DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen ❧ **Weiterbildung** ❧ **Informationen**

2/2022

	Nachlese zum Frühsommerausflug 29. Juni 2022
Personelles	✞ **Dipl.-Ing. Franz DINBÖCK** ✞ **Johann ERBER** ✞ **Herbert FÜRNHAMMER** ✞ **Christina GIANOTTI** ✞ **Johann KRESSER**
	Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz
Fachartikel	**Clostridien und Propionsäurebakterien verstehen und vermeiden**
	Nachlese zum Herbstausflug 4. November 2022
Erzählung	**Räuber Rinaldo erinnert sich** Hans Baumann

Es wird von einem König im fernen Osten berichtet, der viel Macht, Ansehen und Reichtum besaß. Er hatte viele Minister, die ihm halfen, sein Land gut zu regieren.

Als einer von ihnen, ein sehr gebildeter Mann, den christlichen Glauben annahm, stellte ihm der König viele Fragen zu seiner neuen Religion.

Der Minister erklärte, dass er an Jesus glaube, und dass Gott ihn ihm Mensch wurde. Gott sei selbst auf die Welt gekommen als der, der die Welt von ihrer Schuld befreit und den Weg zu Gott zeigt.

Dem König war das unverständlich. „Denn", sagte er, „wenn ich will, dass etwas geschehen soll, dann gebe ich meinen Dienern Befehle, und das genügt. Warum sollte Gott selbst in diese Welt kommen, um irgendetwas zu tun? Er ist doch viel mehr als ein König!"

Der König wollte den Minister wegen seiner Bekehrung zum christlichen Glauben entlassen. Da er ihn aber sehr gern hatte, versprach er ihm Gnade, wenn er eine Antwort auf diese Frage wüsste.

„Gewährt mir 24 Stunden, Majestät, und ich will Euch antworten", bat der Minister.

Er ließ einen geschickten Schnitzkünstler holen und gab ihm den Auftrag, eine Puppe anzufertigen, die genauso aussehen sollte, wie die zweijährige Tochter des Königs.

Als am folgenden Tag der König im Boot eine Spazierfahrt unternahm, warf der Schnitzkünstler auf ein vereinbartes Zeichen hin die Puppe mit den Kleidern der kleinen Prinzessin ins Wasser.

Der König sah die Puppe ins Wasser fallen und rief „Meine Tochter!" und sprang sofort ins Wasser.

Der Minister fragte ihn anschließend, warum er selbst sein Kind habe retten wollen, wenn doch ein Wort an seine Diener genügt hätte. „Es ist das Herz des Vaters, das so handeln musste!" erwiderte der König.

Herausgeber: Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel. 05 92 92-1810, Fax 05 92 92-1899, E-Mail kaesiade@lk-tirol.at
Obmann: Sebastian Wimmer, Mitterwarming 2, Hochfilzen, Redaktion: Susanne Köferle

Editorial

Geschätzte Mitglieder, liebe Freunde und Gönner unseres Verbandes!

In wenigen Tagen endet das Jahr 2022, ein Jahr, das uns vor Augen geführt hat, dass Friede und Sicherheit selbst in Europa nicht selbstverständlich sind.

2022 wurde geprägt von der Ukrainekrise und den damit verbundenen Auswirkungen, Folgen und Verunsicherungen sowohl auf das tägliche Leben der Wirtschaft als auch auf das private. Es hat uns auf ein Neues ziemlich viel abverlangt. War man mit Jahresbeginn noch optimistisch gestimmt, dass dieses Jahr gut verlaufen könnte, so wurde man mit dem Einmarsch Russlands in die Ukraine letztendlich eines Besseren belehrt. Dieses Ereignis hat nicht nur die Politik getroffen, sondern auch unser gesamtes gesellschaftliches und privates Leben massiv beeinflusst. Die Verunsicherungen bezüglich der Energieversorgung, der Teuerung und der Gefährdung demokratischer Prinzipien sind weiterhin groß und beschäftigen uns alle.

Dennoch gab es auch schöne und positive Momente, an die wir uns erinnern können, denn wir konnten wieder alle geplanten und vorgesehenen Veranstaltungen durchführen und abhalten. Als erste Veranstaltung erfolgte der Frühsommerausflug im Juni zur HBLFA Tirol und der TFBS Schwaz – Rotholz. Am 21. August konnten wir die 38. Milchwirtschaftliche Wallfahrt auf der Kraftalm feiern und ebenso fand am 15. September die Jahreshauptversammlung in Strass statt. Ein sehr geselliger Tagesausflug nach Sterzing im November schloss unser Veranstaltungsjahr. Über die einzelnen Veranstaltungen wird im Inneren der Zeitung ausführlicher berichtet.

Wir können 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 Augenmerk auf die Ausbildung zu legen und fabelhafte 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 Betrieben und den Lehrlingen versuchen wir uns ein Bild über den Ausbildungsstand, die Erwartungen der Betriebe und deren Zielerreichung zu machen, um Verbesserungen zu ermöglichen. Einem berechtigten Kritikpunkt der Lehrbetriebe - zu wenig Transparenz bei der Leistungsbeurteilung in den Kompetenzbereichen und zu viele Befreiungen bei Gegenständen im 2. Bildungsweg - haben wir bereits begonnen entgegenzuwirken, indem wir ein neues Unterrichtskonzept entworfen haben, um es für die Schüler und Schülerinnen attraktiver zu gestalten. Wenn wir die Zahlen der Auszubildenden betrachten, können wir mit Stolz und entgegen dem allgemeinem 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, der HBLFA – Tirol, der WKO – Tirol, der VÖM, dem Förderverein Rotholz und den einzelnen Betrieben, wodurch es wieder möglich war gemeinsam den Leistungswettbewerb durchzuführen.

Um die Zeitung noch interessanter zu gestalten, sind wir bestrebt neben den Berichten über Veranstaltungen, Personalien und Ausbildung, auch interessante Fachartikel zu veröffentlichen.

In diesem Sinne **wünsche ich allen Mitgliedern, Freunden, Gönnern** und deren **Familienangehörigen ein friedvolles** und **besinnliches Weihnachtsfest** sowie **ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2023**.

Bleibts gsund!

Euer Obmann

Sebastian Wimmer

Nachlese zum Frühsommerausflug

Aufgrund von Corona mehrfach verschoben, fand am Mittwoch, den 29. Juni 2022, die Besichtigung der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel und Biotechnologie (HBLFA) Tirol statt.

Zum Versand unserer Verbandszeitung mit der Einladung können die Parkinsonschen Gesetze vom britischen Historiker Cyril Northcote Parkinson zitiert werden – mehr als ein halbes Jahrhundert alt, aber unverändert aktuell:

„Die Post ist eine Institution zur verteuerten Verlangsamung der Briefzustellung mit dem Ziel der Selbstabholung gegen zehnfache Gebühr."

„Unter Rationalisierung verstehen die meisten Postminister, dass man die Gebühren laufend erhöht und die Zustellung ständig verschlechtert".

Wie Markus Leitgeb, Sprecher der Post, bestätigt, kommt es aufgrund von vermehrten Krankenständen zu Verzögerungen in der Zustellung. Der Arbeitsmarkt sei zudem derzeit eine große Herausforderung, nicht nur für die Post. Pakete sind von den Verzögerungen nicht betroffen, jedoch Briefe, Werbesendungen und Medienpost. Diese werden aufgrund der derzeitigen Umstände „alle paar Tage" zugestellt.

Sogar unsere Südtiroler Kollegen hatten die Verbandsinformation Tage vor den Nordtiroler in Händen. Einige erfuhren gar erst am Veranstaltungstag von der Einladung.

So traf sich leider nur ein kleines Häuflein von Mitgliedern vor Ort. Alle anderen haben eine wirklich sehenswerte Führung verpasst.

Dafür musste man allerdings gut zu Fuß sein. Bei der Weitläufig des Komplexes dürften der Direktor und sein Stellvertreter, Hofrat Mag. Ronald Zecha und Hofrat Dr. Klaus Dillinger, kein Problem haben, auf die empfohlenen 10.000 Schritte täglich zu kommen.

Die beiden Herren begrüßten uns im Vorbereich Direktion/Verwaltung und stellten „ihre" Schule vor.

Der neue Gebäudekomplex ist baulich und inhaltlich in drei jeweils durch Brücken miteinander verbundene Baukörper bzw. Bereiche aufgeteilt: Internat, Schule, Forschung & Service (Direktion, Verwaltung).

Damit ist es die einzige berufsbildende höhere Schule mit Forschungs- und Serviceeinrichtung in Westösterreich.

Sie untersteht dem Landwirtschaftsministerium (zur Zeit unserer Führung hieß es Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus nunmehr ist es das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft) sowie dem Unterrichtsministerium (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung) und ist dank eines Kooperationsvertrages mit dem Land Tirol Teil des Bildungszentrums Rotholz.

Dieser Kooperationsvertrag regelt die Zusammenarbeit von drei Schulen und einer Forschungseinrichtung:

- der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel und Biotechnologie (HBLFA)
- der Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz (LLA)
- der Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz (TFBS)

Die HBLFA Tirol bietet mit den beiden fünfjährigen Fachrichtungen „Landwirtschaft und Ernährung“ sowie „Lebensmittel- und Biotechnologie“ zwei attraktive Ausbildungswege an, die zur Matura führen und eine solide Grundlagen für ein Studium an einer Universität oder Fachhochschule vermitteln, aber auch den Einstieg in qualifizierte Berufsfelder oder die Selbständigkeit ermöglichen.

Die LLA, eine dreijährige Fachschule, hat vier Fachrichtungen im Angebot: Landwirtschaft, Betriebs- und Haushaltsmanagement, sowie die Berufsschulzweige Forstwirtschaft und Gartenbau. Absolventinnen und Absolventen können nach dreijähriger facheinschlägiger Berufstätigkeit und einem Fachgespräch den Ingenieurstitel erlangen.

Wer sich für den Lehrberuf des Milchtechnologen interessiert, kann sich in der TFBS ausbilden lassen. Mit dem modernsten Milchverarbeitungsbetrieb Österreichs ist die Ausbildung auf modernstem Stand der Technik für die nächsten Jahre gesichert.

Daneben werden noch Facharbeiter- und Meisterkurse sowie Schulungen für Direktvermarkter angeboten.

All diese Einrichtungen arbeiten miteinander, es ist nicht so, dass jeder alles selbst macht, sondern jeder macht das, worin er gut ist und stellt es den anderen zur Verfügung.

Beispielsweise nutzen die Schülerinnen und Schüler der HBLFA Tirol im Unterricht den Stall der LLA Rotholz mit, damit konnte auf einen zweiten Lehrstall im Campus verzichtet werden. Die Schülerinnen und Schüler der Fachberufsschule und der LLA wiederum nutzen die modernen Milchpraxis- und Laborräume sowie die Lehrbetriebs-Käserei der HBLFA Tirol. Alle Institutionen profitieren von der neu errichteten Wirtschaftsküche der Landwirtschaftlichen Lehranstalt, welche die Schülerinnen und Schüler aller dreier Schulen am Standort verpflegt. Auch die neuen Sportmöglichkeiten an der HBLFA haben die Schülerinnen und Schüler der verschiedenen Einrichtungen schätzen gelernt.

Einige Kennzahlen zur HBLFA:

- auf 24.500 Quadratmeter Nettonutzfläche

- bis zu 13 Klassen
- bis zu 400 Schülerinnen und Schüler (die Mädels sind eindeutig in der Überzahl)
- rund 45 Lehrkräfte
- bis zu 200 Internatsplötze
- 6 Sozialpädagoginnen

Besonders stolz ist Hofrat Zecha auf die hundertprozentige Erfolgsquote bei der schriftlichen Reife- und Diplomprüfung sowie fünf ausgezeichneten und drei guten Erfolgen in der Gesamtbewertung, mit welcher die 33 Maturantinnen und Maturanten der HBLFA Tirol ihre Schulkarriere beendeten.

Da seit einigen Jahren die schriftlichen Klausuraufgaben und die Korrekturvorschriften in Deutsch, Englisch und angewandter Mathematik zentral vorgegeben werden, ist die HBLFA mit anderen berufsbildenden höheren Schulen wie beispielsweise höheren technischen Lehranstalten (HTL), Handelsakademien, Tourismusschulen, Gymnasien oder Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe (HLW) vergleichbar.

Zum zweiten Mal in Folge hatten die Absolventinnen und Absolventen der HBLFA Tirol in diesen zentral geprüften Gegenständen eine hundertprozentige Erfolgsquote. Damit zählt die HBLFA Tirol zu den besten und erfolgreichsten Schulen in Tirol.

Über 6.400 Unterrichtsstunden in der fünfjährigen Langform und knapp 4.000 im dreijährigen Aufbaulehrgang hatten die Absolventinnen und Absolventen an der HBLFA Tirol auf dem Weg zur Reife und Diplomprüfung absolviert, ergänzt durch unzählige weitere Stunden für Hausübungen, Diplomarbeitsausarbeitung und Lernzeiten.

Das gute Image der HBLFA wirkt sich auch positiv auf die Schülerzahlen aus.

Nach der Theorie kommt die Praxis bzw. die Besichtigung der Räumlichkeiten. Die begann im Turnsaal. Der hat die Größe von zwei einfachen Turnhallen und kann auch als Veranstaltungsraum genutzt werden. Mit Teppich ausgelegt und bestuhlt, bietet er auf 860 Quadratmeter Nutzfläche Platz für bis zu 600 Leute (inklusive der Galerie). Für Veranstaltungen kann auch eine Cafeteria gemietet werden.

Neben dem Turnsaal besichtigten wir noch die kleine und große Kletterhalle. In der großen Boulderanlage ist die Nutzung nur unter Aufsicht gestattet, dafür haben drei Lehrer die Ausbildung zum Klettern und Sichern absolviert.

Ergänzt wird das große Sportangebot im Freien durch einen Kunstrasenplatz, eine Beachvolleyballanlage, eine Laufbahn, eine überdachte Eisstockbahn (im Winter) bzw. Kegelbahn (im Sommer).

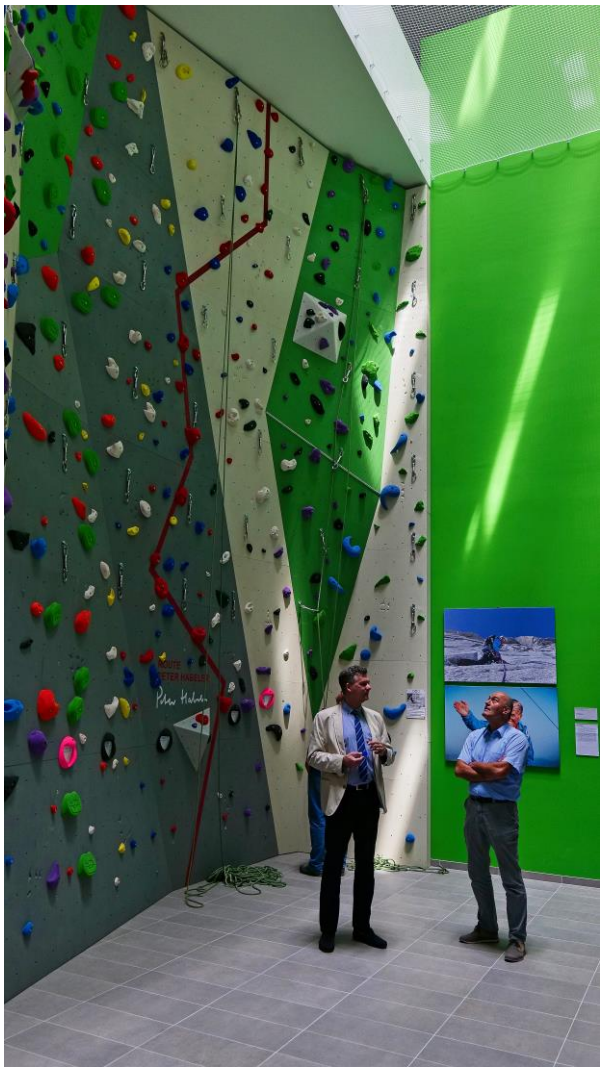
Neben einem Fitnessraum haben die Schülerinnen und Schüler also viele Möglichkeiten sportlich aktiv zu sein – im Unterricht und in der Freizeit.

Abgerundet wird das Angebot durch Musik- und Theatergruppe, Töpferkurse, etc.

Die Philosophie der Schule lautet: „Geht es den Schülerinnen und Schülern gut, lernen sie besser“.

Dies gilt vor allem für die Bewohnerinnen und Bewohner des Internats, welches wir auf dem Weg über die Kapelle besichtigten. Ausgelegt ist es für 200 Betten, jeweils zwei Zwei-Bettzimmer bilden einen Wohnverband mit großem Nassbereich (Dusche und WC), in jedem Stockwerk gibt es absperrbare Kühlfä-

chern, Aufenthaltsraum und Küche (450 Euro mit Vollpension im Monat).



Auch an der Gestaltung des Außenbereichs sind die Schülerinnen und Schüler beteiligt. Sie haben einen Barfusspfad kreiert (eine Gehstrecke mit Zonen für das Fühlen unterschiedlicher Naturmaterialien – Kies, Rindenmulch, …), eine Naschecke angelegt (vorherrschend Erdbeeren), eine Insektenwiese, einen Kräutergarten, …

So wie der Nachhaltigkeitsgedanken im Lehrplan seinen Niederschlag findet, spielte er auch beim Bau eine große Rolle. Die gesamte Schule wurde nach dem Standard „klimaaktiv Gold“ errichtet, was für höchste Qualität und niedrigsten Energiebedarf steht.

Das Gebäude hat einen Betonkern und die Grundlastheizung erfolgt über Betonkernaktivierung, eine innovative und kostengünstige Methode zum Kühlen und Erwärmen von Gebäuden.

Das Grundprinzip kennt jeder – im Sommer heizen sich Räume auf, im Winter kühlen sie aus. Die Wände und Decken im Gebäude speichern thermische Energie, um damit die Räume zu heizen oder zu kühlen. Daher werden in die Betonbauteile Rohrsysteme verlegt, in denen Wasser zirkuliert, dass je nach Temperatur aus den Räumen Wärme aufnimmt (die Räume kühlt) oder Wärme an die Räume abgibt (die Räume heizt). Dadurch kann auf eine Klimaanlage verzichtet werden, da die tagsüber durch Sonne, Menschen und technische Anlagen entstehende Wärme über die Rohre ins Erdreich abgegeben wird. Bei kalten Außentemperaturen wird die Wärme des Erdreichs zum Temperieren der Räume genutzt. Für alles, was über die Grundlast hinausgeht, sind die Gebäude an das Biomasseheizwerk Rotholz angeschlossen. Eine kontrollierte zentrale Raumlüftung mit Wärmerückgewinnung sorgt für gut Raumluftqualität. Aus psychologischen Gründen ist in jedem Klassenzimmer trotzdem ein Fenster zu öffnen.

Die Grünflächen auf den Dächern tragen ebenfalls dazu bei, dass die Gebäude nicht überhitzen und durch die dort befindliche Photovoltaikanlage wird Energie erzeugt.

Bei Internat und Schule sind auf den Betonkern Holzbauteile gesetzt worden, der Bereich Forschung & Verwaltung musste aufgrund hygienischer Vorschriften für Labor und Molkereieinrichtung betoniert werden und hat daher nur den Wert „klimaaktiv Silber“.

Bauherr war die Landwirtschaftliche Bundesversuchswirtschaften GmbH (BVW). Neben der Nachhaltigkeit spielte dabei auch die Regionalität eine große Rolle: 25 Firmen waren insgesamt beteiligt, davon kamen 22 aus Tirol. Die vorgefertigten Holzteile wurden aus PEFC-zertifiziertem Holz errichtet (das PEFC-Siegel steht für Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung), das Fassadenholz besteht ausschließlich aus heimischer Lärche, der Beton stammt aus Jenbach, die Holz-Alufenster aus dem Ziller- und die Alufenster aus dem Wipptal. Ein eigenes Lebensmittelgeschäft in Zusammenarbeit mit der Firma Brauneger stellt die regionale Nahversorgung sicher.

Die Parkgarage verfügt über 16 Parkplätze mit E-Ladestationen.Die Bezeichnung Parkplätze ist absichtlich gewählt, denn es sind keine E-Ladestationen, wo E-Autos „tanken“ können. Sondern sie werden als Parkplätze genutzt, auf die sich E-Autos stellen.

2018 erfolgte der Spatenstich, im September 2020 der Einzug. Die Baukosten betrugen 55 Millionen Euro, wobei ein vertraglich vereinbarter Fixpreis gewährleistete, dass es für den Bauherrn zu keiner Kostenüberschreitung kommt.

Dass nach einer Planungsphase von nur einem dreiviertel Jahr mit dem Bau begonnen wurde, ist auch dem damaligen Landwirtschaftsminister Andrä Rupperechter zu danken, der hinter dem Vorhaben gestanden ist.

Heute wäre so ein Bau in dieser Zeit und mit diesen Kosten nicht mehr zu stemmen. Corona und Ukrainekrieg haben die Lieferzeiten für Baumaterialien – falls überhaupt vorhanden – verlängert und massive Kostensteigerungen verursacht.

Die Schulklassen sind auf 36 Schüler ausgelegt und funktional ausgestattet. Je nach Unterrichtsfach – beispielsweise in praktischen Fächern kann somit geteilt werden: zwei Gruppen zu je 18 Schülerinnen und Schüler oder drei Gruppen zu je 12 Schülerinnen und Schüler.

Die Schülerinnen und Schüler wechseln die Klasse, nicht die Lehrerinnen und Lehrer – die ihre jeweilige Klasse so ausstatten, dass ein optimaler Unterricht möglich ist und dabei das unbewusste Lernen gefördert wird. Anhand der aufwändigen Schautafeln wird beispielsweise deren Inhalt durch das bloße Vorhandensein unbewusst aufgenommen und damit gelernt.

Die Klassenzimmer weisen einen hohen Digitalisierungsgrad auf, sogar die Tafel ist elektronisch.

Da die Schülerinnen und Schüler keine Stammklassen haben, gibt es für den Aufenthalt zwischen den Stunden Pausenräume. Außerdem hat jede/r Schüler/in einen persönlichen Spind, einen Spind im Chemielabor und einen Spind für das Kochgewandt.

Die Prüfungszimmer sind mit Computer ausgestattet und die Unterrichts- und Tagungsräume haben alle einen Namen und zwar die Namen der Landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten Österreichs, beispielsweise den Saal Kematen.

Es gibt kein Konferenzzimmer, aber dafür Lehrerarbeitsbüros, wo sozusagen jeder seinen eigenen Bereich hat und Besprechungszimmer für das Treffen mit Eltern.

All diese erwähnten Bereiche sind wir abmarschiert und haben sie besichtigt und beim Einbiegen zum milchwirtschaftlichen Bereich bereits völlig den Überblick verloren. Es dürfte einige Zeit dauern, sich in diesem weitläufigen Gebäudekomplex sicher orientieren zu können. Weshalb wir auch gleich die Frage nach der Instandhaltung und Reinigung stellten. Innen gibt es eine Reinigungsfirma und für außen (vor allem das Mähen und Schneeschaufeln) ist der Maschinenring zuständig.

Die HBLFA Tirol verfügt über die Abteilungen Chemie, Mikrobiologie und Hygiene, Technologie und Beratung sowie Kulturenproduktion, und ist mit Hochschuleinrichtungen wie der Universität Innsbruck oder dem Management Center Innsbruck vernetzt. Die Einrichtung der einzelnen Labors entspricht einerseits den Vorgaben für derartige Einrichtungen auf höchstem Stand, ist aber andererseits auch flexibel, sodass auch weitere Nutzungsmöglichkeiten möglich sind.

Es werden standardmäßige Untersuchungen durchgeführt, Gutachten erstellt und Beratungen angeboten.

In den Labors der Abteilung Chemie übernahm Herr Dipl.-Ing. Roman Garsleitner die Führung, stellte seinen Bereich vor und berichtete über das gemeinsame Projekt mit der Universität für Bodenkultur zum Thema Clostridien und Propionsäurebakterien, welches bei der Milchwirtschaftlichen Tagung 2022 vorgestellt wird.

Im Mustermolkereibetrieb wurden wir von Frau Dipl.-Ing. Elke Öfner erwartet. Einerseits verfügt die HBLFA Rotholz über einen nach modernsten Gesichtspunkten eingerichteten Musterbetrieb für die Großproduktion und andererseits über Praxisräumlichkeiten für die Verarbeitung von Kleinstmengen. Die Verkäsung kann somit in traditioneller handwerklicher Methode als auch in modernster maschinengestützter Prozessfertigung umgesetzt werden. Gelehrt wird Arbeiten auf Kleinstbetrieben wie Almsennereien oder Hofkäsereien sowie modernsten Großbetrieben.

Die Anlagen können für Direktvermarktungs- wie auch Meisterkurse gemietet werden.

Verarbeitet wird Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch von umliegenden regionalen Bauernhöfen. Wichtig ist für alle Verantwortlichen, dass der Betrieb keine Konkurrenz zu den Wirtschaftsbetrieben in der Umgebung darstellt, aber trotzdem Produkte erzeugt, die marktfähig sind, um den Partner ein entsprechend gutes Milchgeld zu bezahlen. Am Musterbetrieb ist eine lebensmittelrechtliche Zertifizierung bereits erfolgt. Für die Klein- und Versuchsproduktionen ist diese Zertifizierung noch im Gange. Dies ist nicht ganz einfach, da wie vorher beschrieben, sehr viele verschiedene Personen die Räumlichkeiten nutzen, die nicht dienstrechtlich zur HBLFA zugehörig sind.

Im Jahr werden rund 1,3 Millionen Kilogramm Käse erzeugt, die einerseits im Handel gelistet sind und andererseits über das hauseigene Lebensmittelgeschäft (dass eine Gewerbeberechtigung hat, womit sich die HBLFA dieser erspart hat) angeboten werden. Mit dem Geld aus dem Käseverkauf wird der Milcheinkauf finanziert.

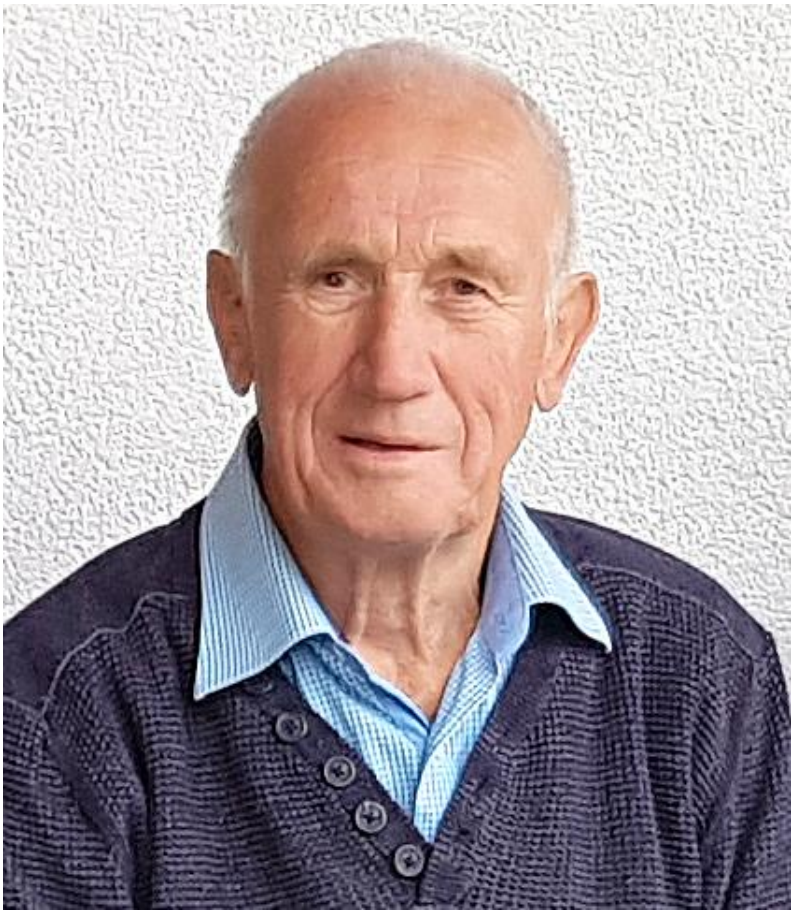
Wir wechselten die Straßenseite und betraten die neurenovierten Räumlichkeiten der Tiroler Berufsfachschule. Durch den regen Zuspruch der Auszubildenden sind die Räumlichkeiten derzeit sehr gut genutzt.

Herr Ing. Bernhard Kupfner ist für 200 Schülerinnen und Schüler zuständig, Tendenz steigend (vor zehn Jahren waren es 130 Schülerinnen und Schüler, damals waren die Schüler in der Mehrzahl, heute ist mindestens ein Drittel Mädchen). Daher wird die Berufsschule derzeit sogar dreiklassig geführt (war nur zweiklassig geplant). Was besonders auffällt, ist die steigende Zahl jener, die bereits eine andere Ausbildung absolviert haben und im zweiten Bildungsweg die Fachberufsschule absolvieren.

An Lehrlingen mangelt es den Milchtechnologen nicht.

Zum Abschluss ging es noch zu einem geselligen Zusammensein zurück in die HBLFA zu Käseplatte, Würstel, Semmel, Bier und Wein.

Matthäus SCHINDLAUER



ein 80iger

Geboren am 27. Mai 1942 als viertes Kind einer Bauernfamilie in Oberwang bei Mondsee hat Matthäus Schindlauer als Spätberufener mit 21 Jahren die Käserlehre in Oberndorf bei Salzburg begonnen.

Er besuchte die Fachschule für Käserei in Rotholz, die er am 12. Mai 1970 mit der Meisterprüfung abschloss.

Im Jahr 1971 zog es ihn mit seiner Familie nach Tirol zur Sennerei Hirschhuber in Schlitters, ins Zillertal.

Noch im selben Jahr ging es weiter nach Terfens, wo er auch als Oberkäser tätig war.

Ende 1971 sucht sich Matthäus Schindlauer eine größere Käserei in Walchsee als Betriebsleiter.

Im Betrieb in Walchsee kam es dann in seiner aktiven Zeit zur Umstellung auf eine Biokäserei, die auch sehr fordernd war.

Während dieser Zeit in Walchsee bekam er eine Auszeichnung für „in drei Jahre hintereinander erste Qualität“, die ihn natürlich sehr freute.

In diesem Betrieb blieb er bis zur Pensionierung und das schöne Walchsee wurde zwischenzeitlich für ihn und seine Familie zur festen Heimat.

In seiner Pensionierung ging er dann noch fünf Mal als Käser auf die Feldalm, die sich als kleine Almgemeinschaft in der Walchseer Gemeinde befindet.

Er blieb dort im Sommer für jeweils fünf Wochen auf der Alm wo er die Milch von mehreren Almbauern verkäste.

Dies war noch ein unvergesslich schöner, obwohl mit viel Arbeit verbundener, Abschluss seiner beruflichen Laufbahn.

Von dieser einmaligen und auch sehr geselligen Zeit auf der Alm erzählt „Hias“ immer noch sehr gerne.

Dipl.-Ing. Peter SPIELBAUER

ein 80iger

Ebenfalls seinen 80. Geburtstag feiert am 31. August 2022 unser Mitglied Peter Spielbauer.

Geboren wurde Herr Dipl.-Ing. Peter Spielbauer am 31. August 1942 in Vöcklabruck.

Die Volks- und Hauptschule besuchte er in Salzburg.

Dann folgte die dreijährige Landwirtschaftslehre in Mödlham. Als erste milchwirtschaftliche Tätigkeit hat Peter Spielbauer die Milch in die dortige Emmentalerkäserei geliefert und die Molke als Schweinefutter wieder mitgenommen.

Der nächste Schritt war die vierjährige landwirtschaftliche Mittelschule in Raumberg, gefolgt vom Studium an der BOKU in Wien 1965 bis 1970.

Eingetreten ins Berufsleben ist Peter Spielbauer bei der ALPI und wechselte nach zehn Jahren als Molkereidirektor nach St. Johann.

Von 1980 bis 1985 hat er mit einer sehr motivierten Mannschaft die industrielle Veredelung der Molke zu einem erfolgreichen Rohstoff begonnen.

1985 kehrte Peter Spielbauer als Geschäftsführer zur ALPI zurück.

Von 1990 bis 1995 war er Vorstandsmitglied bei der Austria Milch- und Fleischvermarktung reg. Gen.m.b.H. kurz AMF, dem damaligen Zusammenschluss der Molkereiverbände zu einem Großkonzern.

1995 erfolgte sein freiwilliger Ausstieg aus der Molkereiwirtschaft und er ging als selbständiger Bauer nach Schweden.

Offiziell verabschiedete er sich 2005 in die Pension, aber die Landwirtschaft war, ist und bleibt sein Leben.

Von dem Tag an, da er als Landwirt in Schweden ansässig wurde, war er der Ansprechpartner vor Ort, wenn Kontakte aus seiner aktiven Zeit in Österreich eine Exkursion über die Landesgrenzen hinaus planten.

Er war immer gerne bereit, bei der Programmerstellung behilflich zu sein und hat oft auch persönlich unzähligen interessierten Gruppen in kurzer Zeit viele Einblicke in Landwirtschaft, Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft Schwedens ermöglicht.

Wir wünschen dem vitalen und lebensfrohen Jubilar weiterhin viel Gesundheit und noch viele schöne Jahre mit interessanten Herausforderungen.

Nachlese zur Jahreshauptversammlung am Mittwoch, 21. September 2022 18:00 Uhr, Gasthof „Post" in Strass

Obmann Sebastian Wimmer begrüßt alle MilchwirtschaftlerInnen sowie die Ehrengäste.

Ehrengäste: Bürgermeister von Strass im Zillertal – Herr Ing. Karl Eberharter, Landesinnungsmeister - Herr Alfons Wachter, Obmann Berglandmilch Wörgl - Stefan Lindner, Generaldirektor Dipl. Ing. Josef Braunshofer, Direktorin der TFBS Schwaz-Rotholz SR Dipl.-Päd. Gudrun Schwaiger.

Weiter die Obmänner der Genossenschaften, die Vertreter der Presse, die Schüler und Schülerinnen der TFBS Schwaz-Rotholz mit Lehrkörper.

Nach kurzem Innehalten zum **Gedenken** an die **verstorbenen Mitglieder** Dipl.-Ing. Peter Graggaber, Herrn Gino Franco Di Dionissio, Käsermeister Herbert Plangger, Herrn Johann Erber, Herrn Herbert Fürnhammer, Dipl.-Ing. Franz Dinböck berichtet Obmann Sebastian Wimmer über das abgelaufene Jahr.

Die **15. Internationale Käsiade** in Hopfgarten vom 4. Bis 6. November 2021 war trotz Covid-Auflagen sehr erfolgreich. Die Ablaufplanung und Organisation beginnend von der Anmeldung zur Käseanlieferung, der Klasseneinteilung, die Jurymitglieder, die Bewertung und Auswertung, der Informationsfluss sowie die Preisverleihung verlangte im Vorfeld eine umfangreiche Koordination. Mehr als 550 verschiedenen Käsesorten und Käsetypen aus neun Nationen wurden bewertet. Ein besonderer Dank an alle Vorstandsmitglieder und freiwilligen Helfern, ohne die diese mehr als fünf Tage dauernde Veranstaltung nicht möglich gewesen wäre. Ein danke der HBLFA Tirol dem Direktor sowie Hofrat Dr. Klaus Dillinger mit Team, allen Sponsoren und finanziellen Unterstützern wie der AMT, dem Tourismusverband Wilder Kaiser, der Marktgemeinde Hopfgarten, der Tourismus-

schule Wilder Kaiser, der Tirol Milch sowie allen teilnehmenden Betrieben.

Beim **Frühjahresausflug** am 29. Juni 2022 zur HBLFA Tirol sowie zur TFBS Schwaz-Rotholz nach Rotholz bekamen alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen einen tollen Einblick in die Ausbildung unserer Milchtechnologinnen und Milchtechnologen. Einen herzlichen Dank für die hervorragende Führung in beiden Ausbildungsstätten, welche wir mit einer kleinen Jause in gemütlicher Atmosphäre ausklingen ließen.

Am 21. August 2022 fand die **38. milchwirtschaftliche Wallfahrt** auf der Kraftalm statt. Einen herzlichen Dank an Ehrenobmann Hermann Hotter sowie Obmann-Stellvertreter Klaus Dillinger, welche durch den kurzfristigen krankheitsbedingten Ausfall von Pfarrer Mag. Ernst Ellinger einen geänderten Wallfahrtsablauf andächtig leiteten. Die feierliche Umrahmung erfolgte dankeswerter Weise wiederum von der Bundesmusikkapelle Itter.

Zu den **weiteren Tätigkeiten** und Interessenseinbringungen des Verbandes zählen die Mitgliedschaft im Lenkungsausschuss der HBLFA – Rotholz, Einbringung bei der Berufsausbildung, im Bundesministerium, der Vereinigung Österreichischer Milchwirtschaftler, der Wirtschaftskammer sowie Mitglied im Verein (Cluster) VGH.

Im **Ausblick** spricht Obmann Sebastian Wimmer einen Frühjahresausflug, die 39. Milchwirtschaftliche Wallfahrt, die 16. Internationale Käsiade sowie den Herbstausflug an.

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

Anschließend stellt **Kassier Lutz Pfeffer** in seinem Kassabericht eindrucksvoll und übersichtlich die Finanzlage unseres Verbandes dar. Der Verband verfügt über eine solide finanzielle Basis.

Der Antrag der beiden **Kassaprüfer Herrn Wimmer und Herrn Schipflinger** an die Jahreshauptversammlung mit Handzeichen den Kassier sowie den Vorstand zu entlasten erfolgt einstimmig.

Im Anschluss referiert **Frau SR Dipl. Päd. Gudrun Schwaiger, Direktorin der TFBS Schwaz - Rotholz** über

„Neuerungen aus der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotholz“

Sehr geehrte Lehrberechtigte,

sehr geehrte Ausbilderinnen und Ausbilder!

Im Mai letzten Jahres haben wir Sie informiert, dass sich die Zuständigkeit für die Berufsschule Milchtechnologie in Rotholz geändert hat. Inzwischen hat sich sehr viel getan, vor allem haben wir aber nun im Lehrberuf Milchtechnologie eine Qualitätsoffensive gestartet.

Auslöser dafür waren Ihre Rückmeldungen zum Unterrichtsgegenstand „FTO“ (Fachtechnologie). Laut Lehrplan sind in diesem Fach vier große Kompetenzbereiche mit 17 Wochenstunden unterrichtet worden. Reklamiert wurde, dass dadurch die Leistungsbeurteilung (Zeugnisnote) nicht wirklich transparent ist und dass die Schüler/innen teilweise durch die Stofffülle überfordert sind.

Nach Rücksprache mit dem Verband der Käserei- und Molkereifachleute, unserem Schulqualitätsmanager in der Bildungsdirektion und der zuständigen Referatsleiterin im Bundesministerium durften wir eine Lehrplanänderung in die Wege leiten. Die Stundentafel wurde dem veränderten Lehrplan angepasst und nun, da die Begutachtungsphase vorbei ist, darf ich Ihnen davon berichten.

Der Fachunterricht teilt sich ab dem Schuljahr 2022/23 in allen Schulstufen auf folgende Fächer auf:

- Molkerei- und Buttereitechnologie mit 4-5 Wochenstunden,
- Käsereitechnologie mit 4-5 Wochenstunden,
- Mikrobiologie/Chemie mit 4-5 Wochenstunden,
- Milchmanagement/Qualitätssicherung mit 2-4 Wochenstunden,
- Angewandte Mathematik mit 2-3 Wochenstunden (wie bisher) und
- Fachpraktikum mit 8-13 Stunden.

Dadurch ist uns ein Maximum an Transparenz bei der Leistungsbeurteilung hinsichtlich der Kompetenzbereiche gelungen und wir hoffen, dass für die Schüler/innen der Stoffumfang somit noch besser strukturiert ist und sich ihre Kenntnisse in den Zeugnisbeurteilungen eindeutiger abbilden lassen.

Ein weiterer Kritikpunkt, der von verschiedenen Lehrberechtigten immer wieder angesprochen wurde, waren die vielen Befreiungen (15-17 Wochenstunden) in den Gegenständen der Fachgruppe I (Angewandte Wirtschaftslehre, Deutsch und Kommunikation, Berufsbezogene Fremdsprache Englisch, Politische Bildung) bei Schüler/innen im zweiten Bildungsweg. Diese Schüler/innen haben das Erreichen der lehrplanmäßig vorgegebenen Bildungsziele in diesen Gegenständen durch Zeugnisse vorheriger Ausbildungen nachgewiesen und wurden daher von den jeweiligen Gegenständen „befreit“.

Unser Ansatz war es nun, Möglichkeiten zu schaffen, auch diesen Schüler/innen ein interessantes, altersgemäßes Angebot zu unterbreiten. Im Mittelpunkt unseres Unterrichts steht der Schüler/die Schülerin als Facharbeiter/in, als Konsument, als Mitarbeiter/in Ihres Unternehmens und vielleicht als zukünftiger Unternehmer/zukünftige Unternehmerin.

Aufgrund dieser Faktoren haben wir nun ein neues Unterrichtskonzept für unsere Schüler/innen im zweiten Bildungsweg entworfen:

1) Altersgemäße Unterrichtsinhalte, vermehrtes Eingehen auf die für Schüler/innen interessante wirtschaftliche Themen, Allgemeinbildung in Bezug auf aktuelles Geschehen

2) Intensive Zusammenarbeit mit dem fachpraktischen Unterricht im Gegenstand „Fachpraktikum“ und dem Gegenstand „Milchmanagement/Qualitätssicherung“

   - Deutsch und Kommunikation:
     Erstellen des Tagebuches (inkl. Plakaterstellung und Präsentation) für Fachpraktikum, des Konzeptpapiers und das Schreiben der Projektarbeit für die LAP usw.

   - Angewandte Wirtschaftslehre:
     Milchgeldabrechnung, ausführliche Präsentation des Lehrbetriebes, Gütesiegel (AMA), Agrarmarketing in Österreich, Marktforschung, Marketing, „Österreich als Feinkostladen von Milchprodukten auch im internationalen Vergleich“, Kostenrechnung, Entwicklung der Milchwirtschaft in Österreich (damals – heute – morgen), Eingehen auf aktuelle Themen, die die Milchwirtschaft betreffen usw.

   - Berufsbezogene Fremdsprache Englisch – Schwerpunkt auf die Milchwirtschaft bzw. Milchtechnologie:
     Für diesen Unterrichtsgegenstand konnten wir zwei neue Lehrkräfte gewinnen, die sich intensiv mit den dafür notwendigen Englischkenntnissen auseinandergesetzt haben.

Wir erhoffen uns durch diese Änderung der Unterrichtsinhalte, dass auch unsere älteren Schüler/innen für sich einen Vorteil sehen und unser Bildungsangebot gerne annehmen.

Diese Änderungen im Rahmen unserer Qualitätsoffensive werden wir professionell begleiten. Qualitätsmanagement in Schulen ist inzwischen selbstverständlich und wir werden in diesem Schuljahr eine laufende Evaluierung vornehmen. Die Umsetzung dieses Gesamtprojektes wird zwei Jahre lang auf Ebene von QMS begleitet und koordiniert.

Wir werden Sie weiterhin auf dem Laufenden halten.

Mit besten Grüßen aus der TFBS Schwaz-Rotholz
Gudrun Schwaiger und Bernhard Kupfner
Schulleitung

LAND TIROL
Tiroler Fachberufsschule
Schwaz-Rotholz

Johannes-Messner-Weg 6
6130 Schwaz
Telefon +43 (0) 5242 62 479
Mail: direktion@tfbs-schwaz.tsn.at
www.tfbs-schwaz.tsn.at

Anschließend erfolgt die **Vorstellung der Gewinner des Bundeslehrlingswettbewerbs** und die Präsentation derer Facharbeit bei der Lehrabschlussprüfung.

Der Bundessieger vom Leistungswettbewerb der Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz, Herr **Wolfang Seiringer von der Vöcklakäserei,** referierte über die Auswirkung des Salzgehaltes und der Reifungstemperatur auf die Aktivität der Propionsäurebakterien.

Herr **Roland Hermann von der Berglandmilch Feldkirchen** mit seiner Projektarbeit „Alles Laktase“!

Es folgten **die Grußworte** vom Bürgermeister von Strass im Zillertal – Herr Ing. Karl Eberharter und Landesinnungsmeister - Herr Alfons Wachter.

Abschließend bedankt sich unser Obmann bei allen Referenten und Vortragenden, den Mitgliedern, dem Vorstand und Ausschuss, allen Institutionen und lädt zur Käsejause, gesponsert von der Berglandmilch unter Obmann Stefan Lindner und GDIR Josef Braunshofer, ein.

Im Gedenken an

Dipl.-Ing. Franz DINBÖCK

15.09.1931 ✞ 23.08.2022

Je schöner und voller die Erinnerung,
desto schwerer die Trennung.
Aber Dankbarkeit verwandelt
die Erinnerung in eine stille Freude,
Man trägt das vergangene Schöne
nicht wie einen Stachel, sondern wie ein
kostbares Geschenk in sich.

Franz Dinböck wurde am 15. September 1931 in Waizenkirchen in Oberösterreich geboren. Seine Eltern betrieben eine Nebenerwerbslandwirtschaft.

Der Bezug zur Agrarwirtschaft war für Dinböck in der Folge lebensbestimmend. Von 1952 bis 1954 besuchte er die landwirtschaftliche Fachschule in Burgkirchen in Oberösterreich. Von 1954 bis 1958 war er Schüler an der Höheren Bundeslehranstalt für alpenländische Landwirtschaft in Seefeld bzw. Raumberg in der Steiermark.

Auch sein Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien (Abschluss 1962) war der „Landwirtschaft“ gewidmet.

Während seiner Ausbildungsjahre absolvierte Dipl.-Ing. Dinböck verschiedenste landwirtschaftliche und milchwirtschaftliche Praxisaufenthalte in der Schweiz und in Schweden.

Nach einem kurzen Angestelltenverhältnis bei der oberösterreichischen Warenvermittlung in Linz als Leiter der Qualitätsabteilung im Mischfutterwerk Wegscheid folgte am 1. November 1963 der Eintritt in den Schärdinger Oberösterreichischen Molkereiverband, dem Dipl.-Ing. Dinböck in seinen weiteren Lebensjahren die Treue hielt.

Einem Besuch des Molkereimeisterkurses in Wolfpassing im Jahr 1964 folgte am 1. August 1966 die Bestellung zum Leiter der Sektion I „Produktion und Disposition“ des Schärdinger Oberösterreichischen Molkereiverbandes.

Diese Position hatte Dinböck bis zur Gründung der AMF Austria Milch- und Fleischvermarktung reg. Gen. m.b.H. im Jahr 1990 inne.

In der AMF – dem Zusammenschluss von Agrosserta, Alpi, Burgenländischer, Niederösterreichischer und Schärdinger Oberösterreichischer Molkereiverband – war Dipl.-Ing. Dinböck Vorstandsdirektor-Stellvertreter für das Ressort „Produktion, Disposition und Milchtrocknung“ sowie Ressortstabstellenleiter für die Qualitätssicherung und –kontrolle.

Die Qualitätsarbeit lag ihm während seiner ganzen beruflichen Laufbahn in der Milchwirtschaft sehr am Herzen, wobei ihm in Zusammenarbeit mit den Produktionsbetrieben und den Stellen des Milchwirtschaftsfonds ein wesentlicher Anteil an der hohen Qualität der Schärdinger Produkte zufiel. Als oberster „Qualitätsapostel“ der AMF bürgte er dafür, dass die Konsumenten täglich Milch- und Käseprodukte bester Qualität aus dem Hause AMF auf ihrem Tisch vorfanden.

Seit 1966 war Dipl.-Ing. Dinböck mit seiner Frau Rosemarie verheiratet. Der Ehe entstammen drei Kinder. Neben Familie und Arbeit blieb aber immer noch Zeit für die dritte große Leidenschaft im Leben von Dipl.-Ing. Dinböck – die Jagd.

Im Gedenken an

Johann ERBER

11.11.1939 ✞ 22.07.2022

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

Johann Erber wurde am 11. November 1939 in Rogatsboden 17 geboren.

Seine Kindheit verbrachte er als Jüngster mit seinem Bruder und seinen beiden Schwestern am elterlichen Gast- und Bauernhof.

Er besuchte die achtjährige Volksschule in Rogatsboden.

Danach arbeitete er im elterlichen Betrieb mit und half auch bei Nachbarn im Tagwerk. Während dieser Zeit besuchte er auch die Landwirtschaftsschule in Reinsberg.

Bereits im jungen Alter von 18 Jahren verlor er seinen Vater.

In diese Zeit fiel auch der Straßenbau der jetzigen B22, wo er als Arbeiter beschäftigt war.

Seine Tante Maria Stamminger animierte ihn, einen Beruf zu erlernen.

1963, im Alter von 24 Jahren, begann er in der Molkerei Wolfpassing eine Lehre als Käser. Der Beruf des Käsers führte ihn dann auch zu seinem langjährigen späteren Arbeitgeber, der Firma ÖMOLK, wo er als Außendienstmitarbeiter im westlichen Österreich die Molkereien betreute.

Sein Lebensmittelpunkt war zu dieser Zeit eine Wohnung in Salzburg-Anif. Da er sein ganzes Leben sehr gesellig war, hatte er einen großen Freundeskreis, mit dem er sehr viele Bergtouren unternahm und auf vielen Schipisten zu Hause war. Berufsbedingt war er oft in Vorarlberg und konnte daher öfters seine Schwester Greti, die in Stein in der Schweiz verheiratet war, und nur 60 Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt wohnte, besuchen.

Ende der 60iger Jahre kaufte seine Tante Maria Stamminger das Haus Pöchlarner Straße 2, das er dann später übernahm. Er erweiterte und renovierte dieses Haus innen und außen und verlagerte somit seinen Lebensmittelpunkt nach Purgstall.

Im November 1983 heiratete er seine Gattin Barbara. Er und seine Gattin bauten das Gartenhaus in der Typoltgasse, wo sie viele gesellige Stunden mit ihren Freunden und Nachbarn verbrachten.

1999 ging er in Pension. Zu dieser Zeit erlaubte es sein Gesundheitszustand noch, viele Reisen, Ausflüge und Wanderungen zu unternehmen.

Mit zunehmenden Alter kamen größere und kleinere Wehwechen und Operationen, wie Bypässe, Herzschrittmacher, Knie und Hüften und im Vorjahr der Schlaganfall.

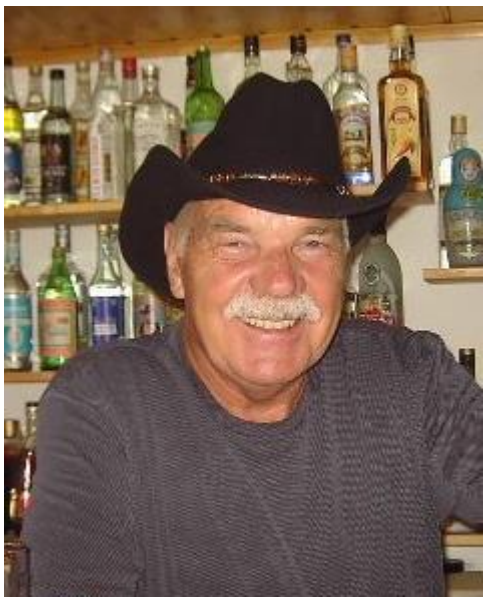
Die Einschränkungen durch Corona und die fehlende Geselligkeit machten ihm allerdings sehr zu schaffen. Seine Gattin Barbara stand ihm in dieser schwierigen Zeit immer zur Seite.

Im 83. Lebensjahr ist Johann Erber am Freitag, den 22. Juli 2022, friedlich eingeschlafen.

Im Gedenken an

Herbert FÜRNHAMMER

17.01.1940 ✞ 28.07.2022



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

Ein begeisterter Milchwirtschaftler und Country- und Rock'n Roll-Musiker mit Leib und Seele ist nicht mehr. Ein reiches, interessantes, ambitioniertes und über viele Strecken sicher sehr schönes Leben ist zu Ende.

Herbert Fürnhammer wurde am 17. Januar 1940 in Waidhofen an der Ybbs geboren, wo er auch seine Kindheit verbrachte, mit all den Schwierigkeiten, welche Kriegs- und Nachkriegsjahre mit sich brachten.

Er besuchte von 1946 bis 1950 die Volksschule in Waidhofen an der Ybbs, gefolgt von der dortigen Hauptschule und begann im Anschluss 1954 eine Molkereilehre in der Milchgenossenschaft Waidhofen an der Ybbs.

Nach deren Abschluss 1957 erweiterte er 1958 seinen Horizont bei einer Auslandspraxis in Holland (Verenigde Zuivelfabricken).

Von 1959 bis 1960 absolvierte er den Molkereigehilfenkurs in Wolfpassing und legte auch das Befähigungszeugnis zur selbständigen Wartung von in Molkereien verwendeten Dampfkesseln ab.

Seine weitere berufliche Tätigkeit führte ihn von 1960 bis 1966 zur Wiener Molkerei. 1966 wechselte er zur Molkerei Anton Partik in Wien und stieg 1968 bei der VEMO (Vereinigten Molkereien Neukirchen-Raab in Oberösterreich) ein.

Während seiner Zeit dort legte er auch die Meisterprüfung für das Molkerei- und Käsereigewerbe in der Milchwirtschaftsschule Wolfpassing ab.

1977 gab Herbert Fürnhammer ein kurzes Gastspiel bei der MARESI Nährmittelindustrie in Wien, bevor er bei der OEMOLK einstieg.

Der österreichische Molkerei- und Käsereiverband als Dachorganisation der Milchverarbeitungsbetriebe war nach dem Krieg zunächst für den Import und später in erster Linie für den Export der Überschussverwertung zuständig.

Als nach der Gründung der AMF (Austria Milch und Fleischvermarktung reg. Gen. mbH) die OEMOLK neu strukturiert wurde, machte sich Herbert Fürnhammer 1992 mit der VTI Handels GmbH selbständig.

Das sind so die beruflichen Stationen seines Lebens, sagen aber wenig über Herbert Fürnhammer selber aus.

Er war zwei Mal verheiratet. Aus seiner ersten Ehe stammen die Söhne Peter (1962) und Dieter (1963), denen er eine unbeschwerte Kindheit in ländlicher Umgebung ermöglichte.

Eines seiner Hobbys war nämlich die Gartenpflege. Er liebte seinen perfekt gepflegten Rasen und seine Lieblingsblumen, die Rosen.

Zu einer ziemlichen Meisterschaft gebracht, hat er es bei einem weiteren Hobby: Er war ein sehr guter Gitarrenspieler und Veranstalter vieler legendärer Feste in seinem Vodkastüberl in seinem Haus in Lengenfeld.

Außerdem veranstaltete er viele Käse & Weinpräsentationen. Er war Rotweinsammler und Genießer, speziell die spanischen Rioja-Weine waren seine Passion.

Nach seiner zweimaligen Scheidung war er überzeugter Single und er war ein leidenschaftlicher Autofahrer, ohne Auto ging gar nichts.

Vor allem aber war Herbert Fürnhammer ein Käsefachmann, der in Österreich und international einen sehr guten Ruf hatte.

Nach seiner „offiziellen“ Pension unterstützte er seinen Sohn Peter im Käsebetrieb in St. Veit an der Glan in Kärnten und war immer bereit seine reichhaltige Erfahrung und sein Wissen zu teilen.

Sogar in hohem Alter war er noch im ehrenamtlichen Engagement für die Internationale Organisation Senior Expert (SES) für verschiedene Entwicklungsprojekte in Laos, Kirgisistan und Honduras unterwegs.

Trotz vielfältiger körperlicher Belastungen und gesundheitlicher Probleme hat er bis zum Schluss immer positiv in die Zukunft geblickt. Aufgeben gab es für ihn nicht.

Bei jeder Käsiade war er dabei, war mitbeteiligt bei der Gründung und Organisation unseres Käsequalitätswettbewerbes und hat durch seine vielfältigen internationalen Beziehungen interessante Käseteilnehmer geworben.

Vor allem aber war die Käsiade für alle Beteiligten mit ihm und seiner Gitarre als geselligen Mittelpunkt bei aller Arbeit auch stets ein geselliger und kameradschaftlicher Höhepunkt.

Lieber Herbert, Du wirst uns fehlen bei der nächsten Käsiade. Die lustigen Abende mit Dir sind unvergessen.

Einst wurde eine weise Frau gefragt, ob ein gebrochenes Herz je wieder lieben könne. Sie antwortete, ohne zu zögern:

„Ja, das kann es.“

Diese Antwort gefiel dem Fragenden nicht und er stellte höhnisch die nächste Frage:

„Haben Sie jemals versucht, aus einem gebrochenen Glas Wasser zu trinken?“

Mit einem Schmunzeln erwiderte sie:

„Hast du je aufgehört, Wasser zu trinken, nur weil ein Glas zerbrochen ist?“, und ging ihres Weges.

Im Gedenken an unser Mitglied

Christina GIANOTTI

langjährige Geschäftsführerin
des Milchhofes Bruneck-Senni

06.07.1937 ✞ 06.10.2022

Dein Leben bleibt uns ewig ein Vorbild.

Cristina Gianotti war beruflich von 1974 bis 1996 Geschäftsführerin der Senni/Milchhof Bruneck als eine der ersten Managerinnen Südtirols.

Sie folgte ihrem Vater nach, der als Geschäftsführer den Umbau des Milchhofes am heutigen Standort geleitet hat, und noch vor der offiziellen Einweihung des neuen Gebäudes verstorben war.

Cristina Gianotti war zu dieser Zeit bereits in der Senni als Assistenz ihres Vaters tätig.

In der Zeit ihrer Geschäftsführung stieg die Milchmeng von 7,2 Millionen Kilogramm auf etwa 75 Millionen Kilogramm Die Mitgliederzahl hat sich mehr als verdreifacht.

Diese Herausforderungen hat sie zielstrebig gemeistert und sie bewegte sich auch souverän am italienischen Markt, wo sie die Marke Senni bekanntmachte.

Sie war stets bemüht, das Beste für die Genossenschaft und deren Mitglieder zu erreichen.

Mit gleichem Einsatz und gleicher Zielstrebigkeit hat sie sich nach dem Ausstieg aus dem Berufsleben für die Anliegen der Senioren eingesetzt und auch dort viel auf den Weg gebracht.

Sie leitete 22 Jahre den Seniorengemeinderat in Bruneck, den sie mitbegründete, und hat in dieser Zeit viele Inititativen angestoßen.

Sie war treibende Kraft bei der Einführung der Brunecker Seniorenmensa, des Tages der Senioren sowie der Seniorenmesse. Zudem brachte sich Gianotti bei der Zeitschrift „Info Seniores“ ein und engagierte sich für die Zeitbank.

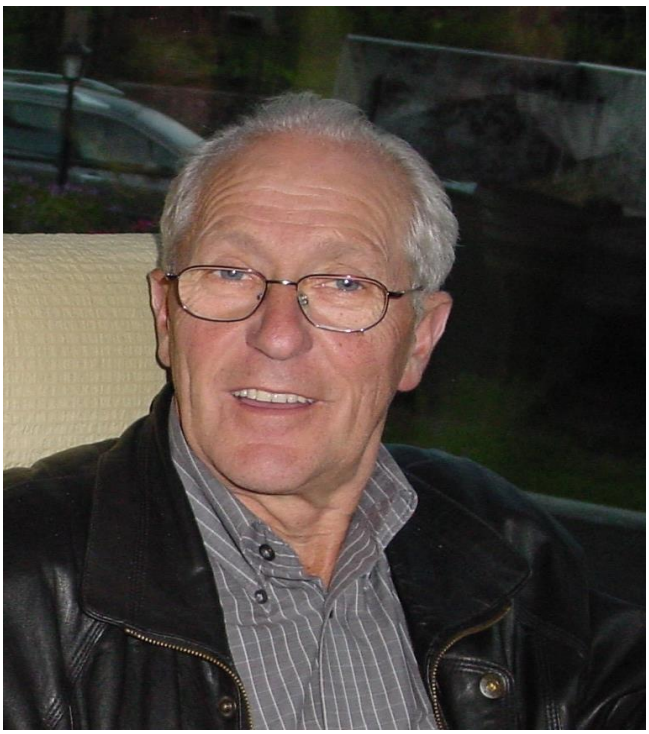
Sie verfolgte ihre Themen hartnäckig und setzte sich für den Stellenwert der Senioren in der Gesellschaft ein.

Für zehn Jahre, von 2010 bis 2020, stand Cristina Gianotti dem Konsortium der Wohn- und Pflegeheime Mittleres Pustertal als Vizepräsidentin vor und war aktives, sehr engagiertes Gründungsmitglied des Südtiroler Seniorenbundes (gegründet 2016).

Am 15. August 2022 wurde ihr für ihren ehrenamtlichen Einsatz das Verdienstkreuz des Landes Tirol verliehen.

Im Gedenken an

Johann KRESSER



08.12.1940 ✞ 29.10.2022

Sennereiberater in Ruhe

Noch ein paar Jahre wollte ich leben,
wollt noch ein bisschen bei euch sein,
denn es ist so schön gewesen,
doch es hat nicht sollen sein.
Drum lasst mich schlafen, gönnt mir die Ruh,
deckt mich mit mehr Liebe als mit Tränen zu!

Nach dem Volksschulabschluss war Hans Kresser zwei Jahre als Landwirtschaftsgehilfe bei Konrad Vögel in Doren tätig.

1957 begann er die Käserlehre bei seinem Vater in der Käserei Sulz-Doren.

Anschließend absolvierte er von 1960 bis 1961 den Gehilfenkurs in Rotholz, welchen er mit der Gesellenprüfung abschloss.

1961 übernahm Hans Kresser den Betrieb Sulz-Doren und legte 1966 die Meisterprüfung in Rotholz ab.

Nach der Schließung des Betriebes in Sulz-Doren im Jahr 1968 arbeitete er ein Jahr in der Sennerei Huban-Doren.

Hier hat 1901 Österreichs Käsekultur ihren Anfang genommen. Mit der Gründung der ersten k.u.k. Landeskäsereischule.

Der Entschluss, eine Lehrsennerei für die Herstellung von Laibkäsen nach Schweizer Art in Doren zu errichten, fiel bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts.

Doren wurde als Standort ausgewählt, da hier die Milchleistung ganzjährig konstant und die Höchste im Land war.

Die feierliche Einweihung erfolgte am 16. Juni 1901 unter Anwesenheit von Erzherzog Eugen, der eigens von Wien mit der Pferdekutsche über den Flexenpass angereist war.

Im Jahr 1923 wurde das Gebäude samt Einrichtungen an die Milchlieferanten von Doren-Huban verkauft, nachdem diese schon seit 1920 an sie verpachtet war. Die Lehrmittel wurden der landwirtschaftlichen Fachschule Mehrerau zur Verfügung gestellt.

Mit einer kurzen Unterbrechung von 2002 bis 2008 wurde die Käserei bis 2019 von den Dorener Bauern geführt, bis die gesamte Liegenschaft an die Firma Rupp verkauft wurde, die Wert darauflegt, die Sennerei zu erhalten und weiterzuführen.

Auch Hans Kresser wechselte im Oktober 1969 zur Firma Rupp als Käseeinkäufer.

Bis zu seiner Pensionierung im Jahre 2011 war er über 32 Jahre als erstklassiger und erfolgreicher Betreuer und Wissensvermittler für Sennereien und Alpen Vorarlbergs tätig.

Als Käseeinkäufer war er dank seiner gewinnenden Art und Herzlichkeit sowie seinem Wissen und Können ein wertvolles Bindeglied zwischen der Rupp-Geschäftsleitung und den Sennereien wie auch den Alpen.

Sowohl bei den Obmännern und Funktionären als auch den Mitarbeitenden genoss Hans Kresser großes Ansehen und war als kompetenter Gesprächspartner hoch wertgeschätzt und beliebt.

Auch bei zahlreichen Käseprämierungen im In- und Ausland war Hans immer wieder als Fachjuror sehr gefragt.

38. milchwirtschaftliche Wallfahrt

Am Sonntag, den 21. August 2022 folgten wieder zahlreiche unserer Mitglieder gemeinsam mit ihren Familien und Freunden dem Ruf der Berge und besuchten bei herrlichem Sommerwetter wieder fleißig die milchwirtschaftliche Wallfahrt des Verbandes der Käserei und Molkereifachleute in Itter.

Der Gottesdienst fiel diesmal wegen einer kurzfristigen krankheitsbedingten Absage von Pfarrer Mag. Ernst Ellinger aus. Unser Ehrenobmann Hermann Hotter sowie Obmann Stellvertreter Klaus Dillinger, leiteten einen geänderten Ablauf unter Mithilfe aller TeilnehmerInnen, indem andächtig unser milchwirtschaftliches Gebet und ein Rosenkranz gebetet wurden.

Die feierliche Umrahmung erfolgte dankenswerter Weise wiederum von der Bundesmusikkapelle Itter.

Zu unserer Freude begleitete wie auch all die Jahre zuvor eine Abordnung des Kameradschaftsbundes Wörgl unserer Wallfahrt und auch unsere Fahnenpatin Lydia Sinnesberger feierte mit uns.

Also ein perfekter Rahmen um auch dieses Jahr wieder zwei Mitglieder für ihren bewundernswerten Einsatz und ihr Engagement zu ehren und sie mit dem Ehrenzeichen des Verbandes auszuzeichnen.

Stolz überreichte Ehrenobmann Hermann Hotter, Obmann Stellvertreter Klaus Dillinger sowie Bürgermeister Roman Thaler Herrn **Dipl. Ing. Lutz Pfeffer das Ehrenzeichen in Gold** sowie an **Hubert Moser das Ehrenzeichen in Silber.**

Einem gemütlichen Ausklang bei köstlicher Hausmannskost und durststillenden erfrischenden Getränken auf der Kraftalm stand somit nichts mehr im Wege. An dieser Stelle möchten wir uns nochmals recht herzlich bei den Wirtsleuten der Kraftalm für die gute Bewirtung und die herzliche Gastfreundschaft bedanken.

Wir möchten DANKE sagen an alle Mitwirkenden und Besucher der diesjährigen milchwirtschaftlichen Wallfahrt. Es war wieder ein ganz besonderer Tag bei unserer Kapelle, den wir nächstes Jahr wieder gemeinsam mit euch feiern möchten.

Prüfungstage in Rotholz:

Lehrabschlussprüfung der Milchtechnologielehrlinge am 7. und 8. Juli 2022 an der Tiroler Fachberufsschule Schwaz/Rotholz am Standort Rotholz

39 Milchtechnologielehrlinge stellten sich konzentriert und selbstbewusst am 7. Und 8. Juli 2022 zum Abschluss ihrer Lehrzeit der sechsköpfigen Prüfungskommission in Rotholz.

Mit einem hervorragend erfreulichen Ergebnis nach der intensiven und fordernden Lehrzeit krönten sich unserer jungen Milchwirtschaftlerinnen und Milchwirtschaftler selbst.

Abbildung: Abschlussklasse 3Mc mit Direktion, Prüfungskommission, Innungsmeister, Vertreter der Wirtschaftskammer und Lehrkörper nach der Lehrabschlussprüfung

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Abbildung: Abschlussklasse 3Md mit Direktion, Prüfungskommission, Innungsmeister, Vertreter der Wirtschaftskammer und Lehrkörper nach der Lehrabschlussprüfung

Zehn ausgezeichnete Erfolge, **elf gute Erfolge** sowie **drei Triple A** (Auszeichnung Lehrabschlussprüfung, Auszeichnung Jahreszeugnis und Auszeichnung Leistungswettbewerb im dritten Lehrjahr) ergaben ein klares Bild über die Leistungsbereitschaft unserer frisch gebackenen Milchtechnologielehrlinge

Zusätzlicher Höhepunkt der Preisverleihung für das Schuljahr 2021-2022:

Die Prämierung und Auszeichnung jener drei Lehrlinge, welche während aller drei Lehrgänge (1. bis 3. Klasse) sowohl beim Leistungswettbewerb, im Berufsschulzeugnis als auch bei der Lehrabschlussprüfung mit ausgezeichneten Erfolgen glänzen konnten.

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Vom Wert der Arbeit

Ein Mann wurde gebeten, ein Boot neu zu bemalen. Er brachte Farbe und Pinsel mit und begann, das Boot laut Auftrag rot zu streichen.

Beim Bemalen bemerkte er ein kleines Loch im Rumpf des Bootes und reparierte es. Als er mit Streichen fertig war, bekam er seine Bezahlung und ging.

Am nächsten Tag kam der Besitzer des Bootes zum Maler und überreichte ihm einen Scheck über einen viel höheren Betrag, als er am Vortag zum Lackieren erhalten hatte.

Der Maler war überrascht und sagte: "Aber ... Sie haben mich doch schon gestern für das Streichen bezahlt!"

Ausgezeichneter Erfolg für

erste Reihe von links: **Wolfgang Seiringer** – Vöcklakäserei, **Lukas Staber** – Kärntnermilch, **Magdalena Schwaighofer** – Berglandmilch Wörgl, **Hanna Dutter** – Salzburgmilch, **Martin Haidacher** – Mila Bergmilch

zweite Reihe von links: **Lukas Wilmosch** – Erlebnis Sennerei Zillertal, **Patrick Kammerer** – Mila Bergmilch, **Stephan Huber** – Milchhof Brimi, **Manuel Grassl** – Gebrüder Woerle, **Johannes Tildach** – Pinzgau Milch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

"Aber es geht hierbei nicht um das Malen. Es geht darum, dass du gestern ein Loch im Boot repariert hast."

"Oh! Aber das war ja wirklich nur eine Kleinigkeit, kein Grund mir eine so hohe Summe zu bezahlen."

„Mein lieber Freund, du verstehst nicht. Lass mich dir erzählen, was passiert ist: Als ich dich gestern bat, das Boot neu zu streichen, habe ich vergessen, dieses Loch zu erwähnen. Als die Farbe dann trocknete, nahmen meine Kinder das Boot und gingen fischen.

Sie wussten nicht, dass es ein Loch im Rumpf hatte und ich war nicht zu Hause. Als ich zurückkam und bemerkte, dass sie das Boot genommen hatten, war ich verzweifelt, weil ich mich daran erinnerte, dass es ein Loch hatte. Stell dir vor, wie groß meine Erleichterung und Freude war, als ich danach meine Kinder gesund und munter vom Fischen zurückkehren sah.

Dann untersuchte ich das Boot und sah, dass du das Loch repariert hattest! Erkennst du jetzt, was du für mich getan hast? Du hast das Leben meiner Kinder gerettet! Ich habe gar nicht genug Geld, um diese ‚Kleinigkeit' angemessen zu bezahlen, meine ich!"

Abbildung: Lehrlinge mit gutem Erfolg, Direktion, Prüfungskommission, Innungsmeister und Lehrkörper

Guter Erfolg für

erste Reihe von links: **Jovana Ognjanovic** – Heumilchsennerei Fügen, **Elisabeth Winklerebner** – Stiftskäserei Schlierbach, **Maria Pirker** – Berglandmilch Klagenfurt, **Leonie Jankl** - Kaslabn Nockberge, **Lisa Prossliner** – Mila Bergmilch

zweite Reihe von links: **Johannes Perstling** – Ennstal Milch, **Sidney Rieger** – Gmundner Molkerei, **Daniel Posch** – Lechtaler Naturkäserei Sojer, **Samir Huskic** – Pinzgau Milch, **Örs Ginal** - Berglandmilch Voitsberg

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Vom eigenen Wert

In einem Kloster im alten China wurde ein junger Mönch damit beauftragt, eine Mauer aus 1000 Steinen zu errichten. Der Mönch war für diese Aufgabe nicht ausgebildet, gab aber trotzdem sein Bestes, jeden Stein so perfekt und gleichmäßig wie möglich in die Mauer einzupassen.

Abbildung: Unsere drei Lehrlinge mit Triple A (Auszeichnung LAP, Auszeichnung Jahreszeugnis und Auszeichnung LWB), Direktion, Prüfungskommission, Innungsmeister und Lehrkörper

Triple A für

erste Reihe von links: **Patrick Kammerer** – Mila Bergmilch, **Wolfgang Seiringer** - Vöcklakäserei, **Martin Haidacher** – Mila Bergmilch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Als er fertig war, betrachtete er sein Werk und bemerkte, dass zwei Steine leicht verschoben waren. Er war so unglücklich darüber, dass er den Abt bat, die Mauer wieder einreißen und von Neuem erbauen zu dürfen. Doch dieser sagte: „Nein, die Mauer bleibt, wie sie ist.“

Einige Wochen später kam ein Pilger in das Kloster und lobte die schöne Mauer. Da fragte der Mönch, ob er denn blind sei und die zwei schlecht eingepassten Steine nicht sehen könne.

Abbildung: Unsere drei Gesamtsieger, Direktion, Prüfungskommission, Innungsmeister und Lehrkörper

Bundessieger Schuljahr 2021/2022

erste Reihe von links: **Hermann Roland** – Berglandmilch Feldkirchen, **Wolfgang Seiringer** – Vöcklakäserei, **Martin Haidacher** – Mila Bergmilch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Neben der Direktion, der Prüfungskommission und dem Lehrkörper zollten zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter der Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer und Branchenvertreter durch ihre Anwesenheit bei der Preisverleihung Respekt und Anerkennung.

Zu den Lehrbriefen erhielten unsere frisch gebackenen Milchtechnologinnen und Milchtechnologen Ehrenurkunden, Einkaufsgutscheine, Bildungsgutscheine und weitere Sachpreise wie Fachbücher – finanziert von unseren Lehrbetrieben, welche sich auf freiwilliger Basis im Förderverein der Milchtechnologie Rotholz durch Spenden organisieren, der Wirtschaftskammer, der Arbeiterkammer, der VÖM – Vereinigung Österreichischer Milchwirtschaftler und dem Fachleuteverband.

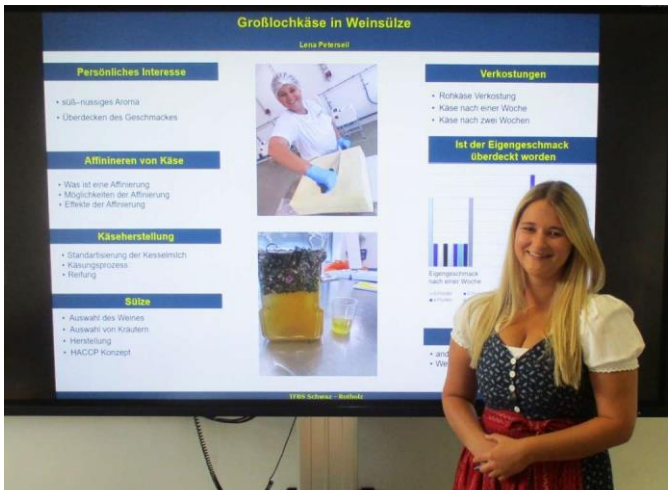
Ein herzlicher Dank für diese großartige Unterstützung während der Lehrausbildung!

Ein gemeinsames Abendessen, gesponsert vom Förderverein und dem Fachleuteverband, war ein würdiger Ausklang der Preisverleihung und der Lehrzeit.

Wir sind alle sehr, sehr stolz auf euch!

Herzliche Gratulation und weiterhin viel Erfolg!

Folgende Projektarbeiten wurden von unseren Milchtechnologielehrlingen präsentiert

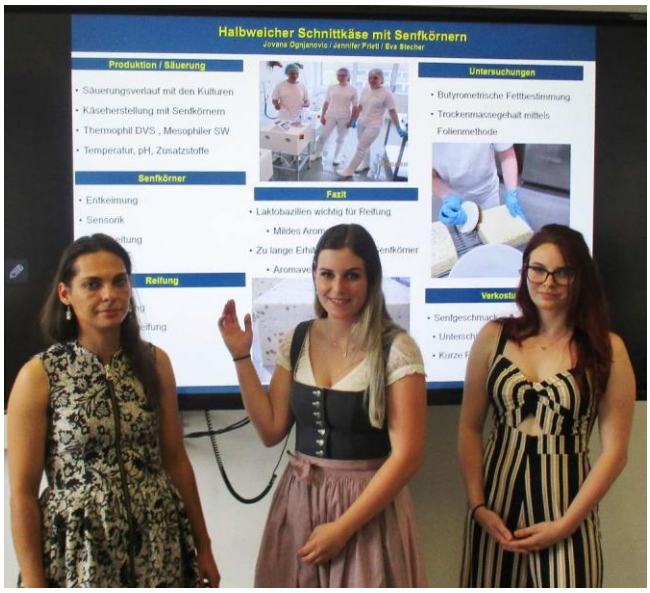


Lena Peterseil -
Gmundner Molkerei

„Großlochkäse in Weinsülze“

Fabian Führer -
Nordex-Käserei

„Grillkäseherstellung“



Jovana Ognjanovic - Heumilchsennerei Fügen, Jennifer Prietl - Berglandmilch Voitsberg, Eva Stecher – Prolactal

„Halbweicher Schnittkäse mit Senfkörner“

Magdalena Schwaighofer - Berglandmilch Wörgl

Speiseeiserzeugung „Bauernhofeis“

Florian Barbisch und Anton Kaufmann - Sennerei Andelsbuch

„Sennsuppe“

Sidney Rieger – Gmundner Molkerei

„Trinkjoghurt mit/ohne Bifidobakterien“

„Doch“, sagte der Pilger, „aber ich sehe auch die 998 gut eingesetzten Steine.“

In diesem Moment wurde dem Mönch bewusst, dass er sich immer nur auf seine Makel konzentriert hatte, anstatt sich wertzuschätzen für das, was er gut konnte.

Maria Pirker – Berglandmilch Klagenfurt

„Die Auswirkungen von UHT – Milch bei der Herstellung von gerührtem Joghurt“

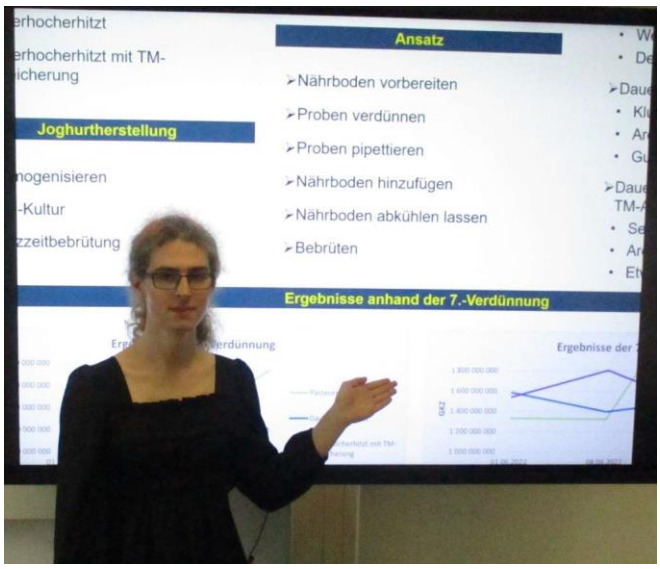
Lukas Staber und Killian Stramitzer – Kärntnermilch

„Eiweißanreicherung bei Joghurt“

Elisabeth Winklerebner – Stiftskäserei Schlierbach

„Herstellung von Camembert mit Honig“

Daraufhin änderte sich seine Haltung sich selbst gegenüber grundlegend. Von nun an schaute zuerst auf das, was im gut gelang und suchte künftig nach Lösungen für die Dinge, die er hätte besser machen können, ohne sich zu verurteilen.

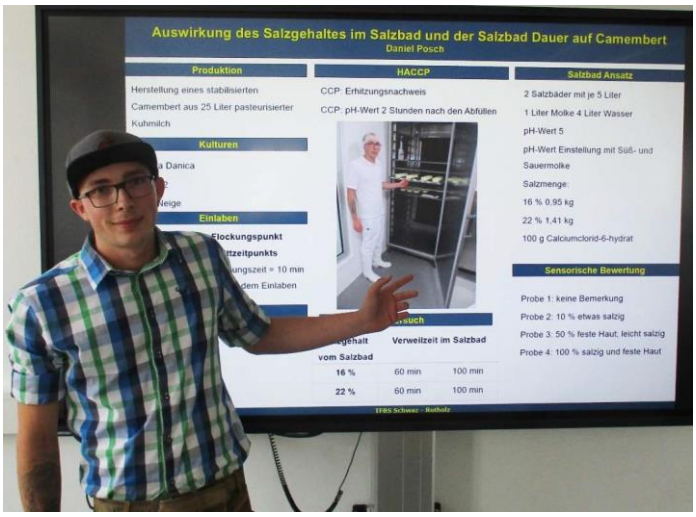


Satori Lilith Kreßmaier – Obersteirische Molkerei

„Einfluss der Milchbehandlung auf die GKZ von Joghurt“

Daniel Posch – Lechtaler Naturkäserei Sojer

„Auswirkungen vom Salzgehalt des Salzbades und der Salzbadzeit auf Camembert“



Johannes Perstling – Ennstal Milch

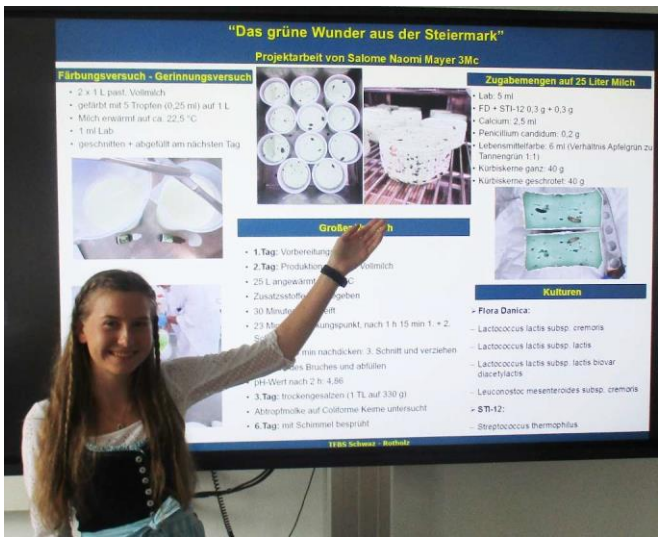
„Speisetopfen mit verschiedenen Fettstufen“

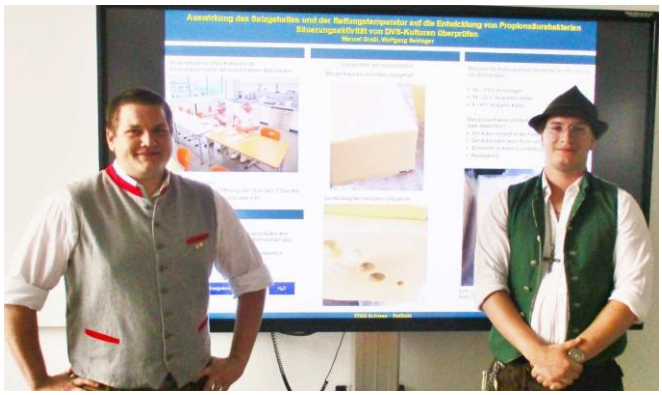
Zum Schmunzeln

Eine Frau aus München rief ihre erwachsene Tochter in Hamburg an:

Salome Naomi Mayer – Ennstal Milch

„Das grüne Wunder aus der Steiermark“





Wolfgang Seiringer – Vöcklakäserei und Manuel Grassl – Gebrüder Woerle

„Auswirkung des Salzgehaltes und Reifungstemperaturen auf Propionsäurebakterien/ Säuerungsaktivität“

David Fill – Käserei Plangger

„Verschiedene Reifungstemperaturen und deren Auswirkungen auf den Käse“

„Es tut mir wirklich leid mein Liebling, dir den Tag zu verderben“, eröffnete sie das Telefonat, „aber ich muss dir mitteilen, dass dein Vater und ich gerade dabei sind, uns scheiden zu lassen. Vierzig Jahre Elend sind einfach genug!“ „Mama, was redest du denn da? Das geht doch nicht! Nach so vielen Jahren!“, rief die Tochter entsetzt in den Hörer. „Doch, wir ertragen uns gegenseitig einfach nicht mehr! Ich mag gar nicht mehr über dieses leidige Thema sprechen.

Richard Dürnberger – Pinzgau Milch

„Zwei Butterungsherstellungsverfahren im Vergleich“

Lisa Prossliner – Mila Bergmilch

„Auswirkung verschiedener Rahmreifungstemperaturen auf die Butter und das Endprodukt bei Süßrahmbutter“

Michael Egg und Stephan Huber – Milchhof Brimi

„Mozzarella mit TMAnreicherung

Also rufe bitte du deinen Bruder an und erkläre ihm die Situation“, sprach die Mutter und beendete das Gespräch. Voller Bestürzung teilte die Tochter umgehend ihrem Bruder, der in London lebte, das Unfassbare mit.

Örs Ginal – Berglandmilch Voitsberg
„Bergfex mit unterschiedlichen Rotschmiergehältern“

Samir Huskic – Pinzgau Milch

„Laktose Jogurt“

Johannes Tildach – Pinzgau Milch

„Weichkäse“

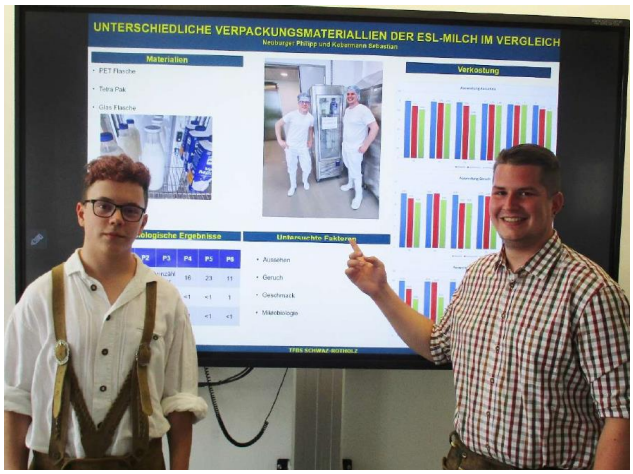
Dieser explodierte beinahe, als er die Nachricht erhielt: „Sie wollen sich scheiden lassen? Was, um Himmels Willen, fällt denen ein? Die beiden waren doch für jedermann immerzu ein Vorzeigepaar! Warte ab, ich werde das umgehend regeln!“

Lukas Wilmosch – Erlebnis Sennerei Zillertal

„Ziegengraukäse“

Stefanie Seidl und Hanna Dutter – SalzburgMilch

„Fruchtjogurt“



Neuburger Philipp und Sebastian Kobermann – NÖM

„Unterschiedliche Verpackungsmaterialien der ESL Milch im Vergleich“

Augenblicklich wählte der Sohn die Nummer seines Vaters und schrie ins Telefon: „Ihr werdet euch nicht scheiden lassen, hörst du? Ihr unternehmt vorerst gar nichts! Ich rufe gleich meine Schwester zurück und wir werden morgen beide im Laufe des Tages bei euch eintreffen!“

Manuel Felbermayer – NÖM

„Synärese bei Sauermilch“

Martin Haidacher – Mila Bergmilch

„Auswirkung verschiedener Kulturen und verschiedener Reifezeiten auf Geschmack, Textur und Schmelzeigenschaften bei der Produktion von Schmelzkäse

Patrick Kammerer – Mila Bergmilch

„Auswirkung der Zugabe von Magnesiumchlorid bei der Herstellung von Mascarpone

Leonie Jankl – Kaslabn Nockberge

„Kärtner Wachzirbale der stabilisierte Camembert mit Zirben Aroma“

Katharina Prendler – Obersteirische Molkerei

„Säure-Lab-Topfen mit Honig“

Sebastian Priewasser – SalzburgMilch

„Skyr mit Fruchthinterlegung“

Hausinterner Leistungswettbewerb im 1. Lehrgang 2022/2023 für die 1aMT, 2aMT und 2bMT Klasse der Milchtechnologie am 16. und 17. November 2022

Am Mittwoch und Donnerstag, 16 und 17. November 2022, also in der letzten Woche vor Ende des 1. Lehrgangs, fand der hausinterne Leistungswettbewerb der Erst- und Zweitklässler unserer Milchtechnologie Lehrlinge statt.

Am Mittwoch mussten von unseren SchülerInnen die theoretische Aufgabenstellung in Käsereitechnologie, Molkerei- und Buttereitechnologie, Mikrobiologie und Hygiene, Milchmanagement und Qualitätssicherung und erstmals fächer- und kompetenzübergreifend in Englisch und angewandte Wirtschaftslehre abgearbeitet werden.

Am Donnerstag folgte der fachpraktische Teil. Umfangreiche Fragestellungen und Ausarbeitungen, sowohl aus dem fachpraktischen sowie Laborunterricht, wurden in mehrstündigen Einheiten bewältigt.

Somit ein erster Test 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 unser Obmann des Fachleuteverbandes, 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 650 Euro wert. Ein riesengroßes Dankeschön dafür.

1aMT Klasse

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

2aMT Klasse

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

2bMT Klasse

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

1abMT Klasse, Guter Erfolg für

erste Reihe Mitte: **David Sotsas** – Milchhof Brixen

Ausgezeichneter Erfolg für

erste Reihe von links: **Lena Eisendle** – HBLFA Tirol, **Jasmin Schweighart** – Berglandmilch Voitsberg, **Theresa Hofer** – Milchhof Brixen, **Johanna Leitner** – Kaslabn Nockberge, **Elisabeth Huber** – Bildungs GmbH Innsbruck

zweite Reihe von links: **David Patrik Turcas** – Gmundner Molkerei, **Michael Pfaffenbichler** – LMTZ Wieselburg, **Kurt Kaltenegger** – Obersteirische Molkerei

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

2aMT Klasse, Guter Erfolg für

erste Reihe von links: **Andreas Kröll** – Käserei Woerle, **Corina Reischer** – Bertl und Bertl, **Natalie Kern** – Lengauhof

2bMT Klasse, Ausgezeichneter Erfolg für

erste Reihe Mitte: **Julia Daniel** – Milchhof Brixen

2bMT Klasse, Guter Erfolg für

erste Reihe Mitte: **Simon Meusburger –** Alpenkäse Bregenzerwald,
Christina Schneeberger – Käserei Pötzelsberger

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

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

Herzliche Gratulation!

Der Vater legte zufrieden den Hörer auf, nahm lächelnd seine Frau in den Arm und sagte: „Liebling, beide Kinder besuchen uns zu Weihnachten! Und stell dir vor, dieses Mal zahlen sie sogar ihren Flug selber!“

Koloss aus Granit

Nach einem wunderschönen warmen und sonnigen Oktober ist das Wetter just in der Nacht zu unserer Fahrt nach Südtirol am Freitag, den 4. November 2022, umgeschlagen und hat Kälte und Schnee gebracht.

Kein Problem für unseren Busfahrer, der uns schnell und sicher nach Sterzing bringt, wo bei der Kaffeepause in der Bäckerei/Konditorei Vis-à-Vis die Südtiroler Teilnehmer zu uns stoßen.

Jahrzehntelang bin ich auf Fahrten nach Südtirol an Franzensfeste (eigentlich Franzens Feste, benannt nach Kaiser Franz) vorbeigefahren, ohne auch nur einmal stehen zu bleiben und die „Erdhügel“ näher zu betrachten. Schließlich ist Südtirol reich an imposanten Burgen, die auf Bergrücken hoch über der Landschaft thronen, Schutz für die umliegende Bevölkerung und Bollwerk gegen angreifende Feinde.

Doch auch Franzensfeste ist – wie bereits im Namen enthalten – ein Wehrbau, im Unterschied zu den Höhenburgen allerdings eine Talfestung, deren wahre Ausmaße sich erst erschließen, wenn man sich im Inneren befindet.

Sie erstreckt sich über 20 Hektar, davon ist ein Drittel verbaut (65.000 Quadratmetern Festungsanlage) und in bestmöglicher Ausnützung des Geländes unterteilt in drei autonome Forts: die Talfestung, mittlere Festung und die Höhenfestung. Jedes Wehr konnte sich selbst versorgen und nach außen und innen selbst verteidigen, verfügt über Kommandoräume, Batteriegebäude, Munitionsräume, Versorgungs- und Wohngebäude.

Wenn es dem Feind gelingen sollte, einzudringen und einen Teil zu erobern, konnten Schütze und Kanoniere sich im nächsten verschanzen und weiter verteidigen.

Jeder Zugang ist doppelt und dreifach gesichert. Selbst wenn es Angreifern gelingen sollte, ein erstes Tor zu sprengen, landen sie nur in einem Zwischenhof, in den Schießscharten aus exakt berechneten Winkeln blicken. Auch die nach außen zielenden Geschützstände decken 360 Grad ab.

Die Festung ist „bombensicher“. Die dicken Außenmauern aus glatten Granitquadern halten selbst großen (Kanonen)Kalibern stand und die Dächer sind mit einer Kiesschicht (zur Drainage und Entwässerung) sowie mehreren Erdschichten bedeckt, die Einschläge dämpfen – weshalb Franzensfeste im Vorbeifahren den Eindruck von Erdhügeln erweckt. Im Übrigen ist der ganze Bau so angelegt, dass eben ein „Hineinschauen“ nicht möglich ist.

Die Außenmauer der obersten Festung steht so nahe am Berghang, dass der Weg sich für einen Angriff mit Kanonen nicht eignet. Stollen, die nur von innen zugänglich sind, führen ins seitliche Gelände. Von innen ist die oberste Festung nur über eine unterirdische Treppe erreichbar, die selbst von wenigen Männern leicht zu sichern ist. Außerdem gibt es von oben eine freie Schussbahn in nahezu jeden Winkel des mittleren und unteren Forts, sodass die Verteidiger von der Höhenfestung aus die gesamt Anlage gegen Angreifer halten können.

Auch das mittlere und untere Fort sind dem Gelände angepasst und haben viele Ecken mit spitzen Winkeln, damit nahezu jede Stelle der Außenmauer von einer der vielen Schießscharten aus zu sehen ist.

Nach der Beschreibung kann sich jeder vorstellen, wie groß das Potential ist, sich bei einer Besichtigung auf eigene Faust tüchtig zu verlaufen.

Nur ein einziges Portal erlaubt den Zutritt – vier Meter hohe Granitpfeiler, darauf 18 Tonnen schwere Querblöcke und die Inschrift:

"FRANCISCUS. I. AUSTR. IMP.
INCHOAVIT. MDCCCXXXIII.
FERDINANDUS. I. AUSTR. IMP.
PERFECIT. MDCCCXXXVIII."

Der Buchstabensalat ergibt in heutiges Deutsch übersetzt:

"Franz I., Kaiser von Österreich,
begann (das Werk) 1833.
Ferdinand I., Kaiser von Österreich,
vollendete es 1838")

Gedacht, geplant und ausgeführt ist die Alpenfestung als Bollwerk, als Talsperre, als Sicherung des einzigen ganzjährigen Passes zwischen Nord- und Südtirol. Der Hintergrund sind die Napoleonische Kriege, in denen die schwerfällige österreichische Militärführung gegen die Blitzkriege der Franzosen chancenlos war. Die Kriegsführung wechselt von Truppenverlegungen und Feldkämpfen zum Bau von Festungen an strategischen Punkten, um Angreifer aufzuhalten – nach dem Vorbild der Tiroler Freiheitskämpfer, die bei der „Sachsenklemme“ der französischen Armee eine vernichtende Niederlage beibrachten.

Errichtet wurde die Festung, die so groß wie ein ganzes Dorf ist, in fünf Jahren, von 1833 bis 1838 – ohne Strom, ohne Kran, mit Fuhrwerken und Manneskraft.

Der Bau in Zahlen

Dabei wurden 20 Millionen Ziegel verbaut und 350.000 Kubikmeter Granitstein. Die ganze Festung besteht nur aus diesen zwei Materialien – Granitaußenmauern und innen Mauerwerk aus Granit mit gemauerten Gewölben. Diese Art des Gewölbebaus ist eine Meisterleistung der Statik – sie hält mehrere Tonnen Last und stürzt bei Beschuss von außen nicht ein.

Für die Ziegel wurden 900.000 Kubikmeter Ton abgebaut und in zwei großen Öfen in Schabs und Vharn hergestellt, als Brennholz wurden 297.500 Laufmeter Schwemmholz verwendet.

Die Öfen brannten Tag und Nacht die vor Ort hergestellten und an der Luft getrockneten fünf Kilo schweren Lehmziegel. Alle Ziegel haben dasselbe Maß (31 x 15,5 x 7 Zentimeter) und tragen die Aufschrift „KKF“ (für Kaiserlich-Königliche Fortifikation = Festung).

Der Granit kam aus Pfalzen. Genau wie die Ziegel gab es auch hier „Normgrößen“, die Quader für die Außenmauern, die Ecksteine für die Gebäudekanten, alles wurde in Standardmaßen gehauen und passgenau wie heute ein Lego verbaut: Die Stellungen für die Kanonen, die Gefechtskammern mit den Schießscharten, die in völliger Deckung verlaufenden Verbindungsgalerien, eigentlich die ganze Festung – alles besteht aus sich wiederholenden Elementen – sozusagen eine Baukastenarchitektur (Ideal einer aus wenigen Grundelementen bestehenden Architektur).

Dass es fünf bis sechs Mal so viel Pferdefuhren Granit wie Lehmziegel waren, liegt in der Natur der Dinge. Die hohe Härte und die hohe Druckfestigkeit von Granit beruhen auf dem großen Gewicht bzw. der Dichte des Natursteins (rund drei Mal schwerer als Holz). Zur Veranschaulichung: Eine fünf Zentimeter dicke Granitplatte von einem Meter mal einem Meter (ein Quadratmeter) wiegt normalerweise etwa 140 Kilogramm (erfordert heutzutage eine extra Statikberechnung, falls jemand mit Granit bauen möchte).

Um die Baustelle mit allem Nötigen zu versorgen, waren rund 600 Fuhren täglich notwendig.

Das benötigte Material stammte aus der Nähe der Baustelle, anders war es mit den Arbeitskräften. Deren Zahl schwankte je nach Jahreszeit zwischen 3.500 und 4.600, dazu kamen noch rund 1.700 Facharbeiter (Steinmetze, Maurer, Ingenieure). Die fanden sich nicht in der näheren Umgebung. Brixen zählte damals 3.000 Einwohner, Sterzing 700.

So wurden Soldaten aus allen Teilen der Monarchie als Handlanger abkommandiert. Da im Vielvölkerstadt ein Vielsprachenmix herrschte, wurden die Arbeiter in Einsatzeinheiten von je 200 Mann eingeteilt und der

Führung eines Offiziers unterstellt. – Wie auf heutigen Baustellen, wo der Polier seiner Mannschaft aus aller Herren Länder die Arbeit „ausdeutschen“ darf.

Die Ingenieure wohnten direkt bei der Festung, für die Arbeiter wurden längst verschwundene Barackenlager errichtet. Baracke wird dabei nicht abwertend verwendet. Die genormten ein, zwei- oder dreistöckigen hölzernen Schlafbaracken für je 100, 200 oder 300 Mann entsprachen den höchsten hygienischen Anforderungen der damaligen Zeit. Es waren regelrechte Kleinstädte mit Geschäften, Gemeinschaftsküchen, Wasch- und Badehäusern sowie Trinkbuden und Marketendereien (die heutigen Greißler).

Die Baustellensiedlungen sind größer als Brixen und Sterzing zusammen und nach Meran und Bozen die drittgrößte Stadt Südtirols. Die wenigen Gasthäuser der Umgebung erlebten einen Aufschwung wie vorher und später nie wieder.

Auch wenn die vielen „Fremden“ für das Tal eine Belastung bedeutenden, sie brachten auch einen wirtschaftlichen Aufschwung für die ganze Gegend. Erhalten ist beispielsweise ein Vertrag, in dem sich Anton Kinigadner, Besitzer des Gallhofes in Vahrn, verpflichtete, vier Millionen Ziegel zu brennen und diese zur Baustellen der Franzensfeste zu liefern. Dieser umfangreiche Arbeitsauftrag war der durch die Freiheitskriege verarmten Bevölkerung sehr willkommen.

Vor dem Bau wurde gerechnet und auf den Gulden genau kalkuliert und dann – Überraschung! – wurde die Festung immer teurer und teurer (wäre der erste öffentliche Bau gewesen, bei dem die Kosten nicht aus dem Ruder laufen). Im Endeffekt beliefen sich die Kosten für die teuerste Festung, die je auf deutschem Gebiet gebaut wurde, auf 2,6 Millionen Gulden (die wurden auf 400 Millionen Euro umgerechnet, wobei die laufenden Teuerungen gewiss nicht berücksichtigt sind).

Die Festung sollte mit 90 Geschützen bestückt werden und konnte im Kriegsfall eine Garnison von 1.000 Männern aufnehmen. In Friedenszeiten genügte eine Abteilung von 70 Soldaten für den Betrieb der Festung.

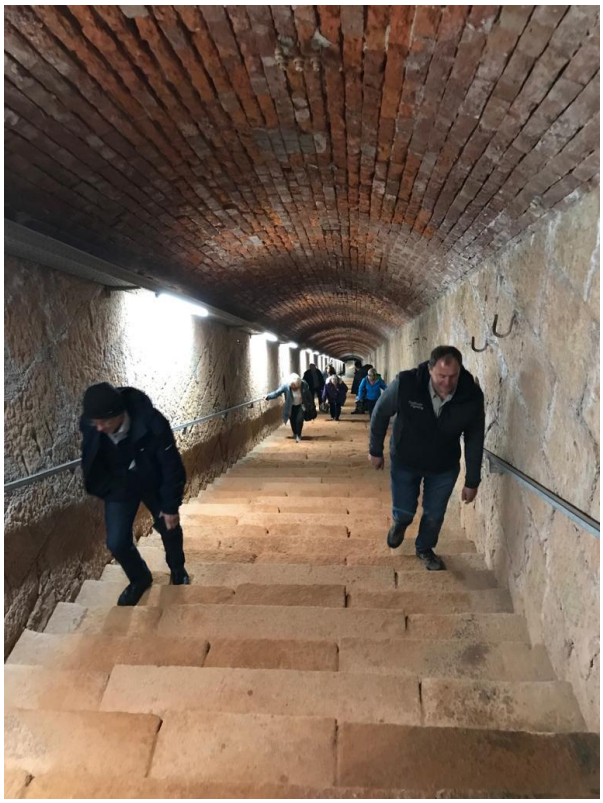
Durch die talsperrende Lage im Eisacktal musste die Franzensfeste im Laufe der Zeit mehrfach bauliche Veränderungen durch Verkehrswege hinnehmen.

Beim Bau der Brennereisenbahn zwischen Bozen und Innsbruck wurde die Festung auf Wunsch der Militärs nur am Rande berührt. Es wurde gefordert, dass die Einsicht in die Verteidigungsanlage auf ein Minimum beschränkt bliebe. Trotzdem musste eine mächtige äußere Verteidigungsmauer an der Nordbastion der unteren Festung abgetragen werden. Zudem musste ein Militärbahnhof innerhalb der Franzensfeste errichtet werden (zur Versorgung der Festung und – wenn nötig – schnellen Verlegung von Soldaten).

Als die Pustertaler Bahn gebaut wurde, bestanden die Militärs darauf, die Trasse durch die Festung zu führen, um sie besser kontrollieren zu können. Die 80 Meter hohe Brücke über den Eisack, welche direkt in die Festung führte, konnte zum Teil in die Festung eingezogen werden, um die Bahnlinie zu unterbrechen.

Als die Eisenbahn von Dampf auf Elektrizität umstieg, wurde 1939 mit dem Bau des Eissackkraftwerkes ein 65 Meter hoher Staudamm errichtet und dabei Teile der Festung geflutet.

1970 bahnte sich noch die Autobahn ihren Weg durch das Festungsgelände.



Von Anbeginn an war die Franzensfeste militärisches Sperrgebiet – niemand konnte hinein, die stationierten Soldaten waren zum Schweigen verpflichtet. Zuerst stand sie unter österreichischem Militärkommando, dann unter italienischem. 2003 verließ der letzte italienische Soldat die Franzensfeste und das Bauwerk wurde „besenrein“ – ausnahmslos keine beweglichen Sachen oder Einrichtungsgegenstände, nur die blanken Böden und Mauern – an Südtirol übergeben und für Zivilisten zugänglich.

Eine vollständige Begehung von Franzensfeste dürfte wohl mehrere Tage, wenn nicht Wochen in Anspruch nehmen – wir haben gerade mal drei Stunden Zeit und schaffen:

Das große Eingangsportal – sonst kämen wir ja nicht rein – und die Backstube: Zwei Backöfen mit einer gemeinsamen Feuerstelle in der Mitte. Der Backvorgang findet seitlich über Dampf statt. Eine zur Entstehungszeit hochmoderne Backmethode. Vier Bäckern stehen sechs Quadratmeter Backfläche zur Verfügung. Pro Ofen können 250 Stück auf einmal täglich gebacken werden. So ein Roggenbrot zu 700 Gramm gehörte zur Essensration eines Soldaten. Dazu gab es Eintopf – mit Gemüse der Saison von den umliegenden Bauern abgekauft – und manches Mal Fleisch (meist Pferdefleisch, von ausgedienten Pferden) sowie ein bis eineinhalb Liter Rotwein (in der kalten Festung brauchte es etwas zum Aufwärmen).

Weiter geht es zur Kasematten-Galerie beziehungsweise Kasematten-Batterie. Kasematte ist Militärjargon für einen gewölbten, schusssicheren Raum. Sie finden Verwendung als Wohn-, Lager- oder Verteidigungsraum. Mehrere solcher Kasematten nebeneinander ergeben eine Galerie oder eben Batterie. Wir besichtigen alle drei Varianten:

die Geschützkammern mit konischem Gewölbe, aus denen der Rauch der abgefeuerten Kanonen schneller abzieht

die Schlafsäle, wo die Akustik es der Besatzung erlaubt, die Verkündung der Kommandos von einem einzigen Punkt aus zu hören und

die Pulverlager mit dem originalen Holzboden unter dem sich Hohlräume für die Luftzirkulation befinden, um das Pulver vor Feuchtigkeit zu schützen und trocken zu halten. Doppelte Böden und Wände um Räume durch die Luftzirkulation (Wärmeeinstrahlung auf das Gebäude und Bodenwärme) natürlich zu heizen, praktizierten bereits die Römer und wird von den heutigen Architekten (Schlagwort Nachhaltigkeit) wiederentdeckt.

Überhaupt fällt uns auf, dass es im Inneren der Festung viel wärmer ist als draußen. Die

dicken Mauern haben den warmen Herbst festgehalten.

Durch den unterirdischen Tunnel, unterhalb der Eisenbahn und der Autobahn marschieren wir auf die andere Talseite und kommen zum Beginn der „unendlichen Treppe“, welche innerhalb der Franzensfeste das Talwerk mit dem Höhenwerk verbindet, militärisch heißt es „Laufgang“. Von Laufen konnte bei uns keine Rede sein, wer die 451 Stufen mit zu viel Schwung begann, schnappte bei der Hälfte nach Luft. Aber nach Überwindung der 87 Höhenmeter sozusagen in fast gerader Linie folgte die Belohnung. Der Blick von der obersten Festung zeigte die Anlage erst in ihrer ganzen Größe, wie bei einer Spielzeugeisenbahn fahren Eisenbahn und Autos zwischen den Gebäuden durch.

Neben der Festung Franzensfeste sieht man noch das Dorf Franzensfeste. Die Siedlung bestand früher aus den Weilern Unterau, Mittewald und Oberau. Unterau wurde beim Bau des Eissackkraftwerkes geflutet und aus Mittewald und Oberau wurde 1942 Franzensfeste.

Besichtigt wird natürlich auch der Goldstollen. Geschichtlich bewiesen ist, dass am 16. Dezember 1943 die Goldreserven der italienischen Staatsbank mit zwölf Eisenbahnwaggons in die Franzensfeste gebracht wurden. Insgesamt 127,5 Tonnen Gold in Barren und Münzen, in Fässern und Kisten.

Laut Aufzeichnungen wurden 23 Tonnen davon 1944 in die Schweizerische Nationalbank überführt und nach Kriegsende an Italien zurückgegeben. 79 Tonnen wurden von Truppen des Dritten Reichs nach Deutschland geführt, sind dort aber nie angekommen (ihre Lagerung und ihr Verbleib sind bis heute ungeklärt – eventuell befinden sie sich immer noch an einem geheimen Ort in der Franzensfeste). Die restlichen 25 Tonnen Gold wurden in einem Bunker auf der Franzensfeste gefunden.

Zum Schluss werfen wir noch einen Blick in die Festungskapelle, die dem heiligen Johannes dem Täufer (Schutzheiliger der Steinmetze) und der heiligen Barbara von Nikomedien (Schutzpatronin der Artilleristen und Festungsbauten) geweiht ist. Auch die Kapelle hat ein statisch besonders stabiles Spitztonnengewölbe und die Wandkassetten tragen zusätzlich durch ihre schallbrechende Funktion zu einer guten Akustik bei. Es ist – der Größe wegen – eine Offizierskapelle, weil nur die Kommandierenden darin Platz hatten, die Soldaten standen davor und konnten durch die gute Akustik – in Zeiten vor dem vorbeirauschenden Verkehr – die Messe verfolgen.

Es war eine hochinteressante Führung bei der wir (abgesehen von der unendlichen Treppe) gar nicht gemerkt haben, wie lange wir auf den Füßen waren. Dafür haben wir dann beim Törggelen oberhalb von Brixen auf dem Gattererhof kräftig zugegriffen bei Gerstlsuppe, Tris (Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Käsenocke), Schlachtplatte (Kraut, Hauswurst, Geselchtes und Rippeln) mit Kartoffel, Äpfel und Walnüssen, süßen Krapfen mit Marillenmarmelade und natürlich Kastanien, dazu ein süffiger Wein. Wie heißt es doch im Sprichwort: Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch.

Den Kaffee haben wir dann wieder in Sterzing in der Bäckerei/Konditorei Vis-à-Vis getrunken, wo uns die Südtiroler Teilnehmer verlassen haben.

An alle, die bei unserer Herbstfahrt nicht dabei waren und die Franzensfeste noch nicht kennen – es ist ein Erlebnis.

Eine Weihnachtsgeschichte

Missmutig schaute Hans aus dem Fenster, vor dem die Schneeflocken tanzten. Wenn das so weiterging, musste er noch

einmal hinaus, um Schnee zu schöpfen. Diese Arbeit erledigte er für die ganze Nachbarschaft, weil er sonst nicht wusste, wie den Tag herumbringen, seit er in Rente war.

Sonst kam er sich völlig überflüssig vor, niemand schien ihn mehr zu brauchen, nicht einmal seine Frau. Gleich kam Hans sich ungerecht vor, denn Maria bemühte sich wirklich, ihm die Zeit so schön wie möglich zu gestalten, aber sie hatte immerhin noch fünf lange Jahre zu arbeiten bis zur Pension.

Für Sport hatte er nie viel übriggehabt und auch keine sonstigenHobbies. Sein Lebensinhalt war seine Arbeit und so haderte er mit Gott und der Welt, warum er nicht so lange arbeiten durfte, wie er wollte. Schließlich war er fit und gesund und konnte noch leicht jedem Jungen etwas vormachen.

Sogar seinen Urlaub hatte er verfallen lassen und bis zum letzten Tag gearbeitet, weil er nicht bereits vor dem offiziellen Rentenantritt ein halbes Jahr daheim herumhocken wollte.

Das Weihnachtsfest stand vor der Tür und Maria in der Küche zauberte Weihnachtsgebäck. Es duftete herrlich, aber Hans konnte sich für nichts begeistern. Plötzlich klingelte es an der Tür ihrer kleinen Dreizimmer-Wohnung. Haus und Garten hatten Hans nie interessiert, nicht einmal als noch Kinder im Haus waren. Der Gedanke an die Kinder zauberte ein Lächeln auf Hans eingefallenes Gesicht.

Es klingelte wieder, lauter und länger und Hans marschierte zur Wohnungstür und öffnete. Draußen stand der Messner ihrer kleinen Pfarre. Viel machte sich Hans zwar nicht aus der Kirche, aber hin und wieder fand er doch den Weg in den Gottesdienst.

Der Messner war ziemlich aufgeregt: „Weihnachten steht vor der Tür und die Krippe in der Kirche muss aufgestellt werden. Die Figuren müssen geputzt und kleine Schäden müssen ausgebessert werden. Herr Huber, der das immer gemacht hat, ist krank und man hat mir Sie empfohlen.“

Hans war sprachlos, als ob er nichts Besseres zu tun hätte als irgendwelche Figuren aufzustellen. Nun, ja, er hatte wirklich nichts Besseres zu tun. Also packte er seine Jacke, sagte Maria Bescheid und folgte dem Messner in einen kleinen Raum gleich neben der Sakristei in der Kirche, der angefüllt war mit Kisten und Kartons in verschiedenen Größen. Hans versuchte sich zu erinnern, wie die Krippe im letzten Jahr ausgesehen hatte und vor seinen Augen erstand ein vages Bild. Sie war auf alle Fälle sehr groß.

Der Messner verließ ihn nach kurzer Einweisung und Hans war allein. Ruhe breitete sich aus und ob er wollte oder nicht, zum ersten Mal seit langer Zeit fühlte er sich wieder wie sich selbst und er fühlte sich wohl dabei. Er öffnete Karton für Karton und packte vorsichtig eine Figur nach der anderen aus. Die Hirten, die Schafe, die drei heiligen Könige aus dem Morgenland, Jesus und Maria und zu guter Letzt das Jesuskind. Er hielt jede einzelne Figur behutsam zwischen den Fingern und rieb sie mit einem eigens dafür gedachten Lappen ab. Danach legte er sie auf eine Decke, um sie in die Kirche zu tragen.

Inzwischen war es dunkel geworden und Hans musste nach Hause, damit Maria sich keine Sorgen macht.

Am nächste Morgen erwachte er ausgeruht, frühstückte, schäkerte mit seiner Frau und verschwand in Richtung Kirche.

Alles war so, wie er es verlassen hatte. Hans war fleißig, das war er immer schon gewesen und innerhalb weniger Tage stand die Krippe in ihrer ganzen Pracht an ihrem Platz.

Es war Heiliger Abend und Hans hatte tagelang geschuftet: den Stall ausgebessert, das Dach neu gedeckt, das Stroh gewechselt und die Beleuchtung neu installiert. Mit Strom kannte er sich eben aus. Alles war fertig und Hans wartete auf den Pfarrer, der sein Werk begutachten wollte.

Als er des Wartens müde wurde, setzte er sich in eine Kirchenbank. Das Kind, das bis jetzt ruhig in der Krippe gelegen hatte, schlug die Augen auf und sah Hans an: „Warum haderst du mit meinem Vater? Für dich gibt es viel zu tun, du musst nur deine Augen öffnen. Geh zu den Menschen in deiner Nähe. Sie brauchen dich und deine Hilfe bei kaputten Wasserhähnen, defekten Rohrleitungen und verwilderten Gärten. Wer anderen hilft, der hilft sich selbst!“ Damit endete das Kind und lag wieder regungslos in der Krippe.

„Aufwachen“, der Pfarrer war gekommen und Hans schreckte hoch. Der Pfarrer lobte Hans für sein Werk und für seine Zukunftspläne.

Bevor Hans die Kirche verließ, blickte er noch einmal in die Krippe und jetzt war er sich ganz sicher. Das Kind in der Krippe hatte ihm lächelnd zugezwinkert.

Clostridien und Propionsäurebakterien verstehen und vermeiden – Möglichkeiten zur Sicherung der Hartkäsequalität

Vortrag anlässlich der Milchwirtschaftlichen Tagung, 16. September 2022

Johanna Burtscher, Universität für Bodenkultur Wien

Österreichische Milchprodukte und insbesondere Hartkäse überzeugen am internationalen Milchmarkt durch eine exzellente Qualität. Dies ist jedoch keine Selbstverständlichkeit. Denn die Vermeidung mancher Qualitätsmängel erfordert Know-How und Sorgfalt. Besonders gravierende Käsefehler, die auch optisch leicht erkennbar sind, werden durch gasbildende Bakterien, insbesondere Clostridien und Propionsäurebakterien verursacht. Im Stoffwechsel dieser beiden Bakteriengruppen entstehen große Mengen Kohlendioxidgas und/oder Wasserstoffgas. Diese überschüssigen teils unlöslichen Gase führen zu Löchern und Rissen im Käseteig. Hinzu kommen intensive sensorische Abweichungen durch die Bildung der ranzigen Buttersäure oder der nussigen Propionsäure.

Diese auch unter dem Begriff Spätblähung geläufigen Fehlgärungen stellen zwar kein Gesundheitsrisiko für Konsument*innen dar. Sie gehen aber oft mit erheblichen finanziellen Verlusten einher, da der Käse durch die verminderte Qualität deutlich an Wert verliert. In diesem Fall gilt: je mehr Löcher, desto weniger Käse kann zu gewünschter Qualität und ursprünglich kalkuliertem Preis verkauft werden. Konkrete Zahlen zu wirtschaftlichen Verlusten durch Fehlgärungen im Käse sind schwer zu finden. In der Produktion von Grana Padano werden die Verluste mit ca. 2% der Jahresproduktion, also 36 Millionen Euro pro Jahr geschätzt.

Am Institut für Lebensmittelwissenschaften der BOKU in Wien betreiben wir seit einigen Jahren gemeinsam mit Projektpartnern aus der Praxis Forschung zur Käsequalität. Seit 2014 liegt ein wesentlicher Schwerpunkt auf der Erforschung der Rolle von Clostridien in der Hartkäseproduktion; seit 2020 wurde die Forschung zu Propionsäurebakterien intensiviert. Das Hauptziel ist dabei, durch vertieftes Wissen über käsereischädliche Bakterien und deren Eintragswege in die Rohmilch und Käseproduktion gemeinsam mit der Praxis Strategien zur Vermeidung von Käsefehlern zu entwickeln. Ein essentieller Schritt der Qualitätssicherung ist dabei der Nachweis von Clostridiensporen in der Lieferanten- oder Käsereimilch.

Clostridien … die Nadeln im Heuhaufen?

Bereits sehr wenige Clostridiensporen in der Milch können zu starken Fehlgärungen im Käse führen. Die größte Herausforderung bei Clostridien besteht daher im spezifischen Nachweis von vereinzelten Clostridiensporen (ca. 100 Sporen pro Liter Milch) unter sehr vielen anderen in der Milch vorhandenen Mikroorganismen…quasi die Suche nach Nadeln im Heuhaufen.

Um die Nadeln zu finden, fokussiert man sich meist auf drei charakteristische Eigenschaften der Clostridien: die Bildung hitzeresistenter Endosporen, Wachstum unter Sauerstoffausschluss und die Gasbildung. Die ersten Lösungsansätze zum mikrobiologischen Nachweis von Clostridien in Käsereimilch wurden bereits im Jahr 1921 entwickelt. Bei der Weinzierlmethode wurde erhitzte Milch unter Sauerstoffausschluss bebrütet und Gasbildung im Röhrchen detektiert. Diese Methode stellt nach wie vor die Basis für viele Verfahren dar, die heute in der Routineanalytik zum Einsatz kommen.

Um die Nadeln zu finden, fokussiert man sich meist auf drei charakteristische Eigenschaften der Clostridien: die Bildung hitzeresistenter Endosporen, Wachstum unter Sauerstoffausschluss und die Gasbildung. Die ersten Lösungsansätze zum mikrobiologischen

Nachweis von Clostridien in Käsereimilch wurden bereits im Jahr 1921 entwickelt. Bei der Weinzierlmethode wurde erhitzte Milch unter Sauerstoffausschluss bebrütet und Gasbildung im Röhrchen detektiert. Diese Methode stellt nach wie vor die Basis für viele Verfahren dar, die heute in der Routineanalytik zum Einsatz kommen.

Auch molekularbiologische und immunologische alternative Nachweismethoden für Clostridien wurden entwickelt. Diese wären oft schneller und spezifischer und sind in der Forschung oder für Bestätigungen von mikrobiologischen Nachweisen wichtig. Die Nachweisgrenzen liegen jedoch im Bereich 10^4 Sporen pro Liter und damit nicht im relevanten Bereich zur Risikoeinschätzung einer potentiellen Spätblähung in der Praxis. Zudem sind mikrobiologische Verfahren meist kostengünstiger und damit auch besser geeignet für einen regelmäßigen Einsatz.

Most Probable Number Verfahren

Mikrobiologische Membranfiltrationsverfahren und „Most Probable Number“ (MPN) Verfahren liefern aussagekräftige Ergebnisse im erforderlichen Nachweisbereich von ca. 100 Sporen pro Liter Milch. Membranfiltrationsverfahren konnten sich in der internationalen Routineanalytik allerdings nicht durchsetzen. Eine mögliche Begründung dafür sind beispielsweise Probleme bei der Filtrierbarkeit von Milch.

Statistische Schätzverfahren nach dem MPN-Prinzip sind daher am besten geeignet und am häufigsten in Verwendung, um Clostridien in der Rohmilch nachzuweisen. Im Laufe der Zeit hat sich eine Vielfalt verschiedener MPN-Methoden etabliert. Zu den am häufigsten angewandten Verfahren zählen die VDLUFA Methode (RCM-Lactat Medium oder RCM Medium), die häufig als NIZO Methode bezeichnete holländische Standardmethode (Milch-Glukose-Lactat-Medium) und die „CNERNA“ Methode (Bryant and Burkey Medium). Diese Methoden unterscheiden sich vor allem in der Zusammensetzung der Nährmedien und in Details der Durchführung, etwa der Anzahl der Parallelröhrchen, Intensität der Pasteurisation, Dauer der Bebrütung und Art der qualitativen Beurteilung der Röhrchen.

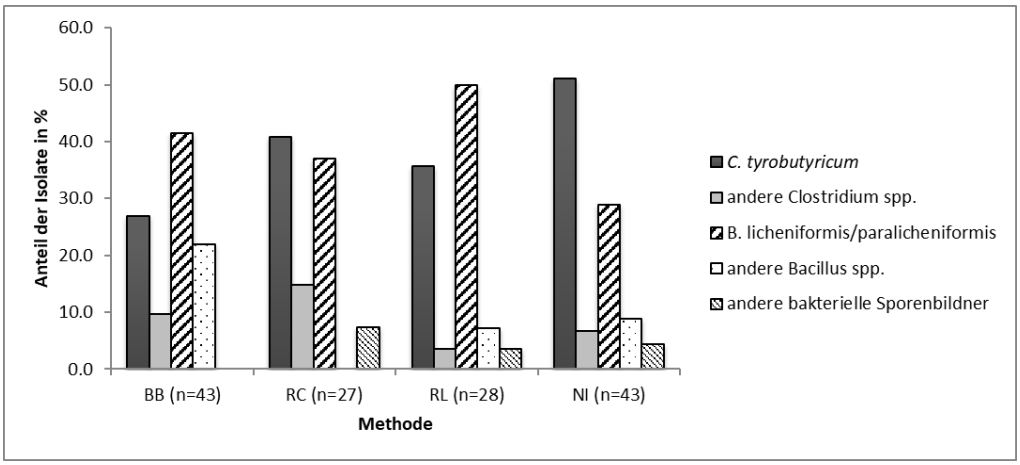


Abbildung 1: Anteile der mit 16S rDNA Sequenzierung identifizierten Isolatgruppen an allen Isolaten aus positive gewerteten Röhrchen der jeweiligen Methode (BB, Bryant and Burkey; RC, Reinforced clostridial Agar; RL modifizierter RC agar mit Laktat, NI Glukose-Laktat Medium)

Im Rahmen einer Studie haben wir gezeigt, dass die Untersuchung derselben Probe mit unterschiedlichen konventionellen MPN Verfahren (BB, RL, RC, NIZO) zu unterschiedlichen Resultaten (Unterschiede von bis zu 2500 Sporen) führt und Ergebnisse verschiedener Labors oftmals nicht direkt miteinander verglichen werden können. Weiters wurde eine mangelhafte Selektivität festgestellt, da aus positiven Röhrchen mit Gasbildung häufig Bazillen statt Clostridien isoliert wurden (siehe Abbildung 1).

Auch Optimierungs- und Modernisierungsmöglichkeiten in der Durchführung wurden erkannt. Denn konventionelle MPN-Methoden sind mit hohem Arbeitsaufwand und viel Handarbeit verbunden. Weiters stellt die lan-

ge Inkubationsdauer bis zur Gasbildung ein Problem dar.

Verbesserte MPN-Methode zum Clostridiennachweis in Milch

Im Rahmen des Forschungsprojekts ADDA (Advancement of Dairying in Austria) haben wir in Zusammenarbeit mit Partnern aus der österreichischen Milchwirtschaft eine verbesserte MPN-Methode zum Nachweis von Clostridien in Milch entwickelt. Dazu wurde ein Nährmedium optimiert, dass das Wachstum von Bazillen hemmt. Gleichzeitig wird das Clostridienwachstum gefördert und somit die Spezifität für Clostridien deutlich verbessert. Die spätere Methodenvaluierung zeigte, dass in positiven Kavitäten zu ca. 96 % Clostridien isoliert wurden und keine falsch negativen Ergebnisse, also Clostridien in negativen Kavitäten identifiziert wurden (siehe Abbildung 2).

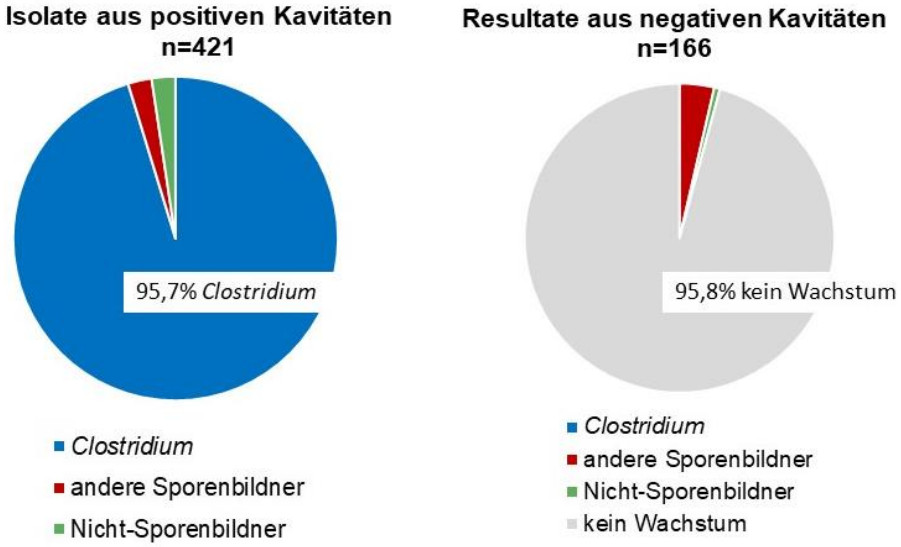


Abbildung 2: Mit 16S rDNA Sequenzierung identifizierte Isolate aus Kavitäten der Mikrotiterplatten der AMP Methode

Durch ein höheres Probenvolumen kann im Standardverfahren eine niedrige Nachweisgrenze von 75 Sporen erreicht werden. Die Nachweisgrenze kann zudem je nach Bedarf ohne viel Aufwand angepasst werden. Dadurch ist auch ein noch niedrigerer Grenzwert möglich. Ein neues Detektionsprinzip über einen Farbumschlag anstelle der Gasbildung ermöglicht zudem eine schnellere Detektion des Clostridienwachstums. Eine teilautomatisierte Durchführung in Mikrotiterplatten vereinfacht die Analyse höherer Probendurchsätze. Die vielen Parallelansätze in Mikrotiterplatten (96 statt ca. 10-12 in konventionellen Methoden) erhöhen zudem die Verlässlichkeit der Ergebnisse.

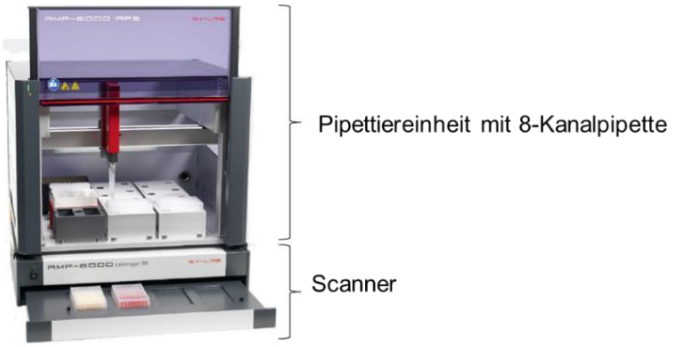


Abbildung 3: Pipettiereinheit und Scansystem der AMP-6000 Methode zum Nachweis käsereischädlicher Clostridien in Milch

Zusammengefasst ergeben sich bei der Anwendung der AMP-6000 Methode einige Vorteile:

- Hohe Spezifität für Clostridium (siehe Abbildung 2)
- Breiter Messbereich (10^2 bis 10^4 Sporen/L Milch)
- Verbesserte Präzision (Wiederholbarkeit)
- Kürzere Analysendauer von 2 Tagen
- Automatisierbarkeit von Arbeitsschritten (siehe Abbildung 4)

- Eignung für Kuhmilch sowie Schaf -, Ziegen- und Büffelmilch oder aufgetaute Milch (zB Rückstellproben)

Das an der BOKU entwickelte Nachweisverfahren ist nun als AMP-6000 Methode erhältlich bei der SY-LAB Geräte GmbH (Neupurkersdorf, Niederösterreich) und inzwischen in der Routineanalytik in mehr als 10 Ländern im Einsatz.

Unsere Expertise in der Clostridienanalytik konnten wir auch als Beitrag zur Erstellung eines IDF Fact Sheets der International Dairy Federation einbringen.

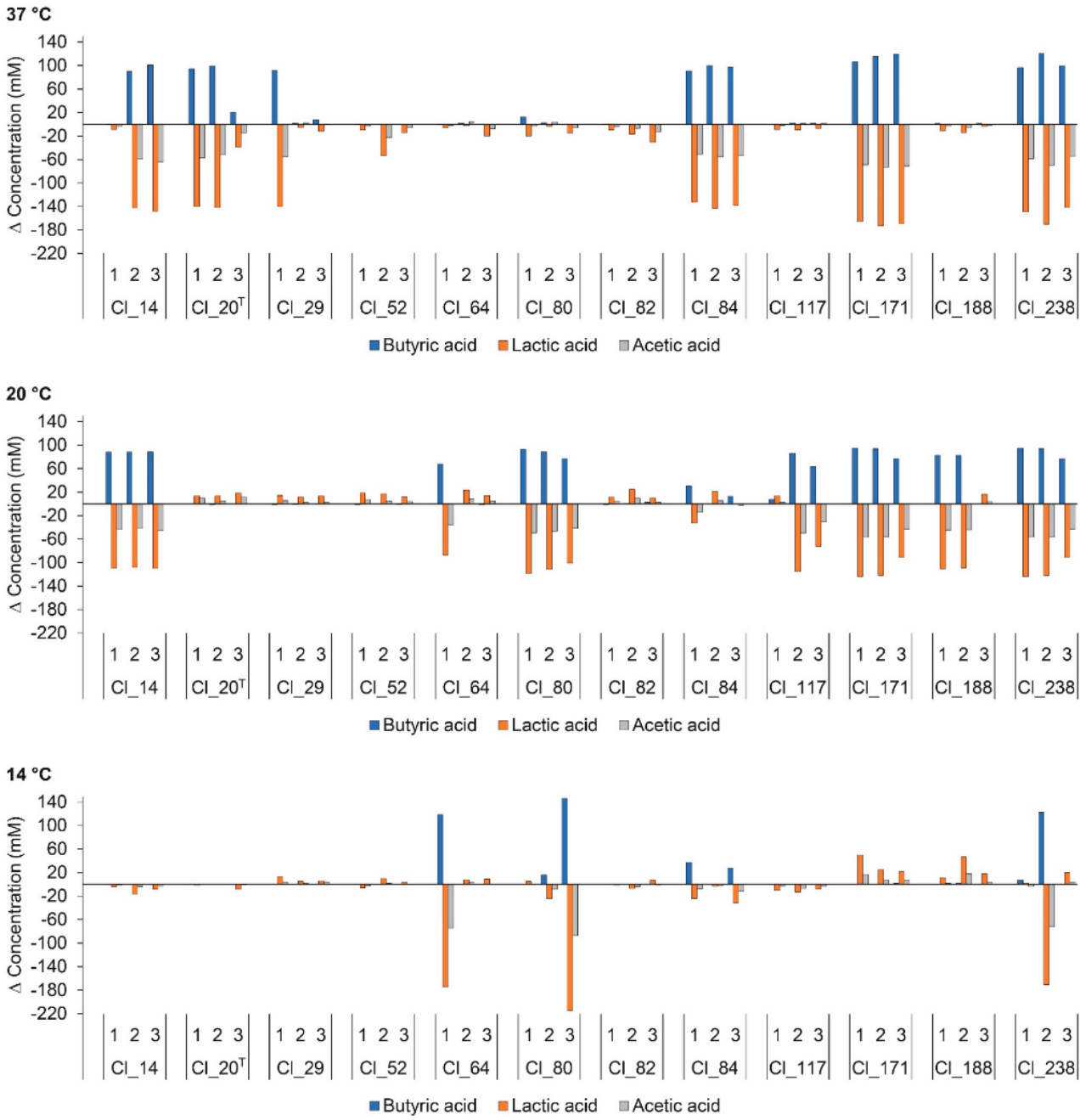


Abbildung 4: Mittels HPLC (High Performance Liquid Chromatography) ermittelte Unterschiede verschiedener Clostridienstämme (Cl_14 – Cl_238) in der Verwertung/Bildung von Buttersäure, Milchsäure und Essigsäure bei Bebrütungstemperaturen von 37°C, 20°C und 14°C (je 3 Wiederholungen)

Das Factsheet 22/ 2022: „Enumeration of butyric acid forming (cheese spoiling) clostridia – methodical considerations“ steht auf der IDF Webseite zum kostenlosen

Download zur Verfügung und bietet eine Übersicht über die gängigen in der Routineanalytik eingesetzten MPN-Methoden zum Nachweis von Clostridien in Milch. (https://shop.fil-idf.org/collections/publications/products/idf-factsheet-22-2022-enumeration-of-butyric-acid-forming-cheese-spoiling-clostridia-methodical-considerations)

Am Institut für Lebensmittelwissenschaften erforschen wir im Rahmen des Kompetenzzentrums FFoQSI (Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality Safety and Innovation) auch weitere Facetten der Käsequalität. Das entwickelte Nachweisverfahren für Clostridien dient hier als Basis für neue Forschungsfragen. Im folgenden Abschnitt ist eine Auswahl an interessanten Ergebnissen dargestellt.

Forschungshighlights

In mehreren Studien wurden Eigenschaften von Clostridien aus Milch und Käse genauer untersucht, um das Phänomen der Spätblähung besser zu verstehen. In einer umfangreichen Studie haben wir Clostridien in spätgeblähtem Käse mit Fokus auf österreichischen Bergkäse untersucht. Interessanterweise wurden selbst in stark verdorbenen Käseproben nur sehr wenige Clostridiensporen oder sehr wenig DNA von Clostridien detektiert. Dies bestätigt die Annahme, dass bereits sehr geringe Mengen an Clostridiensporen zu Verderb führen können. In österreichischem Käse wurde zudem eine sehr geringe Vielfalt an Clostridienarten detektiert. Die Art *Clostridium tyrobutyricum* dominierte in geblähten Käsen sehr deutlich.

Innerhalb der Art *C. tyrobutyricum* wurden große Unterschiede im Auskeimungs- und Wachstumsverhalten (phänotypisch) sowie genetische Unterschiede festgestellt. Abbildung 4 zeigt etwa die unterschiedliche Menge an gebildeter Butter- und Essigsäure und verbrauchtem Laktat durch verschiedenen Clostridienstämme. Bei 14°C zeigen nur vereinzelte Stämme starke Stoffwechselaktivität. Die hier dargestellte Stoffwechselaktivität und Bildung von organischen Säuren korrelierten auch mit der Gasbildung. Daraus folgt, dass möglicherweise nicht alle *C. tyrobutyricum*-Stämme im gleichen Ausmaß zu Käseverderb beitragen. Die Daten deuten darauf hin, dass es beispielsweise Stämme gibt, die bei den kühlen Reifungstemperaturen im Käsekeller schneller auskeimen und wachsen können als andere Stämme.

Aktuelle Projekte

Derzeit wird die an der BOKU entwickelte AMP-6000 Methode verwendet, um Eintragswege von Clostridien in die Rohmilch während des Melkvorgangs im Detail zu beleuchten. In diesem Zusammenhang werden Hygienemaßnahmen im Stall, wie etwa die Zitzenreinigung und deren Auswirkung auf die vorhandene Clostridiensporenzahl in der Milch sowie saisonale Schwankungen der Clostridiensporen in der Milch analysiert.

Propionsäurebakterien

Unerwünschte Gasbildung kann in manchem Rohmilchkäse auch eine Folge von Propionsäuregärung durch *Propionibacterium* oder *Acidipropionibacterium* sein. Oftmals ist es aufgrund des Schadbildes nicht eindeutig, ob Fehlgärungen durch Clostridien, Propionsäurebakterien oder heterofermentative Laktobazillen verursacht wurden. Diese Bakteriengruppen haben neben einem ähnlichen Schadbild in Käse und einer anaeroben Wachstumsweise auch weitere Gemeinsamkeiten. Denn auch der Nachweis von Propionsäurebakterien in Rohmilch zur Prävention von späteren Fehlgärungen im Käse stellt Analysenlabors vor Herausforderungen. Propionsäurebakterien wachsen äußerst langsam und verfügbare Nährmedien sind nicht ausreichend spezifisch. Selbst auf dem derzeit spezifischsten verfügbaren Nährmedium finden sich bei der Analyse von Rohmilch nur zu ca. 65 % Propionsäurebakterien nach der Inkubation. In Anlehnung an die bisherigen Erkenntnisse aus der Clostridienanalytik soll daher auch der Nachweis von Propionsäurebakterien verbessert werden.

Fazit

Ein tieferes Verständnis der charakteristischen Eigenschaften von Verderbserregern und detaillierte Informationen über Eintragswege von Bakterien in die Rohmilch können etwa in wissenschaftlichen Modellen zur Risikoeinschätzung von Fehlgärungen Anwendung finden.

Insbesondere für die Praxis sind die gewonnenen Daten von großer Bedeutung. So können etwa Hofberater die Erkenntnisse in ihre Beratungstätigkeiten einfließen lassen. Neue

Methoden zur Überwachung von Verderbserregern in Milch können zudem im Qualitätsmanagement integriert werden und das Risiko von Fehlgärungen im Käse reduzieren.

Auf diese Weise möchten wir an der BOKU einen Beitrag leisten zu einer langfristigen Sicherung der Rohmilch- und Käsequalität.

Dr. DI Johanna Burtscher
Stellvertretende Institutsleiterin
+43-1-47654-75456
johanna.burtscher@boku.ac.at

Univ. Prof. Dr. DI Konrad Domig
Institutsleiter
+43-1-47654-75453
konrad.domig@boku.ac.at

Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie
Institut für Lebensmittelwissenschaften
Muthgasse 18,1190 Wien

Förderhinweis

Das COMET-K1 Kompetenzzentrum FFoQSI wird im Rahmen von COMET – Competence Centers for Excellent Technologies durch die österreichischen Bundesministerien BMK, BMDW und die Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich und Wien gefördert. Das Programm COMET wird durch die FFG abgewickelt.

Literatur

Brändle, J., Domig, K. J., & Kneifel, W. (2016). Relevance and analysis of butyric acid producing clostridia in milk and cheese. Food Control, 67, 96-113.

Brändle, J., Fraberger, V., Berta, J., Puglisi, E., Jami, M., Kneifel, W., & Domig, K. J. (2018). Butyric acid producing clostridia in cheese – Towards the completion of knowledge by means of an amalgamate of methodologies. International Dairy Journal, 86, 86-95.

Brändle, J., Fraberger, V., Schuller, K., Zitz, U., Kneifel, W., & Domig, K. J. (2017). A critical assessment of four most probable number procedures for routine enumeration of cheese-damaging clostridia in milk. International Dairy Journal, 73, 109-115.

Brändle, J., Heinzle, L., Fraberger, V., Berta, J., Zitz, U., Schinkinger, M., Stocker, W., Kneifel, W., & Domig, K. J. (2018). Novel approach to enumerate clostridial endospores in milk. Food Control, 85, 318-326.

Bücher, C., Burtscher, J., & Domig, K. J. (2021). Propionic acid bacteria in the food industry: An update on essential traits and detection methods. Compr Rev Food Sci Food Saf, 20(5), 4299-4323.

Burtscher, J., Küller, F., Dreier, M., Arias-Roth, E., Drissner, D., & Domig, K. J. (2020). Characterization of Clostridium tyrobutyricum strains using three different typing techniques. Microorganisms, 8(7), 1-17.

Jakob, E., Glauser, D.L. (2019). Vergleich von Methoden zur Bestimmung der Buttersäurebakterien in Milch. Agrarforschung Schweiz 10 (10): 388–395.

Podrzaj, L., Burtscher, J., & Domig, K. J. (2022). Comparative Genomics Provides Insights Into Genetic Diversity of *Clostridium tyrobutyricum* and Potential Implications for Late Blowing Defects in Cheese. Frontiers in Microbiology, 13.

Podrzaj, L., Burtscher, J., Küller, F., & Domig, K. J. (2020). Strain-dependent cheese spoilage potential of *Clostridium tyrobutyricum*. Microorganisms, 8(11), 1-17.

Qian, C., Martin, N.H., Wiedmann, M., Trmčić, A. (2022). Development of a risk assessment model to predict the occurrence of late blowing defect in Gouda cheese and evaluate potential intervention strategies. Journal of Dairy Science, 105(4), 2880-2894.

Rudavsky, T., Burtscher, J., Neubauer, V., Domig, K.J. Käsereischädliche Clostridien und deren Eintragswege in die Rohmilch (2022). Ernährung|Nutrition 46, 43-46.

Der Meister hatte mit seinen jungen Schülern einen Ausflug gemacht.

Zur Rast setzen sie sich an das Ufer eines Flusses, das steil hinabging.

Einer der Schüler fragte: "Sag Herr, wenn ich nun abrutschen würde und in den Fluss falle, müsste ich dann ertrinken?"

"Nein" antwortete der Meister "Du ertrinkst nicht, wenn du in den Fluss fällst – du ertrinkst nur dann, wenn du drinbleibst."

Ein ausführlicher Artikel über die Zukunft des Käserei Anlagenbaus am Beispiel der Teilbereiche Käse, Pressen und Salzen wurde in der letzten Ausgabe veröffentlicht. Zu finden ist dieser unter www.fachleuteverband.at

Gnade ganz allein

Der König von Sachsen ging jedes Jahr an Weihnachten durch sein Zuchthaus und wollte begnadigen.

Der Zuchthausdirektor begleitete ihn.

In jeder Zelle, wo der König die Türe aufmachte, sprangen die Gefangenen sofort auf ihn zu, weil sie wussten, er ist der König.

Und jeder erzählte dem König, dass er eigentlich unschuldig in seiner Zelle säße, dass er Opfer eines Fehlurteils geworden sei.

Alle beteuerten sie ihre Unschuld.

Traurig schlug der König die Türen wieder zu.

Als er an die letzte Zelle kam, sagte er zum Direktor: „Versuchen wir es hier noch mal, vielleicht können wir wenigstens **Einen** begnadigen.“

Er schloss die Tür auf und der Gefangene ging vor ihm auf die Knie.

Da fragte der König: „Weshalb sind Sie hier?“ und der Gefangene antwortete: „Durch meine Schuld, durch meine eigene Schuld.“

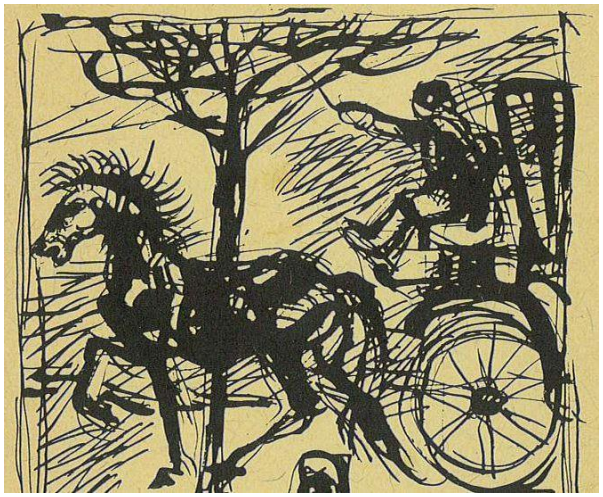
Da sagte der König erfreut: „Gut, dann können wir sie begnadigen.

Nur Schuldige können begnadigt werden, niemals Unschuldige.“

Räuber Rinaldo erinnert sich

Als es noch Räuber und Strauchdiebe gab, war das Reisen für reiche Leute gefährlich. Geldsäcke nannten die Räuber sie, hielten ihnen Pistolen vor die Nasen, und die Geldsäcke mussten Dukaten herausrücken, Taler und Goldschmuck und Edelsteine.

Ein gefürchteter Räuber hieß Rinaldo. Er trug einen grünen Mantel, der innen feuerrot war und unersättliche Taschen hatte. Sie waren mit Kostbarkeiten und Geld vollgestopft.



Eines Tages wurde Rinaldo um ein Haar gefangen. Reiter waren hinter ihm her. Aber er entwischte auf einen hohen Baum, und die Reiter jagten unten vorbei. Während Rinaldo auf dem hohen Baum saß, dachte er über sein Leben nach, und zwar aus zwei Gründen: erstens hatte er Angst um sein Leben, zweitens konnte er vom hohen Baum aus den Ort sehen, an dem er aufgewachsen war als Sohn des Küsters.

Es war kurz vor Weihnachten. Da fiel Rinaldo ein: auf dem Altar der Kirche stand ein Christkind, aus Holz geschnitzt. Es trug ein Leinenhemdchen, und nach altem Brauch bekam es jedes Jahr zu Weihnachten ein neues als Geschenk. Rinaldo erinnerte sich genau: Immer hatte sein Vater, der Küster, vierundzwanzig Kerzen angezündet und zum Jungen gesagt: „Sieh dir an, wie das Christkind sich freut!“ Und immer hatte das hölzerne Christkind gelächelt.

Sobald es dunkel geworden war, stieg der Räuber vom hohen Baum, ging in den Ort und klopfte beim Küster an die Tür. Es war ein neuer Küster, und der erschrak, als Rinaldo von ihm verlangte: „Komm mit in die Kirche! Ich will sehen, ob das Christkind lächelt.“

„Aber Weihnachten ist doch erst übermorgen“, sagte der Küster. „Kein langes Gerede!“,, sagte der Räuber. „Nimm Nadel und Faden und Schere mit!“

Der Küster ging mit dem Räuber in die Kirche. Er zündete am Altar vier Kerzen an. Rinaldo betrachtete das Christkind genau.

„Es blickt traurig drein“, stellte er fest.

Der Küster sagte wieder: „Übermorgen bekommt es -“

„- ein schäbiges neues Hemdchen“, unterbrach ihn Rinaldo, „ich werde ihm was Besseres schenken. Gib das Nähzeug her!“

Der Räuber fädelte einen Faden ein, was er sehr gut konnte, weil er sich alles selber nähen musste. Und dann holte er Ringe und Kettchen aus den Taschen, kostbare Edelsteine und nähte den Schmuck an das Christkindhemd. Der Küster sah mit großen Augen zu.

„Und nun zünde noch zwanzig Kerzen an!“, verlangte der Räuber, als er mit seiner Näharbeit fertig war, „vierundzwanzig müssen es sein.“

Bald brannten alle vierundzwanzig Kerzen. Der Räuber Rinaldo sah genau hin. Am Christkindhemd strahlten die Edelsteine.

„Wie lieb das Christkind lächelt!“, sagte der Küster, „wie sehr es sich freut!“

„Du hast Augen wie ein Maulwurf“, sagte der Räuber, der sich von keinem etwas vormachen ließ. „Keine Spur von Lächeln – warum lächelt es nicht?“

Er setzte sich auf die Altarstufen und dachte nach. Plötzlich fuhr er auf.

„Ich hab es, Küster“, sagte der Räuber. „Ich hab einen großen Fehler gemacht und den Goldkram auf das alte Hemd genäht. Ist das neue schon bereit?“

Der Küster nickte und holte sofort das neue Hemd. Und der Räuber Rinaldo machte sich die Mühe, alles Gold und alle Edelsteine abzutrennen und auf das neue Hemdchen zu nähen. Als der Küster es dem hölzernen Christkind angezogen hatte, strahlten Gold und Edelsteine noch heller.

„Wie das Christkind lächelt, wie es sich freut!“, rief der Küster eifrig.

„Lügner!“, sagte der Räuber streng. „Nicht die Spur von Freude ist zu entdecken. Siehst du denn nicht diese traurigen Augen?“

Rinaldo setzte sich wieder auf die Stufen und dachte wieder nach. Da sah er die Augen vieler Kinder vor sich, und sie alle blickten ihn traurig an. Rinaldo erschrak – das waren die Augen von Carlo und Paolo, von Nina und Maria, von Beppo und Pia, die Augen der Kinder, mit denen Rinaldo aufgewachsen war und die nichts angehabt hatten als ein Leinenhemdchen, schmutzig und zerrissen.

Der Räuber stand auf. „Gib die Schere her!“, sagte er zum Küster und er trennte vom Christkindhemd die Edelsteine ab und allen Goldschmuck.

Dann kramte er aus den unersättlichen Manteltaschen Taler und Dukaten, und der Küster erschrak, weil so viel Geld zum Vorschein kam.

„Das alles“, sagte der Räuber Rinaldo, „ist für die Kinder, die nicht mehr als ein Leinenhemdchen anhaben. Du wirst den Eltern dieser Kinder Geld zustecken! Wehe, wenn etwas davon verschwindet! Eines Tages werde ich wiederkommen -“

Der Küster hatte Angst, und zugleich war er froh. Und er deutete auf das hölzerne Christkind. „Sieh nur, es lächelt!“, sagte er zitternd.

„Wahrhaftig!“, bestätigte der Räuber Rinaldo.

Hans Baumann

Im Namen des gesamten Vorstandes wünschen wir allen unseren Mitgliedern mit ihren Familien ein frohes und friedvolles Weihnachtsfest sowie ein gesundes und erfolgreiches Jahre 2023

Wir danken für alles entgegengebrachte Vertrauen und für allen beruflichen Einsatz für die Milchwirtschaft und bitten auch für das neue Jahr um eine gute Zusammenarbeit.

Klaus Allinger

Österreichische Post AG
Info.Mail Public Entgelt bezahlt