RUNDSCHAU
DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHLEUTE

Mitteilungen ❦ **Weiterbildung** ❦ **Informationen**

1/2025

Jahreshauptversammlung

Mittwoch, 17. September 2025
18:00 Uhr, Gasthof „ Post“, Strass

Fachartikel

Standortgerechte Milchproduktion und Nachhaltigkeitsberichterstattung

Frühsommerausflug

Mittwoch, 23. Juli 2025
Stubenalm, Kaisergebirge

Personelles

✞ **Josef KOGLER**

✞ **Wilhelm MEILINGER**

42. milchwirtschaftliche Wallfahrt

24. August 2025, 11:00 Uhr
Kraftalm bei Itter

Erzählung

Der König der Herzen

Von Daniela Tax

Felsenfester Glaube

In einem Dorf hatte es schon monatelang nicht mehr geregnet. Die Dürre drohte, eine Katastrophe zu werden. Die Bewohner suchten nach einer Lösung und beschlossen schließlich, einen weisen Mann aufzusuchen, von dem bekannt war, dass er Wunder vollbringen kann. Sie wollten ihn um Regen bitten. Das ganze Dorf machte sich also auf den Weg und nach einer langen Reise kamen sie endlich zu der Wohnstätte des weisen Mannes. Die Dorfältesten baten ihn um Regen für ihre Äcker und Felder, die Tiere und die durstigen Menschen. Aber der weise Mann antwortete: „Es tut mir leid, aber es wird kein Wunder geschehen, denn ihr besitzt zu wenig Glauben!" „Aber wie kannst du so etwas sagen", antworteten die Ältesten. „Wir haben uns extra auf den weiten Weg hierher gemacht, um dich um Hilfe zu bitten. Ist das kein Beweis unseres Glaubens?" „Nein", sagte der weise Mann, „wenn ihr wirklich felsenfest an ein Wunder glauben würdet, dann hättet ihr alle einen Regenschirm mitgebracht!"

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

Werte Mitglieder, Freunde und Gönner unseres Verbandes,

als ich mich gedanklich mit dem Editorial befasste, dachte ich mir, die Zeit vergeht in Windeseile – nun ist die erste Jahreshälfte schon wieder vorbei. Dabei kam mir das Zitat von Georg Orwell in den Sinn, der sagte: „Die Zeit vergeht nicht schneller als früher, wir laufen nur eiliger an ihr vorbei." Ich glaube in diesem Zitat steckt so viel Wahrheit und es wäre vielleicht angebracht über unser Verhalten im täglichen Leben nachzudenken. Ist es unabdingbar, dass man auf jede noch so banale Meldung und E-Mail umgehend reagieren und antworten muss? Ich denke nicht - man würde sich keinen Zeitdruck machen und könnte sich auf die wichtigen Dinge im Leben konzentrieren.

Wenn man die überhäuften, zum Teil sehr negativen Meldungen und Informationen in den sozialen Medien verfolgt, fällt es einem schwer immer die richtigen Worte zu finden, nicht den Glauben an das Positive und Schöne im Leben zu verlieren, das - Gott sei Dank - immer noch existiert.

Wir vom Verband sind daher bestrebt positiv und lebensfroh auf das Jahr 2025 zu blicken, wollen mit unseren Veranstaltungen ein wenig Abwechslung und Freude in den Alltag unserer Mitglieder & Freunde bringen.

Die erste Veranstaltung wird in diesem Jahr am **Mittwoch, den 23 Juli 2025,** stattfinden, wo wir auf Wunsch unserer Mitglieder die Möglichkeit bieten, **die Stubenalm** in **Schwendt** zu besuchen. Das Motto lautet „**Almerische Zeiten erleben und genießen**." Detailinformationen sind in der Ausgabe zu finden.

Die alljährliche **Milchwirtschaftliche Wallfahrt findet am 24. August 2025 auf der Kraftalm** in Itter statt. Die Messe wird von **Prälat Balthasar Sieberer** aus Salzburg zelebriert und wird musikalisch von der Bundesmusikkapelle Itter begleitet. Wir hoffen auf eine rege Teilnahme an der **42. Gedenk- & Dankeswallfahrt**. Die Informationen können in der Ausgabe nachgelesen werden.

Ein weiterer **Höhepunkt** in diesem Jahre **wird die Jahreshauptversammlung** am **17. September 2025** sein, welche im Gasthof Post in Strass stattfindet. Neben den allgemeinen Tagesordnungspunkten wollen wir einen Überblick über die Herausforderungen in der Milchwirtschaft durch den Referenten Herrn Direktor Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch GmbH, geben. Die Tagesordnung ist im Inneren der Zeitung aufgelistet.

Die Entwicklungen in der Berufsausbildung und deren Wertschätzung ist ein ganz wesentlicher Schwerpunkt in unserer Vereinstätigkeit und daher ist es erfreulich, dass wir die Sieger des Bundeswettbewerbes für Milchtechnologie von 2025 im Rahmen der Jahreshauptversammlung vorstellen und ehren können.

Das **Highlight** unserer Vereinstätigkeit im heurigen **Jahr 2025** wird hoffentlich die **17. KÄSIADE** sein, welche im Zeitraum **vom 16. bis 18. Oktober 2025 in Hopfgarten** stattfindet. Wir haben uns neuerlich dazu entschlossen die **KÄSIADE** im Oktober durchzuführen, um den Teilnehmer/Innen und Gäste eine bessere touristische Infrastruktur anbieten zu können.

Die Planungsarbeiten sowie die Organisation sind bereits seit geraumer Zeit im Gange und wir sind guter Dinge, dass diese **KÄSIADE** wieder als das **Festival des guten Geschmackes** und der **Käsevielfalt** erfolgreich sein wird.

Wir laden dazu alle Käsespezialisten, Liebhaber & Freunde aus dem In- & Ausland recht herzlich zur Teilnahme an diesem einzigartigen **Käsefest** ein.

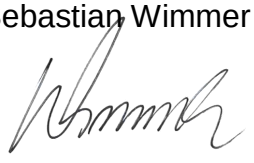
Alle wichtigen Informationen, Erneuerungen und Teilnahmebedingungen sind in der Ausgabe angeführt und nachlesbar.

Wie ihr sehen könnt, haben wir wieder abwechslungsreiche und interessante Aktivitäten geplant und hoffen daher auf eine rege Teilnahme an unseren Veranstaltungen.

In diesem Sinne wünsche ich allen einen schönen Sommer mit Gesundheit, Freude sowie Zuversicht und hoffe, dass wir uns bei den angeführten Veranstaltungen sehen und treffen werden.

Euer Obmann

Sebastian Wimmer



Einladung

Innsbruck, den 29. Juni 2025

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

Jahreshauptversammlung

am **Mittwoch, 17. September 2025, 18:00 Uhr,**
Gasthof **„Post“**, in 6261 **Strass**, Oberdorf 6

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Referat von Direktor Andreas Gasteigre
   Geschäftsführer der SalzburgMilch GmbH
   Aktuelles aus der Milchwirtschaft
5. Vorstellung – Sieger des Bundeswettbewerb
   Lehrberuf – Milchtechnologie 2025
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf
eine Jause ein.

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

Mit freundlichen Grüßen

VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE
A-6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: (+43) 05 92 92-1810 - Fax 1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at
www.fachleuteverband.at, ZVR-Zahl: 104578805

Grüne Strategie an der HBLFA Tirol
Recyceltes Altpapier ersetzt Styropor

Der Forschungs- und Servicebereich der Tiroler Schule ist seit Ende 2024 nahezu styroporfrei geworden: Umstellung bei Verpackung und Transport von „Rotholzer Kulturen“ ist innovativer Schritt, der mehr Nachhaltigkeit und weniger Umweltbelastung bedeutet.

Jeder kennt ihn, viele lieben ihn – den Käse. Zur Herstellung von Käse und weiterer Milchprodukte werden u.a. Milchsäurebakterien benötigt, so genannte Kulturen. Als Entwickler und Hersteller von Kulturen (Mikroorganismen) hat sich die HBLFA Tirol einen Namen gemacht. Weil der österreichweite Versand bestimmte Temperaturen erfordert, sind die „Rotholzer Kulturen“ bisher in herkömmlichen Styroporverpackungen transportiert worden. Doch die Styropor-Herstellung verursacht erhebliche CO2-Emissionen, Styropor belastet die Ökosysteme und ist nicht biologisch abbaubar.

„Wir sind nahezu styroporfrei geworden“, freut sich Michael Huber, Leiter der Abteilung Kulturen an der HBLFA Tirol in Rotholz. Huber und Team gehen beim „temperaturgeführten Versand“ von Kulturen neue Wege: Seit Ende 2024 werden die herkömmlichen Styroporverpackungen durch eine Alternative aus recyceltem Altpapier ersetzt. Direktor-Stellvertreter Klaus Dillinger, Leiter für Forschung und Service, wertet die Umstellung als „weiteren wichtigen Schritt im Rahmen unserer grünen Strategie“.

Damit die Umstellung gelingen konnte, betreibt die HBLFA Tirol eine Partnerschaft mit dem Hersteller SUPASO in Hartberg (Steiermark). SUPASO bietet innovative Verpackungslösungen aus recyceltem Altpapier an. Das Unternehmen hat damit die Standards für Nachhaltigkeit und Effizienz beim Versand temperaturempfindlicher und stoßempfindlicher Waren neu definiert. Nähere Infos sind unter www.supaso.at zu finden. Die Klimaschutzorganisation myclimate Österreich hat das Verpackungssystem von SUPASO bereits mit dem Label „klimaneutral“ zertifiziert.

„Bei Tests an der HBLFA Tirol haben wir festgestellt, dass die Isolierleistung der Dämmelemente aus recyceltem Altpapier mit Styroporverpackungen vergleichbar ist“, schildert Abteilungsleiter Michael Huber. „Damit wissen wir, dass der Versand der ‚Rotholzer Kulturen‘ mit dem neuen Verpackungssystem funktioniert.“ Zudem hat der Kunde, so Huber, den Vorteil, dass die oft problematische und sperrige Entsorgung des unbeliebten Styropors entfällt. Das neue Verpackungsmaterial hingegen kann problemlos im Altpapier entsorgt werden.

„Rotholzer Kulturen“ werden ab sofort styroporfrei und mit nachhaltigen Verpackungsmaterialien versendet.
Foto: HBLFA Tirol

Weitere Infos zum Versand der „Rotholzer Kulturen“ sowie zu den Leistungen der HBLFA Tirol – Forschung und Service – sind unter www.hblfa-tirol.at/kulturen zu finden.

Sommerausflug auf die Stubenalm

Termin: Mittwoch, 23. Juli 2025, nachmittags
Treffpunkt bei der Alm: 13:30 Uhr

Die Stubenalm ist eine Alm mit eigener Käserei im östlichen Kaisergebirge. Sie liegt oberhalb von Griesenau an den sanften Hängen des Schnappen. Von den weiten Almwiesen der Stubenalm hat man einen schönen Blick hinüber zu den schroffen Wänden des Wilden Kaisers.

Es ist die Sommerresidenz der 40 Kühe, 40 Kälber und 40 Almschnweine der Familie Pfister, die Brgkäse und Tilsiter traditionell mit silofreier Heumilch nach alt überlieferten Rezepten produziert.

Die Winterunterkunft der Kühe ist der „Schlosshof“ in Ebbs, wo die Milch dann in der eigenen Hofkäserei verarbeitet wird.

Wir besichtigen die Almkäserei und treffen uns im gegenüberliegenden Almgasthof zu einem gemütlichen Beisammensein.

Anreise mit dem PKW:

Von Kössen kommend durch die Ortschaft Schwendt durchfahren, an den Fischteichen vorbei, nach cirka 400 Metern kommt des Schild „Stubenalm“, vor der Brücke links abbiegen, dem Wiesenweg folgen. Von Kirchberg kommend, bei Einwall vorbei und rund 100 Meter nach dem Hoferbauern, Kohlentalstraße 20, in den Wiesenweg abbiegen.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 18. Juli 2025, bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Wir freuen uns auf Ihre/Deine Teilnahme!

Leistungswettbewerb der Milchtechnologie im 2. Lehrgang der Klassen 1bMT, 1cMT und 2cMT 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.

Abbildung: Schüler:Innen mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klassen 1bMT und 1cMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Von links nach rechts:

Maximilian HABEL – Biosennerei Kolsass, **Florian EBERHARTER** – Sulzberger Käserebellen, **Johannes WELLENZOHN** – Bürgergenossenschaft Obervinschgau, **Nina GWECHENBERGER** – SalzburgMilch, **Matthias HOFER** – Bergmilch Südtirol, **Matthias GRAMLINGER** – Vöcklakäserei Pöndorf, **Greta SCHWIENBACHER** – Milchhof Meran, **Theresa MAIERHOFER** – SalzburgMilch, **Marie WEBER** – Käserei Plangger, **Anna-Lena GRATT** – HBLFA Tirol Rotholz, **Anna SCHELLHORN** – Käserei Plangger, **Greta SCHWIENBACHER** – Milchhof Meran und **Jana LANG** – Sennerei Schnifis

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

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.

Abbildung: Schüler:Innen mit **gutem Erfolg** der Klassen 1bMT und 1cMT mit Direktorin Gudrun Schwaiger und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

von links nach rechts:

Magnus FUCHS – Sennerei Andelsbuch, **Melanie SCHERZ** – Berglandmilch eGen Voitsberg und **Philipp PAIZONI** – Bergmilch Südtirol

Von den **46 Teilnehmerinnen und Teilnehmer**, die sich an beiden Tagen den äußerst anspruchsvollen Aufgaben stellten, wurden **vierzehn** mit einem **ausgezeichneten** und **acht** weitere mit einem **guten Erfolg** ausgezeichnet.

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. Schülerin mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klasse 2cMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Carina NUTZ – Käserei Ammerauer Alpen

Eines Tages kam ein Mann zu einem Weisen um Rat, weil all seine Hühner krank waren.

„Womit fütterst du denn deine Hühner?“, forschte der weise Mann.

Abbildung: Schüler:Innen mit **gutem Erfolg** der Klasse 2cMT und 2bMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Von links nach rechts:

Semih ALTUG – Sazburg Milch, **Franz BÄR** – HBLFA Tirol, **Anna PERSCHL** – Sazburg Milch, **Kilian OBEXER** – Bergmilch Südtirol und **Quirin SEESTALLER** – Naturkäserei Tegernseer Land

„Mit Weizen und Soja."

„Ganz falsch, du musst Mais nehmen!"

Wenige Tage später erschien der Mann wieder, weil es den Hühnern schlechter ging.

„Hast du den Mais gekocht? Natürlich musst den den Mais vorher kochen!"

Den Hühner ging es weiter schlecht, trotz des gekochten Mais.

„Hast du den Mais gesalzen", ging der Weise der Sache weiter auf den Grund. „Salze den Mais leicht und es wird deinen Hühnern rasch besser gehen."

Aufgebracht erschien der Mann am nächsten Tag erneut beim Weisen, weil alle seine Hühner tot waren.

„Das ist nun wirklich bedauerlich", sagte der weise Mann. „Ich hätte noch so viele wirklich gute Ideen gehabt."

Einer der Erkenntnisprozesse des Menschen ist der Irrtum. Es ist praktisch, wenn er nicht zum eigenen Schaden sein muss.

o.V.

Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:Innenprüfung

Das Lebensmitteltechnologische Zentrum (LMTZ) Wieselburg bietet von Oktober 2025 bis April 2026 einen Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:innenprüfung für Molkerei- und Käsereiwirtschaft an. Der Vorbereitungslehrgang richtet sich an Betriebsführer:innen und zukünftige Hofübernehmer:innen, die sich für Milchverarbeitung und Käseproduktion interessieren.

Der Lehrgang umfasst eine fundierte theoretische und praktische Ausbildung in den landwirtschaftlichen Fachbereichen Milchproduktion, Milchverarbeitung inkl. Käseproduktion, milchwirtschaftliche Mikrobiologie und Hygiene, Werkstoff- und Maschinenkunde und agrarische Basiskompetetnzen. Diese Ausbildungsform umfasst 360 Stunden, wovon rund 30 Stunden auf Blended Learning-Einheiten (Selbststudium) entfallen. Abschluss ist die Facharbeiter:innenprüfung im Beruf Molkerei- und Käsewirtschaft. Der Abschluss dient als Grundqualifikation bei landwirtschaftlichen Förderungen.

Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate, wie den/die TGD-Arzneimittelanwender:in und den EU-Befähigungsnachweis für Tiertransporte.

Anrechnung: Für vorhandene gleich- oder höherwertige Berufsausbildungen besteht die Möglichkeit zu Anrechnungen.

Der Vorbereitungslehrgang wird am LMTZ Wieselburg, der HBLFA Rotholz und an Best Practice-Betrieben in ganz Österreich modulweise in Blockwochen sowie freitags und samstags stattfinden.

Die abschließende **Facharbeiterprüfung** ist für Mai 2026 angesetzt.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung:

- vollendetes 20. Lebensjahr
- postiv absolvierter Vorbereitungslehrgang
- einschlägige praktische Tätigkeit im Ausmaß von 3 Jahren.

Die **Anmeldung** für den Vorbereitungslehrgang ist online ab dem 16. Mai 2025 möglich, Anmeldeschluss ist der 20. September 2025.

Kontakt: LFA NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Mail: lfa@lk-noe.at, Tel.: 05 0259 26403

Leistungswettbewerb der Milchtechnologie im 3. Lehrgang der Klassen 2dMT, 3aMT und 3bMT 2024 – 2025

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

Abbildung Schüler:Innen mit **ausgezeichnetem** und **gutem Erfolg** der Klasse 2dMT, Sebastian Wimmer (Obmann Verband der Käserei- und Molkereifachleute), Rudolf Steiner (Produktionsleiter TirolMilch) und dem Lehrkörper, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Ausgezeichneter Erfolg und Lehrgangsbeste (Bildmitte) – **Juliane GANDER** – Milchhof Sterzing

Ausgezeichneter Erfolg (rechts) – **Pascal KUNSTL** – Kärntnermilch

Guter Erfolg (links) – **Franz NUSSBAUMER** – Gmundner Molkerei

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

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.

Abbildung: Schüler:Innen mit **ausgezeichnetem Erfolg** der Klassen 3aMT und 3bMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

von links nach rechts

Ausgezeichneter Erfolg und Lehrgangsbeste (2. von links) – Lena Eisendle – HBLFA Tirol

Ausgezeichneter Erfolg – **Sarah Scheffold** – Rupp Austria, **Carina NUTZ** – Schaukäserei Ammergauer Alpen und **Lukas SCHÖTZER** – Sennereigenossenschaft Algund

Von den **43 Teilnehmerinnen und Teilnehmer**, die sich an beiden Tagen den äußerst anspruchsvollen Aufgaben stellten, wurden **sechs** mit einem **ausgezeichneten** und **sechs** weitere mit einem **guten Erfolg** ausgezeichnet.

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 3aMT und 3bMT mit Direktorin und dem Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Von links nach rechts

Kilian OEBEXER – Bergmilch Südtirol, **Lisa-Marie RIEGLER** – NÖM, **Birgit SEIDL** – Obersteirische Molkerei, **Stefani VORREITER** – Pinzgau Milch und **Emilie Marie GREISBERGER** – Gebrüder Woerle

Was ist die Formel für Erfolg

Die Erfolgsformel lautet **E = Q x A**. Dabei steht E für Erfolg, Q für Qualität und A für Akzeptanz.

Hans Lechner (2015, Universitätsprofessor

Wenn A für Erfolg steht, gilt die Formel: A = X + Y + Z, mit X ist Arbeit, Y ist Muße und Z heißt Mundhalten.

Albert Einstein (1879 - 1955), Physiker

Die Digitalisierung hält auch Einzug bei der

KÄSIADE

Obwohl die Käsiade schon eine mehr als dreißigjährige Tradition hat, hat der Vorstand beschlossen, dass einige technische Neuerungen in den Käsereiverband und die Organisation der Käsiade einziehen werden.

Das wichtigste vorweg: Der Termin für die Käsiade ist der 16. bis 18. Oktober 2025, wobei das Programm wie üblich belassen wurde.

- am Donnerstag mit der Jurybewertung
- am Freitag mit dem Abend Käse & Wein und
- am Samstag mit der Verleihung

Wir hoffen, dass einige von Euch zur Mitarbeit bereit sind und wir uns am Freitagabend bei sehr gutem Käse in Hopfgarten treffen.

Zu den Neuerungen:

Bereits bei der Einladung stellen wir von brieflich auf elektronisch um, da die Portokosten in den letzten Jahren derartig gestiegen sind und eine Einladung auch per Mail die entsprechende Wirkung hat.

Sollte jemand schriftliche Einladungen benötigen, so sind diese bitte im Verbandsbüro anzufordern.

Wir zählen auf Euch alle bei der Bewerbung im Kollegen-, Freunde- und Bekanntenkreis.

Aufbauend auf die Einladung ist eine logische Weiterentwicklung, dass auch die Anmeldung der Betriebe und Käse digital erfolgt.

Aufgrund der sehr engagierten Unterstützung vom Computerexperten und Programmierer Andi Kraxner von der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol, der die technische Entwicklung und Programmierung übernommen hat, konnte eine zeitgemäße Anmeldung der Betriebe und Käse programmiert werden.

Es sind einige Vorteile für die einreichenden Unternehmen dadurch gegeben: Der Betrieb muss sich nur einmal anmelden, dann kann er die Käse und Butter, die er zum Bewerb einreichen möchte im zweiten Schritt eingeben, ohne die Betriebsdaten jeweils neu angeben zu müssen.

Dies ist deutlich benutzerfreundlicher und verhindert auch Missbrauch, da jeder Betrieb den Anmeldelink freigeschalten bekommt.

In diesem Zug hat sich der Verband der Käserei- und Molkereifachleute eine eigene Domäne für die Käsiade www.kaesiade.org gesichert.

Damit können wir dann immer am Stand der Zeit und Technik bleiben.

Die Anlieferung der Käse erfolgt nunmehr nach Hall und nicht mehr nach Rotholz:

Das Gebäude in der HBLFA ist seit sechs Jahren nicht mehr in Betrieb. Für die Anlieferung und Lagerung der Käse wurde es reaktiviert, aber die Reinigung und Instandsetzung der Kühltechnik hat sich zusehends als problematisch erwiesen und so haben wir einen neuen Partner gesucht und gefunden.

Die Anlieferung wird zukünftig bei der Firma Eisendle GmbH in Hall in Tirol, Schlöglstraße 28, erfolgen.

Das nächste Projekt, welches angegangen wird, ist die digitale Jurybewertung. Es ist noch nicht ganz klar, ob wir das heuer schon umsetzen können, dass auch die Jurybewertung ohne Zettelwirtschaft durchgeführt werden kann.

Die HBLFA Tirol und deren Computerkoryphäe, Herr Kraxner, ist zuversichtlich, dass der Einsatz von Tablets umgesetzt werden kann. Somit kommt auch auf die Juroren eine Neuerung zu.

Mit der Prüfung des letzten Käses sind dann alle Daten vorhanden und diese müssen nicht mehr in aufwändiger und sehr konzentrierter Arbeit erfasst werden.

Was ist noch neu:

Der Innovationspreis wird ausgesetzt, da es in den beiden letzten Käsiaden durchaus schwieriger war, echte Innovationen im Sinne des Innovationspreises, wie neue Produkte zu finden. Deshalb wird von einer eigenen Kategorie abgesehen.

Auch der von der Agrarmarketing Tirol vergebene Pressepreis wird nicht mehr in dieser Form gesponstert.

Es wird ein eigener „Qualität Tirol Preis“ unter allen Tiroler Produzenten, die eine Käseprobe eingesendet haben, vergeben.

Wie jeder von Euch bemerkt hat, sind die Lebenskosten in allen Bereichen gestiegen. Damit wir die Käsiade auch wirtschaftlich erfolgreich für unseren Verband abhalten können, haben wir die Anmeldegebühr für die gewerblichen Käse auf 135 Euro und für die bäuerlichen Käse auf 65 Euro angehoben.

Auch bei der Abendveranstaltung „Käse&Wein“ wird der Eintritt inklusive Käse- und Weingutschein auf 20 Euro heraufgesetzt.

Was gleich bleibt ist unser sehr beliebter Käsemarkt, wo sonst kann man so viele spezielle Prämierungskäse erwerben als bei der Käsiade in Hopfgarten.

Lehrabschlussprüfung der Milchtechnologielehrlinge am 24. und 25. April 2025 an der Tiroler Fachberufsschule Schwaz/Rotholz am Standort Rotholz

Die Lehrabschlussprüfungen für die Milchtechnologielehrlinge der Abschlussklassen des dritten Lehrgangs fand am 24. und 25 April 2025 an der Tiroler Fachberufsschule in Rotholz statt.

24 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 fünf AbsolventInnen mit Auszeichnung und elf mit gutem Erfolg bestanden haben. Drei der SchülerInnen erreichten sogar in der LAP, im Jahreszeugnis und beim Leistungswettbewerb Bestnoten (Triple A).

Wir gratulieren herzlichst und wünschen unseren AbsolventInnen weiterhin viel Erfolg!

Abbildung: Abschlussklassen 3. LG 2024/2025 – 3a + 3b Klasse – mit Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Abbildung: Schüler:Innen mit **ausgezeichnetem Erfolg**, Prüfungskommission, Vertreter der Arbeiterkammer, Direktion und Lehrkörper

Lukas Schötzer – Algunder Sennerei, **Kilian Obexer** – Bergmilch Südtirol, **Stefanie Vorreiter** – Pinzgau Milch, **Carina Nutz** - Schaukäserei Ammergauer Alpen, **Lena Eisendle** – HBLFA Tirol

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Eine kleine Blume stand in der Wüste. Sie war schon fast vertrocknet und wartete sehnsüchtig auf Regen. Jedes Mal, wenn Wolken aufzogen, hoffte sie. Doch jedes Mal zogen die Geier auf und die Wolken verschwanden.

Eines Tages kam ein kleiner Kolibri zu der kleinen Blume und fragte sie, warum sie so traurig sei. "Ich werde sterben, wenn ich nicht bald Wasser bekomme!" antwortete diese mühsam. Daraufhin flog der kleine Vogel davon.

Er frage den Stier, ob er ihm helfen könnte. Doch dieser war der Meinung, dass nur wer stark ist zählt. Verständnislos flog der Kolibri davon.

Als nächstes fragte er den Bernhardiner. Doch für diesen zählte nur die Faulheit. Er wollte ihm auch nicht weiterhelfen.

Enttäuscht flog der Kleine wieder zu der Blume. Er berichtete ihr von der erfolglosen Suche. Wie sollte er, der kleinste Vogel der Welt der armen Blume helfen? Da kam ihm eine Idee ...

Er flog zu den Ameisen und bat sie um Hilfe. Diese beschlossen ohne lang zu überlegen, dem kleinen Tier zu helfen. Sie sammelten Blätter und legten eine Straße zu dem kleinen Kummer.

Abbildung: Schüler:Innen mit **gutem Erfolg**, Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Sebastian Wernig** – Berglandmilch Klagenfurt, **Elias Gradnitzer** - Kaslab'n Nockberge

zweite Reihe von links: **Birgit Seidl** – Obersteirische Molkerei**, Elena Sophie Haas** - Gmunder Molkerei, **Celine Domenig** – Berglandmilch Klagenfurt, **Christina Gastl** – Tirol Milch, **Emilie Marie Greisbeger** - Gebrüder Wörle

dritte Reihe von links: **Sarah Scheffold** – Rupp AG, **Lena Kovacevic** – Salzburg Milch; **Katrin Heigl** - HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg, **Selina Sitter** – Salzburg Milch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Dann beförderten sie Wassertropfen bis zum Anfang der Straße. Bald entstand eine kleine Wasserstraße zu der Blume hin.

Am nächsten Morgen blühte sie in einer wunderschönen Farbe auf und war nun das schönste Wesen in der Wüste. Niemals mehr war sie traurig, sie erfreute alle, die an ihr vorüber kamen. Und alles nur durch den unerschöpflichen Einsatz des kleinen Kolibris und der Zusammenarbeit der Ameisen. o.V

Abbildung: Schüler:Innen mit **Triple A** (= Auszeichnung Lehrabschlussprüfung, Auszeichnungs Jahreszeugnis und Auszeichnung Leistungswettbewerb), Prüfungskommission, Direktion und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Carina Nutz** – Schaukäserei Ammergauer Alpen, **Lukas Schötzer** – Algunder Sennerei**, Lena Eisendle** – HBLFA Tirol, 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.

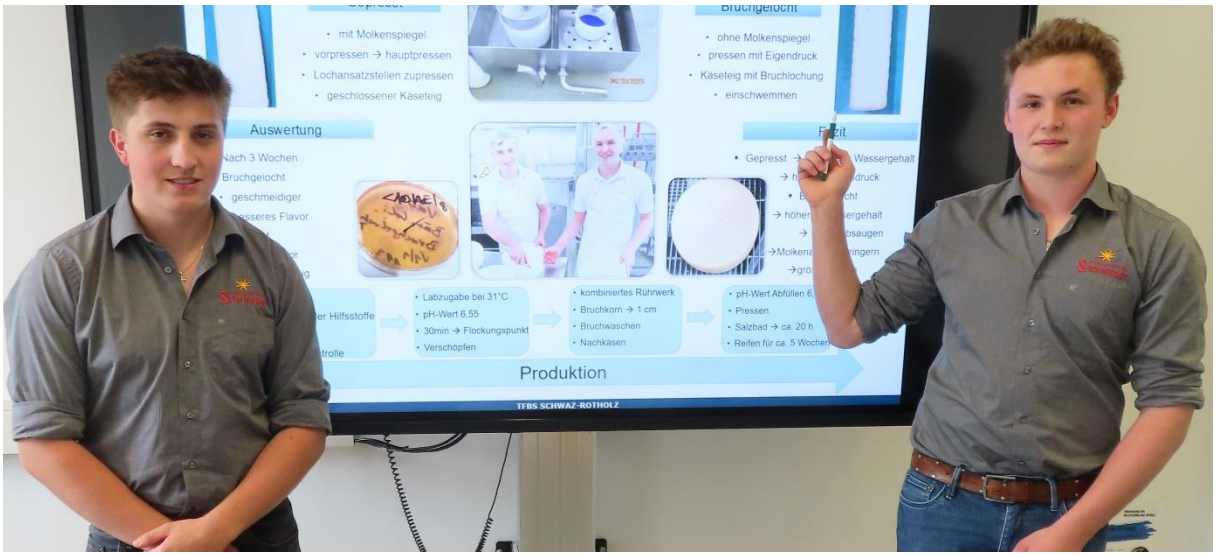
Wir sprechen ihnen unseren herzlichen Dank für ihre wertvolle Unterstützung während der gesamten Ausbildungszeit aus!

Nach der Vergabe der Lehrbriefe, Zeugnisse und Auszeichnungen wurden unsere 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.

Zudem möchten wir auch der **Wirtschaftskammer Tirol** herzlichst für die perfekte Durchführung der Lehrabschlussprüfung am Standort Rotholz gleich im Anschluss an das Schuljahr bedanken!

Folgende Projektarbeiten wurden von den Milchtechnologielehrlingen bei der Lehrabschlussprüfung präsentiert



Tobias BILGERIE und Lukas BÄR – Andelsbucher Sennerei mit der Projektarbeit
„Abfüllsysteme – Gepresst und Bruchgelocht“

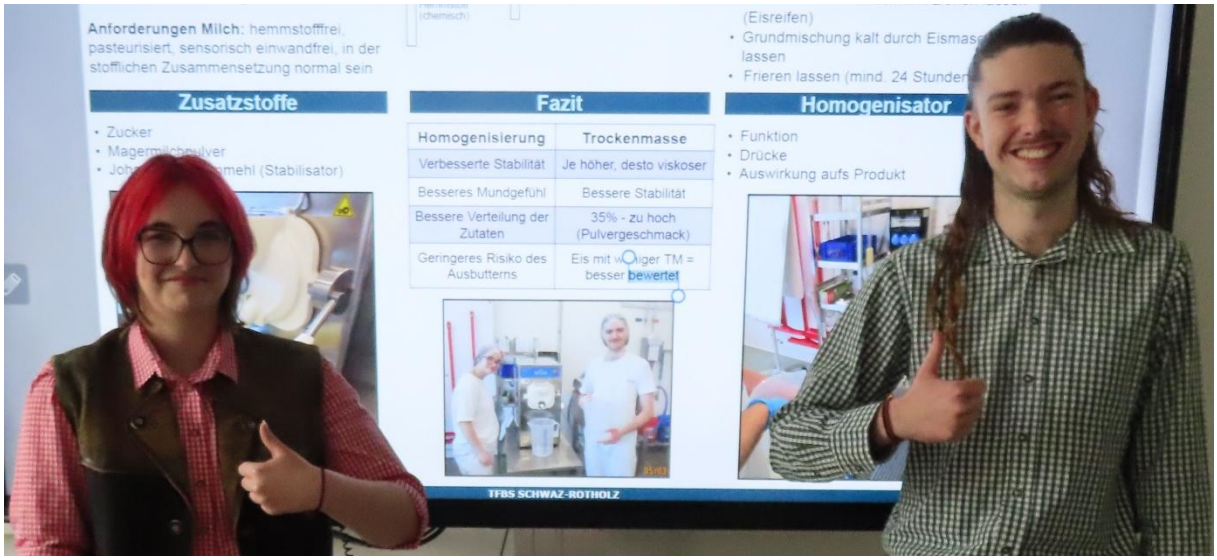
Diese Projektarbeit befasst sich mit Abfüllsystemen in der Schnittkäseproduktion, mit dem Versuch aus einer Produktion, nur durch das Abfüllen zwei verschiedene Käsestypen herzustellen und die Unterschiede zu ermitteln.

Dies soll dazu dienen, arbeitstechnisch eine Erleichterung zu schaffen und die Unterschiede am Endprodukt gut erkennen zu können.

Die Arbeit basiert auf einer Beschreibung der verschiedenen Schritte der Schnittkäseproduktion, wobei der Fokus auf den eingesetzten Abfüllverfahren liegt.

Dabei werden Aspekte wie die Materialbeschaffenheit der Formen, die Steuerung des Abfüllprozesses und deren Einfluss auf die Konsistenz und Qualität des Endprodukts beleuchtet.

Die Analyse der Abfüllsysteme in der Schnittkäseproduktion verdeutlicht, dass durch kleine Veränderungen in der Käsetechnologie und das Verwenden von speziellen Käseformen mit Verringerung des Molkenanteils bei der Abfüllung es möglich wäre.



Celine DOMENIG und **Sebastian WERNIG** – Berglandmilch Klagenfurt mit der Projektarbeit
„Speiseeisanreicherung mit verschiedener Trockenmasseanreicherung und Homogenisierung“

Die vorliegende Projektarbeit befasst sich mit der Herstellung von Speiseeis und untersucht die Auswirkungen der Homogenisierung sowie des Trockenmassegehalts auf das Endprodukt.

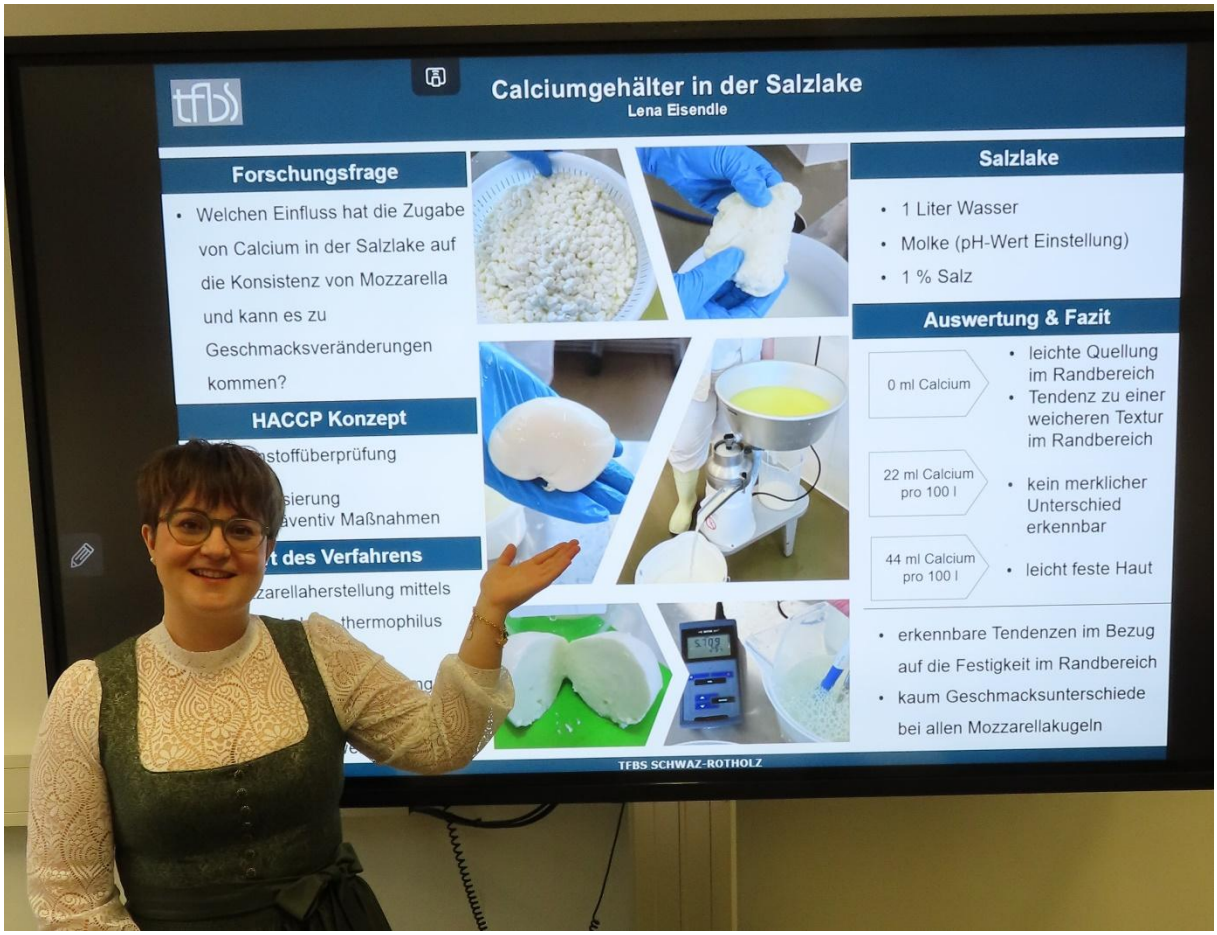
Zur Erreichung dieses Ziels wurden vier verschiedene Eischargen produziert. Die Herstellung erfolgte unter kontrollierten Bedingungen unter Verwendung eines standardisierten Rezeptes.

Anschließend wurden sensorische Tests, Stabilitätsprüfungen und Laboranalysen durchgeführt.

Die Ergebnisse zeigen, dass homogenisierte Eissorten eine verbesserte Stabilität und ein vollmundigeres Geschmackserlebnis aufweisen. Zudem wurde eine bessere Verteilung der Zusatzstoffe festgestellt.

Die nicht homogenisierten Varianten zeigten eine weichere Konsistenz und neigten dazu, schneller zu schmelzen.

Der erhöhte Trockenmassegehalt führte zu einer festeren Struktur des Speiseeises, wodurch auch die Schmelzstabilität positiv beeinflusst wurde.

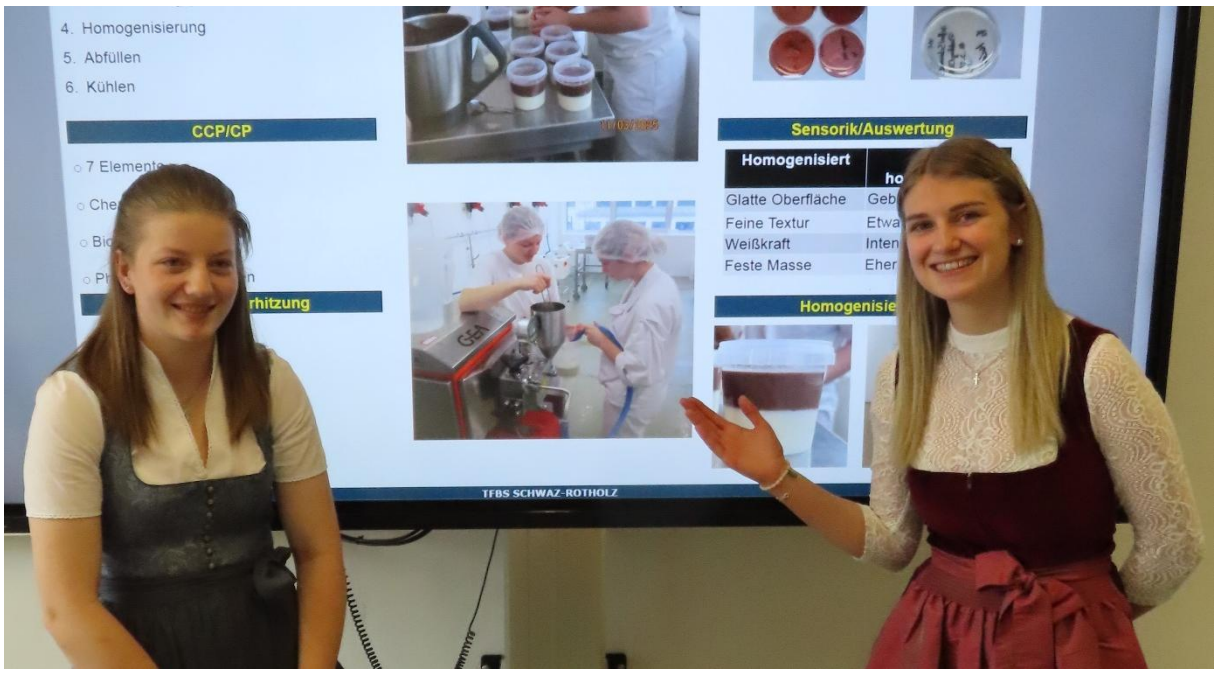


Lena EISENDLE – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit **„Calciumgehälter in der Salzlake“**

Bei der Herstellung von Mozzarella spielt die Zusammensetzung der Salzlake eine bedeutende Rolle – insbesondere die Frage, ob sich bereits durch die gezielte Veränderung des Calciumgehalts Unterschiede in der Konsistenz oder anderen Eigenschaften erkennen lassen.

Hierfür wurden drei Salzlaken mit variierendem Calciumgehalt hergestellt, in denen Mozzarellakugeln nach dem Filieren und Abkühlen gelagert wurden. Die Proben wurden anschließend sensorisch beurteilt sowie mikrobiologisch und chemisch untersucht.

Die Ergebnisse zeigten, dass ein höherer Calciumgehalt zu einer leicht festeren Konsistenz im Randbereich führte.



Christina GASTL (Tirol Milch) und **Anna SCHIESTL** (Erlebnissennerei Zillertal) mit der Projektarbeit **„Haselnuss Milchcreme Dessert“**

Ziel der Arbeit war es, sensorische und physikalische Unterschiede zwischen homogenisierten und nicht homogenisierten Desserts zu analysieren.

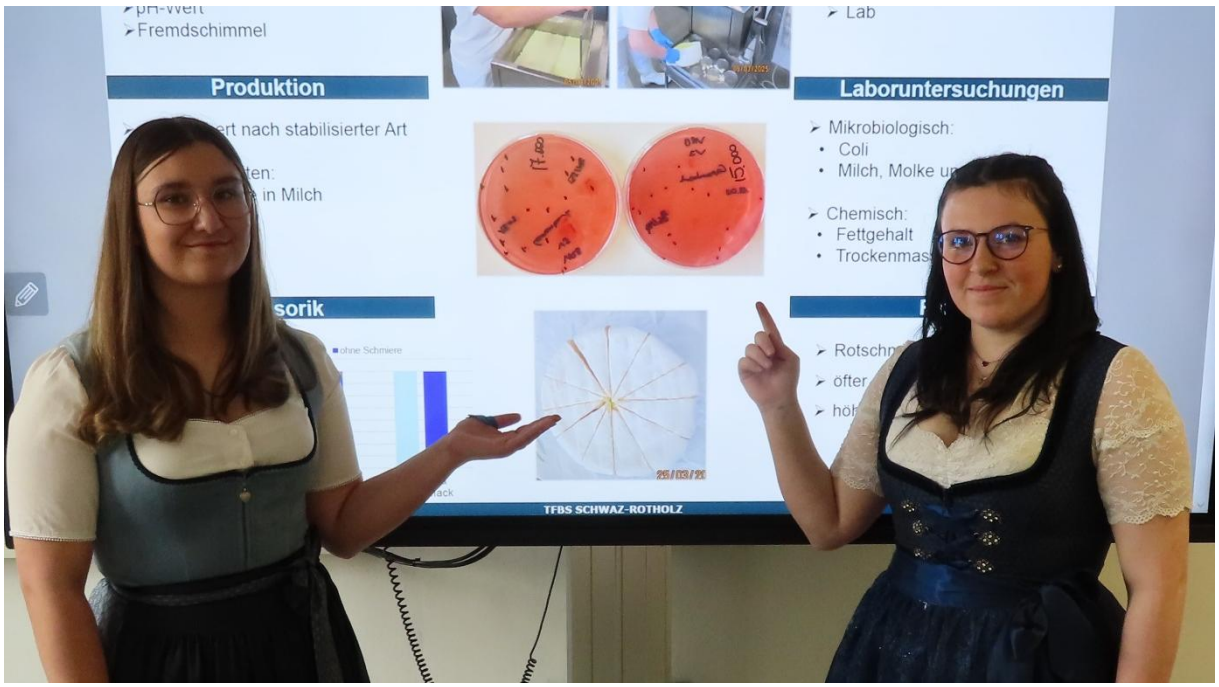
Dazu wurden zwei Varianten hergestellt und hinsichtlich ihrer Textur, Farbe und Geschmackswahrnehmung verglichen.

Der Herstellungsprozess umfasste die Pasteurisation, den Einsatz von Emulgatoren sowie mikrobiologische Tests.

Die Ergebnisse zeigen, dass die homogenisierte Variante eine glattere Textur, eine hellere Farbe und eine gleichmäßigere Konsistenz aufweist.

Die nicht homogenisierte Version bildete eine Haut, war klumpiger und dunkler.

Die Sensorikbewertung ergab, dass die Mehrheit der Testpersonen die homogenisierte Creme bevorzugte.



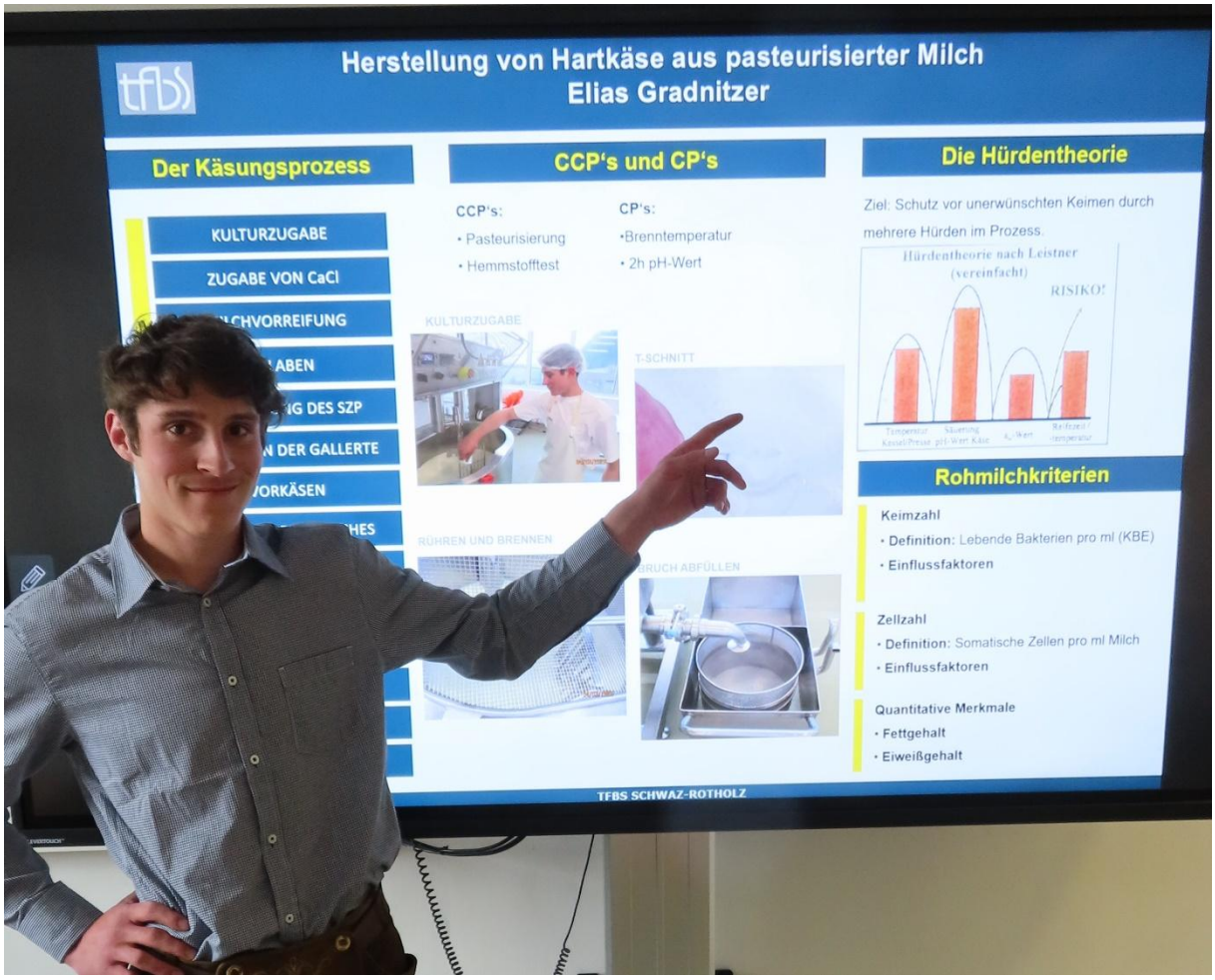
Marina GÖTSCHL und **Birgit SEIDL** – Obersteirische Molkerei mit der Projektarbeit **„Camembert mit Rotschmiere“**

Diese Projektarbeit beschäftigt sich mit der Herstellung von Camembert unter der Verwendung von Rotschmiere und Außenschimmel.

Die Produktion erfolgte in einem kontrollierten Umfeld, wobei die Milch pasteurisiert wurde, um eine höhere Produktsicherheit zu gewährleisten.

Im Rahmen der Untersuchung wurden mikrobiologische und chemische Analysen durchgeführt, um die Hygiene- und Qualitätsstandards des Endprodukts zu bewerten. Dabei lag ein besonderer Fokus auf dem Coli-Nachweis als Indikator für Hygienemaßnahmen sowie auf der Bestimmung von Fettgehalt und Trockenmasse.

Die Ergebnisse zeigten, dass der Einsatz von Rotschmiere und Außenschimmel maßgeblichen Einfluss auf die Textur und den Geschmack des Camemberts hat.



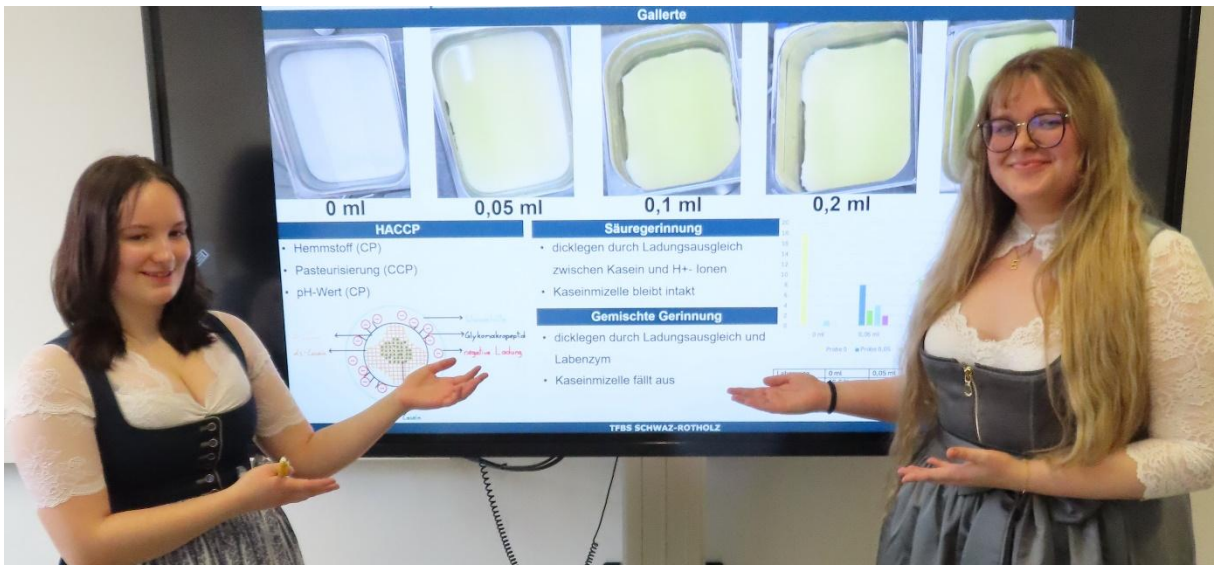
Elias GRADNITZER – Kaslab'n Nockberge mit der Projektarbeit
„Herstellung von Hartkäse aus pasteurisierter Milch“

Ziel der Arbeit war es, selbstständig einen Hartkäse aus pasteurisierter Milch herzustellen und das Produkt sensorisch zu bewerten.

Zudem wurde ein Vergleich zu Hartkäse aus Rohmilch gezogen, um Unterschiede in der Verarbeitung und im Endergebnis aufzuzeigen.

Zusätzlich erfolgte eine Blindverkostung eines pasteurisierten und eines Rohmilchhartkäse, wobei hier nicht der selbsterzeugte Käselaib verwendet wurde, da die Reifezeit von 3 Monaten leider noch nicht erreicht war.

Die Projektarbeit liefert praxisorientierte Erkenntnisse über die Käseherstellung und veranschaulicht die Vor- und Nachteile beider Produktionsmethoden.



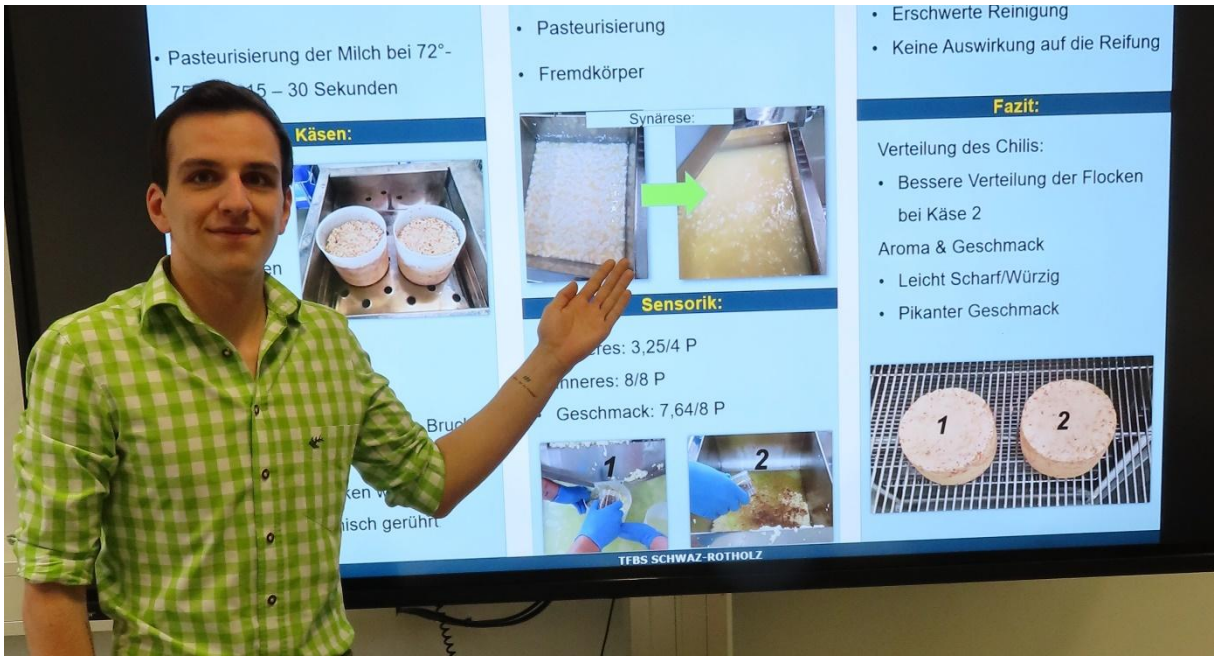
Emilie Marie GREISBERGER (Gebrüder Wörle) und **Elena Sophie HAAS** (Gmunder Molkerei) mit der Projektarbeit **„Topfen aus Säure- und Labsäuregerinnung“**

Diese Projektarbeit untersucht vergleichend die Topfenherstellung mittels Säure- und Labgerinnung, bzw. welche unterschiedlichen Auswirkungen unterschiedliche Labmengen auf das Endprodukt haben können.

Methoden: Im Rahmen dieser Projektarbeit wurden praktische Versuche zur Herstellung von Topfen mittels Säure- und Lab-Säuregerinnung durchgeführt. Dabei wurden Rohstoffe und der Produktionsprozess unter Berücksichtigung von HACCP-Richtlinien geplant und dokumentiert.

Die resultierenden Topfenproben wurden mikrobiologisch (mittels Verdünnungsreihen und Kultivierung auf Agarplatten) und chemisch (Bestimmung der Trockenmasse) analysiert. Abschließend erfolgte eine sensorische Bewertung der Proben anhand eines standardisierten Bewertungsschemas.

Ergebnisse: Die durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Analysen lieferten quantitative Daten zu den unterschiedlichen Topfenvarianten. Die sensorische Bewertung zeigte deutliche Unterschiede in Aussehen, Textur, Geruch und Geschmack zwischen den mittels reiner Säure- und Lab-Säuregerinnung hergestellten Topfenproben.



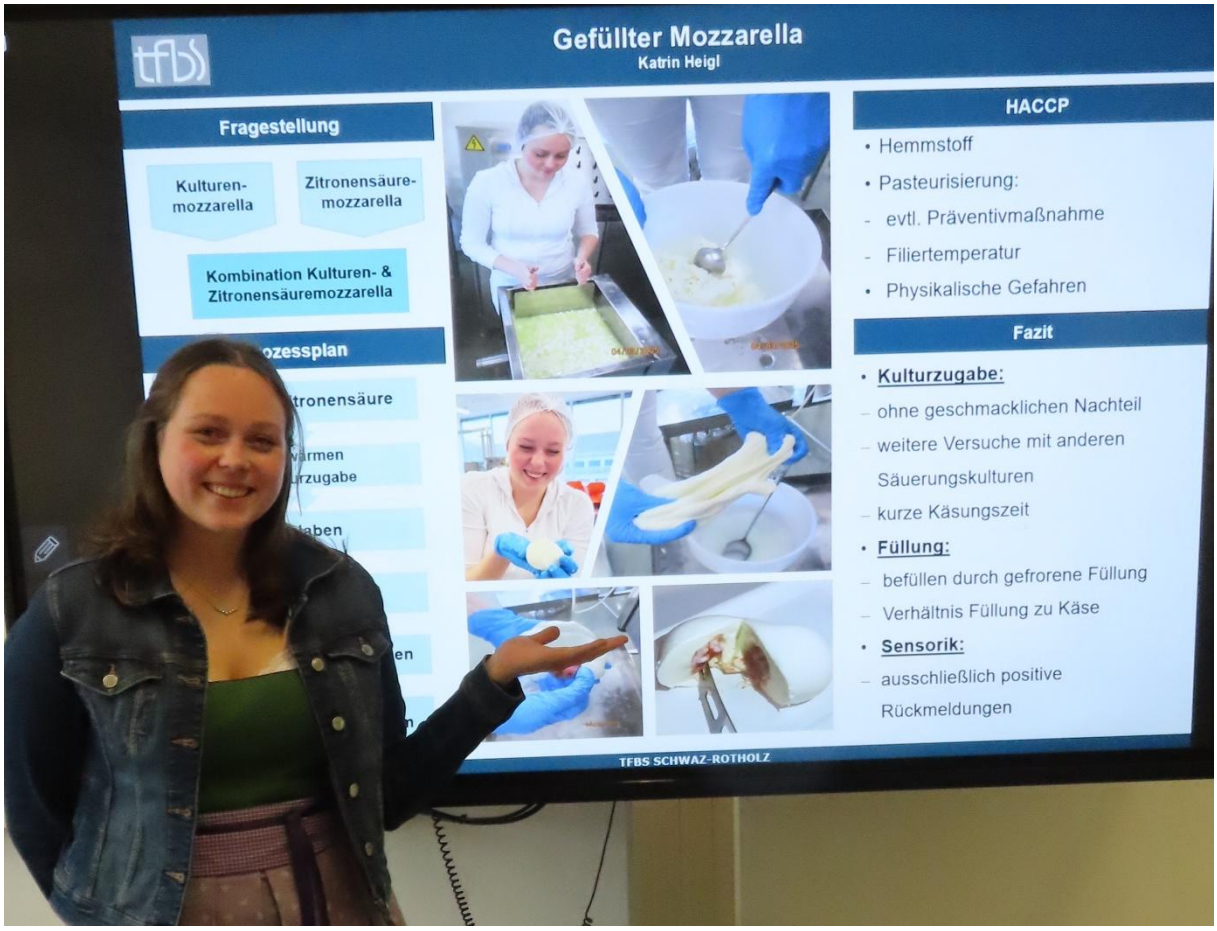
Christoph HAUNHOLDER – BioKäserei Walchsee mit der Projektarbeit **„Chilikäse“**

In dieser Projektarbeit wurde ein innovativer Schnittkäse – ein Tilsiter mit Chiligewürz – entwickelt, um neue Geschmackserlebnisse im Sortiment zu schaffen.
Zur Umsetzung wurden zwei Käse mit unterschiedlicher Chiligewürz-Zugabe produziert und in einem kontrollierten Reifeprozess über mehrere Wochen begleitet. Die Herstellung erfolgte mit pasteurisierter Milch, zugesetzten Milchsäurekulturen, Lab, sowie gezielter pH-Wert-Steuerung.

Die Reifung wurde durch regelmäßige Pflege mit Rotschmiere beeinflusst.

Sensorisch zeigten die beiden Varianten geschmackliche Unterschiede, abhängig von der Art der Chili-Zugabe (direkt im Bruchmolkegemisch vs. oberflächliche Streuung).

Die Ergebnisse zeigen, dass ein schmackhafter, milder und zugleich würziger Schnittkäse mit Chili technisch realisierbar ist.



Katrin HEIGL – HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg
mit der Projektarbeit **„Gefüllter Mozzarella“**

Die vorliegende Projektarbeit befasst sich mit der Herstellung von gefülltem Mozzarella als Burrata Art.

Mozzarella ist ein beliebter Käse, und die Entwicklung einer gefüllten Variante kann neue Produktvariationen ermöglichen.

Ebenso umfasst die Arbeit die Zusammenführung von Zitronensäure-Mozzarella und Kultur-Mozzarella.

Ergebnisse: Die Produktionsversuche zeigten, dass die Herstellung von gefülltem Mozzarella mit geringfügigen Anpassungen des traditionellen Mozzarella-Herstellungsprozesses möglich ist.

Weitere Untersuchungen könnten sich auf die Optimierung des Füllprozesses und die Variation der Füllungen und die Auswirkungen unterschiedlicher Kulturen/Kulturmengen auf den Geschmack konzentrieren.

Lena KOVACEVIC und **Selina SITTER** – Salzburg Milch mit der Projektarbeit **„Einfluss verschiedener Starterkulturen auf gerührte Sauermilchprodukte“**

Diese Projektarbeit beleuchtet die wichtige Rolle von verschiedenen Starterkulturen in der Produktion von Sauermilch und Joghurt. Ziel ist es zu verstehen, wie sich unterschiedliche Bakterienkulturen auf die Eigenschaften dieser Produkte auswirken.

Im Rahmen dieser Projektarbeit wurden zwei verschiedene Starterkulturen für Sauermilch (O-Kultur und DL-Kultur) und zwei für Joghurt verwendet.

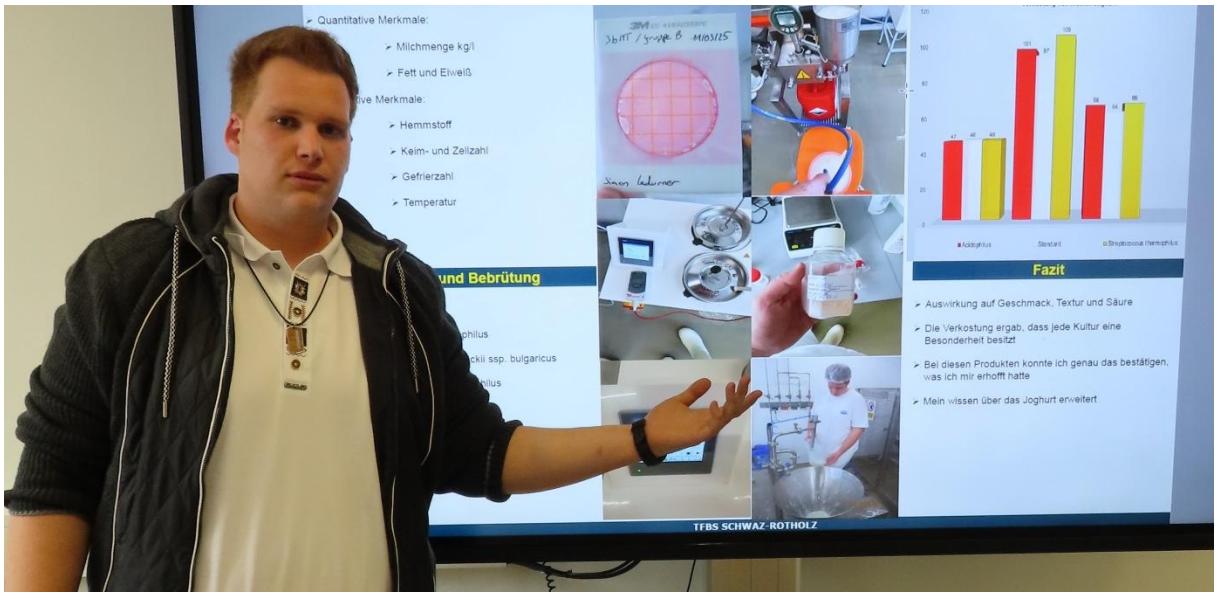
Es wurden detaillierte Produktionsprotokolle erstellt und verschiedene Analysen durchgeführt, darunter pH-Wert-Messungen, Bestimmung des Säuregrads, des Fettgehalts und der Trockenmasse.

Abschließend fand eine Blindverkostung statt, um die sensorischen Unterschiede zu bewerten.

Die Ergebnisse zeigten deutliche Unterschiede zwischen den Produkten, die mit verschiedenen Starterkulturen hergestellt wurden.

Bei der Sauermilch führte die DL-Kultur zu einem aromatischeren und leicht prickelnden Geschmack im Vergleich zur O-Kultur, die als etwas säuerlicher und leerer empfunden wurde. Beim Joghurt bevorzugten die Verkoster die Probe mit der milderen Kultur gegenüber der Kultur, die ein intensiveres und säuerlicheres Aroma aufwies.

Die Konsistenz variierte leicht, wobei die DL-Kultur in der Sauermilch zu einer leichten "Mondlandschaft" nach einigen Tagen führte.



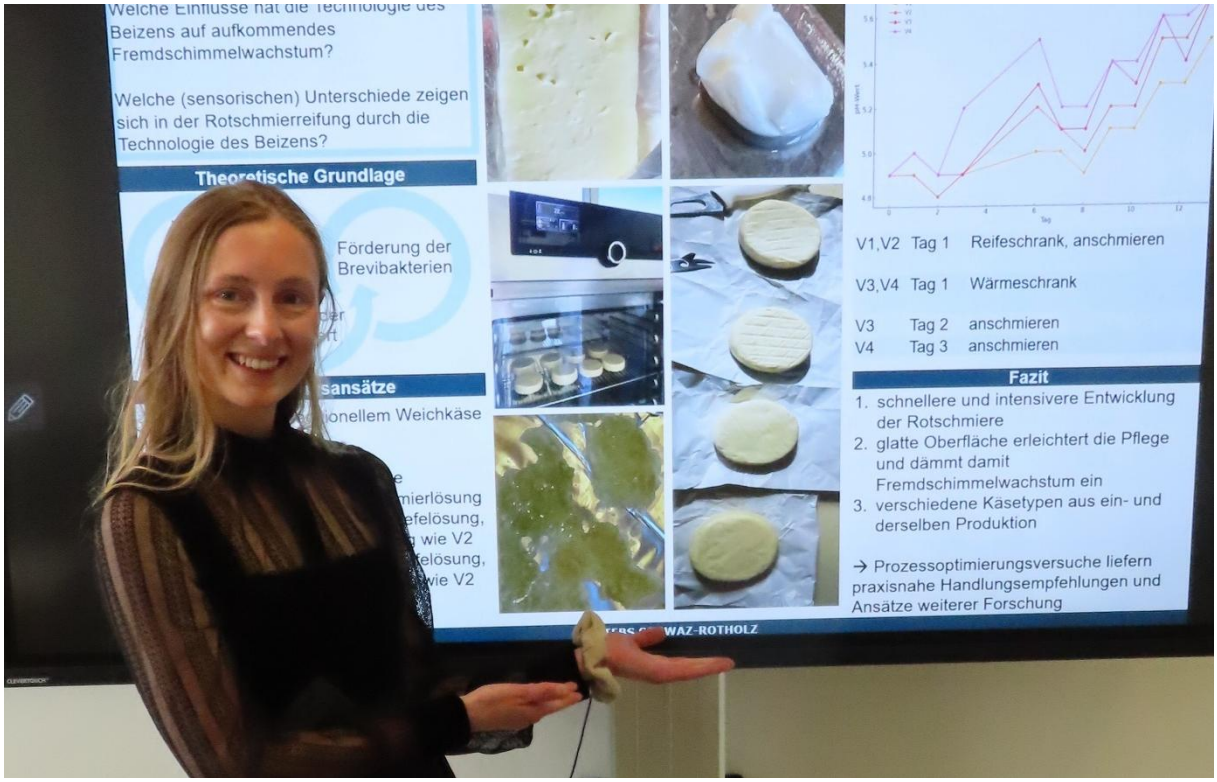
Simon LADURNER – Milchhof Meran mit der Projektarbeit **„Joghurt mit drei verschiedenen Kulturen“**

Joghurt ist ein fermentiertes Milchprodukt, das durch die Aktivität spezifischer Bakterienkulturen entsteht. Diese Kulturen beeinflussen die Textur, den Geschmack und die mikrobiologische Stabilität des Endprodukts.

In meiner Studie untersuchte ich den Einfluss verschiedener Bakterienkulturen auf die Eigenschaften von Joghurt. Insbesondere analysierte ich, wie sich Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus (rein) und die Kombination aus Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus mit S. thermophilus auf Säuerung, Textur, mikrobiologische Stabilität und sensorische Qualität auswirken.

Die untersuchten Parameter umfassten pH-Wert, Trockenmasse, Säuregrad und Fettgehalt. Zudem führte ich eine mikrobiologische Analyse sowie eine sensorische Bewertung der Textur, des Geschmacks und des Mundgefühls durch.

Die Kombination aus L. delbrueckii ssp. bulgaricus und S. thermophilus führte zu einer stärkeren Säuerung und einer festeren Konsistenz. Joghurt mit L. acidophilus hatte einen milderen Geschmack und eine cremigere Textur. Die Variante mit reinem S. thermophilus zeigte eine geringere Säure und eine weichere Konsistenz.



Carina NUTZ – Schaukäserei Ammergauer Alpen mit der Projektarbeit **„Prozessoptimierung bei der Herstellung rotgeschmierter Weichkäse“**

Die Projektarbeit untersucht die Herstellung von rotgeschmiertem Weichkäse, wobei ein besonderer Fokus auf der Untersuchung der Symbiose zwischen Hefen und Rotschmierbakterien liegt.

Dabei wurden verschiedene Reifungsvarianten angewendet und die resultierenden Käse mikrobiologisch, chemisch und sensorisch bewertet.

Die wichtigsten Ergebnisse zeigen die signifikanten Auswirkungen der Reifungstechnologie des Beizens auf die Oberflächenentsäuerung durch das Hefewachstum und der Verwendung unterschiedlicher Oberflächenkulturen auf den Verlauf der Reifung und die resultierende Käsequalität.

Zusammenfassend hat das Projekt nicht nur die Komplexität der Käseherstellung bestätigt, sondern auch praxisnahe Handlungsempfehlungen für die Verbesserung der Herstellungsprozesse entwickelt.

Die Ergebnisse bieten eine solide Grundlage für weiterführende Versuche und betriebliche Umsetzungen, um die Herstellung, Qualität und sensorische Vielfalt von rotgeschmierten Weichkäsetypen aufzuwerten.

Kilian OBEXER – Bergmilch Südtirol mit der Projektarbeit **„Zugabe einer Schnellreifungskultur bei halbweichem Schnittkäse“**

Der Reifeprozess ist entscheidend für die Entwicklung von Geschmack und Textur bei Schnittkäsen.

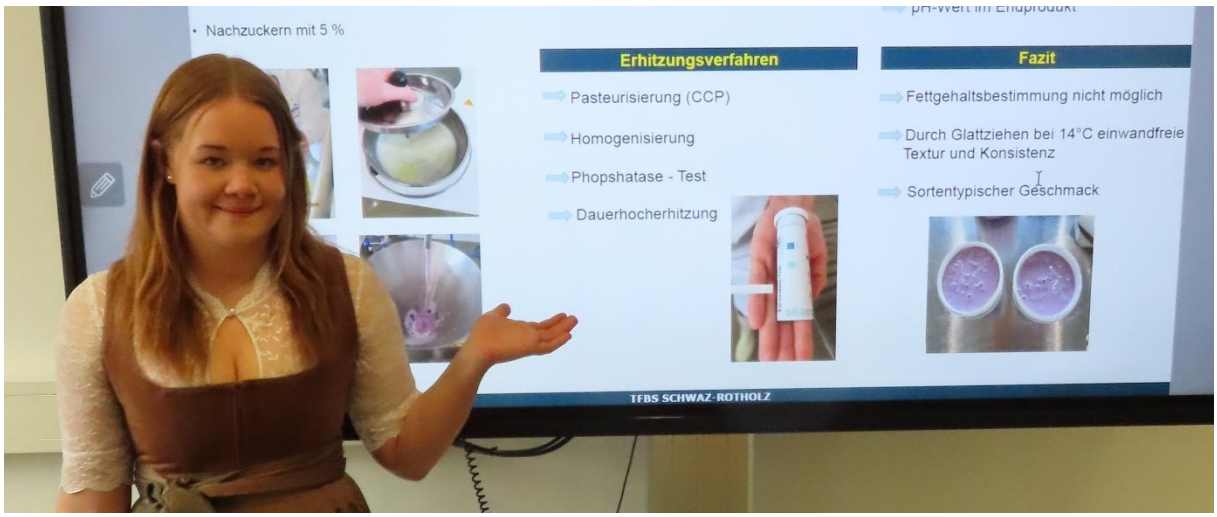
Diese Projektarbeit untersucht den Einfluss der Zugabe einer Schutz-/Schnellreifungskultur zur Milch während der Herstellung eines Schnittkäses.

Dies umfasste die Überwachung von Parametern während des Produktionsprozesses und die Analyse des Endprodukts Käse.

Es wurden praktische Versuche durchgeführt, bei denen ein halbfester Schnittkäse mit und ohne Zugabe einer Schnellreifungskultur hergestellt wurde. Der Produktionsprozess wurde dokumentiert, und in verschiedenen Phasen wurden Messungen wie der Restzuckergehalt durchgeführt. Zudem wurde eine sensorische Bewertung der fertigen Käseproben mittels eines Fragebogens durchgeführt.

Ergebnisse: Es wurden Messungen des Restzuckergehalts nach 10 Tagen und vor dem Salzbad für beide Käsevarianten erfasst. Eine sensorische Bewertung wurde durchgeführt, um potenzielle Unterschiede in Aroma, Struktur/Lochbildung und Mundgefühl zwischen dem Käse mit und ohne die zugesetzte Kultur zu beurteilen.

Dieses Projekt liefert erste Einblicke in die Auswirkungen der Einarbeitung einer Schnellreifungskultur in die Milch während der Herstellung von Schnittkäse.



Lisa-Marie RIEGLER – NÖM mit der Projektarbeit **„Von der Milchannahme bis zur fertigen Frucht-Sauermilch“**

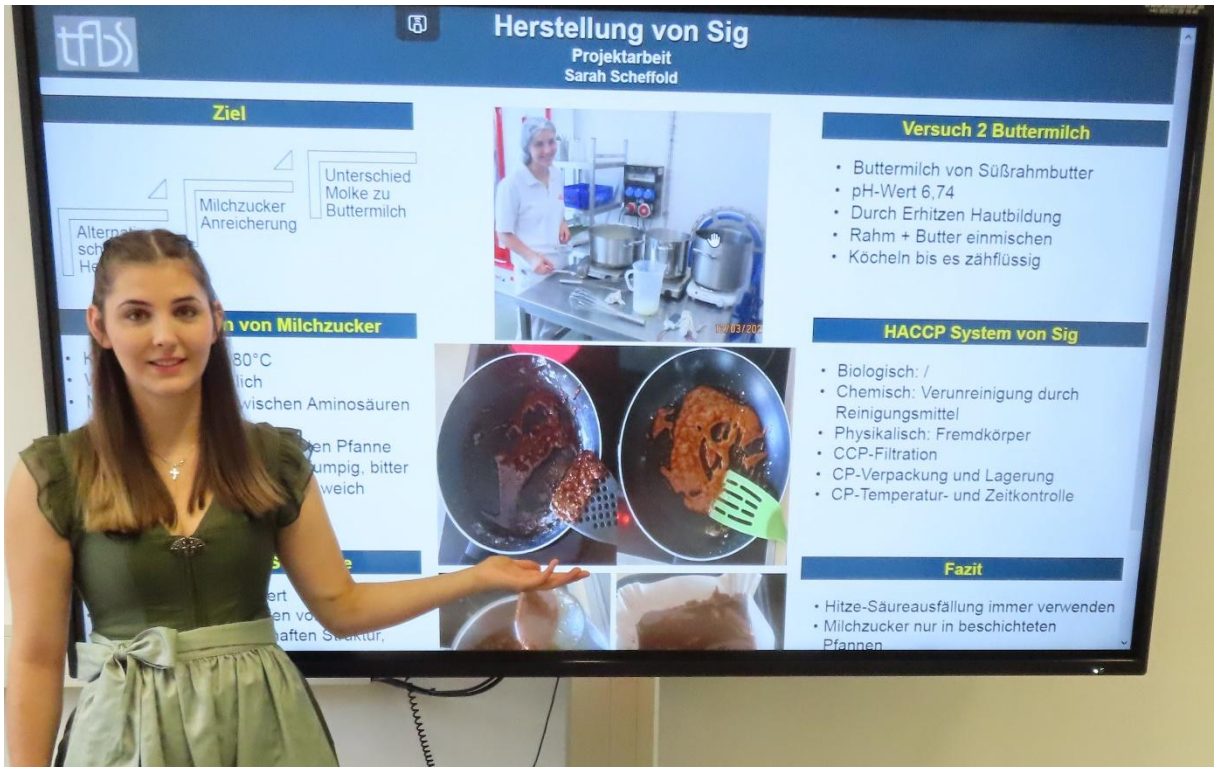
Die vorliegende Projektarbeit beschäftigt sich mit der Herstellung und Analyse von Sauermilch mit Frucht, wobei ein besonderer Fokus auf die praktischen Aspekte der Produktion und die qualitativen Eigenschaften des Endprodukts gelegt wird.

Die Auseinandersetzung mit traditionellen und modernen Methoden der Milchverarbeitung ist relevant, um ein tieferes Verständnis für die Lebensmittelproduktion und die sensorischen Eigenschaften von Sauermilchprodukten zu entwickeln.

Des Weiteren wurden grundlegende Aspekte der Milchverarbeitung, wie die Qualitätsbewertung der Anlieferungsmilch und verschiedene Erhitzungsverfahren, theoretisch erarbeitet und im Kontext der Sauermilchproduktion betrachtet.

Es erfolgten mikrobiologische Laboruntersuchungen zur Beurteilung der Produktqualität. Ergänzend dazu wurden chemische Untersuchungen zur Bestimmung des Fettgehaltes und der Trockenmasse durchgeführt.

Die gewonnenen Erkenntnisse unterstreichen die Notwendigkeit einer sorgfältigen Planung und Durchführung der Produktionsschritte, um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu erzielen.



Sara SCHEFFOLD – RUPP AG mit der Projektarbeit **„Herstellung von Sig“**

In meiner Projektarbeit wird eine alternative Methode zur Herstellung von Sig untersucht, die eine verkürzte Zubereitungszeit ermöglicht.

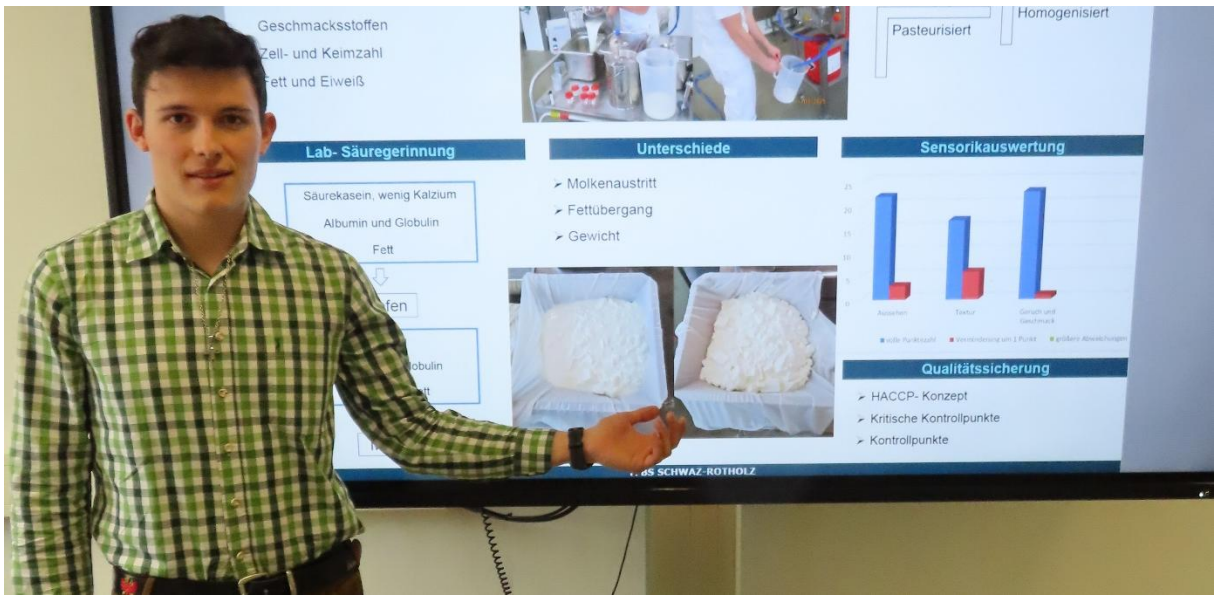
Traditionell wird Sig durch langes Einkochen von Molke hergestellt, wobei der karamellisierte Milchzucker das charakteristische Aroma erzeugt.

Ziel dieser Arbeit ist es, eine effizientere Methode zu entwickeln, die dennoch die geschmackliche Qualität beibehält.

Dazu habe ich Molke mit karamellisiertem Milchzucker angereichert und erhitzt und weiter wie traditioneller Sig bearbeitet. Zudem untersuchte ich ob sich Buttermilch als Ausgangsprodukt eignete.

Schlussfolgerung: Die Untersuchung verdeutlicht die Herausforderungen der traditionellen Sig-Herstellung.

Es empfiehlt sich die ausschließliche Verwendung von Molke in Kombination mit einer Hitze-Säurefällung, um eine gleichmäßige Eiweißausfällung zu gewährleisten und den gewünschten Geschmack sowie die typische Konsistenz des Sigs zu optimieren.



Lukas SCHÖTZER – Algunder Sennerei mit dem Projekt **„Frischkäse aus Schafmilch“**

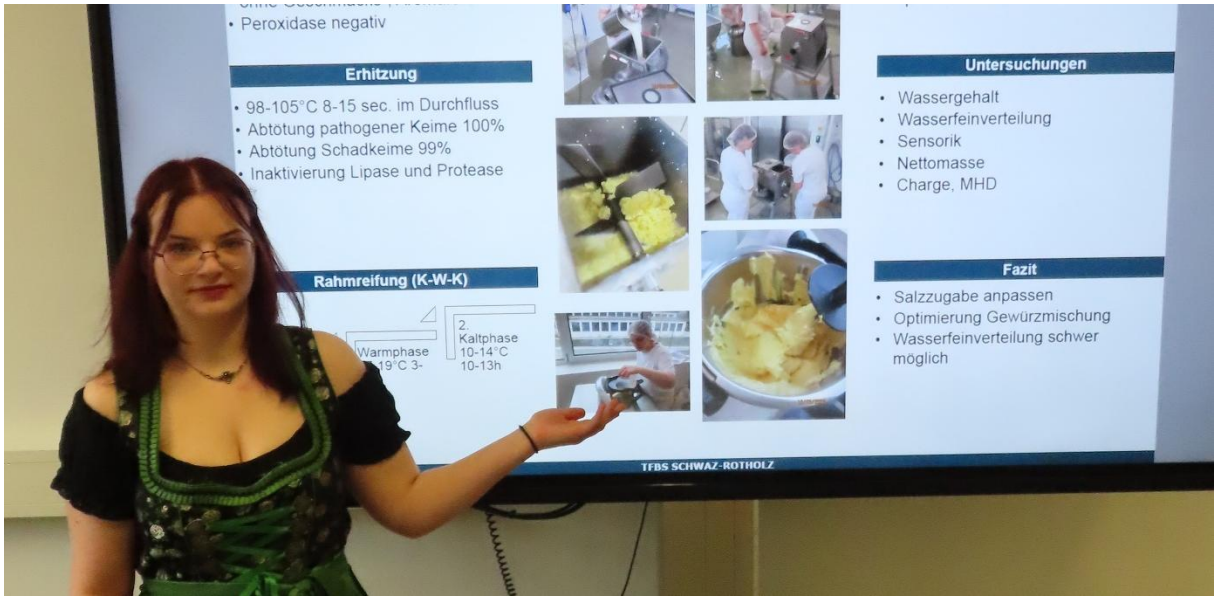
Die vorliegende Projektarbeit untersucht die Auswirkungen thermischer und mechanischer Behandlungen auf Topfen aus Schafmilch.

Schafmilchprodukte gewinnen zunehmend an Bedeutung, da sie eine besondere Zusammensetzung (erhöhter Fett- und Eiweißgehalt) und sensorische Eigenschaften aufweisen.

Ziel der Arbeit war es, die Unterschiede zwischen pasteurisiertem, pasteurisiert-homogenisiertem und hocherhitzt-homogenisiertem Topfen in Bezug auf Fettverluste, Ausbeute, Molkenaustritt, Säuerung und sensorische Eigenschaften zu analysieren.

Die Ergebnisse zeigen, dass der hocherhitzte, homogenisierte Topfen weniger Fettverluste aufweist, eine höhere Ausbeute erzielt und einen klareren Molkenaustritt besitzt. Zudem fördert diese Behandlung das Wachstum der Säuerungskultur, was sich in einer stärkeren pH-Wert-Absenkung äußert.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass durch gezielte thermische und mechanische Behandlungen die Eigenschaften von Schaftopfen gezielt beeinflusst werden können.



Sarah SCHUCHTER – Vorarlberg Milch mit der Projektarbeit **„Knoblauchbutter“**

Meine Projektarbeit beschäftigt sich mit der Herstellung von Knoblauchbutter.

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach verfeinerten Buttervarianten könnte die Her-

stellung von Knoblauchbutter eine interessante Erweiterung des Sortiments darstellen.

Ziel der Arbeit ist es, die Herstellung von Knoblauchbutter systematisch zu analysieren und deren Eigenschaften im Vergleich zu herkömmlicher Süßrahmbutter zu untersuchen. Dabei stehen die Veränderung des Wassergehalts, die sensorische Bewertung sowie die Bestimmung des Fettgehalts im Fokus.

Die Untersuchung zeigte, dass die Zugabe von Knoblauch- und Gewürzpulvern die sensorischen Eigenschaften der Butter positiv beeinflusst.

Die Herstellung von Knoblauchbutter ist technisch umsetzbar und könnte das Produktsortiment sinnvoll ergänzen. Weiterführende Untersuchungen zur Standardisierung des Produktionsprozesses wären jedoch notwendig, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten

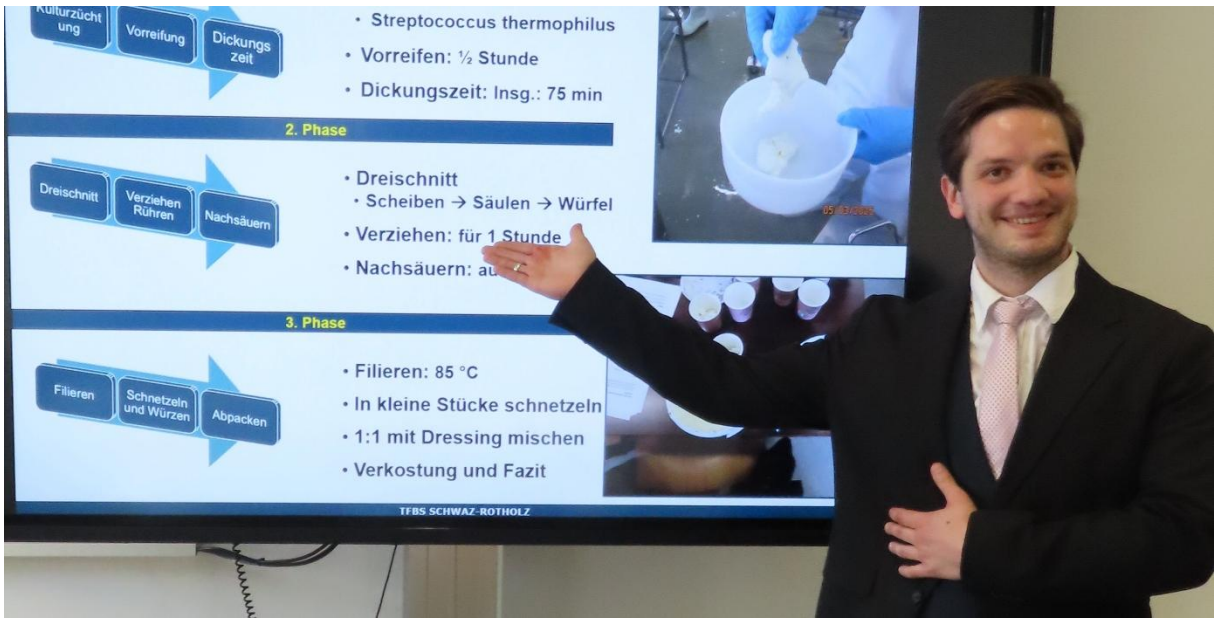
Stefanie VORREITER – Pinzgau Milch mit der Projektarbeit **„Alle lieben das ‚Pinzgau-Eis' – Die wichtigsten Schritte bis zum Genuss"**

In Zeiten zunehmender Entfremdung von der Lebensmittelproduktion ist es wichtiger denn je, jungen Menschen den Ursprung und die Verarbeitung von Lebensmitteln bewusst zu machen. Die Projektarbeit „Alle lieben Pinzgau Eis" verbindet genau diesen Bildungsanspruch mit einer praktischen Auseinandersetzung mit der Herstellung von Milcheis – von der Rohmilch bis zum fertigen Produkt – ergänzt durch ein selbst entwickeltes Kinderbuch.

Ziel der Arbeit war es, ein tieferes Verständnis für die Milchverarbeitung zu gewinnen und dieses Wissen kindgerecht in einem Buch aufzubereiten. Dazu wurde die Speiseeisproduktion theoretisch aufgearbeitet und anschließend praktisch durchgeführt – inklusive hygienischer Maßnahmen, labortechnischer Untersuchungen und sensorischer Bewertungen.

Die Methodik umfasste die Herstellung zweier Milcheissorten nach dem Verfahren der heißen Herführung, die Durchführung mikrobiologischer und chemischer Analysen, sowie eine sensorische Auswertung durch Verkostung.

Ergänzend entstand das Kinderbuch „Schleckermäulchen Luggi", das den Milchweg anschaulich vermittelt.



Josip Zvonimir VIERTBAUER – Käserei Walkner mit dem Projekt „**Stracciatella mit Kräutern“**

In diesem Projekt wurde die Verträglichkeit bzw. Kompatibilität von Stracciatella (der Füllung der Burrata) mit Kräutern untersucht.

Sobald der gewünschte pH-Wert erreicht war, wurden die Bruchstücke in heißes Wasser (>80 °C) gegeben, gezogen (gestretched) und anschließend in kaltem Wasser (<15 °C) abgeschreckt, bevor sie in mundgerechte Stücke zerkleinert wurden. Schließlich wurde eine Hälfte mit Sauerrahm, die andere mit Süßrahm vermengt, und beiden Mischungen wurden Kräuter hinzugefügt.

Das Portionieren in einzelne Dosen brachte mehrere positive Nebeneffekte mit sich: Zum einen konnte viel mühsame Arbeit eingespart werden (wie das Formen der Burrata-Hülle, das Befüllen und Verschließen dieser), zum anderen erlaubte es eine individuell anpassbare Portionierung für die verschiedenen Geschmackstester – was vermutlich zu einem insgesamt positiveren Feedback führte.

Die Version mit Süßrahm wurde von den Testpersonen leicht bevorzugt, da sie als geschmacklich „voller“ empfunden wurde.

Aus diesem Versuch lässt sich schließen, dass ein Produkt, das ausschließlich aus Stracciatella besteht und in Dosen abgefüllt wird, durchaus Marktpotenzial besitzt – auch wenn die „perfekte“ Menge an Kräutern und Gewürzen noch gefunden werden muss.

Vor langer Zeit begehrte eine Königin eine alte, weise Frau zu sprechen. Die Königin klagte über ihre Probleme und Sorgen und dass sie durch all diese Belastungen nicht mehr schlafen könne. Noch während sie so sehr klagte, drückte ihr die alte Frau eine warme Tasse Tee in die Hand. Die Königin blickte sie verwirrt an. Dann, nach einer Zeit, fragte die alte Frau: "Ist sie schwer?" Die Königin schüttelte den Kopf.

"Strecke jetzt deine Arme aus, während du die Tasse festhältst. Wie schwer ist sie jetzt?"

"Etwas schwerer", antwortete die Königin. "Was wäre, wenn du sie jetzt zwei Stunden so halten müsstest?" fragte die weise Frau. "Das klingt sehr anstrengend, aber vielleicht würde ich es schaffen." "Und zwei Tage?" "Niemals!"

Die alte, weise Frau musste schmunzeln. "Das Gewicht der Tasse ist also nicht das Problem, sondern die Zeit und die Art wie du sie hältst. Sorgen und Probleme sind vergleichbar mit einer Tasse Tee. Wenn du für eine kurze Zeit über sie nachdenkst, wirst du keine große Veränderung spüren. Je länger du über sie nachdenkst, desto größer wird die Belastung. Denkst du aber den ganzen Tag über sie nach, wirst du dich so macht- und kraftlos fühlen, dass du nicht mehr in der Lage bist, etwas an deiner Situation zu ändern. Also denk daran, den Stress und die Sorgen auch mal zur Seite zu legen und die Tasse einfach einmal abzustellen." o.V.

Dipl.-Ing. Siegfried BALDAUF

ein Neunziger

Am 15. Februar 2025 feierte Dipl.-Ing. Siegfried Baldauf seinen 90. Geburtstag.

Siegfried Baldauf kommt aus der Bauernschaft und hat sich um die Bauern immer sehr bemüht.

Er war bekanntlich Leiter der Milchwirtschaftsfonds-Landesstelle Tirol.

Als Grundnahrungsmittel unterlag die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Milch und Milchprodukten bereits seit der Weltwirtschaftskrise von 1929 strengen Regulierungen. So wurde bereits 1931 ein „Milchausgleichsfonds eingerichtet. Nach dem Krieg nahm dieser 1950 als „Milchwirtschaftsfonds“ seine Tätigkeit wieder auf und regulierte den Milchmarkt bis Ende 1992 auf Basis von Verordnungen zur Milchmarktordnung.

Solange es einen entsprechenden Spielraum gab, verstand Siegfried Baldauf diesen gekonnt für die Bauern zu nützen.

Am 16. Februar 1935 wurde er in Pettnau geboren. Dort arbeitete er nach der Pflichtschule am elterlichen Bauernhof.

Baldauf besuchte die landwirtschaftliche Lehranstalt in Imst und die fünfjährige landwirtschaftliche Schule in Seefeld. Das letzte Jahr absolvierte er an der landwirtschaftlichen Mittelschule in Raumberg in der Steiermark. Während des Studiums an der Universität für Bodenkultur in Wien absolvierte er zwei Praktika in England.

Unmittelbar nach dem Studium und seiner Sponsion trat er in den Milchwirtschaftsfonds Wien ein. Nach Praxistätigkeiten in verschiedenen Molkereibetrieben Ostösterreichs erfolgte 1967 eine „vorübergehende“ Entsendung nach Tirol, die sich als dauernd herausstellte.

Er erhielt ein Angebot die Molkerei Imst zu leiten und an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst zu unterrichten, doch Dipl.-Ing. Baldauf blieb dem Milchwirtschaftsfonds erhalten. Mit 1. Januar 1970 leitete die Milchwirtschaftsfonds-Landesstelle Tirol und seit Einführung der Agrarmarkt Austria war er Außenstellenleiter derselben für Vorarlberg, Tirol und Salzburg.

So konnte er an seinem sechzigsten Geburtsstag auf eine 25-jährige Tätigkeit in der Landesstelle Tirol des Milchwirtschaftsfonds bzw. der Agrarmarkt Austria zurückblicken.

Diese waren geprägt von seinem persönlich engagierten Wesen, auf Grund dessen oft auch komplizierte Sachfragen einer Lösung zugeführt werden konnten.

Nach seiner Pensionierung widmete er sich seiner Familie, seiner Frau und den vier Kindern sowie seinen Hobbys, vor allem der Jagd und dem Holzhandwerk.

Hermann HOTTER

ein Achtziger

Am 17. Mai 2025 lud unser Ehrenobmann Hermann Hotter anlässlich seines achtzigsten Geburtstages und dem seiner Frau Anna (am 15. Mai) zur Feier in die Wörgler Stadtpfarrkirche. Während des Dankgottesdienstes wurde der Lebensweg der beiden Jubilare gewürdigt.

Geboren wurde Hermann Hotter am 17. Mai 1945 in Kirchbichl in Tirol, wo er auch die Volks- und Hauptschule besuchte. Eigentlich hat er sich immer gewünscht, Koch zu werden und hatte auch einen Lehrplatz in einem Hotel in Kitzbühel in Aussicht. Seine Mutter wollte aber nicht, dass er von zu Hause weggeht und so hat sein Vater ihm eine Karriere in der Milchwirtschaft nahegelegt.

Seine Ausbildung begann Hermann Hotter in der Molkerei Kufstein, wo er seine Lehrzeit verbrachte. Zu dieser Zeit gab es in vielen Orten kleine Sennereien, wo der Kontakt zu den Bauern, welche die Milch produzierten, ein direkter war. Zur Ausbildung gehörte auch ein vierwöchiger Melkerkurs in St. Johann am Lacknerhof. In der Praxis die Milchgewinnung zu erfahren, förderte mehr Verständnis für die Arbeit der Bauern.

Nach der Lehrzeit führte der Weg über den Höheren Fortbildungslehrgang für Molkereiwesen, Weich- und Schnittkäserei zur Meisterausbildung in die Bundesanstalten Rotholz und Wolfpassing. Am 14. Mai 1962 legte er seine Facharbeiterprüfung, am 13. Mai 1971 seine Meisterprüfung in der der Molkerei und Käserei ab.

Mit fünf milchwirtschaftlichen Meisterbriefen bewarb sich Hermann Hotter in Salzburg bei der ALPI und kam ins Labor für Entwicklung und Forschung.

Weil er eines Abends wegen eines laufenden Versuchs länger im Labor war, hat er Besuch vom Generaldirektor bekommen, der wissen wollte, warum noch Licht brennt. Auf die Frage, wie es ihm gefiele, meinte Hermann, dass man einen Tiroler nicht nach Salzburg verpflanzen könne, worauf er die Chance erhielt, sich als Hartkäse-Fachberater ausbilden zu lassen und nach Rotholz gekommen ist.

Für kurze Zeit hat er in Kufstein gelebt, ehe er in Wörgl, in der Ladestraße, im ersten Hochhaus eine Wohnung fand.

Besonders bekannt wurde Hermann Hotter auf seiner nächsten beruflichen Stufe, als Betriebsleiter und Betriebsrat bei der ALPI bzw. AMF in Hall in Tirol, wo er Herr über 10.000 Emmentaler war.

Nach der Auflösung der Austria Milch- und Fleischvermarktungsgenossenschaft (AMF) suchte er sich ein neues Betätigungsfeld – und trat am 15. Mai 1996 als Export-Verkaufsleiter in die TirolMilch ein. Damit

stellte er sich auch den mit dieser Aufgabe in Verbindung stehenden Herausforderungen.

Auch wenn die Milchwirtschaft ein interessanter Beruf ist und sich Milchwirtschaftler auf viele Möglichkeiten spezialisieren können, weil mehr als 1.000 verschiedene Produkte, von flüssig bis fest, mit Milch produziert werden können, hat sich Hermann Hotter immer für Käse begeistert. Die Käseherstellung braucht eine gewisse Liebe und Käse Zeit zum Reifen, damit er seinen Geschmack (seine Eigenart) zur Entfaltung bringen kann.

So hat er 1992 auch die Käsiade, eine Art olympischer Wettbewerb der Qualitätskäserei, ins Leben gerufen. Die Idee dazu kam ihm bei der Heimfahrt von Frankreich, wo er als Juror gewirkt hatte. Wie sich zeigte, haben österreichische Käse das Potential im internationalen Vergleich im absoluten Spitzenfeld mitzuhalten und als wichtiges Nahrungs- und Genussmittel für Konsument:innen und Gastronomie präsentiert zu werden – den das wichtigste Kriterium für Käse ist der Geschmack.

Hermann Hotter bei der 1. Internationalen Käsiade mit Alt-Landeshauptmann Alois Partl

Die seither im zweijährigen Rhythmus stattfindende Käsiade ist immer ein tolles Highlight, ebenso wie die alljährliche Wallfahrt auf die Kraftalm bei Itter zur Milchwirtschaftskapelle, deren Bau ebenfalls von Hermann Hotter initiiert wurde.

Von 1975 bis 2009 – also über dreißig Jahre – war er Obmann unseres Verbandes und steht uns nach wie vor als Ehrenobmann beratend und unterstützend zur Seite.

Von der Milchwirtschaft ging es zur Kameradschaft und von der Kirche zum Empfang auf den Gradlanger-Platz, wo auch Hermann Hotters Kameradschaftsverein, dem er als Ehrenobmann und Protector verbunden ist, mit einer Ehrenformation auftrat und den Wunsch des Jubilars nach einem „Bumms“ erfüllte, es gab sogar drei Salutschüsse.

In den Kameradschaftsbund ist Hermann Hotter so „reingerutscht“, wie er selbst sagte. Er war neben vielen anderen Funktionen und Ämtern auch neun Jahre Gemeinderat in Wörgl, wo ihn Bürgermeister Fritz Atzl als Vertretung zu diesem Traditionsverein geschickt hat. Der damalige Obmann Hans Hausberger, der auch Messner in Wörgl war, hat ihn, als er die Grüße vom Bürgermeister überbrachte, gefragt, ob er nicht zum Kameradschaftsbund gehen möchte.

Zuerst hat Hermann Hotter den Vereinsrock genommen, dann 1994 die Nachfolge von Hans Hausberger als Obmann der Kameradschaft Wörgl angetreten. Bereits drei Jahre später war er Obmann der 17 Kameradschaften im Bezirk Kufstein. Im Jahr 2000 folgte seine Wahl zum Vizepräsidenten und 2004 wurde er zum Präsidenten des Tiroler Kameradschaftsbundes mit rund 12.000 Mitgliedern gewählt, den er bis 2016 anführte. Nach wie vor verbunden ist er der Vereinigung als Ehrenpräsident.

Die Ursprünge des Kameradschaftsbundes sind die Krieger- und Veteranenvereine. 1820 wurde in Tirol der erste gegründet – Veteran steht dabei für altgedienter Soldat. 1820 hat es keine Versicherung gegeben, so haben die Veteranenvereine als Sozialvereine den Invaliden geholfen, die hinterbliebenen Witwen und Waisen unterstützt. Das sind die Grundwerte, dass man sich untereinander unterstützt und hilft – gelebte Kameradschaft. Auch heute noch sind dies die Ziele und Werte sowie das Gedenken an Vermisste und Gefallene, in beiden Weltkriegen, aber auch an Bundesheersoldaten, die in Friedenseinsätzen gestorben sind.

Hermann Hotter erinnerte immer wieder daran, dass der österreichische Kamerad-

schaftsfund mit über 200.000 Mitgliedern die größte Friedensbewegung Österreichs ist. Er setzte sich für die grenzüberschreitende Pflege der Kameradschaft und Freundschaft mit den Nachbarländern Vorarlberg, Salzburg und Kärnten, auch Bayern ein und ist als einziger Österreicher Ehrenmitglied der Bayerischen Kameradschaftsvereinigungen mit über 80.000 Mitgliedern.

Ganz besonders stolz ist er darauf, dass es ihm gelungen ist, in den Kameradschaftsbund, der früher nur aus älteren Kriegsteilnehmern bestand, junge Leute zu integrieren, diesen Nachwuchs zu fördern und im Ausschuss auch mitbestimmen zu lassen. Als erstes Bundesland in Österreich wurden auch Damen aufgenommen und gleichgestellt.

Die Kameradschaft Wörgl hatte im Verlauf von beinahe 100 Jahren (gegründet 1924) nur vier Obmänner: Hans Federer, Anton Graus, Hans Hausberger und Hermann Hotter. Nach 27 Jahren legte er am 30 Juli 2021 die Aufgaben des Vereins in jüngere Hände und übergab an Josef Werlberger.

Nach wie vor aktiv ist er (seit 2008) als Landesgeschäftsführer des für die Kriegsgräberfürsorge verantwortlichen Schwarzen Kreuzes. Diese Organisation kümmert sich insbesondere um die fern der Heimat Gefallenen aus Tirol und hat es sich zur Aufgabe gemacht, vergessene k.u.k Soldatenfriedhöhe zu suchen und aus der Vergangenheit zu holen. Es sind dies speziell im Ersten Weltkrieg junge Menschen gewesen, die mit Begeisterung in den Krieg gezogen sind und die Heimat nie wieder gesehen haben, irgendwo außerhalb von Österreich verscharrt worden sind und eine würdige Grabstätte bekommen sollen.

Beispielsweise hat er auf Asinara, einer kleinen Insel im Nordwesten Sardiniens, ein Denkmal gesetzt und die Kapelle der Gefangenen saniert. 1915/16 sind dort etwa 22.000 österreichisch-ungarische Kriegsgefangene kaserniert. 7.500 Österreicher sind in der Gefangenschaft auf dieser „Todesinsel“ gestorben, darunter 1.247 Tiroler.

Ein weiteres Beispiel ist die dank seines Engagements 2015 errichtete Kosakenkapelle in Lienz zur Erinnerung an die Kosakentragödie. Die etwa 40.000 Kosaken aus dem Don- und Kaukasusgebiet, welche auf Seiten der Deutschen im Zweiten Weltkrieg gekämpft hatten und im Mai 1945 nach Osttirol geflüchtet waren, wurden (Männer, Frauen und Kinder) dort interniert und den Truppen der Roten Armee übergeben.

So lange wie die Liste seiner Funktionen und Ämter (Betriebsrat, Konzernsprecher, Gemeinderat, Land- und Forstwirtschaftsreferent der Stadtgemeinde Wörgl, Kammerrat der Arbeiterkammer, um nur einige zu nennen) ist auch die der Auszeichnungen, welche er im Laufe der Jahre erhalten hat: Das Land Tirol würdigte sein Engagement durch die Verleihung des Verdienstkreuzes 2004 und dem Ehrenzeichen des Landes Tirol 2018, 2005 erhielt er das Ehrenzeichen der Stadt Wörgl und wurde 2023 mit der Ehrenbürgerschaft ausgezeichnet, sein Einsatz für den Tiroler Kameradschaftsbund wurde 2008 mit der Verleihung des Ehrenringes gewürdigt (den er gerne und mit Stolz trägt, als einziger Ringträger in Tirol, der diese Auszeichnung bekommen hat), 2009 wurde ihm die Auszeichnung des österreichischen Ehren-Käse-Kaisers verliehen – als einem, der sein gesamtes Leben der Käsemeisterei und der Käsekultur im Land gewidmet hat.

Die Liste ist lang und jede der vielen Auszeichnungen, ob klein oder groß, hat ihn gefreut, ein Danke, für das, was er gemacht hat. Zum runden Geburtstag kamen übrigens weitere Auszeichnungen dazu.

Alle, die ihn kennen, schätzen sein großes Fachwissen und seine zahlreichen Kontakte im In- und Ausland. Anerkennung gebührt auch seiner Familie, insbesondere seiner großzügigen Frau Anna, für ihr Verständnis und ihre Unterstützung.

Wie Hermann Hotter selbst sagte, sollte eigentlich sie die Verdienstorden bekommen, wenn sie nicht immer hinter ihm gestanden wäre, hätte er dies alles nicht leisten können.

Er hat all seine Ämter immer ehrenamtlich ausgeübt, was nur möglich war, weil seine Gattin mitverdient hat.

Kennengelernt hat er sie im Zug von Kufstein nach Wörgl, sie stammt von einer Bauernfamilie aus Niederndorferberg. Anna Hotter war Hauptschullehrerin in Kirchbichl und später Schulrätin. Auf ihre Weise ist sie sozial ebenso engagiert wie ihr Gatte und hat sich zeitlebens in der Bildungsarbeit und ehrenamtlich in der Gemeinde engagiert.

Beim anschließenden Weißwurst-Frühschoppen beim Kirchenwirt wurde die Feier in geselliger Runde fortgesetzt.

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

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

Den Gottesdienst wird die **Bundesmusikkapelle Itter** mitgestalten, die Ehrenformation stellt der **Kameradschafts-bund Wörgl**.

Die Wallfahrt findet bei jeder Witterung statt – Anfahrt bitte möglichst bis 10.30 Uhr.

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

Da die neue „Salvista-Gondelbahn“ bis auf die Kleine Salve führt, sind die KRAFTalm und die milchwirtschaftliche Kapelle nunmehr die Mittelstation.

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

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

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	23,50 Euro
Jugendliche	18,00 Euro
Kinder	12,00 Euro

Von Hopfgarten im Brixental bietet sich die Möglichkeit mit zwei Gondelbahnen auf den Gipfel der Hohen Salve zu fahren, Wanderung zur KRAFTalm in einer Gehzeit von ca. 50 Minuten. Retour: Aufstieg bis zur Mittelstation Hopfgarten (Rigi) in etwa auch 50 Minuten.

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

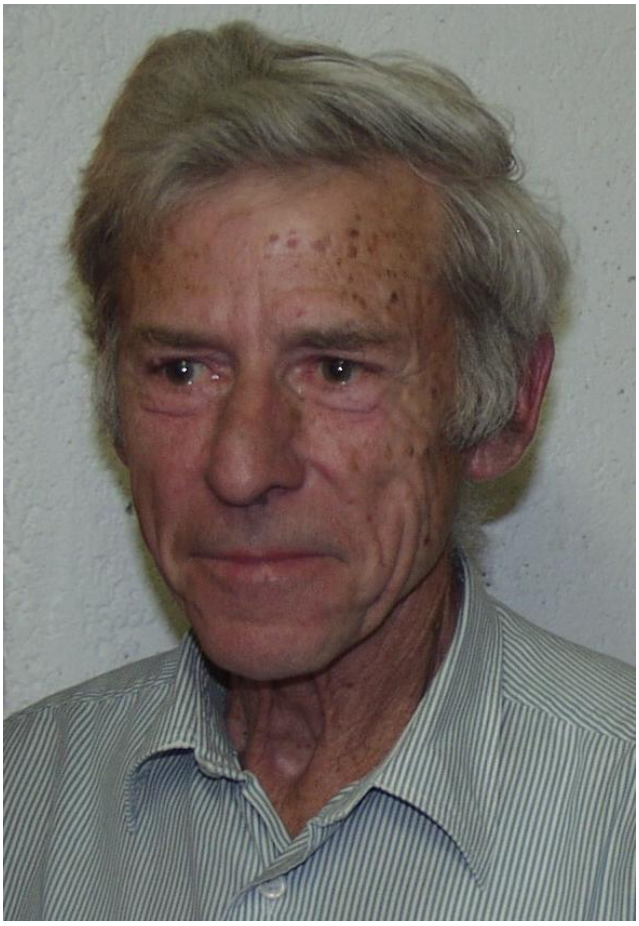
Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef KOGLER

„Kaser Sepp“

01.02.1936 ✞ 19.02.2025



Wenn ihr micht sucht,
sucht mich in Euren Herzen.
Habe ich dort eine Bleibe gefunden,
lebe ich in Euch weiter.

Es war der 1. Februar 1936 als der kleine Seppal das Licht der Welt erblickte.

Hineingeboren in eine Käserfamilie in Aschau im Zillertal kam Josef Kogler schon in frühester Kindheit mit der Milchwirtschaft in Berührung. Wenn die Zeugnisse in der Schule verteilt waren, ging der erste Weg auf die Iss Alm in Gerlos, wo der Großvater von Sepp Kogler sein Vieh sommerte.

Dort begann auch die Karriere als Käser. Wie damals üblich wurde die Milch direkt auf der Alm zu Butter und Käse verarbeitet. Seppal war zuerst als Hüterbub und mit steigendem Alter immer mehr, nicht nur für die Milchgewinnung, sondern auch für deren Verarbeitung zuständig. Viele der netten Geschichten, mit denen uns Sepp so oft unterhalten hat, haben in dieser Zeit ihren Ursprung.

Nachdem die Pflichtschule absolviert war, trat er bei seinem Vater „Kaser Friedl“ in der Sennerei Aschau seine Lehrstelle an.

Sein Vater war 43 Jahre Käsermeister in Aschau im Zillertal und Sepp Kogler Käser seit er 14 Jahre alt war.

Dort wurde der Grundstein zu Sepps außerordentlichem Fachwissen gelegt. Er erlernte die Herstellung von Emmentaler, Butter und auch Gorgonzola wurde kurze Zeit dort produziert. Aber einfach war es nicht, wie Sepp einmal erzählt hat. Auf die Frage an seinen Lehrherrn im Zweiten Lehrjahr wie das mit dem Urlaub so ist und wann er ihn nehmen könnte, war die Antwort von seinem Vater: „Für was brauchst du an Urlaub“ und das war es dann auch.

Nach der Lehrabschussprüfung war Sepp einige Zeit in der Lehrsennerei Rotholz im Betrieb und auch als Praxislehrer tätig. Es wurde dabei viel ausprobiert, wie Sepp oft erzählte. Joghurt, das ein Steckenpferd von Dr. Winkler, dem damalige Direktor von Rotholz war oder Parmesan, der nach einem Jahr Reifezeit mit Hacke und Säge zerteilt werden musste, weil er zu hart geworden war.

Dann zog es Josef in das ferne Allgäu, wo er in Sonthofen zwei Jahre als Käser in einem Emmentalerbetrieb tätig war.

Mit einem schicken BMW-Motorrad kehrte Sepp wieder nach Rotholz zurück, wo er 1961 die Meisterprüfung abgelegt hat.

In dieser Zeit begann Sepp auch die Imkerei für sich zu entdecken. Öfters war dann sein Gesicht ganz verschwollen, sodass er von seinen Kollegen fast nicht erkannt wurde.

Seine Musikalität begann Sepp in der Musikkapelle Aschau auszuleben, in der er 65 Jahre das Bariton gespielt hat. Neben dem Blas-

instrument konnte Sepp auch die Gitarre zupfen und dazu sehr gut singen.

Ganz so nebenbei hat Josef auch seine liebe Rosmarie kennen und lieben gelernt. Über 60 Jahre hat sie ihn begleitet und unterstützt, den Sepp. Und wie mancher Kollege meinte, hat Sepp sie häufig in Gesprächen erwähnt.

Als Käsermeister übernahm Sepp dann die Käserei Lanersbach, die ganz neu gebaut wurde. Somit war ab diesem Zeitpunkt Josef Kogler dann einfach der „Kaser Sepp“, wie auch auf seinem Haus in Aschau in großen Lettern geschrieben steht.

In Tux/Lanersbach kamen auch seine drei Kinder Eva, Gabi und Andreas zur Welt.

1973 ist Sepp, schweren Herzens, dem Ruf seines Vaters wieder zurück nach Aschau gefolgt, wo er die Sennerei Aschau als Betriebsleiter übernommen hat. Der Betrieb wurde in dieser Zeit modernisiert, Milchsammelwagen angeschafft und ein Käsefertiger gekauft. Dies ohne Zustimmung oder mit Hilfe des damals allmächtigen Milchwirtschaftsfond. Dieser hat davon erst bei einer Exkursion des Fonds zur Firma Schwarte erfahren. Die Freude darüber dürfte sehr groß gewesen sein.

Im Punkt Rationalisierung und Modernisierung war Sepp seiner Zeit immer weit voraus.

Schon Ende der 1970 Jahre stellte er die Milchabholung von zweimal täglich auf eine zweitägige Abholung in der kalten Jahreszeit um. Sepp war auch ein Vorreiter bei der Abholung der Milch von den Almen.

Ebenso war Sepp beim Fachverband sowie in der Landwirtschaftskammer aktiv. Er hat sich schon damals für das Silosperrgebiet und die Heumilch eingesetzt und hitzige Debatten mit Politikern und Bauernvertretern geführt. Ich denke, dass die Entwicklung der letzten Jahre Sepp diesbezüglich recht gegeben hat.

In der Sennerei Aschau hat Sepp sich einen Ruf als ausgezeichneter Käser erarbeitet. Von weit her kamen die Leute, um Aschauer Butter und Emmentalerkäse sowie den Honig aus Sepps Erzeugung zu kaufen. In Aschau sind zu Sepps Zeiten wirklich Milch und Honig geflossen.

Während dieser Zeit hat Sepp in Aschau auch viele Lehrlinge ausgebildet, und die meisten sind noch in der Milchwirtschaft bzw. Lebensmittelindustrie erfolgreich tätig. Als die AMF, welche Pächter der Sennerei Aschau war, aufgelöst wurde, hat Sepp nicht ganz freiwillig seine wohlverdiente Pension angetreten. Man konnte bzw. wollte sich einen langjährigen Milchwirtschaftsfachmann nicht mehr leisten.

Dies eröffnete aber ein neues, sehr erfolgreiches und zufriedenstellendes Kapitel in seinem Leben, die „Junsalm“. Schon seit Jahren hat Sepp die Alm beraten, aber als Almkäser wurde Sepp erst nach der Pensionierung tätig. Die Alm liegt im hinteren Tuxertal, und es war wie ein „Heimkommen“.

Dort hat Sepp die Bergkäserei auf Direktvermarktung umgestellt. Neben Bergkäse begann er noch Tilsiter und einen Weichkäse den „Junseeer“ herzustellen. Dies geschah, um die Zeit bis die ersten Bergkäse reif waren zu überbrücken.

Nichts war Sepp wichtiger als ein reifer Käse, der Geschmack war ihm das Wichtigste. Nicht reifen Käse zu verkaufen, kam für Sepp nicht in Frage. Wieder sind Fachleute und Käseliebhaber von weit her zu Sepp auf die Alm gepilgert, um seine Produkte zu kaufen. Fernsehteams sind gekommen und in Büchern wurde über Sepp berichtet. Auch Auszeichnungen wie beispielsweise bei der Käsiade in Galtür konnte er mit seinen Kreationen erringen. Als Pensionist bekam er oft die Anerkennung, die ihm als aktiven Käser in der Form verwehrt blieb.

Die Alpbauern waren auch glücklich, konnten sie durch die Direktvermarktung ein Vielfaches des üblichen Milchpreises erzielen.

Nur seine Rosmarie war manchmal nicht so glücklich, wenn Sepp bereits im April, begonnen hat seine Sachen für den Alpsommer herzurichten.

Bis ins 79. Lebensjahr konnte Sepp dieser Leidenschaft als Almkäser frönen. Dann musste er aber dem Alter geschuldet, wirklich in den Ruhestand gehen.

In den letzten Jahren ist es etwas stiller um Sepp geworden. Seine tausenden Geschichten, die er gerne und fesselnd den Leuten erzählte sind leiser geworden.

Am 19. Februar 2025 hat Sepp diese Welt verlassen.

Lieber Sepp, wir hoffen du bist im Land wo Milch und Honig fließt angekommen, wo du in alle Ewigkeit deine Musik machen kannst. Wir werden dich nicht vergessen.

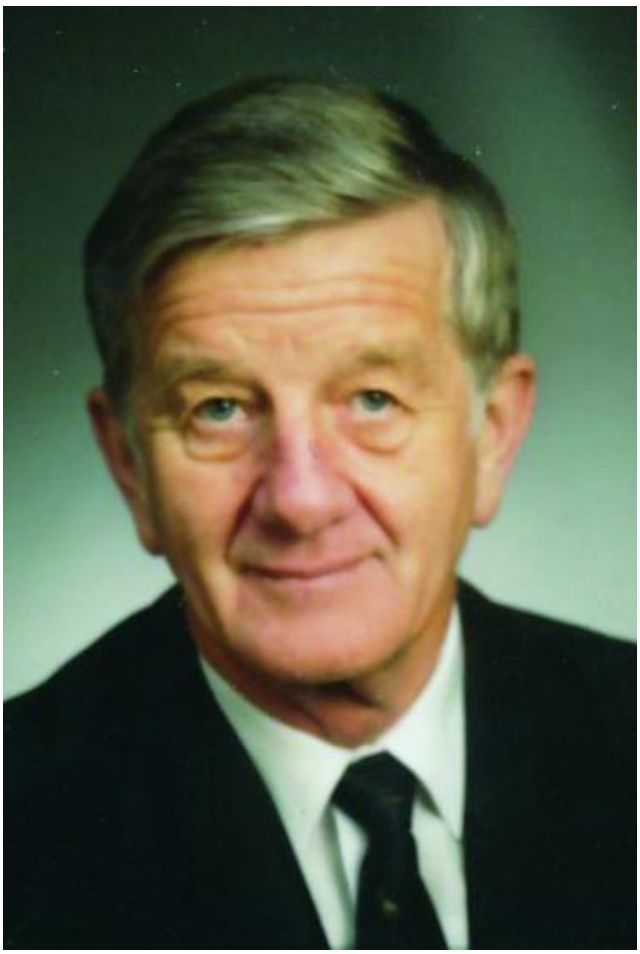
Im Gedenken an unser Mitglied

Wilhelm MEILINGER

Direktor Alpi Milchindustrie i. R.

22.03.1935 ✞ 05.03.2025

Immer, wenn wir von dir erzählen,
fallen Sonnenstrahlen in unsere Seelen.
Unsere Herzen halten dich gefangen,
so als wärst du nie gegangen.



Geboren am 22. März 1935 in Jochberg als zweiter Sohn des Landwirts Wilhelm Meilinger und seiner Frau Katharina wurde er schon früh zu Arbeiten am elterlichen Hof herangezogen und auch als „Alpsenner“ eingesetzt.

Seine Ausbildung hat er am 1. Oktober 1956 mit der Lehrzeit bei Käsermeister Lois Natterer in Vils begonnen und am 15. Mai 1959 mit der Gehilfenprüfung an der Bundeslehranstalt Rotholz abgeschlossen.

Nach einer Praxiszeit am Milchhof Feldkirch vom 1. Juni 1959 bis 1. Januar 1961 besuchte er vom 10. Januar bis 15. Mai 1961 den „Obermeier-Lehrgang“ an der Staatlichen milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt in Wangen im Allgäu und legte am 28. September 1961 die Meisterprüfung ab.

Am 19. September 1964 heiratete Wilhelm Meilinger seine Erika. Er ist Vater von zwei Töchtern.

Von 1964 bis September 1965 für die Molkereigenossenschaft St. Johann in Tirol tätig, trat er anschließend als Betriesleiter in die Molkerei Schwaz-Vomp ein. Im Dezember 1966 übernahm er die Molkereileitung in Kufstein.

Durch die Fusion des Tiroler und Salzburger Sennereiverbandes wurde Wilhelm Meilinger im Dezember 1971 Mitarbeiter der neugegründeten ALPI, wo er ab 1979 als Gebietsleiter für das Bundesland Tirol in der Geschäftsführung tätig war.

In seiner Eigenschaft als Bereichsleiter für Tirol betreute er über zwei Jahrzehnte sämtliche Molkereien und Sennereien und erwarb sich hohes Ansehen auch über die Grenzen Tirols hinaus.

In einer gemeinsamen Vorstands- und Aufsichtsratssitzung der ALPI wurde Direktor Wilhelm Meilinger mit Wirksamkeit ab 1. Juli 1993 von den Tiroler und Salzburger Vertretern einstimmig als ALPI-Geschäftsführer bestellt.

Diese Berufung in einer besonders schweren Zeit zeugt von der großen Anerkennung und dem Vertrauen, das ihm die Tiroler und Salzburger Molkereien und Käsereien entgegengebracht haben.

Mit der Bestellung zum Geschäftsführer der ALPI wurde Direktor Wilhelm Meilinger auch in den Vorstand der AMF (Austria Milch- und Fleischvermarktung) gewählt und hat damit

die schwierige Aufgabe übernommen, die Mitgliederinteressen seines Verbandsbereiches in einer Zeit zu vertreten, wo sich der gesamte Milchbereich sowohl in der Produktion als auch in der Verarbeitung und Vermarktung in der Vorbereitungsphase auf den EU-Beitritt Österreichs befand.

Für seine großen Leistungen und Verdienste wurde Direktor Meilinger unter anderem mit dem „Verdienstkreuz des Landes Tirol“, dem „Goldenen Verdienstkreuz des Raiffeisenverbandes Tirol“ und dem Ehrenzeichen in Gold des Tiroler Käserei- und Molkereifachleuteverbandes“ ausgezeichnet. Am 15. Dezember 1995 wurde Direktor Wilhelm Meilinger mit dem „Verdienstzeichen in Gold der Republik Österreich“ geehrt.

Mit Beginn des Jahres 1996 ist er in den „milchwirtschaftlichen“ Ruhestand getreten.

Wilhelm Meilinger zog es in die Berge, zu Fuß oder mit dem Fahrrad war er, wenn es die Zeit zuließ und solange es gesundheitlich möglich war, unterwegs.

Standortgerechte Milchproduktion und Nachhaltigkeitsberichterstattung: Handlungsfelder und Perspektiven für zukunftsfähige Betriebe

AutorInnen: Eva-Maria Peter, Christian Fritz, Elisabeth Finotti
(alle HBLFA Raumberg-Gumpenstein)

Die Notwendigkeit im Klimaschutzbereich Schritte zu setzen, hat uns dazu veranlasst, dieses Thema für den Bereich Milch näher anzusehen. Nachhaltigkeitsberichterstattung wird in den kommenden Jahren für fast alle Unternehmen ein Problem sein. Auch wenn die Grenzen für solche Betriebe zusehends nach oben geschraubt werden und es scheinbar nur Großunternehmen betrifft, zeigt sich im Detail, dass praktisch alle unsere Molkereien, als auch deren Milchproduzenten schlussendlich in das System einmelden müssen, damit das Unternehmen die geforderten Daten überhaupt liefern kann.

Wir beginnen bei den Milchproduzenten und in der nächsten Ausgabe widmen wir uns den Maßnahmen in der Molkerei.

Die Europäische Union setzte in den letzten Jahren maßgebliche Impulse für eine nachhaltigere Ausrichtung der Landwirtschaft. Sowohl die „Farm to Fork“-Strategie als Teil des Green Deals als auch die Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD) zielen auf Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungs- bzw. Lebensmittelversorgungskette ab. Während sich die „Farm to Fork“-Strategie mit ökologischen Zielsetzungen wie Emissionsminderung, Ressourcenschonung und Biodiversität direkt an die Produktion richtet, wirkt die CSRD indirekt auf die Landwirtschaft. Diese verpflichtet große Unternehmen zur standardisierten Nachhaltigkeitsberichterstattung, wodurch der Bedarf an entsprechenden Daten von landwirtschaftlichen Betrieben entsteht. Kleine Lieferbetriebe sind nicht selbst berichtspflichtig, werden aber von ihren Abnehmern vermehrt zur Datenerhebung angehalten. Die Umsetzung von Berichterstattung und Datenerhebung erweisen sich im Agrarsektor als besonders herausfordernd. Standortspezifische Gegebenheiten bleiben häufig unberücksichtigt und es fehlen Referenzdaten für aussagekräftige Vergleiche.

Anhand von fachlich fundierten Klimabilanzen können Umweltwirkungen von landwirtschaftlichen Einzelbetrieben quantifiziert und aufgezeigt werden. Darüber hinaus können sie dabei helfen, Emissionsquellen zu identifizieren und darauf aufbauend gezielte Minderungsmaßnahmen zu setzen.

Was ist eine Klimabilanz?

Für eine Klimabilanz werden – meist mithilfe von Software-Werkzeugen – die betrieblichen Aktivitäten systematisch erfasst und hinsicht-

lich der Entstehung von Treibhausgasen bewertet. Dabei erfolgen keine Messungen am Betrieb, sondern eine Berechnung der potenziellen Emissionen anhand der Betriebsdaten. Neben Kohlendioxid (CO_2) und Lachgas (N_2O) spielt in der Rinderhaltung auch Methan (CH_4) aus der enterogenen Fermentation eine wichtige Rolle. Die Ergebnisse werden in CO_2-Äquivalenten ausgewiesen.

Die Bilanzierung umfasst in der Regel ein ganzes Wirtschaftsjahr. Es werden die direkt am Betrieb entstehenden Emissionen, meistens aber auch jene aus der vorgelagerten Herstellung von Betriebsmitteln kalkuliert. Aktuell besteht eine Vielfalt an Klimabilanz-Tools für Landwirtschaftsbetriebe, die sich in Genauigkeit, Dateneingabeaufwand und Zielgruppe unterscheiden. Die Genauigkeit der Ergebnisse hängt in der Regel vom Detailgrad der Dateneingabe ab. Für die Praxis bedeutet dies: Je differenzierter und standortangepasster die Datenerhebung erfolgen kann, desto zuverlässigere Ergebnisse sind zu erwarten.

Die Ergebnisse einer Klimabilanz können unter Umständen sehr umfangreich und komplex sein. Daher ist zu deren Interpretation und zur Ableitung von Verbesserungsmöglichkeiten eine begleitende Beratung erforderlich. Wissen und Kompetenz zur Bilanzerstellung sowie fachlich-praktische Expertise sind notwendig, damit Klimabilanzen auch tatsächlich Landwirt:innen bei fundierten Entscheidungen helfen. Damit können diese einen Beitrag zur Emissionsreduktion leisten, diesen Beitrag auch nachweisen und gleichzeitig die Zukunftsfähigkeit ihrer Betriebe steigern.

Anhand von Klimabilanzen können somit einzelbetriebliche Treibhausgas-Emissionen ermittelt werden, welche einerseits der Nachhaltigkeitsberichterstattung dienen und andererseits auch betriebliche Verbesserungsmöglichkeiten aufzeigen. Damit sind wesentliche Schritte zur Dokumentation und Förderung von umweltgerechter Landwirtschaft im Sinne der Erreichung europäischer Ziele und Richtlinien gesetzt.

Praktische Treibhausgas-Minderungsmaßnahmen für Milchviehbetriebe

Ein zentrales Ziel der Klimabilanzierung ist nicht nur die reine Kalkulation der Umweltwirkungen, sondern auch die Ableitung betriebsindividueller Handlungsoptionen. An dieser Stelle werden zwei exemplarische Maßnahmen für Milchviehbetriebe vorgestellt.

Beispiel 1: Nutzungsdauer erhöhen

Ein wirksames Instrument zur Reduktion von Treibhausgasen am Milchviehbetrieb ist die Förderung der Tiergesundheit und einer hohen Netto-Nutzungsdauer für Milchkühe. Dadurch wird der Fütterungsaufwand für die

Bestandsergänzung reduziert. Dies senkt sowohl die Kosten als auch die Emissionen, die dabei entstehen. Ausgangspunkte sind eine fitnessstarke Genetik in der Zucht sowie leistungsangepasste und stoffwechselschonende Rationen in der Fütterung. Augenmerk ist auf Fitnessmerkmale wie Nutzungsdauer, Fruchtbarkeit und Persistenz sowie Gesundheitszuchtwerte zu legen. Die Zahl an Nachzuchttieren sollte dem Remontierungsbedarf entsprechen. Dies erfordert eine gezielte Planung der Remontierung, eine reinrassige Belegung von züchterisch interessanten Kühen, ansonsten Gebrauchskreuzungen für die Fleischproduktion, welche als Kalb verkauft oder ausgelagert werden. Im Betriebsmanagement ist ein verstärkter Fokus auf Tiergesundheit und bedarfsgerechte und schonende Rationsgestaltung zu legen. Allgemein reduziert eine verbesserte Tiergesundheit die Phasen mit verringerter Leistung oder „Verlustmilch"; dies verbessert die Klimabilanz pro Liter erzeugter Milch. Eine längere Nutzungsdauer reduziert die Emissionen pro kg Lebensmilchleistung einer Kuh.

Beispiel 2: Anpassung der Milchleistung

Ein weiteres Beispiel für die Minderung von Treibhausgas-Emissionen ist die Anpassung der Milchleistung an das eigene Grundfutterpotenzial. Das Grundfutterpotenzial sollte möglichst optimal ausgenutzt werden, um unnötige Futterzukäufe und damit Emissionen zu vermeiden. Zugleich sollten je nach Witterung im Einzeljahr ausreichend Futteresserven bereitgehalten werden. Bei effizienter Nutzung der eigenen Futterressourcen und effizienter Fütterung der Tiere muss weniger Futter zugekauft werden. Dies spart Betriebsmittel für die Futtermittelproduktion und dadurch verursachte Emissionen ein. Der ökonomische Erfolg für den landwirtschaftlichen Betrieb erhöht sich und der ökologische Fußabdruck der Lebensmittel wird geringer. Etwaiger Zukauf soll vorwiegend dem Ausgleich von Energie- oder Eiweißmangel dienen, der aus der Fütterung mit ausschließlich hofeigenem Futter resultieren könnte. Dabei sollen die Genetik und die Leistung der Tiere am Betrieb an den Standort angepasst sein.

Von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein wurden insgesamt 30 konkrete Empfehlungen für Milchviehbetriebe zur Reduktion von Treibhausgasemissionen und umweltgerechter Landwirtschaft ausgearbeitet. Diese steht auf raumberg-gumpenstein.at/klimaschutzinfo zum kostenlosen Download bereit.

Wissenstransfer:

Die steigenden Anforderungen durch Berichtspflichten und Markterwartungen erfordern praxisnahe, standardisierte und zugleich differenzierte Instrumente der Datenerfassung und -auswertung. Kooperationen zwischen Forschung, Beratung und Praxis sind dabei essenziell. Nur wenn Landwirt:innen in der Lage sind, ihre Klimabilanzen fachlich korrekt zu interpretieren und in betriebliche Strategien zu übersetzen, können fundierte Entscheidungen getroffen und nachhaltige Veränderungen umgesetzt werden.

HBLFA
Raumberg-Gumpenstein
Landwirtschaft

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft
Institut Tier, Technik und Umwelt
Abteilung Ökonomie und Ressourcenmanagement
Mag. Christian Fritz, MA
Abteilungsleiter
Tel. +43 3682 22451 380
Mobil +43 677 6279 8161
Raumberg 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
christian.fritz@raumberg-gumpenstein.at

20 Jahre Milchtechnologen/Käsemeister
Ein besonderes Wiedersehen

Am Wochenende vom 5. auf den 6. April 2025 traf sich die Meisterklasse von 2005 anlässlich ihres 20-jährigen Jubiläums zu einem ganz besonderen Wiedersehen. Von den ursprünglich 20 Absolventen des Käsemeister-Kurses fanden sich immerhin 10 ehemalige Schüler ein – ein eindrucksvoller Beweis für den anhaltenden Zusammenhalt innerhalb dieser besonderen Gruppe.

Den Auftakt bildete ein Treffen an der HBLFA Rotholz, wo uns eine äußerst interessante Führung durch das neue, beeindruckende Bildungszentrum erwartete. Unser besonderer Dank gilt hier Direktor Klaus Dillinger, der uns kompetent und mit viel Engagement durch die moderne Einrichtung führte.

Anschließend stärkten wir uns beim gemeinsamen Mittagessen im Gasthof Aigner in Fügen, bevor es zur Premium Schnaps Tour beim Stiegenhaushof ging. Dort durften wir hervorragende Edelbrände und feine Liköre verkosten – ein Erlebnis für alle Sinne. Der Abend klang in gemütlicher Atmosphäre aus und bot reichlich Gelegenheit zum Austausch von Erinnerungen, Erfahrungen und vielen netten Gesprächen.

Der Sonntag startete mit einem gemeinsamen Frühstück, bevor wir noch eine sehr interessante Besichtigung der Zillertaler Heumilch-Sennerei in Fügen unternahmen – ein würdiger Abschluss für ein gelungenes Jubiläumstreffen.

Ein herzlicher Dank gilt Bernhard Kupfner und Reinhard Moser für ihre Teilnahme und die tollen Gespräche.

Ein schönes Zeichen, wie stark die gemeinsamen Erlebnisse verbinden – auf viele weitere Treffen der Käsemeisterklasse 2004/2005!

Gleichzeitig wurde uns aber auch bewusst, dass Gesundheit keine Selbstverständlichkeit ist – zwei unserer damaligen Kursteilnehmer sind leider bereits verstorben. In stillem Gedenken behalten wir sie in unseren Erinnerungen.

Der König der Herzen

Weisheitsmärchen von Daniela Tax

Es war einmal ein Schneider der nähte solange das Tageslicht reichte, von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang, Tag für Tag. Geradeso wie sein Vater und dessen Vater vor ihm. Der Schneider war jung und schön anzusehen und obwohl er arm war, denn das Schneidern machte ihn nicht reich, war er ein glücklicher Mann. Jedem neuen Tag sah er mit Freude entgegen. Er hatte eine Gabe, er konnte singen und so sang er während der Arbeit Loblieder auf die Pflanzen, Tiere, Menschen und die Kinder, die er besonders liebte.

Er wurde nicht müde immer neue Lieder zu erfinden. Und die Leute, waren sie bedrückt so fanden sie immer ein Kleidungsstück was zu flicken war un brachten es ihm vorbei. Dann lauschten sie seinen Liedern, tranken eine Tasse Tee, erzählten was sie bedrückte und gingen leichter nachhause wie sie gekommen waren.

Der Schneider war über die Stadt hinaus bekannt und beliebt. Es ging die Kunde im Land, der Schneider habe ein so großes Herz, ein so strahlendes Lächeln man könnte meinen er sei der König, "der König der Herzen".

So jemand blieb auch von den Oberen nicht unbemerkt, ein Kurier beeilte sich dem König, der oben auf der prächtigen Burg über der Stadt thronte vom Schneider zu erzählen:

"Herr König in ihrer Stadt, tief unten in den Gassen lebt ein kleiner Schneider, den die Leute König der Herzen nennen."

Die Stirnader des Königs schwoll an, es war ihm als nagte eine Ratte an seinem Herzen. Er sagte: "ein Schneider wagt es meinen Titel zu benutzen, Kurier, bring den Schneider sofort zu mir!"

Wie der Schneider vernahm sein König wollte ihn sprechen, da zog er sich sein schönstes Wams an, lief hinter dem berittenen Kurier den Schloßberg hinauf und trat mit roten Backen und klopfendem Herzen vor den König. Er verbeugte sich tief: "Mein König, wie kann ich dienen, fragte er freudig.

Der König sah auf den kleinen demütigen Mann herunter: "Wicht, armseliger, wie kannst du es wagen dich König des Herzens zu nennen? Wolltest du den Titel mit mir teilen?" "Ich bin der König mir gehört das Land, das Volk und der Platz in jedem ihrer Herzen".

Der Schneider kam nicht dazu zu erwidern, er hätte es sich auch nicht getraut, er schämte sich. Sein Gesicht glühte und aus den Augen traten Tränen. Zwei Diener nahmen ihn unter die Arme und warfen ihn aus dem Schloß. Dort fiel er in den Staub der Straße.

Auf dem Weg blickte er zu Boden, zurück in seiner kleinen Werkstatt nahm er die Arbeit wieder auf. Brachten die Leute ihre Flickware, trafen sie ihn an über eine Arbeit gebeugt, langsam und mechanisch, ein kurzes Kopfnicken, nichts weiter.

"Er singt nicht mehr, er ist still geworden", sagten seine Freunde. "Was ist geschehen?". stellten sie ihn zur Rede.

"Weiß nicht", war seine Antwort. Einer versuchte es mit einem Witz, der Schneider verzog keine Miene, ein anderer schimpfte: "dein trauriges Gesicht kann ich nicht mehr sehen", einer zog ihn aus dem Stuhl und schüttete ihm Wasser ins Gesicht, nichts half.

Was macht man mit so einem, man vergisst ihn. Und mit ihm vergaßen sie seine schönen Lieder und sein strahlendes Herz, dass heller gewesen war wie der dunkelste ihrer Sorgen.

Dem König reichte der Titel allein nicht, er wollte Taten vollbringen, in dieser und der Nachwelt Ruhm erlangen. Was gab es da besseres wie Krieg, er würde Macht und Reichtum gewinnen. Die Männer mussten an die Front, die Frauen, Alten und Kinder mussten deren Arbeit übernehmen.

Die Beutezüge nutze der König für den prächtigen Ausbau des Schlosses. Seine Empfangshalle täfelte er mit Gold und selbst der riesige Schlosshof war mit edlen Steinen gepflastert in dessen Mitte reflektierte ein großer Diamant im Schein der Sonne alle Farben des Lichts. Er wurde zum Wahrzeichen für seine Macht und Herrlichkeit.

Das Volk klagte, wie eine Seuche zog die Freudlosigkeit durch die Stadt. Die Menschen verrichteten nur noch ihre Arbeit. Waren sie anfangs noch stolz über die Siege, erfuhren sie doch bald, dass es für sie keine Gewinne sondern nur Verluste gab. Die Liebsten wurden von ihrer Seite gerissen wurden roh und fremd. Die Leute sprachen nur leise und hinter verschlossenen Türen. Selbst die Farben und das Licht verloren an Helligkeit, alles war grau, wie unter einer Nebelschicht.

Selbst oben im Schloss wurde das Licht fahl, das Gold im Prunksaal glänzte nicht mehr. Eines Tages, wie der König aus dem Fenster auf den Schlosshof hinuntersah, da fiel sein Blick auf den Diamanten in dessen Mitte. Er war blind geworden, war nur noch ein kunstvoll geschliffenes Glas.

"Betrug, Verrat", der König wusste keine Erklärung und rief nach dem Kurier. Hast du eine Erklärung weshalb der Diamant erloschen ist", da antwortete der Kurier, "es gibt in diesem Land kein Licht mehr welches der Diamant reflektieren könnte."

Der König war entrüstet: "Über so ein schmuckloses Land möchte ich nicht regieren". "Was rätst du mir?"

Da erinnerte sich der Kurier des Mannes, den man den "König des Herzens" nannte. Sollte doch er seine Kunst unter Beweis stellen.

"Laßt ihn sofort bringen", befahl der König.

Der Kurier fand den Schneider, doch dieser reagierte nicht auf den überbrachten Befehl des Königs. Auch als der Kurier ihn anherrschste, und vor sich herschob, da war nichts zu machen. Ungetaner Dinge kehrte er zum König zurück, und der beschloss selbst hinunter in die Stadt zu gehen und den ungehorsamen Schneider aufzusuchen.

Wie er sich mit der Kutsche in die Stadt hinunterfahren ließ, sah er die Türmchen und Giebel doch anstatt des schönen Rots der Dachziegel, sah er ein graugrün. Der Kurier erklärte ihm, das seien Moose und Algen, die sich auf den Dächer festgesetzt hatten. Wie er das Stadttor passierte sind die Straßen leer, die Türen und selbst die Fensterläden dicht, "wie geschlossene Augen, tote Augen", dachte der König.

"Die Menschen haben Angst", sagte der Kurier.

Die königliche Kutsche konnte die engen Gassen nicht mehr passieren. Der König musste das Pferd besteigen.

Es war düster, die Hausmauern feucht, ein beißender Gestank drang aus den Ecken, das Pferd glitt auf dem Pflaster aus. Der König setzte den Weg zu Fuß fort, erschien es ihm doch als währte die Reise schon lange. Wie unter schweren Lasten, setzte er einen Fuß vor den anderen und musste sich doch nur selber tragen. Vor dem Haus des Schneiders gab er dem Kurier zu verstehen: "warte hier, ich geh allein." Schwer atmend zog er sich die Stiege und stand in der Tür des Schneiders.

Stille, die Fenster abgehangen wie in eine Grabkammer. Der König ging an das winzige Fenster und zog den Vorhang zurück. Das fahle Licht gab eine kleine Gestalt am Tisch preis. Der Schneider blickte auf, er erkannte seinen König, wie anders er aussah, gebückt, die Kleider ungeordnet, das Haupthaar grau und zerzaust, das Gesicht gealtert. Den Schneiders schmerzte die Traurigkeit und Verzweiflung seines Königs und er spürte nach all den Jahren eine Regung in seinem Herzen. Es war Mitleid und er wünschte seinen König zu trösten. Da fragte der König:

"Schneider, das Land ist grau geworden, kannst du die Farbe, das Licht und die Freude in den Herzen zurückholen?"

"Zu Diensten", erwiderte der Schneider. Summte ein Lied und rührte vorsichtig an das Herz des Königs.

Das war der Beginn einer Freundschaft. Und es ist nicht bekannt, ob der König seinen Titel doch noch mit dem Schneider teilte.