensten Pflichtenheften bei der Erzeugung von Rohmilchkäsen.

Doch was hat die Verwendung von Kupfer mit modernem Anlagenbau und Philosophie zu tun?

Durch Untersuchungen ab den 1960 Jahren bis 1990 wurde eine gewisse Keimhemmung bei der Lagerung von Rohmilch in Kupferkäsekessel nachgewiesen. Darüber hinaus wurde bestätigt, dass höhere Kupfergehalte in der Milch bei Hartkäsen, die länger als 12 Wochen gelagert werden, zu einer Geschmacksverbesserung führten.

Dies hat dazu geführt, dass bis heute für Rohmilchkäse Kupferrinnenbehälter bei Käsekesseln und Käsefertigern vorgeschrieben oder gewünscht werden.

Auch wir als Anlagenbauer sind immer wieder mit der Frage „Muss bei Rohmilchkäse unbedingt Kupfer eingesetzt werden?“ konfrontiert. Hier gibt es nach unserem Dafürhalten nur eine Philosophische Antwort durch den Käser oder eine Vorgabe durch Institutionen. In der uns bekannten Literatur wird zwar eine mögliche Wirkung von Kupfer auf das Endprodukt beschrieben, es gibt aber keine verlässlichen Untersuchungen aus neuerer Zeit, die diese Wirkung wissenschaftlich belegen oder entkräften.

Daher bieten wir unseren Kunden weiterhin Innenbehälter aus Kupfer und Edelstahl an.

Unser Lieferprogramm umfasst:

Offene Käsekessel

- ❖ Für kleine und mittlere Käsereien
- ❖ Innenbehälter aus Kupfer oder Edelstahl
- ❖ Angepasst an die Anforderungen spezieller Käsesorten
- ❖ Universell einsetzbar



BERSCH Universal Käsefertiger
im neuen Design

BERTSCH Universal Käsefertiger Kupfer

- ❖ Vor allem für Rohmilchkäse
- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Hygienesdesign, individuelle Ausrüstung
- ❖ Komplett automatisierbar
- ❖ CIP-Reinigung möglich

BERTSCH Universal Käsefertiger Edelstahl

- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Hygienesdesign, individuelle Ausrüstung
- ❖ Komplett automatisierbar
- ❖ CIP-Reinigung möglich

2. Pressen

Aus der Philosophie der Käsereien, für die wir bisher unsere Anlagen gebaut haben, und die in den von uns betreuten Regionen erzeugten Käsesorten, sind Chargenpressen in den verschiedensten Ausführungen und Automatisierungsgraden entstanden. Dies führte zur Entwicklung von chargenabhängigen Abfüllsystemen in Vorpresswannen und zu Direkteinschwemmsystemen in einzelne Käseformen. Auch wenn Balkenpressen in Österreich und Deutschland an Bedeutung verlieren, sind diese besonders im Gruyère Gebiet immer noch sehr beliebt und werden entsprechend weiterentwickelt und gebaut. In anderen Gebieten haben sich bei den chargenbasieren-



BERTSCH Multiformat Einschwemmpresse mit Hubboden

den Presssystemen Einschwemmpressen in den verschiedensten Automatisierungsgraden etabliert.

Solche Einschwemmpressen sind von der einfachen Jochpresswanne bis zur Einschwemmpresse mit automatischer Entehung in Betrieb.

Dieser Trend hat schlussendlich auch zur Weiterentwicklung der einfachen Einschwemmpressen zu unserer BERTSCH Multiformat Einschwemmpresse mit perforiertem Hubboden geführt.

Unser Lieferprogramm umfasst:

Jochpresswannen

- ❖ Für kleine und mittlere Käsereien
- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Einfache Presswanne für verschiedene Käsesorten

Jochpresswannen mit automatischem Abfüllwagen

- ❖ Zum Direkteinschwemmen des Bruches in die Käseformen
- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Geringer Reinigungsaufwand durch CIP-Deckel
- ❖ Teil-automatisierbar

BERTSCH Multiformat Einschwemmpresse mit perforiertem Hubboden

- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Geringer Reinigungsaufwand durch CIP-Reinigung
- ❖ Einfacher Formenwechsel bei verschiedenen Käseformaten
- ❖ Einfaches Deckelhandling

3. Salzen

Systeme zur manuellen Beladung von Salzbadhorden

Um einen optimalen Prozessablauf bei gleichzeitig minimalem Platzbedarf zu gewährleisten, plant BERTSCHfoodtec Salzbadanlagen passgenau auf die räumlichen und technischen Gegebenheiten des Kunden.

Klapp- bzw. Stapelhorden sind aufgrund mehrerer Etagen platzsparend und erleichtern die Arbeit in kleinen und mittleren Käsereien.

Sie sind sowohl in Salzbadwannen (bodeneben aufgestellt) als auch Tiefensalzbäder (im Boden versenkt) einsetzbar. Die Beladung der Käselaibe erfolgt hierbei manuell. Anschließend werden diese Horden im beladenen Zustand mit einem Kran ins Salzbad transportiert und dort versenkt.



Einfaches Salzbad mit Klapphorden

Die Beladung der Käselaiibe erfolgt hierbei manuell. Anschließend werden diese Horden im beladenen Zustand mit einem Kran ins Salzbad transportiert und dort versenkt.

Die Vorteile sind:

- ❖ Kostengünstige Lösung
- ❖ Universell einsetzbar
- ❖ Einfaches Handling beim manuellen Beladen

Vollautomatische Be- und Entladestation für Salzbadhorden

Bei dieser Variante werden die frischen Käselaiibe über ein Förderband direkt in ein Salzbad transportiert. Dabei taucht das Förderband leicht in die Salzlake ein und schiebt die Käse mit einer speziellen Einschiebe-Vorrichtung äußerst produktschonend in die Salzbadhorden ein. Sobald eine Etage gefüllt ist, wird die Horde um eine weitere Etage in das Salzbad abgesenkt. Eine Krananlage stellt die befüllten Horden anschließend an ihren Platz im finalen Salzbad. Die Entladung erfolgt nach demselben Prinzip.



Salzbad mit automatisierter Be- und Entladestation

Die Vorteile sind:

- ❖ Volle Arbeitsleistung zu jeder Zeit
- ❖ Geringer Personalaufwand
- ❖ Optionale Fernwartung

Direktes Be- und Entladen von Salzbadhorden im Salzbad

Diese Entwicklung erlaubt es die Horden direkt im finalen Salzbad zu befüllen. Die gepressten Käselaibe werden über einen mit Salzlake befüllten Kanal direkt zum Salzbad befördert und dort sanft in die Horde eingeschwemmt. Je nach Ausführung haben die Horden mehrere Etagen und werden mittels Hebeeinrichtung gesenkt oder gehoben, um die verschiedenen Etagen zu befüllen bzw. entleeren. Ausgeschoben werden die Käselaibe mittels einer erzeugten Strömung im Salzbadkanal.

Die Vorteile sind:

- ❖ Platzsparendes System
- ❖ Komplett Automatisierbar
- ❖ Käsegewicht und Chargengröße sind nicht limitiert

Zukünftige Herausforderungen im Anlagenbau aus unserer Sicht

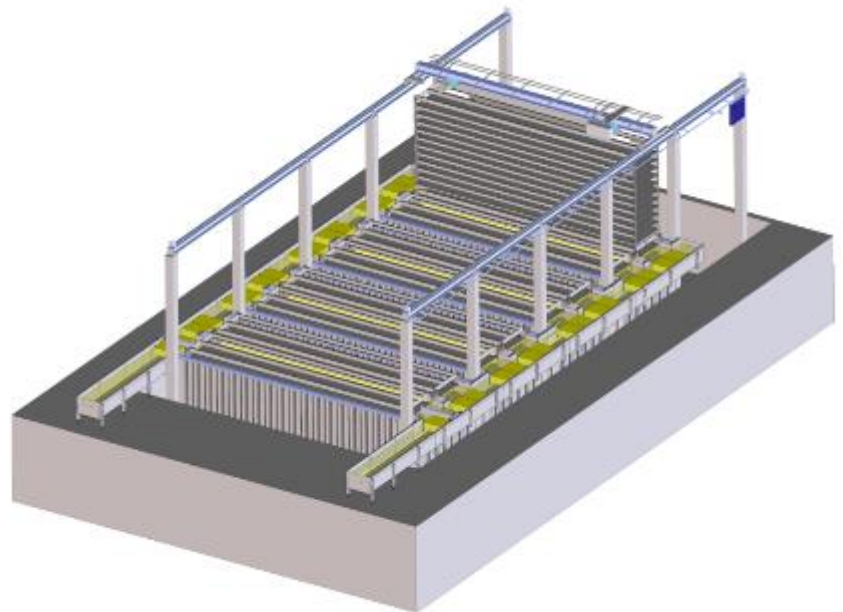
Herausforderungen werden weiter in den Bereichen Automatisierung und Arbeitserleichterung entstehen, da der Fachkräftemangel auch in den Molkereien und Käseereien spürbar ist. Auch der Anteil an weiblichen Arbeitskräften wird in diesem Bereich steigen. Somit wird auch in den Käseereien zukünftig mehr Augenmerk auf ergonomische Arbeitsweisen gelegt werden müssen. Zudem muss es für jeden Betrieb trotz Automatisierung und Arbeitserleichterung möglich sein zu entscheiden, ob eine Industrielle oder handwerkliche Produktion.

Eine weitere Herausforderung sind die steigenden Energiepreise und der Ausstieg aus fossilen Brennstoffen. In diesem Bereich gewinnen die Wärmerückgewinnung und Ressourceneinsparung immer mehr an Bedeutung.

Diesen Herausforderungen wird im Anlagenbau durch folgende Maßnahmen entgegengesteuert:

- ❖ Kundenspezifische Anlagenkonzepte

- ❖ Entwicklung neuer Anlagenkonzepte
- ❖ Nachhaltige Fertigung mit eigenem Ökostrom
- ❖ Effiziente Planung
- ❖ Automatisiertes & energieeffizientes Arbeiten
- ❖ Ermöglichung einer handwerkliche oder industriellen Produktion
- ❖ Wärmerückgewinnung durch die Nutzung von anfallender Prozesswärme
- ❖ Energie- und Betriebsmitteleinsparungen



Automatisiertes Salzbad mit Einschwemmung

BERTSCHfoodtec bietet alles aus einer Hand

Als Komplettanbieter begleitet BERTSCHfoodtec die Kunden von der ersten Beratung, über die Projektierung und Planung, bis hin zur Montage und Inbetriebnahme maßgeschneiderter Anlagen. Durch die eigenen Milchtechnologien und Anlagentechniker kennt das Unternehmen die Prozessabläufe im Produktionsbereich nur zu gut. Die Spezialisten bieten individuelle Lösungen zur Anlagenoptimierung im Bereich der Wärmerückgewinnung, Energieeffizienz und Automatisierung. Ein kompetenter und vor allem schneller Service sichert den Kunden zusätzlich den reibungslosen Betrieb ihrer Anlagen und deren Verfügbarkeit. Nicht umsonst sind BERTSCHfoodtec Produkte und Anlagen auf der ganzen Welt erfolgreich im Einsatz.

Fotos und Texte



BERTSCHfoodtec

Herrengasse 14
6700 Bludenz
Österreich

Kontakt:

Martin Hehle, Customer Relationship Manager
T +43 5552 6135 307
M +43 664 8130 916
E-Mail: martin.hehle@bertsch.at
Website: www.bertsch.at

Vergeltung

Eine Parabel

In Pettenbach war dem Draxler-Toni sein Haus niedergebrannt. Pettenbach hatte dreizehn Häuser, und der Draxler hatte Nummer dreizehn. Kein Wunder also mit dem Unglück. Es wurde ein Gemeinderat einberufen. Die Männer saßen da mit ihren Pfeifen, sahen einander an, nahmen die Pfeifen aus den Lippen, machten sie ein paarmal auf und zu – nicht um zu reden, sondern eher um ein wenig festzustellen, ob die Kieferscharniere noch Gelenköl hatten – und pafften weiter.



Dem Pettenbacher Bürgermeister lag es auf der Zunge: „Liebe Gemeinderatsversammlung! Ich habe Ihnen mitzuteilen, dass des Draxler-Tonis Haus verbrannt ist.“ Aber er

verrauchte den Satz. Das wusste man ja ohnehin.

„Liebe Gemeinderatsversammlung! Der Draxler-Toni hat vierzig Jahre lang als Knecht gespart, damit er sich im einundvierzigsten seine Nummer dreizehn hat bauen können. Im zweiundvierzigsten sind seine vierzig Arbeitsjahre Rauch geworden, ich beantrage, dass im dreiundvierzigsten die Gemeinde dem Draxler-Toni Hilfe leistet.“

Hatte er sagen wollen. Aber er sagte nicht. Was sich von selbst versteht, braucht man nicht zu bereden. Er hätte ebenso gut den Antrag stellen können, dass trotz dem Brand in den Pettenbacher Lungen weiter ein- und ausgeatmet werde.

„... dem Draxler-Toni Hilfe leisten, der mit Fuhren, der mit Sand, der mit Kalk und Steinen, der mit Holz und der mit Maurerarbeit nach Feierabend, jeder eben, wie er kann ...“

Hätte er weiter beantragen können. Aber er beantragte es nicht. Was beantragt ist, kann abgelehnt werden. Was nicht beantragt ist, wird nicht abgelehnt, sondern gemacht.

Und so wäre diese Sitzung wortlos wieder auseinandergegangen, wenn nicht der Lehrer gesagt hätte: „Und was soll nun hinein ins Protokoll?“

„Schreibst halt hinein, dem Draxler sein neues Haus kriegt Nummer vierzehn, weil – damit – no ja – wir wissen schon, warum – adieu, beinand – ich muss heim – ihr wisst's schon, warum.“

Als er draußen war, nickten sie paffend: „Seine gescheckete Gräfin kalbt.“

„Soll das auch ins Protokoll?“ sagte der Lehrer überlegen.

„A Kuh kalbt im Stall und net im Protokoll!“

Drei Tage nach der Sitzung war die Brandstätte aufgeräumt. Alle hatten mitgeholfen. Nur der Draxler-Toni selber nicht. Der konnte nicht. Der saß bei seiner Bas' und stierte Tag und Nacht in eine Ecke, im Mund die kalte Pfeife. Das Unglück hatte ihn zerbrösel.

„Dann hat's auch keinen Wert, dass wir ihm weiterhelfen“, sagte der Bach-Hies, dem's in Sinn lag, das Draxler-Grundstück etwa für ein billiges zu kriegen. Dabei stieß er mit dem schweren Bauernstiefel in den letzten Glutrest der Brandstätte.

Wortlos bückte sich der Bürgermeister und schaufelte ein Stückchen Glut in seine Pfeife. Mit der ging er zum Draxler-Toni. „Zünd!“ sagte er. Folgsam zündete der Toni seine kalte Pfeife an der Glut und war von Stund an wieder fleißig, karrte, zimmerte und bastelte an seinem Neubau.

Der Scheibenbauer war schon mit der sechsten Fuhre aus seiner Sandgrube am Platz.

„So“, sagte er und hob die Wagenbretter, dass der Sand wie Silber niederfloß.

Ungewiss sah ihm der Draxler-Toni ins Auge: „A bissl was hätt' ich schon noch in der Sparkass'.“

„Wirst es brauchen können für den Blitzableiter.“

Der Sägmüller kam mit einer Fuhre Balken. „So“, sagte er, „so Toni!“

Der Draxler kratzte sich hinterm Ohr. „Wennst halt mit dem Zahlen ein wenig warten könnt'st?“

„Brauch' net z'warten, ist schon zahlt, b'hüt Good.“

Der Leiten-Michl schmiss mit Gedröhn seine Fuhre Mauersteine auf den Grund. „So, Toni, so.“

„Ja, und weg'n 'm Zahlen –,“

„Geh, halt's Maul, man hört ja sowieso nix vor lauter Poltern, b'hüt Good.“

Der Rießler-Bauer fuhr gar mit einer Ladung Schindeln an. Der Draxler wunderte sich: „Ja, wo hast denn die her?“

„Überblieb'n beim letzten Decken.“

„Ja, wenn d' aber wieder decken musst?“

„Red net – arbeit – vom Reden wir kein Neubau fertig.“

So machten's alle. Nicht einer, der sich drückte.

Doch, einer drückte sich, der Bach-Hies. Die Nachbarn kamen ihm allmählich drauf: „Bach Hies, wieviel Fuhren hast schon für den Draxler – „

„Jesses, gut, dass d' mich dran erinnerst, morgen fang' ich an.“

Eine Woche ging ins Land. „Hast schon angefangen, Bach-Hies?“

„Jetzt, wo's Grummet reinkommt, bist denn narret?“

Das Grummet ging vorüber. „Bach-Hies, wie ist's mit dem Draxler?“

„Wie wird's 's sein – sauber wachst sein Haus.“

„Net von dir.“

„Wenn's nur wachst – von wem, ist gleich.“

Der andere pffiff leise: „Ein solcher bist du ...“

Dann kehrte er nochmal um: „Bach-Hies, schau, wenn dir eimal dein Haus –“

„Mein Haus is mei' Sach'.“



Haus Nummer 14 wurde endlich fertig. Das letzte, was man daran machte, war der Blitzableiter. Tags darauf war seine Spitze umgebogen. Sie zielte auf des Nachbars Haus, dem Bach-Hies.

Der Draxler-Toni schüttelte den Kopf, kletterte aufs Dach und bog die Spitze wieder gerade. Am anderen Morgen war die Spitze umgebogen, wieder wies sie auf das Nachbarhaus.

Der Toni bog sie wieder gerade. Es nützte nichts, sie zielte wieder auf den Bach-Hies.

„Lass es gut sein, Draxler“, sagte der Lehrer, „es ist eine Verschwörung, ich bringe es im Gemeinderat vor.“

Das tat er denn und fragte feierlich, was die umgebogene Spitze zu bedeuten habe.

Schweigen, langes Schweigen.

„Verschwörung?“ sagte endlich einer, „wenn zwischen vierzehn Häusern etwas reif ist, ist*s von selber reif, Verschwörung braucht’s da nicht.“



Dann fing’s an. Der Bach-Hies hatte einen Kirchplatz. Von dem fuhr er eines Sonntags blitzschnell auf. Spitze Nägel steckten im Sitz.

Wenn der Bach-Hies mit seinem Wagen auf die Straße fuhr, fielen plötzlich alle Räder von den Achsen.

„Ich klagel!“ rebellierte der Bach-Hies im Dorf herum, „das Gericht bringt’s raus, wer mir das antut – bist du’s leicht, Leiten-Mich!“

„Wenn’s nur wächst – von wem, ist gleich.“

„Oder kommt’s aus dei’m Haus, Sagerer?!“

„Mein Haus ist mein’ Sach‘.“

Der Bach-Hies ballte die Fäuste. „Ich erwisch’ euch!“

Er wachte Tag und Nacht. Es passierte nichts mehr. „Aha, jetzt lasst ihr mir mei’ Ruh!“

Niemand gab ihm Antwort. Auf der Straße taten sie, als sähen sie ihn nicht.

Bei der Bach-Hiesin war ein Büblein angekommen. Wo sie auch klopfte, es fand sich kein Taufpate. Man verschrieb sich einen aus dem Nachbardorf. Mit einem dicken Taufschmaus richtet man es wieder grade, dachte der Bach-Hies. Die Schüsseln dampften, aber niemand kam.

Da wurde der Bach-Hies klein. Zum Bürgermeister ging er: „Ich geb’ euch das Geld, ich hab’s in Schilling und Groschen ausgerechnet, was mich getroffen hätt’ – da, nimm!“

Der Bürgermeister horchte auf das Ticken seiner Wanduhr. Kein Wort sprach er. Mit dem Ellbogen wischte er das Geld vom Tisch.

Zum Daxler-Toni selber ging jetzt der Bach-Hies: „Schau, ich weiß, es war nicht recht von mir – aber ist das recht von euch jetzt? – Draxler, lass mich’s nicht entgelten- hilf mir bei den andern, sonst – sonst –“

Der Draxler-Toni ging von Haus zu Haus: „Lasst’s gut sein, jetzt, er hat genug gebüßt ...“

Sie schauten durch ihn durch, als sei er Glas.

„Schau- Bürgermeister, wenn ich selber ihm vergeben tät“ ...“

Der Bürgermeister rauchte schweigend seine Pfeife. In den Kringeln stand es lautlos, unerbittlich: „Du? Was geht es dich an? Es handelt sich schon lange nicht mehr um dich ..“

„Und dann, Bürgermeister, hat er sich doch gegen kein geschriebnes G’setz –“

Der Bürgermeister sagte nichts. Nur in den Kringeln stand es wieder lautlos, unerbittlich: Ungeschriebene Gesetze sind die stärkeren, und unter diesen ist das ungesprochene am stärksten.

Der Bach-Hies verkaufte Haus und Hof und zog in die Stadt. Man hat nie mehr von ihm gehört.

Österreichische Post AG
Info.Mail Public Entgelt bezahlt

