RUNDSCHAU
DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHLEUTE

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

2/2024

	Nachlese zur Vollversammlung 19. September 2024
Fachartikel	**Biogene Amine in Bergkäse aus Tirol und Vorarlberg – (K)ein Problem**
	Nachlese zum Frühsommerausflug Mittwoch, 24. Juli 2024
Personelles	✞ **Rudolf BACHMAYR** ✞ **Dr. Helmut GLAS** ✞ **Dipl.-Ing. Dr. Karl LECHNER** ✞ **Johann STEINER**
	Nachlese zum Herbstausflug 11. bis 13. Oktober 2024
Erzählung	**Die Geschichte vom König mit den leeren Händen**

Ein Augenzeugenbericht aus New York an einem kalten Dezembertag:

Ein kleiner Junge, ungefähr acht Jahre alt, steht barfüßig auf dem Gehweg vor einem Schuhgeschäft.

Er späht durch das Schaufenster und zittert vor Kälte. Eine Dame nähert sich dem Jungen und sagt:

"Mein Kleiner, warum schaust du so ernst in das Schaufenster?"

"Ich habe Gott gebeten, mir ein Paar Schuhe zu geben", antwortete der Junge.

Die Dame nimmt ihn an der Hand, geht in den Laden und bittet den Angestellten, dem Jungen sechs Paar Socken zu bringen. Dann bittet sie auch um eine Schüssel Wasser und ein Handtuch.

Er bringt alles schnell herbei.

Sie führt den Kleinen zum hinteren Teil des Ladens, zieht ihre Handschuhe aus, kniet nieder, wäscht seine kleinen Füße und trocknet sie mit einem Handtuch ab.

Nachdem sie dem Jungen Socken angezogen hat, kauft sie ihm ein Paar Schuhe, verschnürt die restlichen Socken und gibt sie ihm. Sie streichelt seinen Kopf und sagt:
"Da, Kleiner, fühlst du dich jetzt besser?"

Als sie sich zum Gehen wendet, ergreift der erstaunte Junge ihre Hand, schaut sie mit Tränen in den Augen an und fragt ernsthaft: "Bist du Gottes Frau?"

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 ein ereignisreiches Jahr 2024, das uns wieder vor Augen geführt hat, dass weder Friede, Sicherheit noch der vorherrschende Wohlstand in Europa selbstverständlich sind.

Wenn man das Jahr so Revue passieren lässt mit den tagtäglichen Schlagzeilen, wie 1.000 Tage Krieg in der Ukraine, Krieg im Nahen Osten, steigenden Energiekosten, katastrophalen Wetterkapriolen etc., da ist es nicht verwunderlich, wenn die Leute mit Sorge und Pessimismus in die Zukunft blicken. Als wäre dies nicht schon genug, erreichten uns in den letzten Monaten zahlreiche Hiobsbotschaften von wirtschaftlichen Problemen in Großbetrieben (VW, KTM, Magna…), die den Abbau von zigtausenden Arbeitsplätzen zur Folge haben und niemand kann abschätzen, welche Auswirkungen dies auf unserer Gesellschaft und Arbeitswelt hervorrufen wird. 2024 war auch ein Wahljahr mit verschiedenen Wahlen in Österreich, der EU und den USA. Die Wahlentscheidungen betreffen nicht nur die Politiker, sondern nehmen auch Einfluss auf unser gesellschaftliches und privates Leben sofern nicht die richtigen Maßnahmen und Antworten auf die anstehenden geopolitischen Probleme getroffen werden.

Zum Naturell des Menschen gehört es Negatives und Unangenehmes mit der Zeit in den Hintergrund zu drängen und mit positiven sowie erfreulichen Ereignisse die Lebensfreude zurückzubringen.

Im abgelaufenen Vereinsjahr können wir auf viele schöne, gesellige Momente zurückblicken, denn wir konnten alle geplanten Veranstaltungen erfreulicherweise durchführen.

Als erste Veranstaltung im diesjährigen Vereinsjahr führte uns der **Frühsommerausflug** am 24.Juli auf die Schönangeralm in der Wildschönau, wo wir einen tollen Einblick in die Almkäserei sowie der Almwirtschaft vermittelt bekamen. Zum Abschluss der Exkursion konnten wir bei einer gemütlichen Jause den Almnachmittag ausklingen lassen.

Am 25. August konnten wir die **41. Milchwirtschaftliche Wallfahrt** bei trockenem Wetter auf der Kraftalm mit Prälat Balthasar Sieberer aus Hopfgarten feiern und verdiente Mitglieder ehren.

Die diesjährige **Jahreshauptversammlung** fand am 19. September im Gasthof Post statt, mit zahlreichen Ehrengästen und erfreulicher Mitgliederanzahl. Ein Tagesordnungspunkt bei der Jahreshauptversammlung waren die Neuwahlen für den Vorstand und Aufsichtsrat und ein fachliches Impulsreferat von Generaldirektor Dipl.-Ing. Josef Braunshofer Berglandmilch eGen.

Das **Highlight** des Vereinsjahres war der dreitägige Herbstausflug vom 11. bis 13. Oktober ins Trentino unter dem Motto „Fachliches - Natur – Kultur & Kulinarik“. Alle Mitreisenden waren begeistert von den Besichtigungen und der Kulinarik im Trentino.

Über die einzelnen Veranstaltungen wird im Inneren der Zeitung ausführlicher mit Bildern und Eindrücken berichtet.

Wir können wieder über erfreuliche Leistungen unserer angehenden Milchtechnologen und Milchtechnologinnen berichten. Die gute Zusammenarbeit mit der Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz, der HBLFA -Tirol, der WKO -Tirol, dem MVÖ (Milchverband Österreich), dem Förderverein und den einzelnen Betrieben, hat es ermöglicht, den Leistungswettbewerb 2024 wieder durchzuführen.

Die Meisterausbildung an der HBLFA Tirol wurde durch eine Grundsatzvereinbarung zwischen Landwirtschaftsministerium und dem MVÖ für die Zukunft abgesichert.

In diesem Sinne **wünsche ich allen Mitgliedern, Freunden, Gönnern** und deren **Familienangehörigen ein friedvolles** und **besinnliches Weihnachtsfest** sowie **ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2025**.

Bleibts gsund!

Euer Obmann

Sebastian Wimmer

Nachlese zur Jahreshauptversammlung

Obmann Sebastian Wimmer begrüßte alle MilchwirtschaftlerInnen sowie die Ehrengäste zur Jahreshauptversammlung am Donnerstag, den 19. September 2024 im Gasthof Post in Strass.

Ehrengäste: Referent Geschäftsführer Berglandmilch, Generaldirektor Dipl.-Ing. Josef Braunshofer, Bezirksobmann der Landwirtschaftskammer Schwaz, Direktorin TFBS Schwaz-Rotholz SR Dipl.- Päd. Gudrun Schwaiger, Ehrenobmann: Hermann Hotter. 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** Herr Berchtold Bartle, Käsermeister Eduard Metzler, Herr Andreas Moser, Käsermeister Johann Scharl und Dr. Helmut Glas - berichtet Obmann Sebastian Wimmer über das abgelaufene Jahr.

Tätigkeitsbericht: Zeitraum 13. September 2023 bis 18. September 2024

- **Jahreshauptversammlung am 13. September 2023:** Referat von Herrn **Helmut Petschar** Geschäftsführer Kärtnermilch & Präsident VÖM - Aktuelles aus der Milchwirtschaft
- Vorstellung der **Gewinner** sowie deren Projektarbeit vom **Bundeslehrlings-Wettbewerb**
- Unser **Highlight war die 16. Internationale Käsiade** vom 19. bis 21. Oktober 2023 in Hopfgarten; es war ein Festival des guten Geschmacks; die Terminvorverlegung auf Oktober wurde von allen begrüßt; unsere Veranstaltung war trotz erhöhten Auflagen & Kosten sehr erfolgreich; die mediale Berichterstattung war durch verschiedene Beiträge in Servus TV und Printmedien sehr gut; mein Dank gilt den Betrieben & Teilnehmern – ein wesentlicher Faktor für die Veranstaltung; weiter auch mein Dank an alle Kollegen/innen – ohne deren freiwillige Hilfe wäre diese Veranstaltung nicht möglich.

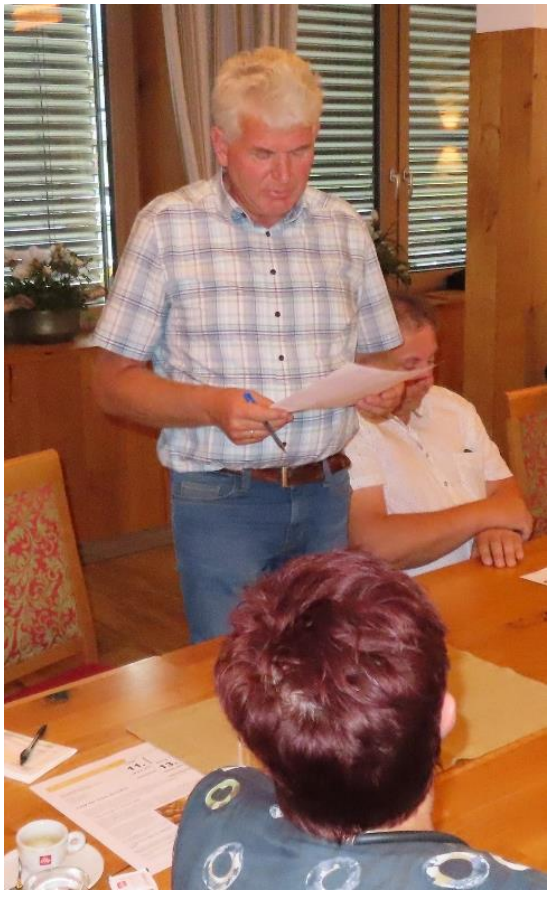
Obmann Sebastian Wimmer

Ehrenobmann Hermann Hotter

Dank auch an die HBLFA – Tirol – Direktion & Hofrat Dillinger mit Team. Dank auch allen Sponsoren & finanziellen Unterstützern - ansonsten wäre Veranstaltung nicht durchführbar.

- **Unser Frühsommerausflug** am 24. Juli 2024 auf die Schönanger Alm mit einer sehr erfreulichen Teilnehmeranzahl war ein netter Almnachmittag und gab uns tiefe Einblicke in die Almwirtschaft und die Almkäserei.
- **Die 41. Milchwirtschaftliche Wallfahrt** auf der Kraft Alm am 25. August 2024 wurde von Prälat Balthasar Sieberer zelebriert, die BMK - Itter sorgte für die musikalische Umrahmung, die Fahnenabordnungen des Tiroler Kammeradschaftbundes Wörgl & Maria Stein waren vertreten, die Gemeinde & Tourismusverband Itter sorgten für die Verpflegung der Bundesmusikkapelle und die Freiwillige Feuerwehr Itter kümmerte sich um die Verkehrsregelung. Für seine Verdienste im Verband wurde Herrn Johann Plackner mit dem goldenen Ehrenzeichen und die Freiwillige Feuerwehr Itter mit einer Dankesurkunde geehrt. Ein herzliches Dankeschön!
- **Tätigkeiten und Interessenseinbringungen** des Verbandes
- Erstellung unserer **Fachzeitung** 2 Mal pro Jahr
- 3 **Vorstands- und Arbeitssitzungen**
- **Dank an alle Institutionen für die Unterstützung**
  Landwirtschaftskammer Tirol: Präsident Hechenberger, Amt der Tiroler Landesregierung: Obmann Landeshauptmann-Stellvertreter ÖR Josef Geisler, VÖM – Präsident Direktor Helmut Petschar und Geschäftsführer Dipl.-Ing. Költringer, Wirtschaftskammer Tirol: Innungsmeister Schuler und Geschäftsführer Mag. Höfinger, HBLFA Rotholz: Mag. Zecha, Dr. Dillinger mit MitarbeiterInnen, Tiroler Fachberufsschule Rotholz: Direktorin – und allen Lehrpersonen, Raiffeisenverband – Buchstelle, Vorstand und Ausschussmitgliedern, Geschäftsführer Stefan Hörtnagl und Frau Susanne Köferle, allen Mitgliedern sowie der Presse für die Berichterstattung

Kassier Kurt Wimmer



Kassaprüfer Jakob Schett

Anschließend stellt **Kassier Kurt Wimmer** in seinem Kassabericht eindrucksvoll und übersichtlich die Finanzlage unseres Verbandes dar.

Der Verband verfügt über eine solide finanzielle Basis.

Die Kassaprüfer berichten über ihre Tätigkeit.

Der Antrag auf Entlastung der Funktionäre erfolgt einstimmig.

Zur Neuwahl des Vorstandes und des Beirates ist ein Wahlvorschlag vorhanden. Die Wahlleitung übernimmt Ehrenobmann Hermann Hotter.

Folgender Wahlvorschlag wird einstimmig angenommen:

Obmann
Sebastian Wimmer MBA

1. Obmann-Stellvertreter
Hofrat Dr. Klaus Dillinger

2. Obmann-Stellvertreter
Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Kassier
Kurt Wimmer

Kassier-Stellvertreter
Josef Antretter

Schriftführer
Gabriel Juen

Schriftführer-Stellvertreter
Mathias Grabner

Kassaprüfer
Jakob Schett
Thomas Schipflinger

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

Beirat
Ehrenobmann Hermann Hotter
Rudolf Buttinger
Hannes Gschösser
Hannes Kammerlander
Hannes Stöckl
Andreas Österreicher

Es folgt ein fachliches Impulsreferat vom Generaldirektor der Berglandmilch eG Herrn Dipl.-Ing. Josef Braunshofer zum Thema

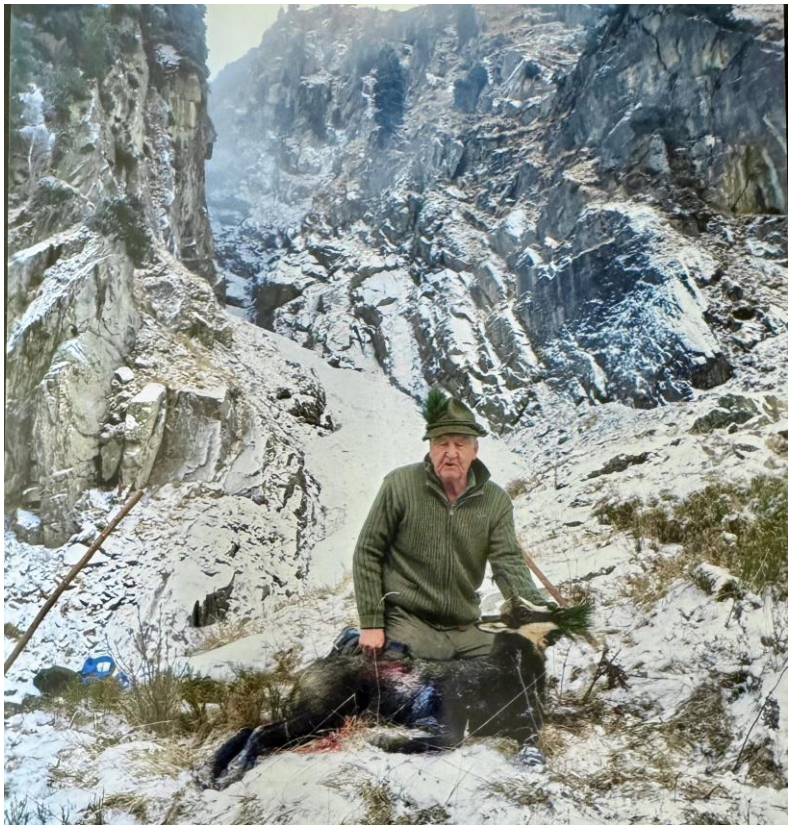
Aktuelles aus der österreichischen Milchwirtschaft und deren Herausforderung

das sehr interessant und ausführlich war, gefolgt von einer anregenden Diskussion.

Im Anschluss gibt Obmann Wimmer Sebastian einen **Ausblick** für die kommenden Aufgaben und Termine wie den Herbstausflug vom 11.10.2024 bis 13.10.2024 nach Trentino sowie die Käsiade 2025 (16.10.2025 – 18.10.2025) zur Käse und Butterbewertung.

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 Generaldirektor Josef Braunshofer, ein.

Friedl ABENDSTEIN



ein 80iger

Käsermeister Friedl Abendstein feierte am 5. Oktober 2024 seinen 80. Geburtstag.

Nach Absolvierung der acht Jahre Volksschule begann er 1964 eine Käsereilehre in Rotholz, die er 1964 mit der Gesellenprüfung abschloss.

Der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz blieb er auch von 1964 bis 1968 erhalten – mit einer einjährigen Unterbrechung durch den Präsenzdienst 1965.

1986 wechselte Friedl Abendstein zur Käserei Uderns, die sich am 14. Juni 1971 mit der Käserei Fügen zusammenschloss.

Die Meisterprüfung für Käserei und Molkerei in Rotholz 1979 bis 1980 war der nächste Meilenstein in seinem beruflichen Werdegang.

Von 1983 bis 2005 war Friedl Abendstein Betriebsleiter der Käserei Fügen.

Zur damaligen Zeit war sie ein reiner Emmentalerbetrieb mit zehn Millionen Liter Milch. 1987 kamen mit der Sennereigenossenschaft Hart noch einmal zwei Millionen Liter Milch dazu. Mit zwölf Millionen Liter Milch war die Käserei Fügen nach der Tirol Milch der zweitgrößte Betrieb in Tirol.

Seit der Gründung am 27. Mai 1934 bis 1995 wurden in Fügen ausschließlich Emmentaler und Butter erzeugt. Da mit dem EU-Beitritt 1995 und dem Ende der AMF – vorher ALPI – der Emmentalermarkt komplett zusammengebrochen war und mit der Emmentalerproduktion kein Weiterbestehen des Betriebes möglich gewesen wurde, begann Friedl Abendstein mit der Produktion von Bergkäse (Hochfügener Almkäse), Schnittkäse (Zillertaler Käse = geschmiert, Zillertaler Jausenkäse = foliengereift, Zillertaler Gipfelstürmer und Bauerngold).

Des Weiteren wurden 1995 ein Geschäftslokal gebaut und die Schaukäserei mit Museum mit sehr gutem Erfolg eröffnet.

Ohne seinen engagierten Einsatz wäre die Käserei Mitte der 1990er Jahr geschlossen worden.

Friedl Abendstein war mehr als 44 Jahre mit größtem Einsatz und Herzblut für die Tiroler Milchwirtschaft und die Sennerei in Fügen aktiv und jungen Käsern ein Vorbild und eine Inspiration in Sachen Pflichtbewusstsein, Hartnäckigkeit und Zielstrebigkeit.

Gemeinsam mit seiner Frau Rosi, mit der er seit jungen Jahren zusammen und glücklich verheiratet ist, hat er zwei Kinder und drei Enkelkinder.

Seiner Leidenschaft, der Jagd, geht er bis heute mit Freude nach.

Der Verband wünscht noch viele gesunde Jahre, schöne Jagderfolge und viel guten Käse.

Bild: Abschuss zu seinem 80er

41. milchwirtschaftliche Wallfahrt
Sonntag, 25. August 2024

Am Sonntag, den 25. August 2024 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 wurde von **Prälat Balthasar Sieberer** zelebriert. Wir gedachten besonders unserer verstorbenen Mitglieder.

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** und **Maria Stein** unserer Wallfahrt.

Die Begrüßungsworte wurden von Bürgermeister Roman Thaler aus Itter überbracht.

Als **Ehrengäste** konnte **Verbandsobmann Sebastian Wimmer Bürgermeister Roman Thaler aus Itter**, **Bürgermeister Paul Sieberer aus Hopfgarte**n und **Bürgermeister Ing. Wolfgang Knabl aus Söll** sowie Ehrenobmann **Hermann Hotter,** Ehrenmitglied Kommerzialrat **Hans Partl** und **Christian Haselsberger** begrüßen.

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

Stolz überreichte Verbandsobmann Sebastian Wimmer Herrn **Johann Plackner** das **Ehrenzeichen in Gold**

sowie eine **Dankesurkunde** an die **Freiwillige Feuerwehr Itter** für deren Unterstützung zur milchwirtschaftlichen Wallfahrt.

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

Stärkung der Meisterausbildung Milchtechnologie in der HBLFA Tirol

Die Grünland-Bewirtschaftung und die damit einhergehende Produktion von Milch und Milchprodukten ist ein wesentlicher Bestandteil der landwirtschaftlichen Wertschöpfung in Österreich. Damit das so bleibt, muss die Ausbildung unserer Fachkräfte in diesem Bereich gesichert sein. Zur langfristigen Sicherung der Meisterausbildung Milchtechnologie haben der Milchverband Österreich (MVÖ) und das BML eine Grundsatzvereinbarung getroffen, mit dem Ziel, an der HBLFA Tirol eine optimale Ausbildung und Vorbereitung für die Meisterprüfung zu entwickeln und einzurichten. Diese Grundsatzvereinbarung ist ein klares Standortbekenntnis vom Milchverband Österreich und dem BML an die HBLFA Tirol. Damit soll sichergestellt werden, dass der strategische Fachkräftebedarf der österreichischen Milchwirtschaft nachhaltig gedeckt wird.

Landwirtschaftsminister Mag. Norbert Totschnig, MSc und Milchverbands-Präsident Helmut Petschar unterzeichnen die Grundsatzverteinbarung zur langfristigen Sicherung einer optimalen Meisterausbildung (1. Reihe von links)
in Anwesenheit von HBLFA-Tirol Direktor Hofrag Mag. Ronald Zecha, Milchverbands-Geschäftsführer Dipl.-Ing. Mag. Johann Költringer und HBLFA-Tirol Forschungsleiter Hofrat Dr. Klaus Dillinger (2. Reihe von links) – Foto BML

Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig:

„Die Grünland- und Viehwirtschaft ist nicht nur zentraler Bestandteil unserer heimischen Landwirtschaft, sondern auch wichtiges Kulturgut. Der hohe Flächenanteil von über 50% Grünfläche an der landwirtschaftlichen Nutzfläche sorgt für einen hohen Selbstversorgungsgrad von Milch und Fleisch in Österreich. Der Erhalt der Eigenversorgung und Produktion in Österreich hat oberste Priorität. Durch die Grundsatzvereinbarung setzen wir einen wichtigen Schritt zur Weiterentwicklung der Ausbildung in der Milchwirtschaft und zur Sicherung von Fachkräften für die Zukunft. Tirol bietet auch aufgrund der Grünland- und Bergbauernlandwirtschaft beste Voraussetzungen für die Sicherung der Ausbildung und ist damit ein besonders geeigneter Standort."

Präsentierten die neu unterzeichnete Grundsatzvereinbarung: Dir. Ronald Zecha, Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, Präsident des Milchverbandes, Dir. Helmut Petschar und Geschäftsführer des Milchverbandes Österreich Johann Költringer (vlnr.) – Foto BML

Präsident des Milchverbands Österreich Helmut Petschar:

„Für die heimische Milchwirtschaft sind gut ausgebildete Mitarbeiter sehr wichtig für die internationale Wettbewerbsfähigkeit, besonders eine hochwertige Meisterausbildung zum Milchtechnologen. Ich erachte daher die in Rotholz geschaffenen baulichen und organisatorischen Voraussetzungen sowie die gut funktionierende Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt Rotholz als sehr wichtig für den weiteren Ausbau und die Absicherung des Milchstandortes Österreich.

Hintergrundinfo:

Die Milchviehbetriebe erwirtschaften mit einem Produktionswert im Jahr 2023 von über 2 Milliarden Euro einen Anteil von rund 18 % an der landwirtschaftlichen Produktion und stellen damit einen der bedeutendsten landwirtschaftlichen Sektoren in Österreich dar. Die österreichischen Molkereien beschäftigen ca. 5800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die auf höchstem Qualitätsniveau produzieren. Der Umsatz auf Molkereiebene betrug zuletzt ca. 4 Milliarden Euro. Das Erfolgsmodell der Milchwirtschaft gründet dabei unter anderem auf modernen Produktionsmethoden und einer fundierten Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um die österreichische Milchwirtschaft weiter zu stärken, hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Tirol eine hochmoderne Bildungs- und Forschungseinrichtung geschaffen. Diese Einrichtung, in die erheblich in Infrastruktur und Ausstattung investiert wurde, bildet bereits jetzt Schülerinnen und Schüler in den Bereichen Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie aus. In Kooperation mit der Landeslehranstalt Rotholz und der Tiroler Fachberufsschule (TFBS) Schwaz-Rotholz werden insbesondere Synergien im Lehrberuf Milchtechnologie genutzt, um dringend benötigtes Fachpersonal auszubilden.

Die darauf aufbauende Meisterausbildung im Bereich Milchtechnologie, durch welche die Wissensweitergabe gesichert werden soll, erfolgt an der HBLFA Tirol. Durch eine Anpassung der Ausbildungsinhalte des Vorbereitungslehrganges zur Meisterprüfung Milchtechnologie an die neue Prüfungsordnung, werden zukünftig Meister in der Milchtechnologie im nationalen und europäischen Qualifikationsrahmen den Absolventinnen und Absolventen eines facheinschlägigen Bachelor-Studiums gleichgestellt.

Leistungswettbewerb der Milchtechnologie im 4. Lehrgang der Klassen 1dMT, 3cMT und 3dMT 2023-2024

In den letzten zwei Wochen des vierten Lehrgangs wurde ein interner Leistungswettbewerb für die Schülerinnen und Schüler der ersten und dritten Klassen der Milchtechnologie-Lehrlinge organisiert.

Die Wettbewerbsaufgaben umfassten sowohl theoretische als auch praktische Prüfungen in den folgenden Fächern:

- Käsereitechnologie
- Molkerei-, Buttereitechnologie
- Mikrobiologie und Chemie
- Milchmanagement und Qualitätssicherung
- Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
- Angewandte Wirtschaftslehre

Abbildung: SchülerInnen mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klasse 1dMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger, Obmann Fachleuteverband Sebastian Wimmer und dem Lehrkörper

(von links nach rechts): **Marlene Karner** – Wilhelmsburger Hoflieferanten und **Laura Grafinger** – Käserei Stift Schlierbach

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Zusätzlich zu den schriftlichen Prüfungen führten die Schülerinnen und Schüler der dritten Klassen umfassende sensorische Tests an Molkereiprodukten durch. Dies verdeutlicht die umfassende Vorbereitung der Auszubildenden auf ihre zukünftigen beruflichen Aufgaben. Der Wettbewerb bot ihnen die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten und ihr Wissen im Hinblick auf die bevorstehenden Lehrabschlussprüfungen zu überprüfen.

Von den 45 Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden **sechs** mit einem **ausgezeichneten** und **dreizehn** weitere mit einem **guten Erfolg** ausgezeichnet.

SchülerInnen mit **gutem Erfolg** der Klasse 1dMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger, Obmann Fachleuteverband Sebastian Wimmer und dem Lehrkörper

Von links nach rechts: **Semih Altug** – SalzburgMilch, **Anna Perschl** – SalzburgMilch, **Michael Eberhard** – Pinzgau Milch, **Laura Langeder** – Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra, **Sebastian Rieder** – Zillertaler Heumilch Sennerei und **Franz Bär** – HBLFA Tirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Was ist weiß und steht hinter einem Baum? Eine schüchterne Milch.

Abbildung: Schüler:Innen mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klassen 3cMT, Direktorin und Lehrkörper

Von links nach rechts: **Claus Egger** – Kärntnermilch, **Marie Straßer** – Kärntnermilch, **Johanna Leitner** – Kaslabn Nockberger und **Leo Pallhuber** – Bergmilch Südtirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Ein besonderer Dank gilt dem **"Förderverein der Milchtechnologie"** in Rotholz für die großzügige Bereitstellung von Sachpreisen. Solche Beiträge sind entscheidend für die Förderung der Lehrausbildung und spiegeln das Engagement der Ausbildungsbetriebe für die Entwicklung ihrer Lehrlinge wider.

Das Team der TFBS Schwaz-Rotholz kann stolz auf die engagierten, zielstrebigen, fleißigen und verantwortungsbewussten Lehrlinge sein.

Wir gratulieren allen Beteiligten herzlich zu diesem beeindruckenden Erfolg!

Machen

Nicht denken,
nicht reden,
einfach MACHEN.

Im schlimmsten Fall
wird es eine
ERFAHRUNG!

Abbildung: Schüler:Innen mit **gutem Erfolg** der Klassen 3cMT und 3dMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

(erste Reihe von links nach rechts): **Jonas Obletter** – Milchhof Sterzing, **Benjamin Bozdech** – NÖM AG, **Daniel Zeiler** – Kärntnermilch und **Bernhard Innerlohninger** – Gebrüder Woerle

(zweite Reihe von links nach rechts): **Magdalena Lorenze** – Käserei Plangger, **Anna Gruber** – Erlebnis Sennerei Zillertal und **Marco Rindler** – Kärntnermilch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Den eigenen Wert erkennen

Das Ehepaar Winston und Clementine Churchill spazierte eines Abends nach einem Theaterbesuch durch den Stadtteil West End in London. Viele Menschen erkannten den Premierminister, grüßten ihn herzlich und sprachen ein paar Worte mit ihm.

Ein Straßenkehrer hingegen grüßte besonders aufmerksam Clementine Churchill und die beiden blieben eine Weile beisammenstehen und führten ein sehr vertrauliches Gespräch.

Als Winston Churchill mit seiner Frau weiterging, fragte er sie, warum sie so lange mit dem Straßenkehrer gesprochen hatte.

Abbildung: **Bundessieger:In Schuljahr 2023 – 2024** mit Vertreter der Lehrbetriebe, Wirtschaftskammer, Fachleuteverband, Direktorin und dem Lehrkörper

(erste Reihe von links nach rechts): **Julia Daniel – 2. Platz** – BRIMI – Milchhof Brixen, **Claus Egger – 1. Platz** – Kärntnermilch und **Kurt Kaltenegger – 3. Platz** – Obersteirische Molkerei

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Seine Frau antwortete mit einem Lächeln: "Ach, ich kenne ihn von früher, er war vor langer Zeit einmal verliebt in mich."

Schmunzelnd meinte der Premierminister: "Du wärst heute die Frau eines Straßenkehrers, wenn du ihn geheiratet hättest."

Clementine Churchill schaute ihren Mann an und sagte liebevoll lächelnd: "Aber nicht doch Darling, wenn ich ihn geheiratet hätte, wäre er heute Premierminister.

Im Gedenken an

Rudolf BACHMAYR

Hanisenbauer in Gadering

14.07.1932 ✞ 12.09.2024

Das Bewusstsein
eines erfüllten Lebens
und die Erinnerung an
viele schöne Stunden
sind das größte Glück
auf Erden.

Rudolf Bachmayr wurde am 14. Juli 1932 als zweites von drei Kindern der Hanisenbauersleute in Gadering geboren.

Er besuchte die Volksschule in Hohenzell und die Hauptschule in Ried im Innkreis.

Da sein Vater im Zweiten Weltkrieg fiel, musste er früh selbständig werden.

Mit Gattin Gertrud und den vier Kindern führte er die elterliche Landwirtschaft im Nebenerwerb, wobei Wohnhaus, Stall- und Wirtschaftsgebäude neu errichtet wurden.

Er erlernte den Beruf des Industriekaufmannes bei der Firma KUK (Großhandel für Lebensmittel- und Pharmabereich) in Ried.

Im Jahre 1950 kam Rudolf als Buchhalter in die Molkerei Hohenzell, besuchte anschließend die Molkereifachschule in Wolfpassing und war von 1962 bis 1979 technischer Betriebsleiter des Milchtrockenwerkes in Ried.

Ab 1979 war Rudolf als Fachberater beim Aufbau der Trockenmilch-Marke TAUMIL maßgeblich beteiligt.

Er besuchte Molkereien, Lagerhäuser, Mischfutterwerke und Landwirte in ganz Österreich.

Von 1993 bis zur Pensionierung 1997 war Bachmayr Verkaufsleiter Futtermittel der Firma Lactoprot.

Neben Familie und Arbeit war Musik seine große Leidenschaft.

Ab 1945 spielte Rudolf beim Musikverein Hohenzell Flügelhorn, später Zugposaune und Tuba. Von 1985 bis 1994 war er deren Kapellmeister.

Von 1954 bis 1979 spielte er bei der Stadtkapelle Ried und deren Big-Band.

Ab 1946 war er Geiger beim Kirchenchor Hohenzell. Von 1967 bis zum Jahre 2008 leitete Bachmayr den Chor.

Eine umfassende Gesangsausbildung und seine Liebe zum Gesang führten zur Gründung des Hohenzeller Männer-Doppelquartettes.

Als Anerkennung für sein verdienstvolles Wirken bekam er 2002 den Ehrenring der Gemeinde Hohenzell.

Das Land Oberösterreich würdigte 2006 dieses von Musik und Gesang geprägtes Leben mit dem Titel Konsulent für Musikpflege.

Rudolf Bachmayr verstarb am 12. September 2024.

Im Gedenken an

Dr. Helmut GLAS

OEMOLK-Geschäftsführer i.R.

01.01.1937 ✞ 15.03.2024

In den 1950ern gab es in Österreich 526 Milchverarbeitungsbetriebe. Ihre Zahl sank bis zum Jahr 1998 auf 103 Betriebe. Diese schlossen sich zu großen Verbänden zusammen, wobei es in den 1970ern nur sechs große Verbände gab. Die Dachorganisation war der Österreichische Molkerei- und Käsereiverband OEMOLK, der als Handelsunternehmen nach dem Krieg zunächst für den Import und später in erster Linie für den Export der Überschussverwertung (der trotz Richtmengenregelung durch den Milchwirtschaftsfond entstandenen Milchüberschüsse) zuständig war.

Wien – Innere Stadt, Madrid – Marqués de Riscal, Hamburg – Jungfernsteig, Schwyz – Schweiz; diese Adressen haben eines gemeinsam: Hier hatte die OEMOLK-Holding ihre Ziele bzw. den Sitz ihrer wichtigsten Tochterunternehmen. Hier war Dr. Helmut Glas als Vorstandsmitglied, Aufsichtsrat oder Verwaltungsrat tätig.

Geboren am 1. Januar 1937 in Linz als Sohn von Friedrich Glas und der Mathilde Glas, Hausfrau, verbrachte er seine Kindheit in Taufkirchen/Pram, wo sein Vater Molkereileiter war.

Anschließend absolvierte Helmut Glas das Bundesrealgymnasium in Schärding, wo er auch maturierte. 1956 zog er nach Wien, wo er einige Studien begann und schließlich an der Rechts- und Staatswissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien inskribierte, wo er 1964 zum Dr. rer. pol. promovierte.

In Wien lernte er seine erste Frau kennen, die er 1963 heiratete und mit der er zwischen 1964 und 1968 drei Söhne bekam.

Nach Ableistung des ordentlichen Präsenzdienstes beim österreichischen Bundesheer begann Dr. Helmut Glas 1964 seine berufliche Laufbahn im Österreichischen Bauernbund, wo er als Sekretär des damaligen Bauernbunddirektors und Verteidigungsministers Ferdinand Graf wertvolle Erfahrungen gewinnen konnte.

Mitte 1966 wechselte Dr. Helmut Glas zum Österreichischen Molkerei- und Käsereiverband, wo er als Direktionsassistent zahlreiche Kundenkontakte und internationale Marktkenntnisse erwarb.

Mit dem Käseexport inzwischen bestens vertraut, übernahm Glas zwischen 1967 und 1969 die Leitung der Abteilung Käseexport. Anschließend widmete er sich zusätzlichen innerbetrieblichen Aufgaben, übernahm die Personalleitung des OEMOLK und wurde 1985 administrativer Direktor des OEMOLK.

Im Februar 1989 wurde Dr. Glas die Geschäftsführung des OEMOLK übertragen, der

nach Gründung der AMF neu strukturiert wurde.

1989 heiratete er seine zweite Frau, die vier weitere Kinder in die Ehe einbrachte.

Mit 1. Januar 1992 wurde er außer mit der Geschäftsführung der OEMOLK Holding reg. Gen. mbH auch mit der Geschäftsführung der OEMOLK Molkereiprodukte Handelsgesellschaft mbH betraut.

Mit Umbau des OEMOLK in den AMF-Konzern 1994 wurde Dr. Glas zunächst als Generaldirektor karenziert und ging danach in Pension.

Helmut Glas, mehr als 26 Jahre international im Dienste der österreichischen Milchwirtschaft tätig, war bekannt für zielgerichtete, schnelle Entscheidungen. Stark und treffsicher im Entschluss, gelang es ihm immer, Geschäftsmann und Gentleman in einer Person zu vereinen.

Dr. Glas privat: vorrangig Ehemann und Vater, war er ein Kultur- und Geschichtsfreund mit interessanten Hobbys: allen voran – Segelfliegen und Motorräder.

Seit Herbst 1994 war Dr. Helmut Glas als Leiter des Brüsselers Büros der AMF und des Österreichischen Raiffeisenverbandes Lobbyst für die heimische Land- und Milchwirtschaft in der EU-Hauptstadt tätig. Mit Ende Juni 1995 legte er diese Funktion zurück, weil mit der Umstrukturierung der AMF nicht mehr so ganz klar war, wen er in Brüssel eigentlich zu vertreten hatte.

Teil seiner Aktivtätigkeit im OEMOLK war die Betreuung der Tochterunternehmen in ganz Europa und darüber hinaus, die er regelmäßig aufsuchte, um Exportmöglichkeiten zu optimieren. Dabei entdeckte er auch seine Begeisterung für das Reisen, eine Passion, der er auch in der Zeit seines Ruhestands mit seiner Ehefrau mit viel Freude nachging, bis ihr Gesundheitszustand dies nicht mehr zuließ.

Am 15. März 2024 verstarb Dr. Helmut Glas nach kurzer, schwerer Krankheit.

Im Gedenken an

Dipl.-Ing. Dr. Karl LECHNER

Direktor in Ruhe

28.08.1933 ✞ 17.07.2024

Mit dem Tod eines geliebten Menschen verliert man vieles,
niemals aber die gemeinsam verbrachte Zeit.

Karl wurde am 28. August 1933 im Lungau als Sohn eines jungen Ehepaares aus Mattsee geboren.

Seine Eltern waren in den Lungau gezogen, um sich dort einen Betrieb aufzubauen.

So besuchte er in St. Michael und Tamsweg die Schulen und machte noch im elterlichen Betrieb die KFZ-Lehre, bevor er nach Steyr an die HTL ging.

Karl war immer äußerst wissbegierig und strebsam und so zog es ihn weiter nach Wien an die technische Hochschule, die er mit dem Titel Diplomingenieur und danach auch noch Doktor der Technik in der kürzest möglichen Zeit abschloss.

Es folgten seine Heirat mit Heidelinde und die Geburt der Tochter Andrea.

Mit seiner kleinen Familie ging er für einige Jahre nach England.

Er war immer ein begeisterter Sportler, Bergsteiger, Jäger und Naturliebhaber.

Das zog ihn auch wieder zurück nach Österreich und die Familie ließ sich in Salzburg nieder.

Von 1969 war er Finanzchef bei der ALPI und blieb es auch nach der Fusionierung zur AMF bis zu seiner Pensionierung.

Er kümmerte sich sehr um seine Familie, seine Mitarbeiter und das Wohlergehen der Umwelt.

Ökologisches Bauen, biologische Landwirtschaft und Nachhaltigkeit lagen ihm sehr am Herzen. Daher engagierte er sich auch in diversen Vereinen wie dem Naturschutzbund, dem Lions Club und dem Ingenieur- und Architekten-Verein und einigen anderen.

In den letzten Jahren musste er nach und nach diese Aktivitäten aufgeben, wo er sich so engagiert hatte, weil er nicht mehr gehen konnte.

Nun hat ihn der Herr im Schlaf ohne Schmerzen völlig überraschend zu sich genommen.

Im Gedenken an

Johann STEINER

„Bethuber Hansl“

19.04.1933 ✞ 08.10.2022

„Güte und Liebe
war dein höchstes Gebot,
Arbeit war dein täglich Brot,
Freud und Leid hast du getragen
in frohen und in schweren Tagen,
du hast gesorgt, du hast geschafft
mit deiner ganzen Lebenskraft.“

Manches Mal dauert es etwas länger, bis wir vom Ableben eines Mitgliedes erfahren, deshalb die Verspätung bei der Veröffentlichung. Seine Tochter Andrea hat uns einen schönen Nachruf im originalen Matreier-Dialekt übermittelt (für die nicht ganz so kundigen haben wir versucht, es anschließend auszudeutschen).

Unsa Tate, da Bethuber Hansl, isch am 19. April 1933 bin Bethuber in Gebichl, als 7. fe 8. Kinder af de Welt kemm.

Durch a tragisches Lawinenunglück in Tauerntol, hot unsa Tate schun gonz fria sein Vota valöan.

Hetz hots gehoasn zommehelfn und sou hot sei Mame de Verantwortung iba de Familie und in Hof übernemm gemisst.

Unsa Tate hot olba gsog: „Viel homma it gehob, ob zin Essn genüe.“ Zin Geburtstok hotta sich gemeg a gebochns Oale oda a Omlett aussuachn. Gonz eppes bsunders in der Zeit.

Da Tate isch de VS und HS in Motre gong und hot bis ze sein 21. Lebensjoah auf dem elterlichen Hof fleißig mitgeorbetet. Sei größe Leidenschoft woan schun olba de Tierlen, bsundas de Resslen. Seine Summaferien hotta olba af da Olm in Taxach vabrocht.

Mit 21 Joah hotta a Lehre in da Molkerei in Lienz ungfong, wo er oft a 40ig Joah long tätig woa.

An Glücksgriff hotta mit unsra Mame, da Monika gemocht, dei wosa 1968 geheiratet hot. Noch da Reihe hent oft seure 3 Kindalen af de Welt kemm. Zeast i, oft da Christian und zum Schluss da Joe. Fein hommas olleweil gehob.

Weil er jo schun olba gean mit Tierlen georbetet hot, ischa oft in seiner Pension johrelong in Summa mit da Kutsche ins Gschleiss gfoan. „Olle Toge weats schiena“ hotta oft gsog. Er hot sogoa be verschiedenen Filmen wie „Heidi“ mit seiner Kutsche mitgspielt.

Danoch hotta nou apoa Joah af da Lasnitznolm gsennert.

A größe Freude hommb ihn seine Enkelkinder Benni, Lea, Martin und Marie gemocht.

Unsa Tate woa a leidenschaftlicher Tänzer. Er hot a gean Kochtn gspielt, gsung, Theater gschaug und Zeitungen geleisn. Donnerstags woa sei Osttiroler Tog, af den er sich de gonze Woche gfreidet hot.

Wenn de Schwozbean und Grantn reif wöan hent oft hottmen unsan Tatn nemma aufholtn gekinnt.

Mit seiner Schwägerin, da Martha, ischa in leista Zeit viel af da Hausbonk gsessn. Seu hommbs olba goa awe hetzig mitanonda gehob. „Nahe, i moan da Opa hot a Neue. Do sitzt olba oane be ihn föan Haus.” Hot de Marie amol voller Sorge gsog.

Letztes Joah hotta nou wilde Schicksalsschläge erlitten, wie sei Büe da Joe, sei Brüder Olbin und sei Schwerster Fine verstorben hent.

Wie sei Urenkele de Thea af de Welt kemm isch, hotta sich oft woll wilde gfreidet und de Thea woa oft natürlich fa ihn olls weat. Unsa Theale isch woll unsa Seelentrösterle und hots jo sou wilde güat gekinnt mitn Uropa.

Wenn men zin Tatn isch, hotta uns olba fein begrüßt: „Na sou fein, wenn deis hetz do seid“. Und bin gien „Wiedersehen macht Freude“ und „Komm bald wieder“.

Unsa Tate isch in de letzten Munet a Drum letza wöan. Er hot oba nie gejammert und isch olba geduldig geweisn.

Mitn Beisein fe da Mame, ischa oft in Somstig friedlich ingschloffn.

Danke Tate, du bisch olba a liebevoller und herzensgüata Mensch fa uns olle geweisn.

Mia gfreidn uns Tate, dass du hetz mit dein Büabm, mit deine Eltern, deine Gschwister und Freunde wieder benonda bisch.

Wiedersehen macht Freude.

Der „Bethuber Hansl“ ist am 19. April 1933 beim Bethuber in Gebichl als siebtes von acht Kindern zur Welt gekommen.

Durch ein tragisches Lawinenunglück im Tauerntal hat er schon ganz früh seinen Vater verloren.

Es hieß zusammenhalten und so hat seine Mutter die Verantwortung in Familie und Hof übernehmen müssen.

Viel hat die Familie nie gehabt, aber zum Leben hat es gereicht. Zum Geburtstag hat sich Hansl ein gebackenes Ei oder ein Omelett aussuchen dürfen. Etwas ganz besonders zu jener Zeit.

Neben dem Volks- und Hauptschulbesuch in Matrei und bis zu seinem 21. Lebensjahr hat er immer fleißig auf dem elterlichen Hof mitgearbeitet.

Seine größte Leidenschaft gehörte immer den Tieren, vor allem den Pferden.

Die Sommerferien verbrachte er auf einer Alm in Taxach.

Mit 21 Jahren begann Johann Steiner eine Lehre in der Molkerei in Lienz, wo er 40 Jahre tätig war.

Ein Glücksfall war seine Monika, die er 1968 geheiratet hat. Nach der Reihe vergrößerte sich die Familie durch drei Kinder: Andrea, Christian und zum Schluss der Joe.

Weil er immer schon gerne mit Tieren gearbeitet hat, ist er in seiner Pension jahrelang im Sommer mit der Kutsche ins Gschlösstal

gefahren und hat sogar bei verschiedenen Filmen wie „Heidi“ mit seiner Kutsche mitgespielt.

Einige Jahre hat er auch auf der Lasnitzalm gesennt.

Eine große Freude waren seine Enkelkinder Benni, Lea, Martin und Marie.

Außerdem war Johann Steiner ein leidenschaftlicher Tänzer. Er hat gerne Karten gespielt, gesungen, das Theater besucht und Zeitung gelesen. Donnerstag war immer sein Osttiroler Tag, auf den er sich die ganze Woche gefreut hat.

Wenn die Schwarz- und Preiselbeeren reif wurden, war er nicht mehr aufzuhalten.

In seinem letzten Jahr trafen Johann Steiner schwere Schicksalsschläge, als sein Sohn Joe, sein Bruder Olbin und seine Schwester Fine verstorben sind.

Ein glücklicher Moment war die Geburt seiner Urenkelin Thea.

Langsam ist es ihm schlechter gegangen, aber er hat nie gejammert und ist immer geduldig geblieben, bis er am 8. Oktober 2022 im Kreis der Familie friedlich eingeschlafen ist.

WARUM GOTT KINDER ERSCHAFFEN HAT (...und im Verlauf auch Enkelkinder)

Etwas zum Schmunzeln für alle, welche Kinder in ihrem Leben haben, ob es nun eigene sind, Enkelkinder, Nichten, Neffen, oder Schulkinder ...

Wann immer sie unbändig sind, beruhigt euch mit dem Gedanken, dass Gottes Allmacht sich auch nicht auf SEINE Kinder übertragen hat.

Nachdem Himmel und Erde erschaffen waren, erschuf Gott Adam und Eva. Und als erstes sagte er: „Ihr sollt nicht ...“

„Wir sollen nicht was?“ fragte Adam.

„Ihr sollt nicht die verbotenen Früchte essen,“ antwortete Gott.

„Verbotene Frucht? Wir haben verbotene Früchte? - Hey Eva, wir haben verbotene Früchte!“

„Das gibt's nicht!“

„Das gibt's doch!“

„Esst nicht die verbotenen Früchte!“ sagte Gott.

„Warum nicht?“

„Weil ich euer Vater bin und ich es verbiete!“ antwortete Gott und fragte sich, warum er die Schöpfung nicht nach der Erschaffung der Elefanten abgebrochen hat.

Ein paar Minuten später bemerkte Gott, dass Seine Kinder einen Apfel vom Baum gepflückt hatten und er war stinkig.

„Hab ich Euch nicht verboten die Frucht zu essen?“ fragte Gott.

„Ja“, antwortete Adam.

„Und warum habt ihr es trotzdem getan?“ sagte der Vater.

„Ich weiß nicht“ sagte Eva.

„Sie hat damit angefangen“, sagte Adam.

„Hab ich nicht“

„Hast du doch“

„Hab ich NICHT“.

Nachdem Gott nun genug hatte mit den beiden hat er dann als Strafe beschlossen, dass Adam und Eva eigene Kinder haben sollten.

So war dann der Grundstein gelegt und das hat sich nie mehr geändert.

DIE BERUHIGENDE SEITE DER GESCHICHTE

Wenn ihr immerwährend und liebevoll versucht habt euren Kindern Weisheit beizubringen und die diese nicht angenommen haben, habt keine Schuldgefühle.

Wenn Gott Probleme hatte SEINE Kinder zu erziehen, wie können WIR uns einbilden, dass WIR es können?

o.V.

Lehrabschlussprüfung der Milchtechnologielehrlinge am 4. und 5. Juli 2024 in Rotholz

Die Abschlussfeier für die Milchtechnologie-lehrlinge der Abschlussklassen des vierten Lehrgangs fand am 4. und 5 Juli 2024 an der Tiroler Fachberufsschule in Rotholz statt.

25 Lehrlinge der Milchtechnologie haben in Rotholz ihre Ausbildung mit der erfolgreichen Lehrabschlussprüfung (LAP) abgeschlossen und damit einen wichtigen Schritt in ihrer beruflichen Laufbahn gemeistert.

Besonders hervorzuheben ist, dass vier AbsolventInnen mit Auszeichnung und zehn mit gutem Erfolg bestanden haben. Zwei der SchülerInnen erreichten sogar in der LAP, im Jahreszeugnis und beim Leistungswettbewerb Bestnoten (Triple A).

Wir gratulieren herzlichst und wünschen den AbsolventInnen weiterhin viel Erfolg!

Abschlussklassen 4. LG 2023/2024 - 3c + 3d Klasse – mit Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

SchülerInnen mit **ausgezeichnetem Erfolg**, Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

Benjamin Bozdech – NÖM AG, **Johanna Leitner** – Kaslabn Nockberge, **Petra Horrer** – Bergmilch Südtirol, **Leo Pallhuber** – Bergmilch Südtirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Beharrlichkeit führt zum Ziel

Ein Mann besaß einen Acker, den er aber aus Nachlässigkeit verwildern ließ, sodass er von Disteln und Dornen übersät war. Später aber wollte er ihn wieder urbar machen und sagte zu seinem Sohn: "Geh, und reinige den Acker!"

Der Sohn ging hin, um ihn zu reinigen. Als er ihn aber betrachtet hatte, sah er die Menge des dort wachsenden Unkrauts und sprach ganz entmutigt zu sich selbst: "Wie soll ich das alles ausrotten und fortschaffen?" Und er warf sich zur Erde und schlief. Und so machte er es viele Tage lang.

Als sein Vater kam, um nachzusehen, was er bereits gearbeitet hatte, fand er ihn müßig. Und er fragte ihn: "Warum hast du bis jetzt nichts getan?"

SchülerInnen mit **gutem Erfolg**, Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Alejandro Marcel Strigl** – Berglandmilch Wörgl, **Jonas Obletter** – Milchhof Sterzing, **Claus Egger** – Kärntnermilch, **Daniel Zeiler** – Kärntnermilch, **Bernhard Innerlohninger** – Gebrüder Woerle

zweite Reihe von links: **Mikail Deniz** – Berglandmilch Wörgl, **Magdalena** Lorenze – Käserei Plangger, **Marie Straßer** – Kärntnermilch, **Anna Gruber** – Erlebnissennerei Zillertal, **Marco Rindler** - Kärntnermilch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Der Jüngling erwiderte seinem Vater: "Als ich gekommen war, um zu arbeiten, sah ich die Unmenge von Disteln und Dornen, und da wusste ich nicht, wo ich anfangen sollte und vor Unmut legte ich mich auf die Erde und schlief."

Der Vater entgegnete ihm: "Mein Sohn, arbeite täglich nur so viel, als dein Körper, wenn du liegst, Raum einnimmt, und so wird deine Arbeit allmählich voranschreiten und du wirst dabei nicht verzagt sein."

Als der Jüngling das gehört hatte, handelte er danach und bald war der Acker gereinigt und urbar gemacht.

o.V.

SchülerInnen mit **Triple A**, Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

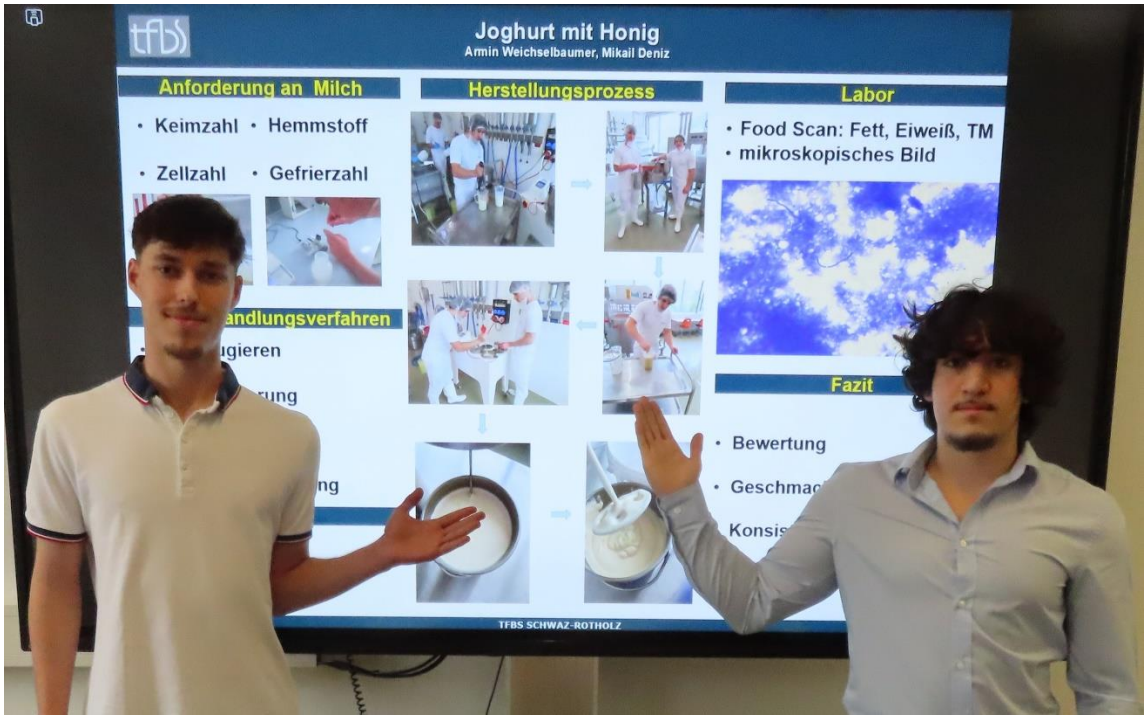
erste Reihe von links: **Johanna Leitner** – Kaslabn Nockberge**, Leo Pallhuber** – Bergmilch Südtirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

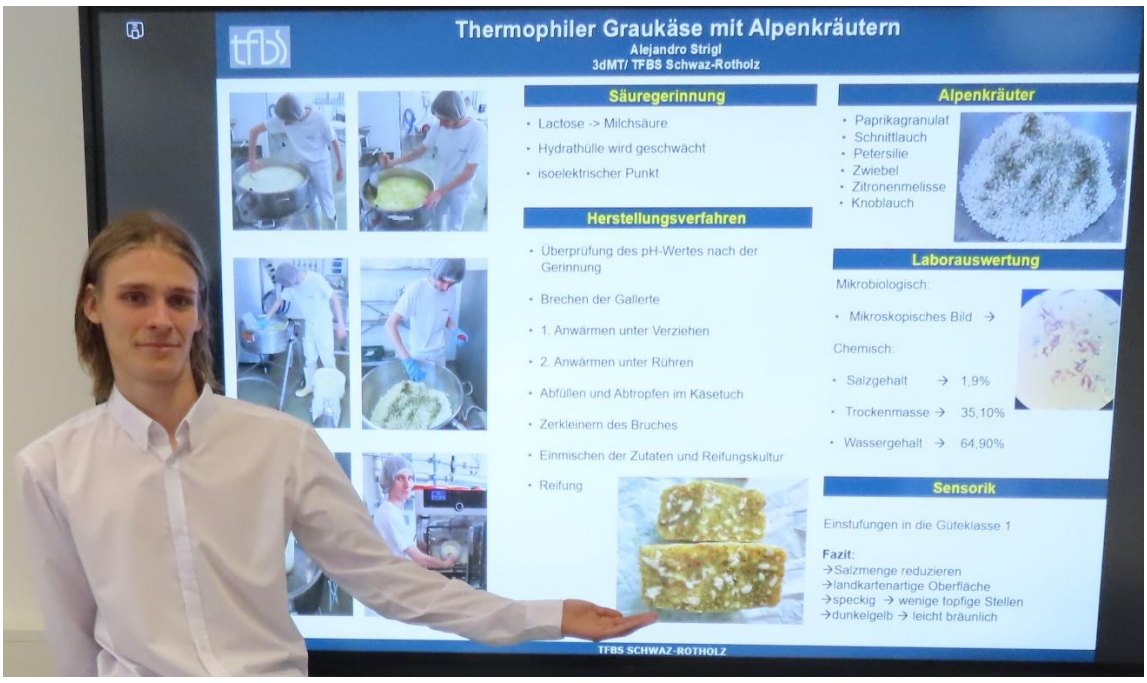
Die neuen Milchtechnologinnen und Milchtechnologen erhielten nicht nur ihre Abschlusszertifikate, sondern wurden auch mit Ehrungen, Einkaufsgutscheinen und weiteren Preisen wie Fachbüchern bedacht. Diese großzügigen Geschenke wurden von den Lehrbetrieben gesponsert, die sich im **Förderverein der Milchtechnologie Rotholz** engagieren. Dank ihrer freiwilligen Spenden war diese Unterstützung möglich. Wir sprechen ihnen herzlichen Dank für ihre wertvolle Unterstützung während der gesamten Ausbildungszeit aus!

Nach der Vergabe der Lehrbriefe, Zeugnisse und Auszeichnungen wurden die Absolventinnen und Absolventen für ihre exzellenten Leistungen während der Ausbildung zu einem Abendessen eingeladen. Diese Veranstaltung wurde vom **Verband der Molkerei- und Käsereifachleute** zusammen mit dem **Förderverein der Milchtechnologie Rotholz** organisiert und würdigte die zahlreichen beeindruckenden Präsentationen und Auftritte der Lehrlinge.

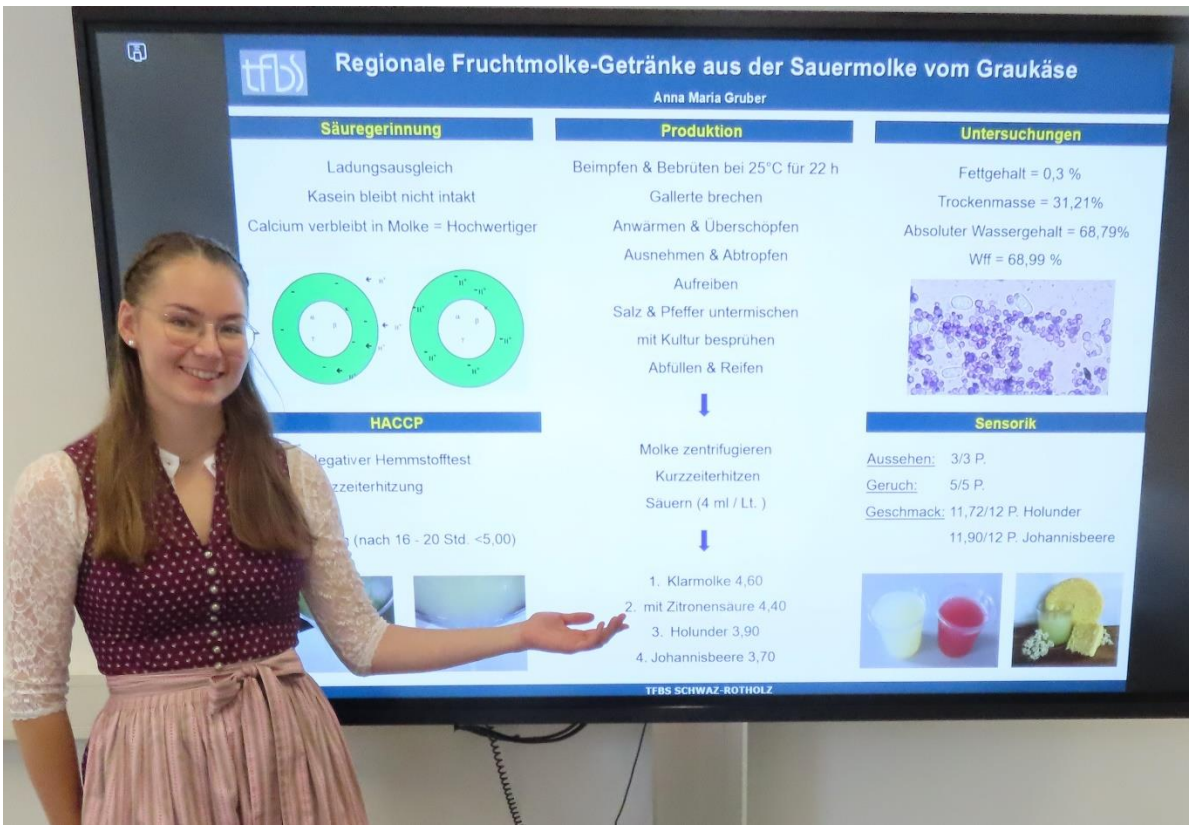
Folgende Projektarbeiten wurden von den Milchtechnologielehrlingen bei der Lehrabschlussprüfung am 4. und 5. Juli 2024 präsentiert



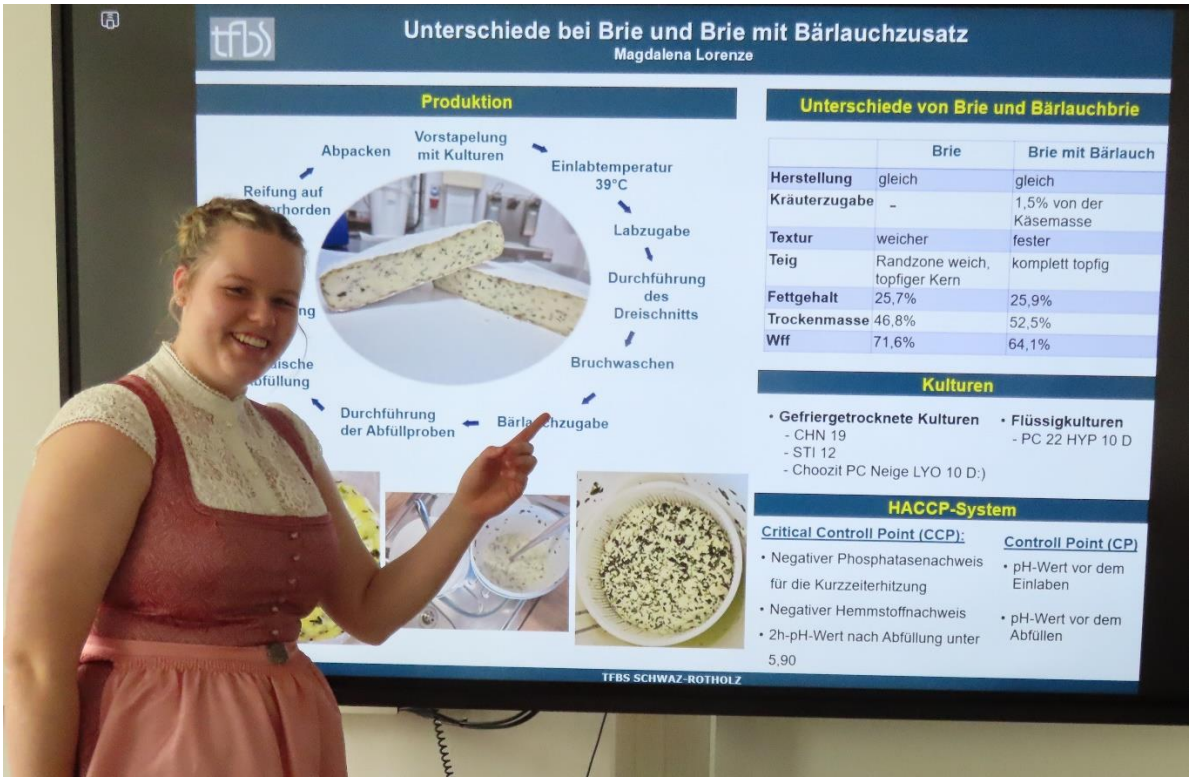
Armin Weichselbaumer und **Mikail Deniz** – Berglandmilch
mit der Projektarbeit **„Joghurt mit Honig“**



Alejandro Marcel Strigl – Berglandmilch mit der Projektarbeit
„Thermophiler Graukäse mit Alpenkräuter“

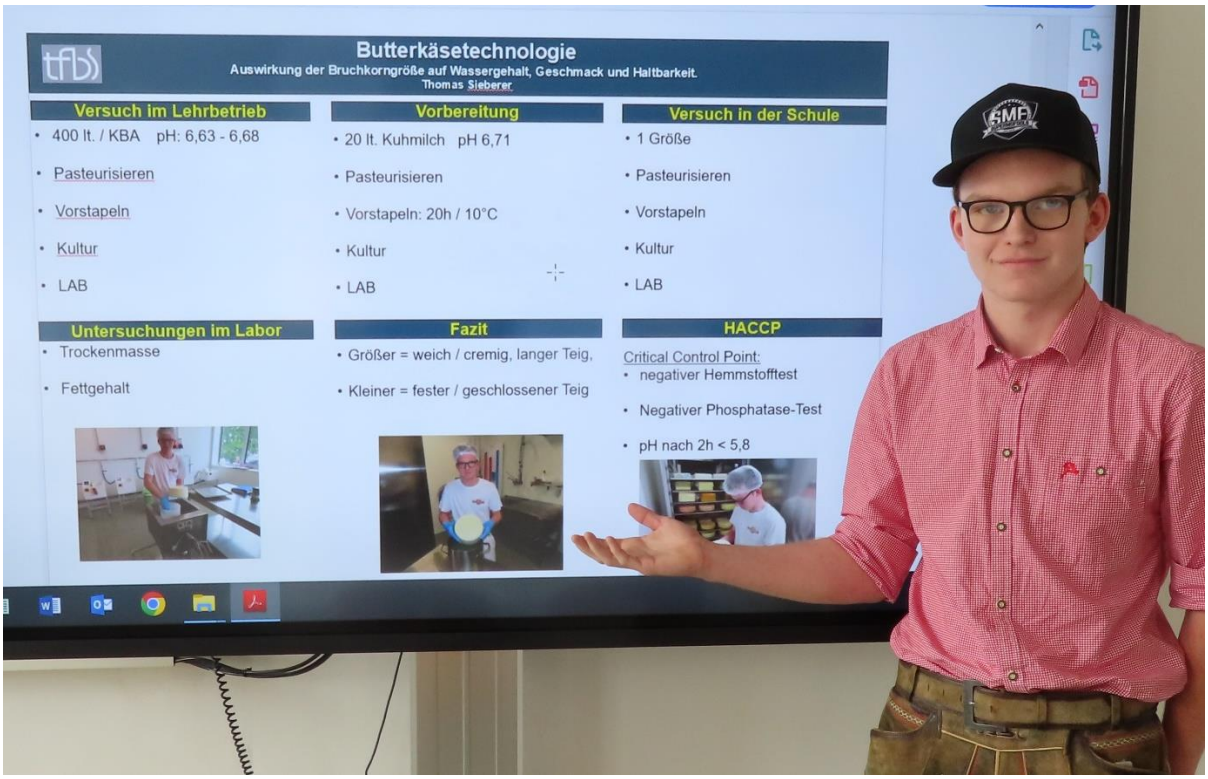


Anna Gruber – Erlebnissennerei Zillertal mit der Projektarbeit
„Regionale Fruchtmolke-Getränke aus der Sauermolke von Graukäse“



Magdalena Lorenze – Käserei Plangger mit der Projektarbeit
„Unterschiede bei Brie und Brie mit Bärlauchzusatz“

Lisa Kostenzer – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit **„Ziegenmilcheis**“

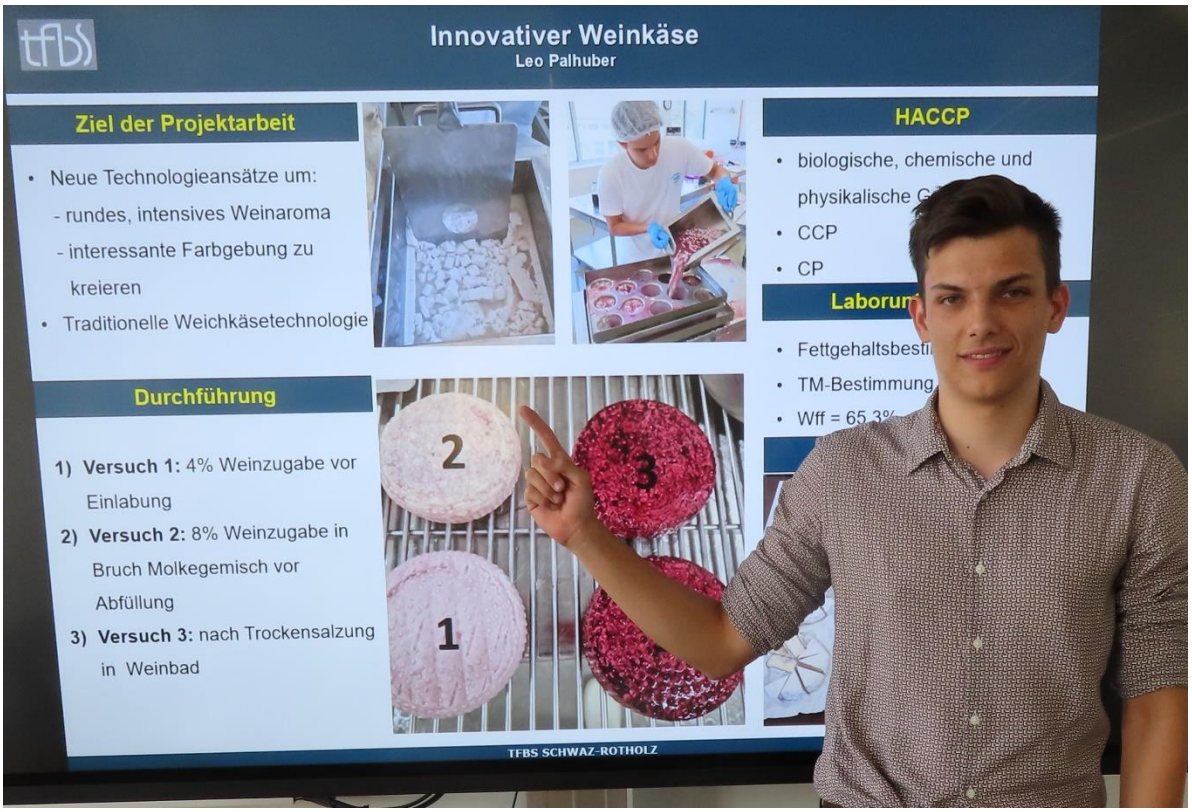


Thomas Sieberer – Käserei Plangger mit der Projektarbeit „**Butterkäsetechnologie“**

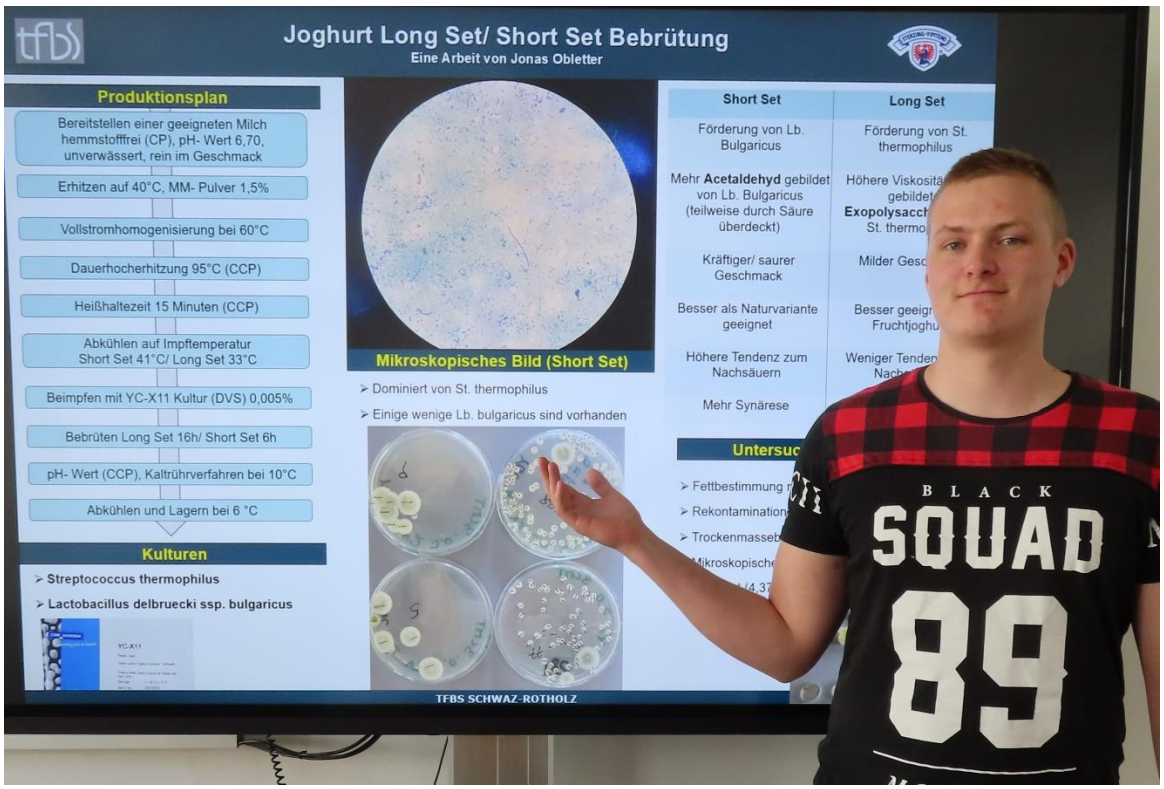
Bernhard Innerlohninger – Gebrüder Woerle und **Thomas Braunhofer** – Milchhof Sterzing mit der Projektarbeit „**Süßrahmbutter mit Wein- oder Raucharoma**“

Petra Horrer – Bergmilch Südtirol und **Johanna Leitner** - Kaslabn Nockberge mit der Projektarbeit „**Glundner Käse mit Graukäsereifungskultur**“

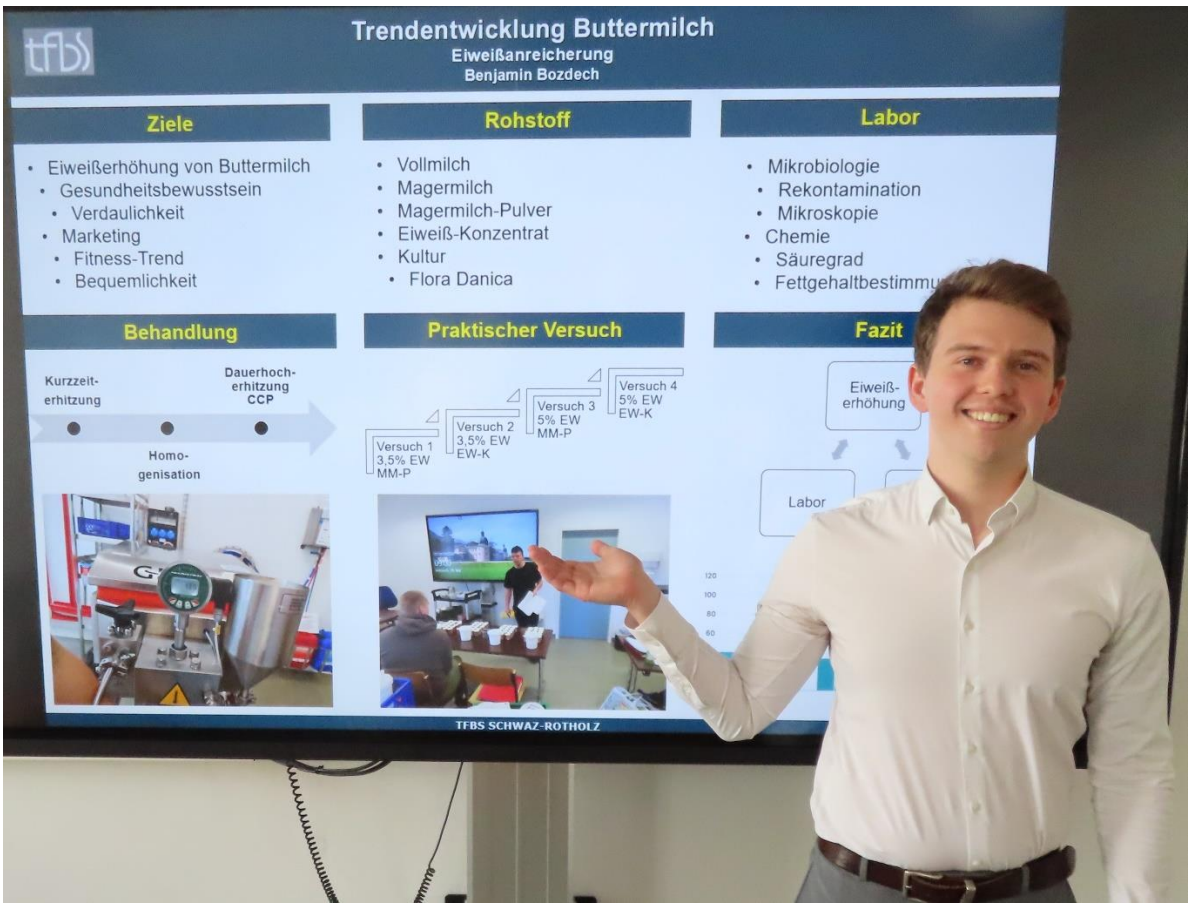
Michael Haller – Sennereigen. Algund mit der Projektarbeit „**Ungereifter Weichkäse mit Basilikum, getrockneten Tomaten und Salami“**



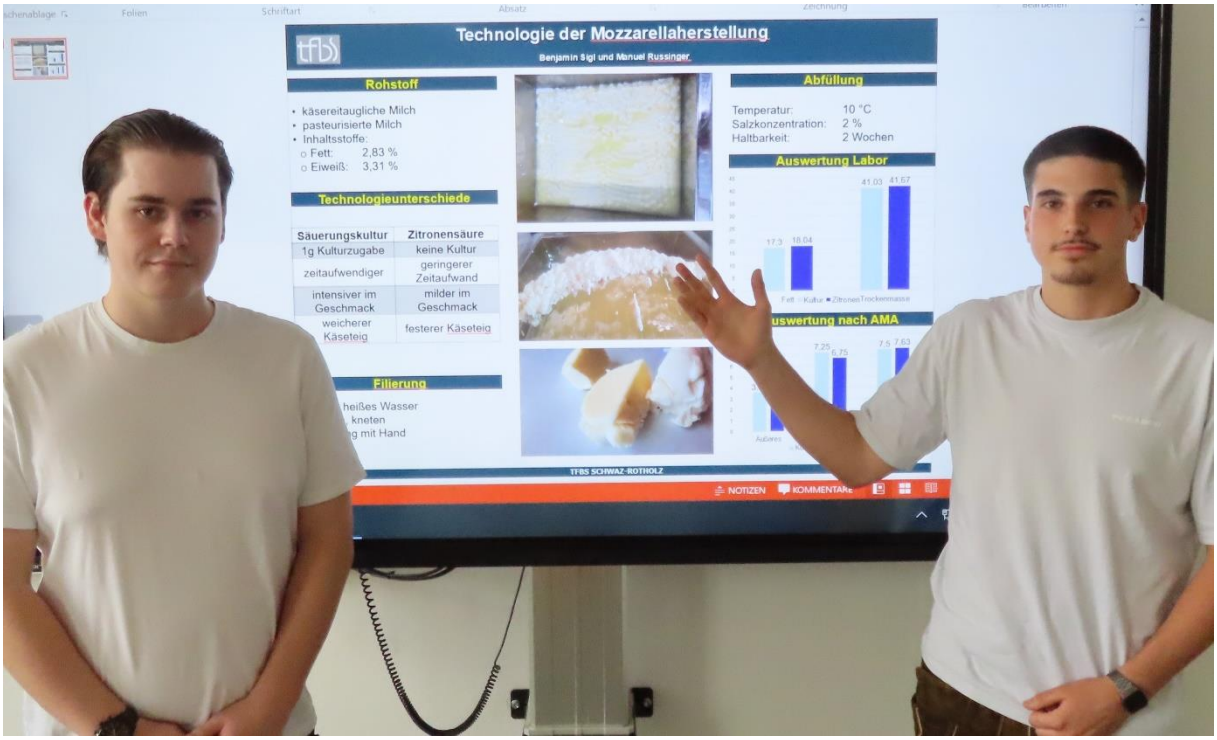
Leo Pallhuber – Bergmilch Südtirol mit der Projektarbeit „**Innovativer Weinkäse**“



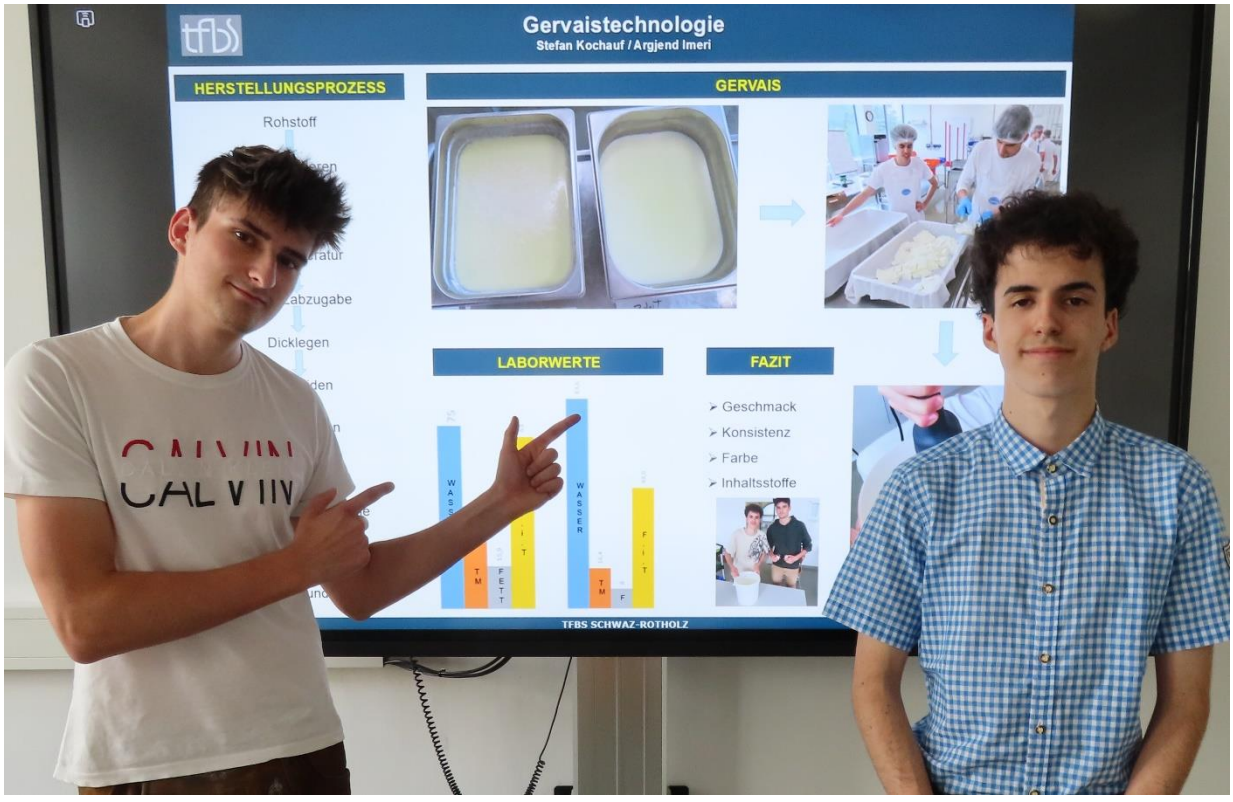
Jonas Obletter – Milchhof Sterzing mit der Projektarbeit
„Joghurt Long/Short Set Bebrütung“



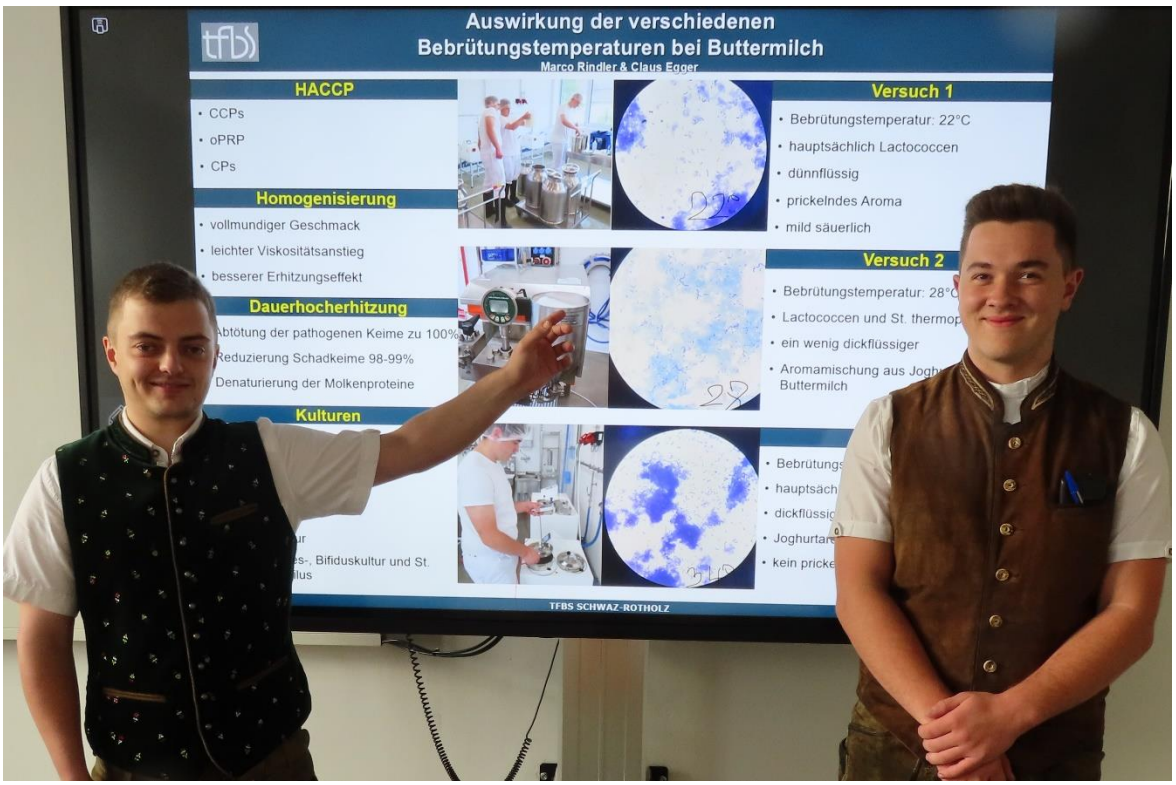
Benjamin Bozdech – NÖM mit der Projektarbeit „**Trendentwicklung Buttermilch“**



Manuel Russinger und **Benjamin Sigl** – Berglandmilch mit der Projektarbeit „**Technologie der Mozzarellaherstellung**“



Stefan Kochauf und **Argjend Imeri** – Ennstal Milch mit der Projektarbeit **„Gervaistechnologie“**



Claus Egger und **Marco Rindler** – Kärntnermilch mit der Projektarbeit „ **Auswirkung der verschiedenen Bebrütungstemperaturen bei Buttermilch“**

Marie Straßer und **Daniel Zeiler** – Kärntnermilch mit der Projektarbeit **„Milchreifungsverfahren bei der Brieherstellung“**

Simon Ostheimer – Dorfsennerei Sibratsgfäll mit der Projektarbeit **„Unterschied der Süßkraft bei laktosefreiem und normalem Schafmilcheis“**

Ankündigung

17. internationale

KÄSIADE

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

vom 16. bis 18. Oktober 2025
Hopfgarten im Brixental

Leistungswettbewerb der Milchtechnologie im 1. Lehrgang der Klassen 1aMT, 2aMT und 2bMT 2024-2025

In der letzten Woche des ersten Lehrgangs wurde ein interner Leistungswettbewerb für die Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Klassen der Milchtechnologie-Lehrlinge organisiert.

Die Wettbewerbsaufgaben umfassten sowohl theoretische als auch praktische Prüfungen in den folgenden Fächern:

- Käsereitechnologie
- Molkerei-, Buttereitechnologie
- Milchtechnologisches Labor
- Mikrobiologie und Chemie
- Angewandte Mathematik
- Milchmanagement und Qualitätssicherung
- Berufsbezogene Fremdsprache Englisch
- Angewandte Wirtschaftslehre

SchülerInnen mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klasse 1aMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger und dem Lehrkörper, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

(von links nach rechts): **Stefan Mönch** – Pinzgau Milch, **Thomas Schrott** – Milchhof Meran, **Carina Nutz** – Schaukäserei Ammergauer Alpen und **Franz Nussbaumer** – Gmundner Molkerei

Dieses breit gefächerte Fächerbündel verdeutlicht die umfassende Vorbereitung der Auszubildenden auf ihre zukünftigen beruflichen Aufgaben. Der Wettbewerb bot ihnen die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten und ihr Wissen im Hinblick auf die bevorstehenden Lehrabschlussprüfungen zu überprüfen.

Von den **47 Teilnehmerinnen und Teilnehmer**, die sich an beiden Tagen den äußerst anspruchsvollen Aufgaben stellten, wurden **fünf** mit einem **ausgezeichneten** und **elf** weitere mit einem **guten Erfolg** ausgezeichnet.

Abbildung: SchülerInnen mit **gutem Erfolg** der Klasse 1aMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger und dem Lehrkörper

Von links nach rechts: **Sarah Wildauer** – HBLFA Tirol, **Josias Wunderli** - NÖM, **Anja Ambros** – Kaslabn – Bäuerliche Milcherzeugnisse Nockberge, **Teodor Tesic** – Pinzgau Milch, **Verena Götschl** – Obersteirische Molkerei, **Josip Markovic** – Obersteirische Molkerei

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Was sitzt hinterm Baum und schmollt?

Eine saure Milch.

Abbildung: Schülerin mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klasse 2bMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

Laura Grafinger – Käserei Stift Schlierbach

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Ein besonderer Dank gilt dem **"Förderverein der Milchtechnologie"** in Rotholz für die großzügige Bereitstellung von Sachpreisen. Solche Beiträge sind entscheidend für die Förderung der Lehrausbildung und spiegeln das Engagement der Ausbildungsbetriebe für die Entwicklung ihrer Lehrlinge wider.

Das Team der TFBS Schwaz-Rotholz kann stolz auf die engagierten, zielstrebigen, fleißigen und verantwortungsbewussten Lehrlinge sein.

Wir gratulieren allen Beteiligten herzlich zu diesem beeindruckenden Erfolg!

Abbildung: Schüler:Innen mit **gutem Erfolg** der Klassen 2aMT und 2bMT, Direktorin und Lehrkörper

(von links nach rechts): **Josip Viertbauer** – Käserei Walkner, **Martina Margreiter** – Zillertaler Heumilch Sennerei Fügen, **Rafael Gmainer** – Sennerei Lengenegg, **Stefanie Vorreiter** – Pinzgau Milch, **Alexander Hauensteiner** – NÖM

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Förderverein Milchtechnologie Rotholz
ZVR-Zahl: 1141161882
Obmann Sebastian Wimmer
Mitterwarming 2, 6395 Hochfilzen
Kassier Bernhard Kupfner
Mail: b.kupfner@tsn.at
IBAN AT50 3635 8000 0017 5661
BIC: RZTIAT22358, Raiffeisenbezirksbank Kufstein

Zu Besuch beim Meisterkäser der Schönangeralm

Für unseren Frühsommerausflug am 24. Juli 2024 hatten wir ideales Wetter, nicht zu heiß und nicht zu nass und so konnten wir eine bunt gemischte Gruppe auf der Schönanger-Alm begrüßen.

Mit 680 Hektar Almgebiet und drei Almlegern im Gebiet (vom Niederleger geht es auf die Hochalm) ist die Schönanger die größte Alm der Wildschönau. Das 24 Kilometer lange Hochtal in den Kitzbüheler Alpen ist aufgrund des Schiefergesteins eine besonders almreiche Gegend. Berge, die aus diesem weichem und leicht verwitterbarem Schiefergesteinen aufgebaut sind, zeigen rundliche Formen, sind waldarm und zum großen Teil von Wiesen und Almen bedeckt. Sie werden daher auch als „Grasberge“ bezeichnet.

Ganz Tirol betrachtet, ist die Schönanger immerhin noch die fünftgrößte Alm und liegt zwischen den Zillertaler und Kitzbüheler Alpen. Deren höchster Berg (so hoch, dass er beim Ausflug in den Wolken steckte) ist der „Große Beil“ - der Name hat gar nichts mit einer Axt zu tun, sondern leitet sich von einem Dialektbegriff her, für einen Ort, bei dem Tiere bei der Jagd gestellt werden.

Die Gegend ist sehr wildreich und so trieben in der Vergangenheit zahlreiche Wilderer ihr Unwesen. – Bis ein unerschrockener Berufsjäger aus Reutte mit seinem furchtlosen Hund aufräumte: 33 Wilderer hat er erwischt, einen 1956 sogar erschossen. Als Wildfrevler wurde er außerhalb des Friedhofs begraben.

Als nicht gerade beliebtester Talbewohner soll der Jäger im Wald zwei Bunker als Unterschlupf gehabt haben.

Es ist der nunmehr 34 Almsommer für Johann Schönauer. 2023 stand die Zukunft des wohl bekanntesten Tiroler Almkäsers krankheitsbedingt in den Sternen, sogar vom Aufhören war die Rede, aber so ganz will der 62-jährige beim heurigen Besuch noch nichts von der Pension wissen. Noch dazu, wo er mit Felix Aschaber aus Niederau, der in Rotholz die dreijährige Ausbildung der Milchtechnologie absolviert hat, eine tatkräftige Hilfe an seiner Seite hat.

Felix Aschaber hat nach einem Praktikum in Westendorf beschlossen, diesen Beruf zu erlernen und unterstützt seit 2023 als Almkäser seinen großen Lehrmeister.

Die dritte im Bunde ist Marlene Karner aus Loich, das liegt im „Tal der Dirndl“, so werden im Pielachtal in Niederösterreich die Kornelkirschen genannt.

Johann Schönauer ist nicht nur Käsemeister sondern auch Almmeister. Zu seinem Team gehören daher auch noch drei Melker.

Früher hat Johann Schönauer noch selber nach dem Vieh geschaut, in der Früh 26 Kühe gemolken, gekäst, abends 26 Kühe ge-

molken, den Käse gepflegt – da endete so ein Tag um Mitternacht und begann wieder um vier Uhr in der Früh.

Die Almgebäude (Käserei und Stallungen) wurden 1959 bis 1961 gebaut. Damals wurden die Käsekessel noch mit Holz befeuert, Strom kam erst später. Heute gibt es eine Rohrmelkanlage, die Milch gelangt unterirdisch vom Stall in die Käserei, gekühlt wird sie noch mit Wasser mit den alten Plattenkühlern.

Da ein „Fachmann“ erklärte, dass sich eine Hackschnitzelheizung nicht rechnet (für die Käserei, das große Almgasthaus sowie die Nebengebäude und ringsum nichts als Wald), wurde ein alter Ölbrenner eingebaut (wie geht doch noch gleich der Spruch über die Fach- und Mehrfachidioten).

Vor fünf Jahren erfolgte ein Zubau für das Waschen und Reinigen und die Käsekeller.

Die Gemeinschaftsalm steht im Eigentum von 24 Bauern aus der Wildschönau. 16 davon alpen dort ihre Rinder. Heuer sind es rund 130 Milchkühe, dazu kommen noch die rund 70 eineinhalbjährigen Jungrinder auf der Hochalm und weitere rund 70 trächtige Kalbinnen auf der Kundlalm, außerdem noch 44 Almschweine und ein Stier.

Um Belästigungen durch Rossbremen zu vermeiden, werden die Milchkühe tagsüber im Stall gehalten, abends gemolken und sind nachts auf der Weide.

Anfangs fließt die Milch so reichlich (2.500 Liter täglich), dass die zwei Käsekessel sie nicht fassen können, im Laufe des Almsommers lässt die Menge nach (derzeit sind es 1.600 Liter täglich).

Umgekehrt ist es bei den Almschweinen. Zuerst sind es kleine Ferkel, welcher der anfallenden Molkemenge nicht Herr werden, dieses Futterangebot nimmt aber ab, je größer die Tiere werden.

Das mit den Käsekesseln ist auch so eine Sache. Es sind zwei, mit einem Fassungsvermögen von 1.250 Litern. Käsekessel mit 1.300 Litern Fassungsvermögen würde allerdings vier Laib Bergkäse entsprechen und eine große Arbeitserleichterung bedeuten.

Neben Bergkäse werden Sennkäse, Tilsiter, Magerkäse, Emmentaler und Kräuterkäse sowie natürlich Almbutter erzeugt – in einer Saison gut 15 Tonnen Käse und 1.400 Kilogramm Butter. Die Camembertproduktion hat Schönauer aufgelassen. Eine Trennung der Camembertproduktion in den bestehenden Räumlichkeiten war nicht durchführbar (Probleme mit Fremdschimmel).

Die vielen verschiedenen Käsesorten bedeuten auch viel Arbeit, aber es lohnt sich.

Seit nunmehr 25 Jahren arbeitet Johann Schönauer auf der ”Schönangeralm”, zuerst als Käser bei Gottfried Schipflinger, dem Pächter der Käserei und des Almgasthofes, später in Eigenregie.

Der Bauernsohn aus Oberau ist einer von neun Kindern, der nach der Landwirtschaftsschule Rotholz bei der Firma Achorner die Käser- und Molkerlehre begann und zwar auf

dessen Pachtbetrieb in Kössen. Bereits in seinem ersten Lehrjahr war der gebürtige „Bagascht Johann“ im Sommer auf der Schönangeralm. Nach einer Woche Einschulung war er eigenverantwortlich für die ganze Almkäserei.

Ein freier Tag in der Woche stand ihm zu. Doch da er am Abend noch die Milch übernehmen musste, verpasste er den letzten Bus und konnte immer erst am nächsten Morgen von Kössen nach Hause fahren und am Abend musste er wieder in Kössen sein, sodass sich der freie Tag auf ein paar freie Stunden beschränkte. Gelernt hat er bei den Käsern der Unteren Schranne, die immer schon beispielhaft zusammengehalten haben und wo die Käserei meist vor der eigenen Familie stand.

Sieben Jahren war er Käser beim Achorner, dann wechselte er zur Inntal Milch und später zur Käserei Plangger, die den Firmensitz von Achorner übernahm. Obwohl immer Käser, gab es allerdings eine Zeit, wo er Zweifel an seiner Berufswahl hatte, so versuchte er sich in anderen Berufen und stieß dabei auf den Beruf des Masseurs und sattelte mit 33 Jahren um. Doch nach einiger Zeit fehlte ihm die Käserei und vor allem der Almsommer. Da beides viel gemeinsam hat – es kommt auf die „Handarbeit“ an – und sich gut kombinieren lässt, war er seither im Winter Masseur und im Sommer Käser.

Im Laufe der Jahre hat Schönauer viele Angebote von teils namhaften Käsereibetrieben aus dem In- und Ausland bekommen, aber er ist „seiner“ Schönangeralm treu geblieben.

Von der Qualität seiner Käse kündet die Vielzahl an Goldmedaillen und sonstigen Auszeichnungen bei den Käseprämierungen in Galtür, Hopfgarten, Wien, Wieselburg oder Berlin.

Die Urkunden stellt er nicht ohne Stolz aus, den solch hohe Qualität zu erzielen bedeutet sehr viel Arbeit, Freude am Beruf, sauberstes arbeiten, sorgsame Pflege des Produktes, was für die Reifung von großer Bedeutung ist.

Sein Käsergeheimnis, wenn man es so nennen will, sind Hygiene und Harmonie. Nicht nur die MitarbeiterInnen sollen sich wohlfühlen, sondern ebenso die Bakterien, die in die Käsemasse kommen. Auch das sind Lebewesen, die spüren, ob der Käser gut aufgelegt ist. Der ganze Käse wird händisch gepflegt, damit er menschliche Zuwendung und Energie erfährt, genau wie beim Massieren.

Denn das Käsen hat viel mit Gefühl zu tun – und mit dem richtigen Zeitpunkt. Das „Lebewesen“ Milch muss bei warmen Wetter anders behandelt werden, als bei kaltem, die geronnene Milch zum richtigen Zeitpunkt zerschnitten werden, damit der Käse nicht schwammig wird und der Käse dann aus der Wärme genommen, wenn er die richtige Reife hat.

Auch die Käsepflege ist Handarbeit. Im Laufe eines Almsommers werden so Tonnen an Käse gehoben: raus aus der Stellage, rauf auf den Tisch und wieder zurück. Anfangs muss der Käse alle zwei Tage, dann einmal wöchentlich mit Salzwasser abgebürstet werden, damit sich die Rinde entwickelt.

Stolz ist Johann Schönauer aber auch auf die Tatsache, dass er seinen ganzen hochwertigen Käse in Eigenregie direkt auf der Alm verkaufen kann (sogar zu Coronazeiten). Er hat noch nie einen Überschuss gehabt, der restliche Käse bleibt nämlich den Winter über auf der Alm, reift dort weiter und wird gepflegt und steht dann zu Beginn des nächsten Almsommers zum Verkauf, bis der „frische“ Almkäse zur Verfügung steht.

Im Herbst wird abgerechnet. Der an die Bauern ausbezahlte Milchpreis liegt bei 60 Cent. Durch die Almerhaltung, die von den Bauern im Ausmaß von acht Stunden pro Kuh geleistet wird, bleibt nicht nur die Landschaft durch die Koppel-Beweidung und durch jährliche intensive Pflegearbeiten (beispielsweise Schwenden, Düngen intensiv beweideter Flächen, Entsteinen und Aufräumen in den Lawinenablagerungsbereichen, Zauninstandhaltung und Grenzsicherung) offen, es werden auch wertvolle Feuchtbiotope erhalten, die ansonsten zugunsten von artenarmen Erlenbruchwäldern verloren gehen würden.

Das Fortschreiten des Almsommers ist auch an Johann Schönauers Bart und Haaren zu sehen. Nach einer alten Tradition, die in der Wildschönau noch gepflegt wird, lassen sich die „Almerer“ während der Sommermonate einen Bart stehen. An den wird erst Hand (und Rasiermesser) angelegt, wenn auch der letzte der Bauern, die ihm ihr Vieh anvertraut haben, ihn für seinen Einsatz auf der Alm bezahlt hat. (Damit alle im Tal sehen konnten, dass ein Almerer noch auf Geld wartete.) Heutzutage könnte es auch mit Bequemlichkeit zu tun haben oder mit der Freiheit auf der Alm.

Nach dieser Vorstellung von Alm und Schaukäserei ging es an die Verkostung der Produkte und natürlich haben wir uns reichlich eingedeckt, bevor es zum gemütlichen Beisammensein in das Almgasthaus Schönanger ging.

An alle, die nicht dabei sein konnten, nett war es.

Soll der Käse etwas taugen,
hab er nicht 10 000 Augen
wie einst Argus. Auch nicht klein,
breit und dick, so soll er sein!
Kein Methusalem an Jahren
werd er durch zu langes Sparen;
nein, der Büßrin reich an Thränen
soll er gleichen, Magdalenen.
Habakuk einst kochte Brei,
breiig nicht der Käse sei!
Was man liest von Lazarus,
gelte auch vom **caseus**:
Dort hört man's im Klageton,
hier als Ruhm: „er stinket schon“

Martin Luther (1483 - 1546), deutscher Theologe und Reformator

Biogene Amine in Bergkäse aus Tirol und Vorarlberg – (K)ein Problem?

Biogene Amine, insbesondere das Histamin als bekanntester Vertreter dieser chemischen Stoffgruppe, gehören zu den unerwünschten Kontaminanten in unseren Lebensmitteln. In diesem Artikel wird ein weiter Bogen über das Vorkommen Biogener Amine im menschlichen Körper sowie in Lebensmitteln gespannt, um der interessierten Leser:in einen umfassenden Blick auf das Themengebiet zu ermöglichen.

Der Begriff Biogene Amine umfasst eine große Gruppe biochemischer Substanzen. Sie leiten sich meist von Aminosäuren - den kleinsten Bausteinen der Proteine - ab. Biogene Amine sind natürliche Stoffwechselprodukte pflanzlicher, tierischer und menschlicher Zellen und dienen dort oft als lebensnotwendige Regulatorsubstanzen (Hormone, Hormonvorstufen und Signalstoffe). So ist beispielsweise das körpereigene Histamin ein unverzichtbarer Bestandteil unserer funktionierenden Immunabwehr. Aber auch Serotonin und Dopamin, die oft als Glückshormone des Körpers bezeichnet werden, gehören zu den Biogenen Aminen. Auch die „Anti-Aging-Wundermittel“ Spermin und Spermidin gehören zu den Biogenen Aminen.

Wie kommt es nun, dass das Vorhandensein von Biogenen Aminen in Lebensmitteln allgemein als kritisch, negativ oder sogar gefährlich angesehen wird? Um diese Frage zu beantworten, muss man sich vor Augen halten, dass in Lebensmitteln - anders als in unseren Körperzellen – Biogene Amine von Mikroorganismen gebildet werden. Art und Menge der gebildeten Biogenen Amine können sich zum Teil erheblich von der Bildung im menschlichen Körper unterscheiden. So entsteht z.B. Cadaverin in größeren Mengen nur beim mikrobiellen Abbau von Proteinen in Lebensmitteln (Verderb), nicht aber im menschlichen Körper. Der Verzehr von Lebensmitteln, die Biogene Amine enthalten, führt in der Regel nicht zu gesundheitlichen Problemen, da der menschliche Körper über Mechanismen verfügt, Biogene Amine abzubauen. Nur wenn Nahrungsmittel einen sehr hohen Gehalt an Biogenen Aminen aufweisen oder die Verbraucher:innen eine erhöhte Empfindlichkeit gegenüber Biogenen Aminen haben, können teilweise massive Probleme z.B. Intoxikationen auftreten. Zumal Biogene Amine in Lebensmitteln chemisch sehr stabil sind und auch durch die Zubereitung von Lebensmitteln, wie z.B. Braten oder Kochen, nicht zerstört werden.

Welche Lebensmittel sind besonders „gefährdet“, relevante oder gar hohe Mengen an Biogenen Aminen zu enthalten?

Da Biogene Amine in Lebensmitteln hauptsächlich durch Mikroorganismen gebildet werden, können sie überall dort auftreten, wo Lebensmittel aus rohen Zutaten und einem Fermentationsprozess hergestellt werden (z.B. Rotwein oder Schokolade). Durch die Verwendung roher Zutaten können Mikroorganismen mit der Fähigkeit, Biogene Amine zu bilden, in den Lebensmittelherstellungsprozess gelangen. Durch die Fermentation können diese Mikroorganismen sehr stark angereichert werden und so Biogene Amine im fertigen Lebensmittel bilden.

Weitere Lebensmittel mit einem hohen Potential zur Bildung Biogener Amine sind sehr proteinreiche Grundnahrungsmittel, die ohne thermische Behandlung zur Weiterverarbeitung an die Verbraucher:innen abgegeben werden (z.B. roher Fisch oder rohes Fleisch). In diesem Fall ist die Bildung Biogener Amine ein Anzeichen für Verderb.

Insbesondere bei Käse ist der Gehalt an Biogenen Aminen je nach Käsesorte oft sehr unterschiedlich. So gilt Frischkäse hergestellt aus pasteurisierter Milch als Lebensmittel mit einem sehr niedrigen Gehalt an Biogenen Aminen. Dies gilt mit Einschränkungen auch für gereiften Käse (Weich-, Schnitt- und Hartkäse) aus pasteurisierter Milch. Abhängig von der Reifungsdauer, der Reifungsart, den verwendeten Reifungskulturen und dem Hygienestatus des Herstellungsbetriebes kann es jedoch auch bei diesen Produkten zur Bildung von Biogenen Aminen kommen. Käse, die immer wieder im Zusammenhang mit erhöhten Gehalten an Biogenen Aminen genannt werden, gehören in der Regel zu den länger gereiften Käsesorten aus Rohmilch. Bei diesen Produkten ist der Käseteig bzw. das Käseeiweiß durch die lange Reifung stark abgebaut. Das bedeutet, dass ein hoher Gehalt an Aminosäuren vorhanden ist. Dies ist zwar positiv für das Geschmacksprofil des Käses, birgt aber die Gefahr, dass genau diese Aminosäuren von speziellen Mikroorganismen in Biogene Amine „umgewandelt" werden. Da diese Mikroorganismen in der Ausgangsmilch vorhanden sein können und bei Rohmilchkäse durch die fehlende Wärmebehandlung nicht inaktiviert werden, ist das Risiko der Bildung Biogener Amine natürlich gegeben. Im Umkehrschluss bedeutet dies jedoch nicht, dass langgereifte Rohmilchkäse immer Biogene Amine enthalten müssen. Dies hängt zum einen, wie bereits erwähnt, sehr stark vom Hygienestatus des Milcherzeugers und des Produktionsbetriebes und zum anderen von den Herstellungs- und Reifungsbedingungen ab.

An der HBLFA Tirol wurde 2023 ein Projekt zur Bestimmung von Biogenen Aminen in Bergkäse aus Tirol und Vorarlberg durchgeführt. Ziel dieser Arbeit war es, festzustellen, ob qualitativ gute Bergkäse aus Rohmilch die in Österreich vorgeschlagenen Grenzwerte für Biogene Amine einhalten können. Diese Grenzwerte wurden von der Arbeitsgemeinschaft „Nicht Sicher" im Beiblatt 016 veröffentlicht und dienen den zuständigen Behörden als Beurteilungsrichtlinie.

Im Rahmen des Projektes wurden nicht nur Käseproben aus Talbetrieben untersucht, sondern bewusst auch Almprodukte in den Probenumfang aufgenommen. Mit insgesamt 99 Proben in verschiedenen Reifestadien (jung, mittel und alt) konnte ein sehr guter Querschnitt der am Markt erhältlichen Produkte erhoben werden. Bei der Probennahme wurde die HBLFA Tirol von der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, der ARGE Heumilch Tirol und der Agrarmarketing Tirol unterstützt. Alle Probenuntersuchungen wurden ausschließlich an der HBLFA Tirol durchgeführt.

Bei allen 99 eingesammelten und untersuchten Bergkäseproben wurde der Gehalt der sechs Biogenen Aminen Histamin, Tyramin, Cadaverin, Putrescin, Tryptamin und 2-Phenylethylamin analysiert. Die Untersuchungsergebnisse lagen im Allgemeinen unterhalb der vorgegebenen Grenzen. Insbesondere für Histamin wurden keine Gehalte festgestellt, die über dem für Käse empfohlenen Grenzwert von 500 mg/kg lagen. Der Mittelwert lag mit 109 mg Histamin/kg Käse auf einem erfreulich niedrigen Niveau. Erhöhte Gehalte der anderen Amine traten nur in Einzelfällen auf. So lag bei Tyramin, Putrescin und 2-Phenylethylamin jeweils nur ein Wert über dem empfohlenen Grenzwert. Beim Vergleich der Analysewerte von Käse aus Alm- und Talbetrieben konnte kein statistischer Unterschied im Gehalt an Biogenen Aminen festgestellt werden. Dies ist insofern bemerkenswert, da aufgrund der erschwerten Produktionsbedingungen auf Almen tendenziell höhere Gehalte an Biogenen Aminen erwartet wurden. Dieses Ergebnis bestätigt die sehr gute Qualität von Bergkäse aus der Almwirtschaft und damit auch den guten Hygienestatus dieser Produktionsbetriebe. Auch zwischen den Produkten aus Vorarlberg und Tirol konnten keine signifikanten Unterschiede nachgewiesen werden.

Zusammenfassend kann auf Basis des Projektes der HBLFA Tirol festgehalten werden, dass die Einhaltung der in Österreich geltenden Grenzwerte für biogene Amine bei quali-

tativ hochwertigem Bergkäse aus Tirol und Vorarlberg aus Rohmilch kein Problem darstellt.

Dipl.-Ing. Roman Garsleitner
Abteilungsleitung Chemie
HBLFA Tirol - Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie
+43 5244 62262 801
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
roman.garsleitner@hblfa-tirol.at
hblfa-tirol.at

Natur, Kultur und Kulinarik

Es ist ein erwartungsvoller Trupp, der den dreitägigen Herbstausflug vom 11. bis 13. Oktober 2024 ins Trentino antritt.

Wir kommen zügig voran und halten alle Zustiegszeiten pünktlich ein. Aber dass uns Trentingrana kurzfristig abgesagt hat und wir stattdessen die Mila in Bozen besuchen, kostet uns die Kaffeepause in der Bäckerei/Konditorei Vis-à-Vis in Sterzing. Zur großen Enttäuschung aller, die sich bereits auf die tollen Kuchen und den italienischen Kaffee gefreut (und deshalb auf das Frühstück verzichtet) haben.

Im Namen von Direktor Matthias Baumgartner empfangen uns Frau Karin Gruber, Produktmanagerin Käse, und Herr Andreas Österreicher vom Sennereiverband Südtirol zu einem virtuellen Besuch der Mila und der Südtiroler Milchwirtschaft.

Die „Bergmilch Südtirol Genossenschaft und landwirtschaftliche Gesellschaft“ ist mit Abstand die größte Sennerei im Land und sammelt verarbeitet und vermarktet die Hälfte der gesamten Südtiroler Milch.

Aber obwohl die etwa 400 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr den Südtiroler Eigenbedarf mehr als zweimal decken, ist diese Menge nur ein Tropfen im europäischen Milchmeer. Etwa 0,25 Prozent der europäischen Milch produziert Südtirol, das deckt ungefähr den Bedarf von Mailand, oder zu 80 bis 90 Prozent jenen von München.

Entstanden ist die Bergmilch Südtirol aus Zusammenschlüssen:

Begonnen hat es mit dem Bozner Milchhof, einer 1957 gegründeten Genossenschaft zweiten Grades. Das heißt, nur Genossenschaften waren Mitglieder und zwar beim Start Andrian, Bozen, Deutschnofen, Eggen, Lana, Nals, Terlan, Tiers und Völs, wenige Monate später kamen noch Riffian, Naturns, Signat und Sarnthein und Villnöß dazu und 1964 Kastelruth.

Das Gebäude hatte zunächst ein Italiener als Sammel- und Verteilungsstelle errichtet, der in Konkurs ging und vom Sennereiverband 1957 aufgekauft und dem Bozner Milchhof überlassen wurde.

Fast das gesamte Geschäft ruhte auf dem Verkauf von Frisch- und Versandmilch, was damals so lukrativ war, dass sich eine Veredelung der Milch nicht lohnte. Dementsprechend musste sich auch jedes Mitglied entsprechend seiner Anlieferungsmenge und seines Anteils am Frischmilchabsatz an der Finanzierung beteiligen.

Etwas später, genau am 17. März 1962 um 14:00 Uhr, versammelten sich im Hotel „Spoinding“ zehn Vertreter verschiedener Vingschger Sennerei mit dem Notar Dr. Peter von Ehrenstein und gründeten die „Vereinigten Sennereien Vinschgau“ (VSV). Bei der Hauptversammlung am 28. Oktober 1963 im Hotel „Stefaner“ in Zwölfmagreien in Bozen zählte der VSV bereits 30 Mitgliedsbetriebe aus den verschiedensten Gebieten Südtirols.

Daher beschlossen Johann Laimer und Rudolf Zadra, Obmann und Direktor der „Vereinigten Sennereien Vinschgau“ sowie 28 der 30 Mitglieder der Genossenschaft einen neuen, nicht gebietsgebundenen Namen zu geben: so entstand aus den Anfangsbuchstaben von Milch (Mi) und Latte (la) die Bezeichnung „Mila Südtiroler Molkereien Gen. m. b. H.“

Nach dem Zusammenschluss wurde die Tätigkeit der Milchhöfe Bozen und Vinschgau 1976 eingestellt und 1977 in dem neu errichteten Werk in Bozen, Kampiller Straße 13/A (heute Innsbrucker Straße 43) mit der Produktion von Frischmilch, Frischrahm, Butter und Topfen, sowie der Abfüllung des ersten Joghurts unter dem Markennamen Mila aufgenommen.

Als es 1977 zu einer strategischen Zusammenarbeit mit dem Milchhof Bruneck kommt, entsteht die „Milkon Südtirol“. Um Milkon-

Produkte über eine eigene Tochtergesellschaft an die Gastronomie zu vermarkten, wird 2000 die Gastrofresh als neue Gesellschaft aus der Taufe gehoben. Zu 50 Prozent gehört sie noch heute zur Bergmilch. Nur noch zur Hälfte, weil nicht nur Milch und Milchprodukte vertrieben werden, sondern die Gastronomie auch nach Fleisch und Fisch verlangt, und diese Palette von anderer Seite bedient wird.

Das jüngste Mitglied ist die Südtiroler Bergziegenmilch Genossenschaft und landwirtschaftliche Gesellschaft, der Lieferanten in Passeier, Sand in Taufers, St. Lorenzen und Natz/Schabs angehören.

Mit dem neuen Gesellschafter wurde aus der Milkon die Bergmilch Südtirol, die für ein modernst geführtes Unternehmen mit 2.200 Mitgliedern steht (4.400 Milchbauern waren es noch vor 20 Jahren).

Da in den Talsohlen – wie wir bei der Anreise sehen konnten – nahezu jedes nicht bebaute Fleckchen für den Erwerbsobst- und Weinbau genutzt wird, ist die Milchwirtschaft in die Höhe gewandert und erfolgt auf den Bergbauernhöfen.

Jedes Mitglied besitzt im Durchschnitt 14 Milchkühe, die zwei Mal täglich gemolken werden, an 365 Tagen im Jahr. Gerechnet wird, dass es mindestens 30 Kühe im Stall zum Überleben braucht, der Bogen spannt sich von kleinen Nebenerwerbslandwirtschaften mit drei bis vier Kühen bis zu wirklich großen Betrieben.

Jede, der rund 33.000 artgerecht gehaltenen Kühe, hat einen Namen, die beliebtesten sind Alma (heißt fruchtbar), Sonne und Gabi. Der Name des Kalbes beginnt immer mit dem Anfangsbuchstaben des Namens der Mutter.

Täglich werden rund 500.000 Kilogramm Kuhmilch in die beiden Werke Bozen und Bruneck geliefert. Das sind 176,8 Millionen Kilogramm jährlich, was einer durchschnittlichen Anlieferung pro Mitglied von 90.300 Kilogramm entsprechen würde.

Im Labor werden täglich 3.000 bis 5.000 Milchproben untersucht – jeder Bauer wird beprobt.

Bei der täglichen Milchsammlung werden 4.051 Kilometer zurückgelegt, das entspricht

der Strecke von zwei Mal Berlin hin und zurück, 1.478.651 Kilometer sind es jährlich.

Miteingerechnet ist die Abholung der 1,4 Millionen Kilogramm Ziegenmilch jährlich, was bei 17 Lieferanten umgelegt eine durchschnittliche Anlieferung von 82.250 Kilogramm ergibt. Um die Ziegenmilch nicht zu weit in der Gegend herum zu kutschieren, wird sie nicht nach Bozen oder Bruneck geliefert, sondern an die Sennerei Algund, mit welcher eine Kooperation besteht oder an die Feinkäserei Capriz verkauft, welche die Ziegenmilch verarbeiten.

Die Ziegenmilchsammlung erfolgt zweitägig, der Markt dafür ist gesättigt, es ist keine verstärkte Nachfrage bemerkbar. Bei zu viel Ziegenmilch am Markt, wird zu langreifendem Hartkäse veredelt.

„Bergmilch Südtirol“ heißt das Unternehmen, „Mila“ ist der Markenname, der für ein umfangreiches Produktsortiment steht.

Im Werk in Bozen werden Joghurt, Trinkjoghurt, Frischmilch, H-Milch, Frischsahne, Butter und Skyr erzeugt, im Werk in Bruneck Schnittkäse, Hartkäse, Mascarpone und Skyr. Ziegenfrischmilch, -joghurt und –käse vervollständigen das Angebot.

Da die Bergmilch Südtirol damit ein Vollsortimenter ist, bedeutet dies in der täglichen Arbeit einen großen Aufwand, mehr Kosten und mehr Fachpersonal als bei Betrieben, die sich auf eine Produktschiene spezialisiert haben.

Topfen kommt im Sortiment nicht vor, da er in Italien unbekannt ist. Dort gibt es den Ricotta (eine Frischkäseart). Um auch dieses Segment bedienen zu können, hat die Bergmilch daher 2010 in Italien (genauer Ossago Lodigiana) das auf Frischkäse spezialisierte Unternehmen „Stella Bianca“ aufgekauft.

Im gesamten Betrieb sind fast 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt und es wird ein Jahresumsatz von über 220 Millionen Euro erwirtschaftet. Der Gewinn wird über den Milchpreis an die Bauern ausbezahlt und lag 2023 durchschnittlich bei 68 Cent, bei Bioheumilch sogar über 80 Cent für das Kilogramm.

Seit 2001 wird Südtiroler Milch gentechnikfrei produziert. Das betreffende Landesgesetz umfasst nicht nur die Milcherzeugung selber, sondern auch alle Futter- und Hilfsmittel.

25 Prozent der Produktion entfallen auf Trinkmilch, 40 Prozent auf Joghurt und 35 Prozent auf Käse und Mascarpone.

Das sind 17 Millionen Liter Frischmilch, H-Milch und ESL-Milch. Frischmilch ist (gesetzlich vorgeschrieben) sechs und einen Tag haltbar, darüber hinaus ist es Trinkmilch. Wie überall verschiebt sich der Anteil der Frischmilch in Richtung der haltbareren Milch. Die wenigsten Konsumenten gehen täglich einkaufen und je älter H-Milch ist, desto geringer ist der Kochgeschmack.

Bei der Frischmilch sind konventionelle Milch, Biomilch oder Heumilch im Angebot. 630 der 2.200 Mitglieder sind Heumilchlieferanten.

Eine italienische Besonderheit ist latte di „alta qualità“- die hochwertigste Milch.

Das Ministerialdekret D.M. 185/1991 regelt dabei bis aufs kleinste Detail, wann eine pasteurisierte Frischmilch als „Alta Qualità“ bezeichnet werden darf. So darf zum Beispiel der Fettgehalt dieser Milch nicht unter 3,6 g pro 100 ml und der Eiweißgehalt nicht unter 3,2 g pro 100 ml liegen. Es gilt ein strenges Zuchtmanagement, Hygienekontrollen, zulässige Keim- und Zellzahlgrenzen, Milchsäuregehalt, Bezug auf lösliche Serumproteine, eingetragene Futtermittel, Berghöhe, … und jeder Erzeuger muss sich registrieren lassen. Vor Jahrzehnten gab es in Österreich die „Kindermilch“, für die auch verstärkte Qualitätsparameter galten und die zugelassenen Milchproduzenten in Listen eingetragen waren.

Latte di „alta qualitá“ ist auch deshalb eine Besonderheit, da sie vom Markt fast verschwunden ist.

26 Prozent des Umsatzes erfolgen in der Region (hier wird das volle Sortiment – Milch Butter, Joghurt und Käse – geliefert), 61 Prozent des Umsatzes wird in Italien erwirtschaftet (hauptsächlich Joghurt und H-Milch), die restlichen 13 Prozent gehen in den Export (hauptsächlich Käse, Hauptabsatzmarkt Deutschland).

Sterzing, Meran und Mila sind Joghurtproduzenten. Jeder zweite Joghurtbecher in Italien stammt aus Südtirol, die Standardgröße eines Bechers entspricht 125 Gramm und die Zuckerreduktion ist kein Thema. Italiener wollen ihr Joghurt süß. Früher war ein Joghurt 14 Tage haltbar, heute sind es 60 bis 90 Tage.

Mascarpone wird in 50 Länder exportiert, in Südkorea ist die Mila Marktführer: Italienische Restaurants gibt es auf der ganzen Welt und Mascarpone ist die Hauptzutat für Tiramisu.

In Südtirol ist die Macht der Handelsketten nicht so konzentriert wie in Österreich und daher gehen 69 Prozent in die Selbstvermarktung, 28 Prozent sind Drittkunden (Marken für Handelsketten – Spar, etc.) und drei Prozent Exportware.

Nach der Theorie die Praxis – es geht an die Verkostung. Auch Mila passt sich dem Konsumverhalten an und produziert nun Skyr – ein isländisches Milchprodukt, das aussieht wie ein fester Joghurt und im Geschmack einem aufgeschlagenen Topfen ähnelt, aber cremiger, milchig und leicht säuerlich ist. Allein schon die Worte „Proteine und weniger Fett“ reichen für Endverbraucher aus, dieses Milchprodukt anderen vorzuziehen.

So bekommen auch wir etwas von diesem Hype ab und dürften Sorten wie Stracciatella, Kaffe oder Skyr Natur verkosten. Bei den Limited edition kam die Sorte Holunderblüten-Limette bei den Konsumenten so gut an, dass sie ins fixe Programm aufgenommen wurde. Bei den restlichen verkosteten Sorten fürs nächste Jahr wird noch etwas getüftelt – wir durften Vorkoster sein.

Eine Besonderheit ist, dass bei der Mila auch die zusätzlichen Proteine von der eigenen eingedickten Milch stammen und nicht zugesetzt werden.

Ein Schmunzeln können wir uns beim Thema Heumilch nicht verkneifen. Wer kommt schon auf die Idee, dass Heumilch wie Soja- oder Haferdrink aus gepresstem Heu gewonnen wird. Anscheinend doch mehr Leute, als man glaubt. Hier ist viel Aufklärungsarbeit nötig.

Zum Unterschied verkosten wir auch noch verschiedene Joghurtsorten wie Zitrone Basilikumsamen oder das Magerjoghurt Latte fieno – wie beim Skyr jeweils einen Löffel, nicht einen ganzen Becher.

Da Käse den Magen schließt, gibt es zum Abschluss noch Häppchen vom Stilfser g.U. – dem einzigen Südtiroler Käse mit EU-Schutz, dem Alta Badia und dem Dolomit. Die Mehrzahl der Anwesenden spricht sich dabei für den Paradekäse aus, den cremigen Stilfser.

Nach dem mehrgängigen Mittagessen (bei dem jene ohne Frühstück eindeutig im Vorteil sind und auch noch den Nachtisch schaffen) lesen wir bei der Weiterfahrt Pietro unseren

Fremdenführer auf (aber nicht der aus dem Pizzi Fernsehwerbung).

Mit ihm besuchen wir die zwischen den Felsen bei Sanzeno verborgene Wallfahrtskirche San Romedio in der Gemeinde Coredo im Nonstal. Während wir durch den herbstlichen Wald aufwärts klettern – aus der Auswahl an Wanderwegen nehmen wir den kürzesten, den mit den runden moosbewachsenen Steinen (in weiser Voraussicht sind alle Teilnehmer mit ordentlichem Schuhwerk versehen, was sich auch im weiteren Verlauf des Ausfluges bewährt) – liefert uns Pietro den „geschichtlichen“ Hintergrund.

Romedius oder Remedius, vom lateinischen „Gegenmittel gegen das Böse“ oder schlichter „der Retter“, ist ein Lokalheiliger im Tiroler Raum. Der Legende nach gehörte er zur aus Bayern stammenden Familie der Grafen zu Thaur, die mit den Grafen von Andechs, Dießen und Hohenwart nahe verwandt waren. Ein reiches Geschlecht, die bei Thaur (in der Nähe von Innsbruck) eine Burg sowie viel Land besaßen, auf dem über tausend „cives“ (Bürger) im Dienste der Familie standen, welche auch die Erträge einiger Salzgruben abgeben mussten. Die Saline von Thaur war eine Vorläuferin des späteren Salzbergwerkes von Hall.

Als reicher Adeliger genoss Romedius sein Leben, bis er nach dem Tod der Eltern nach Rom pilgerte. Er verschenkte seinen Besitz – die Kirche von Trient erhielt 1000 Eigenleute mit dem Schloss Thaur und Kirchen und Zubehör geschenkt, aber auch dem Hochstift Augsburg hat er vieles hinterlassen.

In einer wilden und abgeschiedenen Schlucht im Nonstal im Trentino ließ er sich als Einsiedler nieder. Er führte dort ein Leben mit Gebeten, Meditation, Fasten und täglicher Arbeit – was ihn als Franziskaner ausweist. Zuerst wollte er eine Klause errichten, aber der Legende nach wurden jede Nacht die hölzernen Dachschindeln von Waldvögeln auf einen Felsen getragen, was er als Fingerzeig nahm, dort oben zu bauen.

Die bekannteste Legende über ihn berichtet, dass er den Bischof von Trient besuchen wollte und ein Bär sein Pferd zerfleischte. Daraufhin ritt er auf dem Bären weiter.

Die Einwohner der umliegenden Dörfer suchten oft Rat bei dem Einsiedler, der nicht nur ein weiser und spiritueller sondern auch gebildeter Mann war. Nach seinem Tod am 15. Januar mit 74 Jahren – woher die Zahl kommt, da seine Lebenszeit umstritten ist und die Meinungen seines irdischen Wirkens zwischen dem vierten, siebten, achten, zehnten und elften Jahrhundert schwanken – suchten sie sein Grab auf, um zu ihm zu beten und Gnaden zu erbitten.

Die Einsiedelei wurde auf einer 99 Meter hohen Kalksteinfelsnadel inmitten einer engen Felsschlucht erbaut und Romedius auch dort begraben und eine kleine Kapelle errichtet, die später zu einer Kirche mit Glockenturm erweitert wurde und über eine Freitreppe mit Kreuzwegstationen erreichbar war.

Für gewöhnlich wird ja von unten nach oben gebaut, aber nicht hier. Es wurde oben begonnen und im Laufe der Jahrhunderte nach unten gebaut: zwei Kirchen (San Michele-Kirche und San-Romedio-Kirche), drei Kapellen (San Giorgio, San Nicolò und die Kapelle der Addolorata) sowie Wohn- und Wirtschaftsgebäude. Die Gebäude wurden an den Felsen angepasst bzw. rundherum gebaut, sodass der Gesamteindruck, der eines fantastischen Burgbaus aus einem Harry-Potter-Film ist.

Maßgeblich für den Ausbau verantwortlich waren über die Jahrhunderte die Adelsfamilien von Cles und später die Thun.

Auf über 130 Stufen geht es steil in die Höhe und trotz der Erklärung lässt sich nicht sagen, was der natürliche Fels und was Gebäudeteil ist. Die Wände entlang der Treppe schmücken Votivgaben, Danksagungen für abgewendete Gefahren, Ankunft eines Neugeborenen, eine unerwartete Heilung, …

Es fällt nicht so auf, weil die alten Stufen Achtsamkeit erfordern, aber wahrscheinlich ist es eine Wendeltreppe, die rund um den Felsen geht. Mit Kreuzwegstationen halb verborgen in Nischen und Kehren.

Es finden täglich Messen statt und am 15. Januar wird der Tag des heiligen Romedius mit einer großen Wallfahrt gefeiert. Die Pilger wärmen sich nach der Andacht bei Tee und Glühwein und stärken sich mit dem traditionellen Kuttelgericht (tripe wie die Nonstaler sagen).

Natürlich gibt es auch einen Kiosk mit Andenkenladen, der leider gerade schließt, als wir wieder unten sind und auch das Wahrzeichen des Wallfahrtsortes, der Bär Bruno, hat sich in seinem Gehege bereits zur Ruhe begeben.

Es ist ein vollkommen ruhiger, wunderschön in Wald und Fels gelegener Wallfahrtsort (es gibt nur einen einzigen Parkplatz und der gehört dem Auto des Pfarrers). Die Aussicht von der obersten Kirche ist ebenso grandios wie die Ansicht des Gebäudes von unten.

Gelegenheit zum Stoßgebet, haben wir dann auch fast bei der Weiterfahrt zu unserem Hotel in Arco gehabt.

Gerade als unser Busfahrer Andy verkündet, dass wir in zehn Minuten da sind, gibt es auf der Autobahn einen LKW-Unfall und wir unser Fahrer uns im Dunkeln manchmal millimeterweise um die Kurven einer einspurigen Straße zwischen Fels und Abgrund künstelt und der Reisebus ausstellen muss, wenn ein ebenfalls umgeleiteter ortsunkundiger PKW-Fahrer entgegenkommt, der er sich auf der Strecke nicht rückwärtsfahren traut. Ein ganz tolle Leistung unseres Busfahrers, und aus den angekündigten zehn Minuten wird über eine Stunde und trotz schnellen Eincheckens ein spätes Abendessen.

Die Kurstadt Arco mit ihren vielen Jugendstilvillen liegt inmitten des Sarca-Plateaus, wenige Kilometer nördlich des Gardaseeufers. Ihre bedeutendsten Sehenswürdigkeiten fallen uns bei der Abfahrt am nächsten Tag sofort ins Auge. Die steilen Kletterwände, welche sich zu einem wahren Eldorado für Kletterer und Freeclimer entwickelt haben, von

denen wir einige an ihren Seilen (oder auch ohne) in den Wänden hängen sehen und die auf dem Felsen über Arco thronende Ruine der Burg Arco.

Neben verschiedenen Besitzer diente sie auch den Grafen von Arco als Wohnsitz und zur Sicherung des engen Sarcatals. An drei Seiten ragt der Berg fast senkrecht in die Höhe, nur nach Süden ist das Gelände etwas flacher – diese Flanke wurde durch mehrere Mauerringe gut gesichert und hielt Jahrhunderte lang den Angriffen und Belagerungen unterschiedlichster Angreifer stand und galt als uneinnehmbar. Bis sie Anfang des 18. Jahrhunderts durch ein französisches Heer im Zuge der Spanischen Erbfolgekriege schwer beschädigt und eingenommen wurde und verfiel.

Als der letzte spanische Habsburger, Karl II, kinderlos starb führten Frankreich und Österreich einen Krieg um die „freie“ spanische Krone. Der Konflikt wurde von 1701 bis 1714 mit unterschiedlichen Allianzen in vielen Regionen Europas ausgetragen.

Auf der Südseite ist die Burganlage über einen mäßig steilen Aufstieg in zwanzig Minuten erreichbar. Die Belohnung ist ein fantastischer Blick auf den nördlichen Gardasee. Wir haben es zwar vor, doch leider wird es zu früh dunkel oder wir sind zu spät dran, um den Spaziergang noch bei Tageslicht in Angriff zu nehmen.

Die Fahrt führt uns weiter ins Ledrotal an den gleichnamigen See – ein wunderschönes Stückchen Natur, das bisher keiner von uns kannte.

Der Ledrosee entstand durch eine Moräne während der vierten Eiszeit. Die Sand- und Gesteinsbrocken, die vom Gletschereis mitgeschleppt wurden, blieben am unteren Rand liegen und bildeten einen Hügel, welcher den Taleingang verlegte. Dadurch wurde Wasser aufgestaut, suchte sich im Osten und Westen einen Abfluss und ergoss sich dort als Wasserfälle.

Durch diese geographischen Gegebenheiten blieb das Tal lange isoliert, war nur durch eine schmale Straße erreichbar. Erst nach dem Bau von zwei 3.600 bzw. 1.120 Meter langen Tunneln wurde es touristisch erschlossen.

Früher gehörte das Alpental genauso zur österreichisch-ungarischen k.u.k. Monarchie wie das heutige Tschechien. Wieso beides in einem Satz erwähnt wird. Nach dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges, als Italien der Donaumonarchie im Frühjahr 1915 den Krieg erklärte, bereiteten die k.u.k. Behörden die Evakuierung der Zivilbevölkerung aus Südtirol vor. 11.000 Menschen sollten nach Ober- und Niederösterreich, aber vor allem nach Mittel-, West- und Ostböhmen sowie nach Mähren gebracht werden. Darunter auch die Einwohner des Ledrotales.

Zwei Drittel der dortigen Gesamtbevölkerung, insgesamt 3.000 Menschen, Frauen, Kinder, arme und alte Leute (die Männer waren alle als Soldaten an der Front in Galizien) hatten sofort die Dörfer zu verlassen, abzufahren und Arbeit, Kühe, Häuser – einfach alles hinten zu lassen. In eilig beschafften Viehwaggons ging es nach Böhmen, von wo sie erst Ende 1918, Anfang 1919 wieder ins heimatliche Tal zurückkehrten. Aus dieser Evakuierungszeit bestehen immer noch Kontakte nach Böhmen.

Der See hat an der tiefsten Stelle 37 Meter und liegt 650 Meter über dem Meeresspiegel, das ergibt einen Höhenunterschied von 600 Meter zum darunterliegenden Gardasee. Dieses Gefälle wird seit 1929 zur Stromerzeugung genützt. Dabei wird das Wasser mit Hilfe eines über sechs Kilometer langen Tunnels durch den Monte Oro in das Speicherkraftwerk nach Riva del Garda geleitet und von dort wieder hochgepumpt. So schwankt der Wasserstand des Ledrosees zwischen einem und eineinhalb Metern.

Durch die Absenkung des Wasserspiegels beim Kraftwerksbau wurden in den Seegrund gerammte Pfähle sicht-

bar – etwa 15.000 Pfähle auf 4.000 Quadratmeter Fläche, drei Meter im Boden und vier Meter herausragend – die sich als Reste von Pfahlbauten aus der Bronzezeit herausstellten, die vor etwa 4.000 Jahren am Seeufer errichtet worden waren. – Dort, wo ursprünglich der Abfluss des Sees war.

Zwischen den Pfählen im See fanden sich jede Menge Keramik (meist Scherben, aber auch im Ganzen erhaltende Behältnisse), Stoffteile, Klingen, Diademe und Bronze-Anstecknadeln, Geräte aus Holz, Knochen und Horn sowie ein altes, fast fünf Meter langes Kanu, welche im Pfahlbautenmuseum ausgestellt werden. Töpfer-, Web- und Schmiedekunst waren also durchaus schon auf hohem Niveau.

Wie unsere Führerin erläutert, kann bei vielen Gegenständen nur geraten werden, was ihr ursprünglicher Zweck war, da aus diesen Zeiten keine schriftlichen Aufzeichnungen existieren.

Es kann auch nur vermutet werden, warum die Menschen ausgerechnet am Seeufer gebaut haben. Die Gegend war fruchtbar, durch die Nähe zum Gardasee mit seiner großen Wasserfläche bleibt viel Feuchtigkeit im Tal, darum ist es sehr grün und es wachsen hier besondere Pflanzen. Die Moräne war bestes Ackerland, Getreideanbau war wichtig, um den Winter zu überleben.

Aus den Ablagerungen am Boden der erhaltenden Gefäße konnten Rückschlüsse auf die Ernährungsgewohnheiten gezogen werden und es blieben sogar Brotstücke aus der Zeit erhalten.

So lässt sich der Alltag unserer prähistorischen Vorfahren rekonstruieren: welche Haustiere sie hatten, wie sie Kleider herstellten und was sie aßen.

Es bestand auch ein reger Handel, wie Bernsteinfragmente beweisen, die wahrscheinlich eine Kette bildeten. Aber was die Menschen am Ledrosee dafür eintauschten, ist unbekannt.

Die Pfahlbausiedlung bestand von 2.200 bis 1.300 vor Christus, bevor sie aus unbekannten Gründen aufgegeben wurde. Hier besteht eine Lücke in der Geschichte. Waren die friedlichen Zeiten vorbei, die späteren Besiedelungen erfolgten am Berghang – weitere Sicht, bessere Verteidigung.

Nicht nach rein wissenschaftlichen, immer wieder ergänzten oder teils auch wiederlegten Erkenntnissen, sondern mehr nach der

Vorstellung, wie es gewesen sein könnte, wurden einige für die damalige Zeit wahrscheinlich typischen Hütten nachgebildet und originalgetreu eingerichtet.

Wir wurden auch dazu aufgefordert, zu raten, ob zu dieser Zeit vielleicht bereits Käse erzeugt wurde und es sich bei einigen der unerklärlichen Gerätschaften eventuell um Milchsiebe handeln könnte.

Noch schöner als der Ledrosee liegt der Toblinosee. Während wir einen Aperitif auf der Sonnenterrasse nehmen, genießen wir die herrliche Aussicht auf den malerischen See, umgeben von sanften Hügeln, dichten Wäldern, Wein- und Obstgärten und Zypressenalleen. Wie auch beim Ledrosee begünstigt das milde Klima rund um den See die vorwiegend mediterrane Vegetation. Aufgrund der Vielfalt der Flora und Fauna, der zahlreichen Wasservögel und Fischarten, die hier zu Hause sind, ist das Gebiet als Biotop geschützt.

Genauso malerisch wie der See, ist auch das dort gelegene türmereiche Wasserschloss. Der älteste Turm stammt noch aus dem 12. Jahrhundert und erinnert an die mittelalterliche Zeit als Lehen der Herren von Toblino.

Ein Lehen war im Mittelalter ein Recht, das jemand überlassen wurde. Meist handelte es sich um Grund und Boden, welches ein Eigentümer als Lehens-Geber (Kaiser, König, Kirche, ...) an einen Lehens-Nehmer (Vasall, Bauer, ...) sozusagen zur Nutzung „verleiht“. Dafür werden Abgaben geleistet (Zehnt) und Arbeiten übernommen (Frondienst). Neben Grund und Boden konnte es sich bei einem Lehen auch um ein Amt (Richteramt) oder ein Recht (Münzen prägen, Zölle eintreiben, nach Erz schürfen, ...) handeln.

1495 geriet es in den Besitz der Kirche von Trient. Die heutige Renaissancefassade geht auf Renovierungs- und Umbaumaßnahmen vor allem unter Kardinal Bernhard Cles und später Fürstbischof Madruzzo zurück, der im 16. Jahrhundert das Bauwerk in eine Sommerresidenz umfunktionierte.

Heute befindet sich dort ein Restaurant, genauer gesagt ist die Burg das Restaurant, das in den verschiedenen Räumen eingerichtet ist, vom Erker mit gerade einmal Platz für einen Tisch und vier Sessel bis zum großen Saal für eine Hochzeitsgesellschaft.

In dieser einmaligen Kulisse ist für uns gedeckt, wie für einen Renaissancefürsten, vom Gruß des Küchenchefs bis zum Nachtisch wird das wunderbar zubereitete Essen unbeschreiblich schön präsentiert und freundlich serviert – ein Genuss für Auge und Gaumen.

Am Nachmittag geht es nach Riva del Garda, welches wir aus einem ganz anderen Blickwinkel erkunden – wir besichtigen die Bastion, den letzten Rest einer venezianischen

Festungsanlage aus dem 16. Jahrhundert, die am Berg (wir betrachten so etwas als bewaldeten Hügel) über der Stadt thront.

Die Serenissima – „La Serenissima Repubblica di Venezia“ war der offizielle Titel der Republik Venedig im Mittelalter und in der Renaissance, wobei „Serenissima“ als „die Heiterste“ übersetzt werden kann – versuchte ihren Herrschaftsbereich in Italien auszuweiten und war Anfang des 15. Jahrhunderts in den Besitz zahlreicher Ländereien im Süden des heutigen Trentino gekommen. Den Norden hielten die Grafen von Tirol.

Um sich gegen Angriffe von dort abzusichern, wurde zwischen 1507 und 1508 ein Verteidigungsbollwerk errichtet, welches allerdings bereits im Mai 1509 in die Hände des Fürstbischofs von Trient fiel.

Noch im 17. Jahrhundert war die Bastion einsatzbereit und bestens erhalten, bis sie während des Spanischen Erbfolgekrieges mit dem Rückzug der Franzosen am 12. Oktober 1703 auf Befehlt von General Vendôme miniert und gesprengt wurde. Stehen blieb nur das Rondell (der zentrale Baukörper, ein dreistöckiger Turm, mit drei Meter dicken Mauern) und Überreste von Vorplatz und Vorbau. Nach umfangreichen Sicherungs- und Restaurierungsarbeiten kann der Innenbereich des Turms mit Hilfe einer Stahltreppe erkundet werden.

Mit einer kleinen Panoramabahn geht es senkrecht 130 Meter in die Höhe. Schon während der kurzen Fahrt bietet sich eine schöne Aussicht auf den historischen Stadtkern, aber das ist nichts gegen den Traumblick über den Ort und den Gardasee, der sich oben eröffnet.

Wir können auch gleich eine Verbindung zum Vormittag schließen, denn unterhalb erkennen wir das Kraftwerk, welches Strom aus den Wassern des oberhalb liegenden Ledrosees erzeugt.

Wieder im Ort tun wir das, wofür Riva del Garda bekannt ist. Wir genießen das italienische Eis – für eine Waffel mit einem gestrichenen Turm aus zwei Sorten zahlen wir drei Euro. Dafür gibt es in Innsbruck bei Tomasselli eben Mal ein genau bemessenes kleines Kügelchen Eis. – Wie wir überhaupt positiv überrascht sind, wie billig in den Gasthäusern und Hotels im Trentino die Getränke sind, sowohl der Wein als auch die Alkoholfreien und der Kaffee.

Dann geht es ans Schoppen und Flanieren.

Die größte Wehranlage des Trentino, Burg Beseno, liegt auf einem Felsenhügel zwischen Rovereto und Trient in der Gemeinde Besenello, bekannt für goldenen Muskatteller.

Als wir auf den Parkplatz einbiegen, erwartet uns bereits unser Führer für die nächsten Stunden – Pietro. Mit ihm geht es bergauf. Selbst auf dieser Höhe wird jeder Quadratmeter landwirtschaftlich genutzt, seien es Weinstöcke, Apfel- oder Olivenbäume.

Mit ihren 16.400 Quadratmetern nimmt sie das große hügelige Gebiet ein und ist eine der größten Burgen auf der Südseite der Zentralalpen.

Bedeutsam war ihr strategische Lage entlang der Straße, die Italien mit Mitteleuropa verband und auf der die römisch-deutschen Könige zur Kaiserkrönung nach Rom zogen.

Die Gründung geht zurück auf das zwölfte Jahrhundert. Ursprünglich bestand sie aus zwei Einheiten, Lehen zweier Linien der Adelsfamilie de Beseno. Die mittelalterlichen Kerne verschmolzen im Laufe der Zeit zu einer Burg. Im Laufe des 14. Jahrhunderts ging sie in den Besitz der Familie Castelbarco über, die es

bis ins folgende Jahrhundert hielt. 1470 wurden die Grafen Trapp Lehnsherrn der Burg und der umliegenden Ländereien und blieben es bis 1973.

Die Grafen Trapp (von Matsch zu Pisein und Churburg wie es vollständig heißt) sind ein steirisches Uradelsgeschlecht. 1250 erstmals urkundlich erwähnt, waren die Herren von Trapp in der Grafschaft Tirol seit der Mitte des 15. Jahrhunderts ansässig.

Sie ließen die mittelalterliche Burg nach einem verheerenden Brand 1513 in eine Residenz und mächtige Festung umbauen, angelegt für den Einsatz von Feuerwaffen.

Zu Fall gebracht wurde sie durch die Dachsteuer, eine Form der Vermögenssteuer, welche auf der Grundlage der Dachfläche berechnet wurde. Infolgedessen ließen die Besitzer bei nicht mehr benötigten Gebäuden einfach die Dächer abtragen und zahlreiche weitläufige Adelsburgen verkamen zu Ruinen. (Solche steuerlichen Schnapsideen für schnelles Geld, ohne die Folgen zu berücksichtigen, haben Politiker aber auch heute noch.)

Die Familie Trapp ließ alles Wertvolle von Beseno in den Familienbesitz in Innsbruck (das Palais Trapp/Wolkenstein in der Maria-Theresien-Straße 38) verfrachten und die Dächer der Burg fallen. Kein Dach, keine Steuer.

Der Abriss der Dächer führte zum unwiederbringlichen Verfall der mächtigen Festung und des Herrensitzes.

Im Jahr 1972 wurden die eindrucksvollen Überreste in einer Schenkung an die autonome Provinz Trient übertragen, die eine umfassende Restaurierung einleitete.

Die Burg hat annähernd eine dreieckige Form, wobei an einer Seite ein Turnierplatz vorgelagert ist.

Hier finden heute noch Ritterspiele statt, wo fast 350 Personen in Kostüm eine vergangene Welt wiederaufleben lassen, in der Krieger mit ihren Rüstungen in die Schlacht zogen oder ihre Kühnheit und Waffengewandtheit in Turnieren zur Schau stellten.

Die Spitzen des Dreiecks werden durch Basteien gebildet, zwei mächtige Schlossmauern umgeben das Bauwerk auf einer Länge von 250 und einer Breite von 55 Metern.

Sechs befestigte Tore führten von unten zum obersten Teil, wo die Wohnungen lagen. Pietro weist besonders auf das dritte Tor (dunkles Tor) samt Zugbrücke hin, wo die runden Steine, die als Verteidigungsmaßnahme mit Öl übergossen wurden, Rösser stürzen ließen.

Wir besichtigen die Räume, die einst als Brotbacköfen dienten, hinab geht es in Küchen und Keller, den eine Burg dieses Ausmaßes musste im Belagerungsfalle über Lebensmittel- und Wasservorräte für Monate verfügen.

Aufgrund ihrer strategischen Lage entlang der Straße, die Italien mit Mitteleuropa verbindet, war die Burg Austragungsort bedeutender Schlachten.

Der Blick auf das Etschtal von oben bei dem Rundgang auf der Festungsmauer ist grandios und Pietro gibt uns einen anschaulichen Überblick auf die Stellungen bei der berühmten Schlacht von Calliano.

Als im 15. Jahrhundert die Lagunenrepublik Venedig ihr Herrschaftsgebiet in Richtung Trient erweitern wollte und versuchte, nach Verona auch das Trentino zu kolonialisieren, war die Ebene unterhalb der Burg am 10. August 1487 Schauplatz eines Zusammenstoßes zwischen Tiroler und venezianischen Truppen.

Die venezianischen Truppen hatten in der Nacht zuvor mit kleinen Booten eine Brücke über die Etsch gebaut, um vom linken auf das rechte Ufer überzusetzen. Die davon am Morgen überraschten Trentiner schlugen Alarm und der Graf von Tirol (Siegmund der Münzreiche) brachte Hilfe aus Trient und der Angriff wurde zurückgeschlagen.

Damals kamen erstmals die beeindruckenden Landsknechte zum Einsatz gegen Ritter und viele tausend Venenzianer mit ihren schweren Rüstungen. Diese wurden von der Strömung mitgerissen und ertranken, als sie nach der Zerstörung der Bootsbrücke versuchten, die Etsch mit ihren Pferden zu überqueren. Unter den Opfern befand sich auch der berühmte venezianische General Roberto da Sanseverino.

Die Republik Venedig erlitt eine unerwartete, aber sensationelle Niederlage in ihrem Vormarsch Richtung Trient.

Im Schloss präsentiert dazu eine Ausstellung Waffen und Kampftechniken aus der Zeit zwischen dem 15. und 17. Jahrhundert, Originalobjekte sowie originalgetreue Repliken, die getragen und angefasst werden können und die Schlacht von Calliano wird anhand von Rekonstruktionen, Videos und Modellen veranschaulicht. Eine Reihe bemalter Wappen erinnert an die Tiroler Adeligen, die in der Schlacht kämpften und auch eine Kopie des Grabsteines von Roberto da Sanseverino befindet sich dort, auf dem er mit dem umgekehrten Banner von San Marco (dem venezianischen Löwen) abgebildet ist.

Da sich das Mittagessen im Restaurant unterhalb der Burg ziemlich zieht, lassen wir uns den Nachtisch einpacken und essen ihn erst im Bus und bei der Rückfahrt wird schon wieder die Kaffeepause in der Bäckerei/Konditorei Vis-à-Vis in Sterzing gestrichen (aus der Traum von Kuchen und Kaffee).

Dabei hätten wir jede Menge Zeit gehabt, denn gleich hinter Sterzing beginnt der Stau und wir brauchen für die Strecke bis zur Autobahnraststätte Nösslach dreieinhalb Stunden und müssen dort eine halbe Stunde Pause einlegen, damit der Busfahrer seine Ruhezeiten nicht überschreitet.

Davon abgesehen war es eine abenteuerliche, interessante, kulturelle und kulinarische Reise und wir möchten uns bei Luis Trenkwalder noch einmal herzlich für die Organisation und das tolle Programm bedanken. (Du darfst schon für die nächste Fahrt planen).

Grandios war auch unser Busfahrer Andy – wir haben ihn vor ziemliche Herausforderungen gestellt, aber er uns immer sicher und pünktlich (für den Stau kann er nichts) ans Ziel gebracht.

Die Geschichte vom König mit den leeren Händen

In einer Gemeinde sollte ein Krippenspiel sein.

Wie jedes Jahr am Heiligen Abend.

Diesmal hatten junge Leute das Krippenspiel selber geschrieben.

Und sie hatten wirklich an alles gedacht.

Sogar an Ochs und Esel, ja, sogar an das Stroh.

Bei der Generalprobe, bei der angeblich generell alles schiefgehen muss, ging tatsächlich allerhand ziemlich schief.

Kaum einer hatte seinen Text im Kopf, die Kulisse war noch kolossal unfertig, und was das Schlimmste war:

Die drei Könige hatte man schlichtweg vergessen.

Aus unerfindlichen Gründen hatte man diese so wichtigen Rollen überhaupt nicht besetzt.

Da man sie aber irgendwie doch für unentbehrlich hielt, schlug jemand vor, in der Gemeinde rumzufragen, wer spontan bereit wäre, König zu sein.

Es müsse ja jetzt kein Text mehr auswendig gelernt werden, es würde genügen, wenn die drei ein Geschenk mitbrächten und das an der Krippe ablegten.

Gesagt, getan. Und so war es wieder einmal ganz plötzlich Weihnachten und der Heilige Abend stand auf dem Programm.

Die Kirche war voll, die Leute gespannt und die Schauspieler aufgeregt.

Das Krippenspiel begann, und es begann gut, es lief wunderbar, niemand blieb hängen, und wenn doch mal einer ins Stottern kam, war es genau an der richtigen Stelle und hat zur Weihnachtsgeschichte wunderbar gepasst.

Und dann die letzte Szene:

Auftritt der drei Könige, die last Minute zu dieser Ehre gekommen waren. Ungeprobt sozusagen traten sie auf, ganz live, wie es eben ist im Leben.

Der erste König war ein Mann, Mitte vierzig vielleicht, oder auch schon älter.

Er hatte eine Krücke dabei, brauchte sie aber offenbar nicht.

Alle schauten gespannt und spitzten die Ohren, als er die Krücke vor der Krippe ablegte und sagte:

Ich hatte in diesem Jahr einen Autounfall.

Ich lag lange im Krankenhaus.

Niemand konnte mir sagen, ob ich je wieder laufen kann.

Jeder kleine Fortschritt war für mich ein Geschenk.

Diese Zeit hat mein Leben verändert.

Ich bin aufmerksamer und dankbarer geworden.

Es gibt für mich nichts Kleines und Selbstverständliches mehr, aufstehen am Morgen, sitzen, gehen und stehen, dabei sein, alles ist wunderbar, alles ein Geschenk.

Ich lege diese Krücke vor die Krippe als Zeichen für meinen Dank für den, der mich wieder auf die Beine gebracht hat!

Es war sehr still geworden in der Kirche, als der zweite König nach vorne trat.

Der zweite König war eine Königin, Mutter von zwei Kindern.

Sie sagte:

Ich schenke dir etwas, was man nicht kaufen und nicht sehen und nicht einpacken kann und was mir heute doch das Wertvollste ist. Ich schenke dir mein Ja, mein Einverständnis zu meinem Leben, wie es geworden ist, so wie du es bis heute geführt hast, auch wenn ich zwischendurch oftmals nicht mehr glauben

konnte, dass du wirklich einen Plan für mich hast.

Ich schenke dir mein Ja zu meinem Leben und allem, was dazu gehört, meine Schwächen und Stärken, meine Ängste und meine Sehnsucht, die Menschen, die zu mir gehören, mein Ja zu meinem Zweifel auch und zu meinem Glauben.

Ich schenke dir mein Ja zu dir, Heiland der Welt!

Jetzt trat der dritte König vor.

Ein junger Mann mit abenteuerlicher Frisur, top gekleidet, gut gestylt, so wie er sich auf jeder Party sehen lassen könnte, und alles hielt den Atem an, als er mit ziemlich lauter Stimme sagte:

Ich bin der König mit den leeren Händen!

Ich habe nichts zu bieten.

In mir ist nichts als Unruhe und Angst.

Ich sehe nur so aus, als ob ich das Leben leben kann, hinter der Fassade ist nichts, kein Selbstvertrauen, kein Sinn, keine Hoffnung.

Dafür aber viel Enttäuschung, viel Vergebliches, viele Verletzungen auch.

Ich bin der König mit den leeren Händen.

Ich zweifle an so ziemlich allem, auch an dir, Kind in der Krippe.

Meine Hände sind leer. Aber mein Herz ist voll, voller Sehnsucht nach Vergebung, Versöhnung, Geborgenheit und Liebe.

Ich bin hier und halte dir meine leeren Hände hin und bin gespannt, was du für mich bereit hast ...

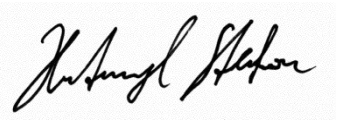
Tief beeindruckt von diesem unerwarteten Königsauftritt zum guten Schluss stand jetzt eine merkwürdig bedrückende Sprachlosigkeit im Raum – bis Josef spontan zur Krippe ging, einen Strohhalm herausnahm, ihn dem jungen König in die leeren Hände gab und sagte:

Das Kind in der Krippe ist der Strohhalm, an den du dich klammern kannst!

Weil alle spürten, dass so gesehen alle mehr oder weniger Könige mit leeren Händen waren trotz voller Taschen und Geschenke, konnte man die Betroffenheit mit Händen greifen.

Und so kam es, dass am Ende alle Leute in der Kirche nach vorne zur Krippe gingen und sich einen Strohhalm nahmen. Und da wurde auf einmal deutlich, dass es am Heiligen Abend ganz und gar keine Schande ist, mit leeren Händen dazustehen, sondern geradezu die Voraussetzung dafür, dass man etwas entgegennehmen, etwas bekommen kann.

o.V.

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

Klaus Ellinger