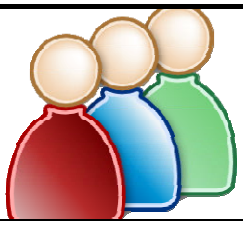
DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen ❦ Weiterbildung ❦ Informationen

2/2009

	**Vollversammlung** Neuer Vorstand
Personelles	**Stellengesuch** **Ausbildung** **Weiterbildung**
	Es ist Almzeit Nachlese zum Frühsommerausflug
Wettbewerb	**Almkäseolympiade** **World Cheese Award** **Käse-Kaiser**
	Was bleibt von der Geschichte Nachlese zur Lehrfahrt
Erzählung	**Über allem steht die Liebe**

Ach, die schöne Weihnachtszeit
Fängt nun zu blühen an.
Vergessen ist nun aller Streit
Die Herzen werden warm.

Ein Seelchen an das andre denkt
Das ist der Liebe Macht
Sie ihm, er ihr, was Nettes schenkt
Ein jeder wird bedacht.

Doch mancher, der alleine ist
Fühlt … drückend Einsamkeit
Glück … wenn du unter Menschen bist
Dann ist's die schönste Zeit.

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

entbieten Euch

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 und Freunde des Molkerei- und Käsereifachleuteverbandes, wie Sie vielleicht bereits festgestellt haben, hat es bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung einen Obmannwechsel gegeben, da sich unser langjährige Obmann Hermann Hotter auf eigenen Wunsch hin nicht mehr für das Amt zur Verfügung gestellt hat.

Daher trat man an meine Person heran und fragte mich, ob ich bereit wäre die Obmannschaft des Fachleuteverbandes zu übernehmen. Nach einer Überlegungsphase und der Bereiterklärung und Zusagen der Vorstands- und Ausschussmitglieder weiterhin ehrenamtlich tätig zu sein, habe ich die Funktion des Obmannes dann gerne übernommen.

Für mich ist klar, dass es nicht einfach sein wird, die Erwartungen, welche eine 34-jährige Ägide von Herrn Hotter erfüllt hat, zu bedienen. Ich bin aber guter Dinge, dass ich gemeinsam mit meinen Kollegen/Innen im Vorstand und Ausschuss auch zukünftig die gestellten Erwartungen und Tätigkeiten erfüllen und den Fachleiteverband weiter entwickeln werden.

Als Hauptaufgaben und Ziele des Verbandes sehe ich in der Organisation

- Zusammenschluss aller milchwirtschaftlichen Fachleute
- Fachlichen Fortbildungsveranstaltungen
- Gesellschaftliche und kameradschaftliche Veranstaltungen und Lehrfahrten
- Leistungsschau .:. Käsiade
- Mitwirkung bei der Berufsbilderstellung und Berufsausbildung

In den angeführten Aufgaben könnt ihr sehen, welchen zukünftigen Tätigkeiten und Ziele der Verband sich verstärkt annehmen wird und ich hoffe natürlich, dass dadurch die Erwartungen der Verbandsmitglieder abgedeckt und unsere Veranstaltungen wieder zahlreich besucht werden.

Abschließend möchte ich nochmals die Gelegenheit nützen und mich für das entgegengebrachte Vertrauen sowie bei allen Vorstands - und Ausschussmitglieder für die Bereitschaft der Mitarbeit bedanken.

Herzlichen Dank auch an die öffentlichen Stellen und Interessensvertretungen wie Landwirtschaftskammer Tirol – Verein Agrarmarketing Tirol – Raiffeisenverband – Agrarmarkt Austria – Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz – Vereinigung österreichischer Milchverarbeiter und allen milchwirtschaftlichen Betrieben Österreichs.

In diesem Sinne wünsche ich allen Mitgliedern und Freunden sowie den Familienangehörigen ein friedvolles und besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2010.

Euer Obmann

Sebastian Wimmer

Zu meiner Person

Sebastian Wimmer, geboren am 30. September 1960 in Hochfilzen. Nach vier Jahren Volksschule, vier Jahre Hauptschule und einem Jahr Polytechnischer Lehrgang begann ich 1976 eine Lehre als Molkereigeselle in der Molkereigenossenschaft St. Johann. Gleichzeitig besuchte ich die Berufsschullehrgänge der Bundeslehranstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz.

Ich hatte die Möglichkeit, mir in den verschiedensten Bereichen von der Produktion,

dem Labor bis hin zum Verkauf Fachwissen anzueignen und bin stolz auf meinen Beruf.

Nach der Lehrabschlussprüfung 1979 und einer gewissen Zeit der Praxis begann ich 1982 in Rotholz mit dem Vorbereitungslehrgang und trat anschließend zu Meisterprüfung an, außerdem legte ich die Befähigungsprüfung für das Gewerbe ab.

1987 erfolgte meine Bestellung zum Betriebsleiter der Molkereigenossenschaft St. Johann und 1990 wurde ich zum technischen Leiter der Kitzbüheler Alpenmilch ernannt.

Nach der Fusion der Kitzbüheler Alpenmilch mit der Tirol Milch übernahm ich die Leitung der Käserei im Zweigbetrieb Wörgl der Tirol Milch.

2003 wechselte ich zum Projektmanagement der Firma Lactroprot, wo ich 2007 zum Geschäftsführer von Prolactal bestellt wurde.

Nach der heurigen Wahl zum Obmann des Verbandes der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute werde ich mein Bestes geben und versuchen meine Ideen, wie bereits mein Vorgänger Hermann Hotter mit viel Freude in den Verband einzubringen.

Neuer Verbandsvorstand

Dr. Klaus Dillinger
Obmann-Stellvertreter

Sebastian Wimmer
Obmann

Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
Geschäftsführer

Kassier:	Dipl.-Ing. Engelbert Fill
Kassier-Stellvertreter:	Josef Antretter jun.
Kassaprüfer:	Johann Wörter
Kassaprüfer:	Franz Atzl
Schriftführer:	Ing. Bernhard Kupfner
Schriftführerstellvertreter	Matthias Grabner

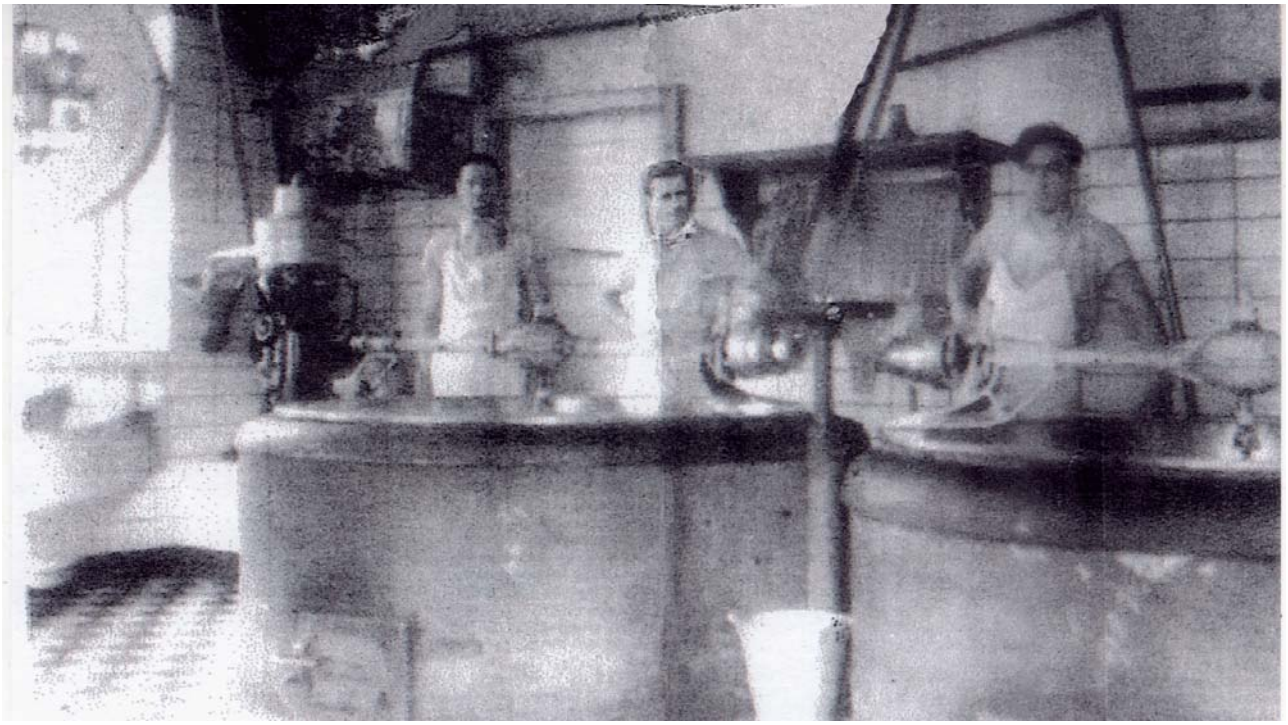
Pinzgau Milch

sucht ab sofort engagierte

Molkereifachmänner/-frauen

Eine fundierte Ausbildung sowie Berufserfahrung setzen wir voraus. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lichtbild senden Sie bitte an:

Pinzgau Milch Produktions GmbH
Personalabteilung Herr Eder
Saalfeldnerstr. 2
5751 Maishofen.



Vor 60 Jahren machten Leo Sinnesberger (jetzt Käserei Gams, Schweiz) und Hans Feichtner (Oberndorf bei Salzburg) die Käserlehre in der Käserei Haslauer in Untereching, Gemeinde

St. Georgen bei Salzburg. Auf den Foto sind der damalige Lehrmeister Josef Haslauer, Leo Sinnesberger und Hans Feichtner v.l.n.r.

Die Abschlussklassen der Tiroler Fachberufsschule Wörgl – Rotholz für Handel – Büro – Milchwirtschaft, Standort Rotholz, stellen sich vor

Als einzige milchwirtschaftliche Berufsschule Österreichs bildet die Tiroler Fachberufsschule Wörgl – Rotholz gewerbliche und landwirtschaftliche Lehrlinge sowie Lehrlinge aus Südtirol zu Molkereifacharbeitern und Molkereifacharbeiterinnen aus.

Bei diesem Ausbildungszweig wird besonderer Wert auf größtmöglichen Praxisbezug gelegt. Dieser wird durch den Einsatz der Lehrkräfte der im Areal befindlichen Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft bewerkstelligt.

Lehrberuf Molkereifachmann/frau

Lehrzeit: 3 Jahre

Organisationsform der Berufsschule: Lehrgangsmäßiger Unterricht im Ausmaß von 9 1/3 Wochen je Lehrjahr.

Durch die Fachberufsschule erhalten die Jugendlichen eine solide und umfassende Grundausbildung in 16 Unterrichtsgegenständen. Dabei geht es um Käserei-, Maschinen- und Molkereikunde, praktische Arbeit in der Käserei sowie um chemische und mikrobiologische Laborübungen.

Die Ablegung der Befähigungsprüfung Milchtechnologie und der Unternehmerprüfung am WIFI ermöglichen den Schritt in die Selbstständigkeit.

Roland Teißl, Direktor
Tiroler Fachberufsschule Wörgl – Rotholz
Innsbrucker Straße 34 a 6300 Wörgl
Telefon: 0043 (0)5332 73591
Telefax: 0043 (0)5332 73591-4
E-Mail: direktion@tfbs-woergl.tsn.at
Homepage: http://www.tfbs-woergl.at

3 F Klasse

16. 02. 2009 – 30. 04. 2009

Christoph Appinger von der NÖM AG, Baden (Niederösterreich)
Simon Berchtold von der Sennerei Schwarzenberg, Schwarzenberg (Vorarlberg)
Martin Berger, ohne Lehrverhältnis, aus Südtirol
Iris Buchner von der Berglandmilch, Aschbach (Niederösterreich)
Daniel Djurendic, ohne Lehrverhältnis, aus Salzburg
Tobias Flatz von der Alpenkäserei HandelsgmbH, Hard (Vorarlberg)
Christine Gruber von der Ennstal Milch KG, Stainach (Steiermark)
Magdalena Haller vom Milchhof Sterzing, Sterzing (Südtirol)
Florian Holzmeister von der Pinzgau Milch, Maishofen (Salzburg)
Michael Kopp von der Berglandmilch, Voitsberg (Steiermark)
Stefan Maderecker, ohne Lehrverhältnis aus Henndorf (Salzburg)
Josef Mangelberger von der Mattigtaler Hofkäserei, Seekirchen (Salzburg)
Kathrin Rehrl von den Gebrüder Woerle, Henndorf (Salzburg)
Georg Sandrell von der Sennerei Sibratsgfäll, Sibratsgfäll (Vorarlberg)
Oliver Scherl von der Agrarsennerei Ried, Ried (Tirol)
Thomas Schlatzer von der Berglandmilch, Voitsberg (Steiermark)
Susanne Schneiber von der Ennstal Milch KG, Stainach (Steiermark)
Natalie Schuster von den Käsemacher, Waidhofen (Niederösterreich)
Alexander West, ohne Lehrverhältnis, aus Henndorf (Salzburg)
Georg Wieser von der Käserei Pötzelsberg, Adnet (Salzburg)

Das Klassenfoto zeigt die 3 F Klasse

3 G Klasse

04. 05. 2009 – 10. 07. 2009

A. Bast-Dobretsbergber von der Landfrisch Molkerei, Wels (Oberösterreich)
Aleksander Blagojevic von der Gmundner Molkerei, Gmunden (Oberösterreich)
Marija Bogoslajevic von den Gebrüder Woerle, Henndorf (Salzburg)
Steven Dorn von der Kärntnermilch, Spittal (Kärnten)
Alexandra Dullinig von der Kärntnermilch, Spittal (Kärnten)
Martin Geiger von der Vorarlberg Milch, Feldkirch (Vorarlberg)
Pascal Gottfried von der Vorarlberg Milch, Feldkirch (Vorarlberg)
Aaron Kahr von der Ennstal Milch KG, Stainach (Steiermark)
Christoph Karl von der Käserei Pötzelsberger, Adnet (Salzburg)
Sebastian Lang von der Berglandmilch, Aschbach (Niederösterreich)
Sebastian Langthaler von der Berglandmilch, Aschbach (Niederösterreich)
Mario Lebenbauer von der Lactoprot, Hartberg (Steiermark)
Manuel Nussbaumer, ohne Lehrverhältnis, aus Algund (Südtirol)
Fabian Pichler von der Milkon, Bozen (Südtirol)
Tanja Rosatti vom Milchhof Meran, Meran (Südtirol)
Markus Schwaiger, ohne Lehrverhältnis, aus Suzlberg (Vorarlberg)
Georg Strimitzer von der Milchstern Käserei, Kolsaß (Tirol)
Anton Wallner von der Stainzer Milch, Stainz (Steiermark)
Brigitte Wieser von der Obersteirischen Molkerei, Knittelfeld (Steiermark)
Daniel Winkler von der Obersteirischen Molkerei, Knittelfeld (Steiermark)
Helga Zimmermann von den Käsemacher, Waidhofen (Niederösterreich)

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 09/10

☑ *Herstellung von Hüttenkäse (Cottage Cheese) und Butter*

3. Dezember 2009, 9:00 bis 17:00 Uhr, theoretische Grundlagen zur Herstellung von Cottage Cheese und Butter, praktische Demonstration und Herstellung von Süß- und Sauerrahmbutter, Kräuterbutter, Cottage Cheese, Auffettungsberechnung (FiT-Einstellung), Kursbeittrag: 90,00 Euro

☑ *Grundlagen der Hartkäseherstellung*

17. Dezember 2009, 9:00 bis 17:00 Uhr, Hygiene bei der Käseherstellung, theoretische Grundlagen zur Hartkäseherstellung, Einsatz von spezifischen Kulturen, praktische Demonstration und Herstellung eines Bergkäse Typs, eines Hartkäse nach Parmesan Art, Käsereifungsarten, Verkostung von Käsemuster, Kursbeitrag: 90,00 Euro

☑ *3 Tages-Basis-Seminar „Grundlagen der Verarbeitung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch"*

13. bis 15. Januar 2010, jeweils 9:00 bis 17:00 Uhr, Hygiene bei der Milchverarbeitung, theoretische Grundlagen zur Käseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung von Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Drinks, Topfen, Schichtkäse (inkl. Verarbeitung von Topfen), Weich- und Schnittkäseherstellung, Käsereifungsarten, Molkeverwertung, Kursbeitrag: 200,00 Euro

☑ *Schnittkäseherstellung (Schwerpunkt: Einflussfaktoren auf die Käsequalität)*

11. Februar 2010, 9:00 bis 17:00 Uhr, Hygiene bei der Käseherstellung, theoretische Grundlagen zur Käseherstellung, Steuerungsfaktoren für den pH-Wert im Käse, Steuerungsfaktoren für den Trockenmassegehalt im Käse, praktische Demonstration und Herstellung von halbharten Schnittkäse mit Großlochung, Schnittkäse mit geschlossenem und offenem Käseteig, Käsereifungsarten, Verkostung von Käsemustern, Kursbeitrag: 90,00 Euro

☑ *Eisherstellung am Bauernhof, probiotische Milchprodukte und Desserts*

11. März 2010, 9:00 bis 17:00 Uhr, Probiotische Sauermilchprodukte und Desserts: Joghurt natur oder mit Frucht unterlegt, Fruchtjoghurt und Joghurtdrink, Drinks und Pudding, Topfen und Joghurtcreme; Eisherherstellung am Bauernhof: technologische Grundlagen, mikrobiologische Vorausetzungen, Geräteausstattung, Grundrezepturen und Joghurteisherstellung, Kursbeitrag: 90,00 Euro

☑ *Weichkäseherstellung (Schwerpunkt schimmelkäse und Mozzarella)*

18. März 2010, 9:00 bis 17:00 Uhr, theoretische Grundlagen zur Weichkäseherstellung, praktische Demonstration und Herstellung eines Camembert, eines Roquefort, eines Doppelschimmelkäses, eines Käses nach Mozzarella Art, Salzbad und Salzbadbehandlung, Käsereifung, Kursbeitrag: 90,00 Euro

☑ *Käse präsentieren*

22. April 2010, 9:00 bis 17:00 Uhr, Käsegruppen charakterisieren und beschreiben, Käse und Getränke (Kombinationen), praktische Demonstration von Schneidetechnik mit Käsesommelier Ing. Josef Stiendl, Gestaltung von Dekorationen, Käseplatten legen, Kursbeitrag: 90,00 Euro

☑ *Anmeldung und Information*

Lebensmitteltechnologisches Zentrum, LFZ Francisco-Josephinum, Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Telefon 07416/52437-800, Fax 07416/52437-810, E-Mail office.lmtz@josephinum.at, Internet: www.josephinum.at, Mindestteilnehmer: 8 Personen, Anmeldungen schriftlich, per Mail oder Fax-Nachricht bis spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn.

Vorstellung Vermarktungsinitiativen - Tiroler Bauernstandl

Es geht nicht nur darum guten Käse zu erzeugen, sondern auch Käse gut zu verkaufen.

„Tiroler Bauernstandl“ heißt ein touristisches Gütesiegel für Naturprodukte, hinter dem der „Wahltiroler“ Wolfgang Obermüller steht.

Seit 1986 am Markt, funktioniert das Konzept des Tiroler Bauernstandl seit 1993 als Franchisesystem, beliefert werden aktuell 86 selbständige Unternehmer – 79 in Deutschland, 6 in Österreich und einer in der Schweiz, Verkauft werden authentische Tiroler Spezialitäten auf Wochen- und Bauernmärkten, in Einkaufs- und Fachzentren sowie bei Straßenfesten und Messen: Produkte wie Heumilchkäse, Speck, Kaminwurzn, Biobrot, Schnaps, Marmelade etc. werden von heimischen Bauern angekauft und gesammelt vermarktet.

Mit 14 Jahren kam Wolfgang Obermüller mit seinen Eltern aus Stuttgart nach Kitzbühel. Hier beschritt er einen alternativen Lebensweg und begann 1986 auf einem halben Hektar gepachteten Grund Kräuter und Gemüse anzupflanzen und wurde damals der 15. anerkannte Tiroler Bio-Betrieb.

Nur von der Produktion allein konnte er allerdings nicht leben, die Produkte mussten auch aktiv selbst vermarktet werden. Anfangs geschah dies noch über den Ab-Hof-Verkauf, später belieferte er den Kitzbüheler Bauernmarkt bzw. konnte dort sein erstes „Bauernstandl“ aufstellen, wo er neben Eigenerzeugnissen aus dem kontrolliert-biologischen Kräuter- und Gemüseanbau auch Produkte von befreundeten Bauern verkaufte. Damit allerdings geriet er 1988/90 in ernsthafte Probleme, weil lokale Gewerbetreibende eine zuvor noch belächelte Konkurrenz in ihm sahen. Diese erste Krise war dann der Auslöser sich endgültig auf den Handel mit bäuerlichen Produkten zu konzentrieren.

Es ist Almzeit

Unser heuriger Frühsommerausflug führt uns am Donnerstag, den 23. Juli 2009, auf die Junsalm, eine idyllisch gelegene Hochalm, die sich von der Tuxer Mühle bis hinauf in die Toten Böden unterhalb vom Junssee und bis zum Junsjoch erstreckt.

Als „Stoankasern“ (setzt sich zusammen aus Stein und Käse, hochdeutsch Steinkasern) wird der Hochleger dieses zirka 840 Hektar großen Almgebietes bezeichnet. Hier liegt auf 1.984 Meter die einzige Bergkäserei des Tuxertales, die noch voll in Betrieb ist. Wenn der Käser über die Stiege hinauf in seine Schlafkammer steigt, steht sein Bett somit auf 2.000 Meter Seehöhe, er schläft hiermit in

wirklich guter Höhenluft. Wer gut zu Fuß und flink auf den Beinen ist, gelangt in einer guten Stunde über das Junsjoch in die Wattener Lizum bzw. auf die Käserei der Alpinteressentschaft Lizum oder die Lizumerhütte des Alpenvereines gleich daneben – das Ziel unseres Frühsommerausfluges im Jahr 2007.

Bewirtschaftet wird die Alm von vier Bauern. Es werden 120 Kühe und 110 Stück Jungvieh aufgetrieben. Die Almzeit liegt bei 100 bis 120 Tagen, von Anfang Juni bis Ende September. Die „Stoankasern“ liegt idyllisch inmitten grüner Felder und umringt von den majestätischen Bergspitzen der Zillertaler Alpen. Bis ganz hinauf zur letzten Spitze, jede Schlucht, jeder Grat, alle herumliegende Gesteinsfindlinge, die ganze Junsalm ist grün, überzogen von einem dicken Teppich Almgras und durchzogen von klaren Bächen. Das Futterangebot ist so reichlich, dass die Rinder bis weit in den Herbst hinein weiden könnten, aber zumindest die Kühe bereits Mitte September abgetrieben werden, da in dieser Höhe immer die Gefahr eines frühzeitigen Wintereinbruches besteht.

Gemolken wird auf zwei höherliegenden Ständen (der höchstgelegene Melkplatz liegt in der Junsgrube, 2.300 Meter), von denen die Milch mittels Leitung zur Alm kam, bis die Melkstände vor zwei Jahren mit Straßen erschlossen wurden. Im heurigen Frühjahr hat übrigens eine Lawine einen dieser Melkstände mit sich gerissen. Diese Lawine war so gewaltig, dass ihre Ausläufer sogar bei unserem Ausflug noch zu sehen sind.

An Spitzentagen werden 2.000 Liter Milch in Kannen in Lieferwägen, die hier auf der Alm den Geist aushauchen, angeliefert. Wer von unseren Mitgliedern selber die Alm besuchen möchte, tut dies entweder zu Fuß, was einen Marsch von zwei Stunden, stetig bergauf, bedeutet oder er hat ein Auto mit großer Bodenfreiheit und 180 Grad Lenkradius, denn die vielkurvige Schotterstraße, die immer wieder von kleinen Bächen gequert wird, hat es in sich. Wer sein Auto liebt und sich dennoch den langen Aufstieg ersparen möchte, kann jeden Dienstag und Donnerstag das Wandertaxi nach „Stoankasern“ benutzen, was wir erst entdecken, als wir unsere Personenkraftwagen bereits nach oben gequält haben.

Wegen des guten Futterangebotes auf der Alm und des hervorragenden Milchpreises (im letzten Almsommer wurde nach Abzug aller Unkosten ein Milchpreis von 58 Cent erwirtschaftet), der durch die direkte Verarbeitung und Vermarktung der Milch erzielt werden kann, sind die Bauern dazu übergegangen, die Abkalbesaison in das Frühjahr zu verlegen, was den weiteren Vorteil hat, dass sie im Winter weniger Kraftfutter benötigen.

Wenn andernorts der Wecker um sieben Uhr klingelt und den Tag einläutet, hat Sepp Kogler schon fast vier Stunden Arbeit hinter

sich. Um halb vier ist Tagwache auf der Tuxer Hochalm. Kühe müssen gemolken, Milch transportiert und alles vorbereitet werden für die eigentliche Arbeit: das Käsen! Die Milch steht um halb fünf Uhr vor der Tür. Zuerst wird die Abendmilch verarbeitet, anschließend die frische Milch vom Morgen. Der Käser prüft die bakteriologische Beschaffenheit der Milch und bestimmt den Fettgehalt.

Seit je her wird auf der Alm gekäst, eine besondere Spezialität ist der „Tuxer Bergkäse“, der schon mehrmals mit Medaillen bei der Käsiade ausgezeichnet wurde. Daneben wird auch noch ein Stangenkäse, der „Stoankaserer“ (Bergtilsiter) und ein Weichkäse, der „Junsseer“ (Rotschmierkäse) produziert. Außerdem gibt es natürlich die exzellente Almbutter und die Buttermilch.

Je nachdem, welcher Käse gerade produziert wird, kommt entweder Rahm zur Milch dazu oder wird abgetrennt. Für einen richtigen Bergkäse braucht es einen Fettgehalt von 55 Prozent. In die leicht erwärmte Rohmilch kommt das aus Kälbermägen gewonnene Enzymgemisch, welches gemeinsam mit Reifungskulturen die Milch dicklegt. Die Gallerte wird geschnitten, geformt und gepresst. Zwischen 35 bis 55 Kilogramm wiegen die Bergkäselaibe, die zwei Tage in 24prozentiger Salzlake schwimmen, ehe sie in den Reifungskeller kommen.

Mit jedem Tag wächst der Käseberg und will mit Sorgfalt betreut werden. Frische Käse werden in den ersten Wochen jeden dritten, vierten Tag gewendet, außerdem werden die Laibe gebürstet und geschmiert. Durch das Bürsten wird das Eiweiß auf der Oberfläche des Käses aufgerieben, dadurch bildet sich die Bergkäseschmiere. Ist diese dick und fest bekommt der Käse seine Würze.

Regelmäßig gebürstet, gesalzen und gewendet reift der Bergkäse zuerst auf der Alm und dann kommt er ins Tal, weil die Alm in den strengen Wintern nicht erreichbar ist. Die Laibe werden aus dem Käsekeller heraus getragen, ins Tal gefahren und kommen dort in den Keller der stillgelegten Käserei Außerladscheider in Zellbergeben, wo Sepp Kogler sich weiter um sie kümmert, bis Teile der Produktion im nächsten Sommer wieder auf die Alm kommen. Heuer waren es 38 Laibe, welche wieder kurze Zeit auf der Alm verbringen konnten, alle anderen wurden bereits im Winter verkauft. Von diesen 38 Laiben waren übrigens auch einige bereits verkauft, reifen aber auf Wunsch der Käufer noch einige Monate weiter nach.

Am Ende des letztjährigen Almsommers wurden von der „Stoankasern“ 450 Laibe Bergkäse ins Tal gebracht. Im heurigen Almsommer lagern bis heute bereits 280 Laibe im Keller. Es ist übrigens ein reiner Naturkeller, ohne jede Kühlung, die ist gar nicht notwendig, es herrschen hier konstante acht Grad Celsius. Der Käsekessel wird noch mit Holz geheizt und mit der Schaufel trägt der Käser die Glut von einem Kessel zum nächsten.

Schon der Vater von Josef Kogler war 43 Jahre Käsermeister in Aschau. Sepp Kogler ist Käser seit er 14 Jahre alt ist. Mit 60 Jahren, nach 45 Jahren als Käser in der Sennerei Aschau, ist er in Pension gegangen und seither käst er auf der „Stoankasern“, kann also in Kürze sein 60igjähriges Berufsjubiläum feiern. Mit seinen 73 Jahren bewältigt er die ganze Arbeit fast alleine, nur unterstützt von einem Melker in der Früh und einem Gehilfen für die Käsepflege. In den Morgenstunden wird gemolken, vormittags gekäst und nachmittags im mit hunderten Käselaiben gefüllten Lager gearbeitet. Je nachdem, welcher Käse gerade produziert wird, ist zwischen halb eins und halb drei nachmittags dann Ruhezeit und das Tag für Tag vier Monate lang.

Bei der Almkäserei kommt es einzig und allein auf das gute Gespür, die Erfahrung und das Wissen des Käsers an und Sepp Kogler kann aus dem Erfahrungsschatz von sechs Jahrzehnten schöpfen. Das beweisen der feinen Milchschimmel des Tilsiters und seine

Eigenschöpfung, die kleinen Rotschmierelaibe.

So verbringen wir an diesem heißesten Tag des Sommers, da die Temperaturwerte im Tal Werte weit jenseits der 30-Grad-Marke erklettern, einen herrlichen Tag auf 2.000 Meter Seehöhe und genießen die gute Almluft und den guten Almkäse.

Alm-Wörterbuch

Alm (in Westösterreich Alpe): hochgelegene Weidefläche.

Bergmähder: Blumenreiche Wiese in steiler Lage, die gemäht wird, oft nur händisch.

Bestoßung: die Anzahl des Weideviehs bezogen auf die Fläche.

Galtviehalmen: Hier weiden Jungkalbinnen, die noch nicht trächtig sind und keine Milch geben.

Melkalm: Die Milch wird zur Weiterverarbeitung ins Tal transportiert.

Sennalm: Aufwändigste Form der Almbewirtschaftung. Aus der frischen Milch werden vor Ort Butter und Käse erzeugt.

Schwenden: Entfernen von Gehölzen und Unkräutern aus der Almweide.

Rund zwei Drittel der 155.543 Tiroler Kühe und Pferde kommen im Sommer auf die Alm. Je nachdem wie hoch die Weidefläche liegt, sind sie zwischen drei und vier Monaten oben. Während in Tirol etwa die Hälfte der Milchkühe auf die Alm kommt, liegt der österreichweite Durchschnitt bei nur einem Prozent. Tirol hat 2.081 Almen mit Milchverarbeitung, 1.777 verfügen über eine Anlieferungsmenge, 128 über eine Direktverkaufs-Referenzmenge und 176 über eine Anlieferungs- und Direktverkaufs-Referenzmenge. Es werden genau 37.228 Tonnen Almmilch produziert, das sind 13,5 Prozent der Milchanlieferung von Tirol. Im Durchschnitt verfügen die Almen über 21.000 Kilogramm Liefermenge pro Betrieb. Die Tiroler Almen umfassen eine Gesamtfläche von rund 400.00 Hektar. Etwa die Hälfte davon – 185.000 Hektar – ist Futterfläche. Der Rest sind Wald, Ödland oder Felsen. Die Futterfläche im Tal ist mit rund 100.000 Hektar nur knapp halb so groß wie die Futterfläche der Almen.

Teilnehmerrekord bei der 15. Almkäseolympiade

Mit einem Volksfest und so vielen Teilnehmern wie noch nie ging am 26. September 2009 in Galtür im Tiroler Paznauntal die 15. Almkäseolympiade über die Bühne. Senner von 107 Almen aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Liechtenstein legten 180 Käse zur Bewertung vor. Der Tagessieg ging an Vorarlberg, an die Alpe Steris in Raggal im Großen Walsertal. Insgesamt wurden 18 Sennerharfen in Gold, 21 in Silber und 29 in Bronze wurden vergeben.

Die Experten der Jury beurteilen dabei nicht nur Geschmack und Konsistenz, sondern auch Aussehen und Lochung der Käse. Besonderer Wert wird dabei auf die natürliche Herstellung gelegt – nur aus frischer Almmilch produzierte Käse können auf die begehrte Auszeichnung hoffen.

Die Organisation der Veranstaltung lag in den Händen der Jungbauernschaft Galtür und die Jury stand unter dem Vorsitz von Ing. Bernhard Kupfner von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz.

Die Veranstaltung versucht eine Brücke zwischen alpiner Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie sowie den Konsumenten zu schlagen. „Die Käser wollen sich durch die Almkäseolympiade deutlich von Molkereien abgrenzen und die Almbewirtschaftung hervorheben. Bei uns bekommen die Senner die Möglichkeit, sich den Verbrauchern sowie Experten zu präsentieren“, so die Veranstalter. Der Erfolg bestätigt das Engagement: In den vergangenen Jahren wurde eine gestiegene Nachfrage nach lokal produzierten Qualitäts-Produkten verzeichnet. Zunehmend findet man vermehrt auch in den lokalen Lebensmittelgeschäften und Gastronomiebetrieben frische Butter und Käse direkt von den Almen. Die Siegerehrung wurde am Abend mit einer Bombenstimmung durchgeführt. Es wurde kolportiert, dass die letzten Gewinner erst im Morgengrauen die Veranstaltung verließen.

TAGESSIEGER

Alpe Steris	**Christoph Schwarzmann**	**Raggal**	**A**	**19,00**

Weichkäse mit Schmiere				
Gold:				
Schönangeralm	Johann Schönauer	Auffach	A	19,00
Bronze:				
Alpe Rona	Oswald Reinher	Schwarzenberg	A	17,50
Putzen Alm	Karl Walch	St. Anton	A	17,50
Alpe Tannenboden	Christian Fliri	Flumserberg	CH	17,50
Schimmelkäse				

Bronze:

Faulbrunnalm	Hermann Huber	Galtür	A	17,50

Spezialitätenkäse

Bronze:

Alpe Parfpfienz	Rudi Burtscher	Gurtis	A	17,50
Reschner Alm	Petra Gerwers	Reschen	A	17,50
Eng Alm	Thomas Thaler	Hinterriss	A	17,50

Grau- und andere Sauermilchkäse

Gold:

Alpe Stalanz	Hansl Streng	Ried i. O.	A	19,00

Silber:

Alpe Parfpfienz	Rudi Burtscher	Gurtis	A	18,50
Maldonalm	Albin Senn	Imst	A	18,00

Almemmentaler

Bronze:

Schönangeralm	Johann Schönauer	Auffach	A	17,50

Oberinntaler Almkäse bis 35 % F.i.T.

Gold:

Scheibenalm	Heinz Wurm	Galtür	A	18,50

Bronze:

Alpe Versing	Andreas Grünauer	See	A	17,50

Oberinntaler Almkäse über 35 % F.i.T.

Silber:

Alpe Stalanz	Hansl Streng	Ried i. O.	A	18,00
Alpe Falkauns	Thomas Moritz	Kaunerberg	A	18,00

Bronze:

Alpe Verwall	Oliver Scherl	St. Anton	A	17,50

Schnittkäse über 45 % F.i.T.

Gold:

Latscher Alm	Ernst Patscheider	Mals	I	19,00
Alp Praditschöl	Max Eller	Scuol	CH	19,00
Alpe Sücka	Ernst Buff	Triesenberg	FL	18,50
Eng Alm	Thomas Thaler	Hinterriss	A	18,50
Alpe Sezner	Erika Lussi	Vignogn	CH	18,50
Planeiler Alm	Martin Paulmichl	Mals	I	18,50

Silber:

Alp Calfeisen	Andreas Iten	Unerägeri	CH	18,50
Alp Turneri	Romana Duschletta	Grüsch	CH	18,00
Alp Selva	Martin Capaul	Vals	CH	18,00
Alp Astras Tamangur	Marcel Adam	Scuol	CH	18,00
Tarscher Alm	Josef Ladurner	Latsch	I	18,00
Prader Alm	Brigitte Raich	Prad	I	18,00
Alp Partnun	Claudia Räbsamen	St. Antönien	CH	18,00
Alp Nadels	Simon Lutz	Speicher	CH	18,00
Alp Larein	Christian Abderhalden	Jenaz	CH	18,00

Bronze:

Hintere Alp	Martin Auer	Untervaz	CH	17,50
Alp Drusa	Christian Danler	Schiers	CH	17,50
Alp Lerch	Handjörg Fiegl	St. Martin	CH	17,50
Alpe Gamperdona	Gerhard Salzgeber	Nenzing	A	17,50

World Cheese Award

Die World Cheese Awards, die offiziellen Käse-Weltmeisterschaften, finden vom 1. bis 3. Oktober 2009 zum ersten Mal auf den Kanarischen Inseln statt, in Las Palmas auf Gran Canaria. 2.440 Käse aus 34 Ländern der Erde stellen sich in 61 Klassen einer internationalen Fachjury von 150 Juroren aus 24 Ländern, darunter auch Mexiko, Südafrika, Japan und Australien.

Insgesamt werden 140 Goldmedaillen und natürlich entsprechend Silber und Bronze und weitere Auszeichnungen vergeben.

Der allerbeste Käse ist nach dem Urteil der Jury einer der kleinsten und optisch unauffälligsten, der kanadische „Cendrillon“ (Aschenbrödel) von La Maison Alexis de Portneuf in Québec. Dieser mit Asche überzogene Ziegenkäse hat eine Rinde, die etwas an eine Marmortextur erinnert. Der Käsekörper ist glatt und elfenbeinfarbig. Er hat einen starken und scharfen Geschmack.

Österreich holt dabei drei Goldmedaillen, zwei in Silber und fünf in Bronze. Vorarlberg ist mit sechs Awards das erfolgreichste Bundesland, gefolgt von Oberösterreich mit drei und Tirol mit einer Auszeichnung.

Gold gibt es für die Gmundner Molkerei (Oberösterreich) mit dem Traunkirchner Raclette Gold und die Sulzberger Käserebellen (Vorarlberg) mit dem Biokäser-Bergkäse und dem Kräuter Rebell.

Silber ergeht an den Tyroler Senn-Käse der Pinzgauer Milchproduktionsgesellschaft, Betrieb Kösen, und den Alma Vorarlberger Bergkäse, 3 Monate gereift, ggU der Rupp Käseexport.

Bronze erringen der Schärdinger Goudette und der Schärdinger Österkron der Berglandmilch, der Höhlen-Rebell der Sulzberger Käserebellen, der Rupp Vorarlberger Premium Bergkäse, 10 Monate gereift, ggU und der Alma Vorarlberger Bergkäse, 6 Monate gereift, ggU der Rupp Käseexport.

Die Käse-Kaiser sind vergeben

Das Casino Velden bot den Rahmen für die diesjährige Käse-Kaiser-Gala, welche am 21. Oktober 2009, bereits zum vierzehnten Mal über die Bühne ging. Die Gewinner dürfen im Jahr 2010 das Käse-Kaiser Symbol für alle Werbe-, PR- und Marketingaktivitäten verwenden.

Auch heuer wurden die goldenen Käse-Kaiser-Trophäen in den Kategorien Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse mild-fein, Schnittkäse g´schmackig, Schnittkäse würzig-kräftig, Hartkäse, Käsespezialität und Innovation verliehen. Darüber hinaus wurden der „Beliebteste österreichische Käse in Deutschland“ sowie die schönsten Käsevitrinen des Landes gekürt.

Der gebürtige Wiener Herbert Grundacker wurde zum **„Käsesommelier des Jahres“** gewählt. Bereits im Jahre 1996 absolvierte er als einer der ersten die Prüfung zum Diplom-Käsesommelier.

Bei der Wahl der **schönsten Käsevitrinen** legte die fachkundige Jury ihr Augenmerk nicht nur auf die ansprechende Gestaltung, sondern auch auf viele weitere Faktoren. So waren beispielsweise auch das Know How und die fachliche Kompetenz des Käsepersonals, die freundliche Beratung sowie die Präsentation der Käseprodukte im Verkaufsraum ausschlaggebend für die jeweilige Punktevergabe. In sechs Kategorien wurden Punkte vergeben Sechs Kategorien galt es zu bewerten. Die Juroren vergaben dabei Punkte für die Verkaufsberatung, das Erscheinungsbild der Käseabteilung, die Fachkompetenz des Personals, die Vielfalt des Käseangebots im Verhältnis zur Verkaufsfläche sowie die besonders kreative Gestaltung der Käsetheke. Zusatzpunkte gab es außerdem für spezielle Leistungen oder Besonderheiten in der Käseabteilung.

ALLE SIEGER AUF EINEN BLICK

Kategorie: Frischkäse

Schärdinger Bojar Kren-Karotte — Berglandmilch reg. Gen.m.b.H./ Betrieb Aschbach

Kategorie: Schnittkäse mild-fein

Kärntnermilch Drautaler — Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.

Kategorie: Schnittkäse g’schmackig

Murtaler 45% F.i.T. — Obersteirische Molkerei eGen

Kategorie: Weichkäse

Schärdinger Kaisertaler — Ennstal Milch/ Betrieb Stainach

Kategorie: Schnittkäse würzig-kräftig

Schärdinger Dachsteiner — Berglandmilch reg. Gen.m.b.H./ Betrieb Voitsberg

Kategorie: Hartkäse

Andreas Hofer Jubiläumskäse — Tirol Milch reg. Gen.m.b.H.

Kategorie: Käsespezialitäten

Schärdinger Affineur Kracher — Ennstal Milch / Betrieb Gröbming

Kategorie: Innovationen

Affineur-Käse-Sortiment — Hofkäserei Deutschmann

Kategorie: Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Schärdinger Moosbacher — Berglandmilch reg. Gen.m.b.H./ Betrieb Voitsberg

Kategorie: Schönste Käsevitrine kleiner/großer LH bis 600 Quadratmeter

Unimarkt — Hauptstrasse 63, Gaspoltshofen 4673

Kategorie: Schönste Käsevitrine Supermärkte von 600 bis 1.600 Quadratmeter

Billa Feinkost — Jakominiplatz 12, 8010 Graz

Kategorie: Schönste Käsevitrine Verbrauchermärkte von 1.600 bis 2.600 Quadratmeter

Merkur — Ossiacherbundesstrasse 1, 9560 Feldkirchen

Kategorie: Schönste Käsevitrine Großverbrauchermärkte über 2.600 Quadratmeter

Interspar — Kaplanstraße 6, 2020 Hollabrunn

Kategorie: Käsesommelier 2010

Herbert Gundacker Diplom Käsesommelier

Kategorie: Ehrenkaiser 2009

Unser Ehrenobmann Hermann Hotter

Für Menschen, die dem Produkt Käse mit bemerkenswerter Faszination begegnen und dadurch Besonderes an der Weiterentwicklung der Käsekultur geleistet haben - ging mit dem Tiroler Hermann Hotter an einen Menschen, der der Käse-Meisterei sein gesamtes Leben gewidmet hat. Tatendrang und Leidenschaft in Verbindung mit einer erheblichen Portion Motivation ließen ihn mutig neue Wege beschreiten und auf diese Weise seinen Teil zur Weiterentwicklung der Käsekultur beitragen. So hat er mit dem Wissen, dass österreichische alpine Milchprodukte und ganz besonders Käse das Potenzial haben, im internationalen Vergleich im absoluten Spitzenfeld zu liegen, die „Käsiade“ im Hopfgarten - einen olympischer Käsewettbewerb – ins Leben gerufen.

Was bleibt von der Geschichte

Im Morgennebel eines später strahlend schönen Herbsttages (wobei gesagt werden muss, dass er die meisten Sommertage dieses Jahres was Sonne und Temperaturen angeht, um Längen schlägt) brechen wir am Mittwoch, den 7. Oktober 2009, auf und gehen anlässlich des heurigen Landesgedenkjahr 1809 – 2009 bei unserer Herbstlehrfahrt auf Spurensuche in Südtirol.

Als gestandene Milchwirtschaftler gilt allerdings der erste Halt dem Milchhof Sterzing, der heuer sein 125jähriges Bestandesjubiläum feiern kann. Milchwirtschaft im kleineren Ausmaß wird in Sterzing und Umgebung bereits seit Jahrhunderten betrieben, denn die Höhenlage und das relativ raue Klima des Gebietes bieten von jeher wenig Alternativen zur Milchwirtschaft. Wie der langjährige (30 Jahre!) Obmann des Milchhofes Sterzing, Franz Hochrainer, ausführt, wächst auf 900 Meter über dem Meeresspiegel nur mehr Gras, woraus die Bauern Milch produzieren. Schon um 1850 gibt es in Sterzing und Umgebung kleinere Hauskäsereien, die überwiegend den Eigenbedarf decken.

Der Milchhof Sterzing kann auf eine sehr lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Am 7. September 1884 wird die Dampfmolkerei-Genossenschaft Sterzing aus der Taufe gehoben, die insgesamt 20 Landwirte aus der Stadt und Umgebung als Gründungsmitglieder zählt. Zu dieser Zeit gibt es im oberen Eissacktal drei Sennereigenossenschaften und zwar Stange, Stilfes und Sterzing. Ziel ist es gewesen, die gesamte Milch erstmals planmäßig zu erfassen und zu verarbeiten. Über 100.000 Kilogramm Milch können während des ersten Jahres im neu errichteten Molkereigebäude in der Hochstraße zu Butter und Magerkäse verarbeitet werden. Die Sterzinger Teebutter wird bald aufgrund ihrer guten Qualität weithin bekannt. Mit dem Ankauf einer Milchzentrifuge aus Schweden beginnt ein kontinuierlicher Aufschwung, der bis heute die Philosophie des Unternehmens steuert.

Um die Jahrhundertwende steigt die Mitgliederzahl auf rund 60 an, die jährliche Milchlieferung erhöht sich auf 800.000 Kilogramm. Der Anschluss einer Verkaufsfiliale an die Molkerei im Jahr 1928 ermöglicht eine bessere Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Milchprodukten. Der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges bedeutet einen herben Rückschlag. Umso größer ist der Wille zum Wiederaufbau und tatsächlich geht die Entwicklung mit Riesenschritten voran. Um 1950 zählt die Genossenschaft bereits 120 Mitglieder, die Jahresliefermenge beträgt rund 1,5 Millionen Kilogramm Milch, und in den nächsten Jahren folgen verschiedene Um- und Ausbauten.

1969 erfolgt die Fusion mit der Sennereigenossenschaft Stange; rund 300 Mitglieder liefern nun eine Jahresmenge von rund 4 Millionen Kilogramm Milch. Diesen Anforderungen kann das bisherige Firmengebäude nicht mehr gerecht werden, sodass 1974 der Betrieb in die Jaufenpass-Straße umzieht. Hier wird 1976 auch mit der Becherabfüllung begonnen. Seit diesem Jahr führt das Unternehmen seinen heutigen Namen – Milchhof Sterzing.

1983 folgt die nächste Fusion mit der Sennerei Stilfes, wodurch man eine Verarbeitungsmenge von 13 Millionen Kilogramm erzielt und das Sammelgebiet vom Brenner bis Mauls, einschließlich der Seitentäler Pflersch, Wiesen/Pfitsch und Ratschings/Ridnaun klar

abgrenzt.

In den kommenden Jahren folgen Bauarbeiten wie beispielsweise die Errichtung einer Halle für die Joghurtproduktion, ein Zubau mit Produktionsräumen und Kühllagern sowie ein neuer Verwaltungstrakt. Gleichzeitig wird ein eigenes Vertreternetz auf- und ausgebaut.

In den vergangenen zehn Jahren sind 30 Millionen Euro in Erweiterungs- und Modernisierungsmaßnahmen investiert worden. Es entstehen neue Abfüllanlagen, eine vollautomatische Palettierung, ein neues Logistikzentrum sowie vollautomatische Hochregallager.

Der Milchhof Sterzing ist ein moderner Verarbeitungsbetrieb, der heute 458 aktive Mitglieder zählt und jährlich 43 Millionen Kilogramm Milch zu fast 100 Prozent veredelt, es wird sogar Milch vom Milchhof Bozen zugekauft. Im Dezember wird dazu immer ein Programm erstellt, wie viel Milch im Jahr bzw. im Monat gebraucht wird und dahingehend werden die Dispositionen getroffen. Der Milchhof Sterzing beschäftigt 136 Mitarbeiter (wobei rund 40 Prozent der Mitarbeiter Kinder oder Angehörige von Milchlieferanten sind), der Verkauf wird italienweit mit 19 Außendienstmitarbeitern organisiert und ist im Bezirk nicht mehr wegzudenken. Wohl auch aufgrund der Tatsache, dass die Landwirtschaft im Wipptal keine Alternative zur Milchproduktion bietet.

Trotzdem zählt das Unternehmen eher zu den kleineren bis mittleren Genossenschaften des Landes. Aber auch die Kleinen können in Marktnischen erfolgreich wirtschaften. Wie in allen Produktionszweigen wird auch im Lebensmittelsektor eine Spezialisierung unumgänglich, um der starken Konkurrenz standhalten zu können. In Sterzing ist diese Entscheidung bereits vor Jahren zu Gunsten von Joghurt und Butter gefallen, denn mit diesen Produkten hat die Sterzinger Marke in den vergangenen Jahrzehnten den größten Erfolg erzielt.

Täglich werden bis zu 130.000 Liter Milch von den 458 aktiven Mitgliedern angeliefert. Der Anteil der Biomilch beträgt dabei 8,4 Prozent, das entspricht zirka 3,6 Millionen Liter im Jahr, die von 45 Biobauern aus ganz Südtirol geliefert und ebenfalls zu Joghurt, Butter und Frischmilch verarbeitet werden. Der Milchhof Sterzing ist der einzige Südtiroler Betrieb, der eine Biolinie produziert und der Jahresumsatz liegt bei 62 Millionen Euro.

Die Selbstbeteiligung der Landwirte am Milchhof beträgt 25 Euro pro 1.200 Liter, wobei alle drei Jahre eine Anpassung an die Liefermenge erfolgt. Im Jahr 2008 wird in Südtirol ein durchschnittlicher Erzeugermilchpreis von 48 Cent pro Liter Milch ausbezahlt, im Milchhof Sterzing liegt der durchschnittlich an die liefernden Landwirte ausbezahlte Milchpreis bei 53 Cent für konventionelle und 62 Cent für biologische Milch. Dabei ist der Auszahlungsmodus so, dass beispielsweise alle zwei Monate eine Akontozahlung von 31 Cent je Liter erfolgt und dann im April nach der Vollversammlung und dem Vorliegen des Betriebsergebnisses die Restzahlung. Aufgrund guter Milchqualität können so manche Landwirte auf einen Milchpreis von 58 Cent das Liter kommen. Bei den Akontozahlungen erhalten die Landwirte für Biomilch einen Aufschlag von 15 Prozent auf konventionelle Milch und die Restzahlung nach der Jahresabrechnung. Dabei wird für die Biolinie neben der eigenen Sammlung auch eine eigene Buchhaltung durchgeführt.

Die Joghurtproduktion ist das Herzstück der Sterzinger Produktionspalette. 31.000.000 Kilogramm, das entspricht zirka 248 Millionen Bechern, mit einem Jahresumsatz von 52 Millionen Euro, verlassen die Produktionshalle, wobei ein kleiner, aber steter jährlicher Zuwachs zu verzeichnen ist. Beliefert wird der ganze italienische Stiefel. Eine eigene Verkaufsorganisation mit 19 Vertretern auf Provisionsbasis und einem fest angestellten Direktor deckt ganz Italien ab. Wegen der Frische und der kurzen Verfallszeiten bei Joghurt, welches ohne Konservierungsmittel hergestellt wird, ist die Nähe zwischen Produzent und Konsument ein gewichtiges Verkaufs- und Kaufargument. Es muss viel Joghurt verkauft werden, um die benötigte Wert-

schöpfung zu erzielen und es kommt darauf an, den Joghurt schnell vor Ort zu liefern. Dazu sind eigene Verteilerlager in Rom, Florenz und Verona angemietet worden. Die Handelsfirmen halten selber keine Lager mehr und lasten die Lagerkosten auf die Lieferanten aus. Produziert wird auf 50 Tage Fälligkeit, bei Stockung der Produktion können die Betriebe 30 Tage weiter beliefert werden. Zwei Elektriker und zwei Schlosser halten den ganzen Betrieb am Laufen und die wichtigsten Ersatzteile sind ständig auf Lager.

120 verschiedene Sorten Joghurt werden angeboten, dabei werden soweit möglich bewusst typisch heimische Zutaten zur Verfeinerung ausgesucht (persönlich habe ich Honig/Melisse verkostet, einfach delikat dieser Hauch von Melisse), ansonsten kommen die Früchte von Darbo, der Agrana oder einem italienischen Lieferanten. Am stärksten nachgefragt wird Erdbeerjoghurt, gefolgt von den Geschmacksrichtungen Kaffee, Schwarzbeeren, Vanille und Waldbeeren. Eigentlich nur für einige wenige Liebhaber wird Zitronenjoghurt erzeugt. Mit 81 Prozent Eigenmarkeanteil nimmt der Milchhof Sterzing in Italien den vierten Platz hinter den multinationalen Firmen Müller, Danone und YOMO ein. Der Marktanteil beträgt im Jahr 2008 zirka 6,4 Prozent. Joghurt im Glas beispielsweise wird bis Hamburg geliefert und wer von einem der italienischen Flughäfen aus startet, kann Joghurt der Cooperativa Latteria Vipiteno genießen. Bei jeder Einführung einer neuen Sorte oder bei jedem Versuch in einem neuen Land Fuß zu fassen, muss genau darauf geachtet werden, ob es sich rechnet. Die Kühlregale in den Supermärkten haben nur eine bestimmte Größe und dort gibt es wiederum fixe Stellplätze für Joghurt. Für jedes neue Produkt, muss ein anderes hinaus und daher gilt es genau zu rechnen, ob es sich auszahlt, sich dort einzukaufen. Denn wenn ein Produkt nicht läuft, ist das investierte Geld weg. Der Milchhof Sterzing hat eine schmale Führungsebene, einen Direktor, vier Abteilungsleiter. So können schnell Maßnahmen getroffen und umgesetzt werden.

Ein weiteres bedeutendes Produkt ist die Sterzinger Butter, deren besondere Qualität bereits vor einem Jahrhundert bekannt war. Sie nimmt mit 8,77 Prozent, nach dem Joghurt mit 78,3 Prozent, den zweiten Platz in der Produktion des Wipptaler Betriebes ein. Die weitere Produktion umfasst zudem Frischmilch, Tankmilch, H-Milch und Frischsahne.

Der Milchhof Sterzing ist mit modernster Technik und Automation ausgestattet. Ende 2008 ist das neue Kommissionierlager in Betrieb genommen worden, in welchem ein fixer Stellplatz für jede Joghurtsorte zur Verfügung steht und das mit dem neuen System WAMAS 2008 für Lagermanagement und Materialfluss ausgestattet ist. Dieses übernimmt die Ware von der Produktion bzw. die Handelsware aus dem Wareneingang, steuert den Transport in die beiden Hochregallager, optimiert die Online-Kommissionierung und organisiert den Versand mit Verladekontrolle und Zuordnung zu den LKWs. Pro Tag werden bis zu 1.050 Palettenein- und Ausgänge registriert. Die Gesamtkosten der Investition belaufen sich auf 5,7 Millionen Euro. Das ganze Bestellwesen läuft papierlos online über Computer.

Jetzt geht die neue Abfülllinie in Betrieb, die in der Lage ist, die bestehende Produktionskapazität zu verdoppeln. Die alten Anlagen sind an ihre Kapazitätsgrenze gelangt. Die Gesamtkosten dieser neuen Abfülllinie mit sämtlichen Verbesserungen, die gleichzeitig umgesetzt worden sind, belaufen sich auf zirka 6,7 Millionen Euro. Es handelt sich um eine vollaseptische Abfüllanlage, die sowohl den Becher als auch den Deckel sterilisiert bzw. den Becher auch auf seine Dichtheit kontrolliert. Das moderne Steuerungsprogramm schleust bei jeder Fehlfunktion den Becher aus bzw. stellt die Anlage automatisch ab. Im Rahmen der Implementierung der neuen Abfülllinie wird bei der Joghurtproduktion die Wärmerückgewinnung eingebaut, sodass in Zukunft 30 Prozent Energie eingespart werden können.

Diese neue Anlage verfügt über eine Stundenkapazität von 38.000 bis 40.000 Becher. Hier werden vor allem die großen Sorten

abgefüllt, also Produktionen von 30 Paletten und mehr. Ein weiterer Vorteil der Anlage ist die große Flexibilität, da der 125 Gramm Becher, der 125 Gramm Becher mal zwei, der 125 Gramm Becher mal acht und auch der 500 Gramm Becher abgefüllt werden können. Bisher ist im Dreischichtbetrieb gearbeitet worden, das heißt 24 Stunden rund um die Uhr. Bei Vollbetrieb der neuen Anlage soll der Nachtturnus wieder abgeschafft werden.

Somit kann künftig bei gleicher Produktion in etwa mit demselben Personal das Auslangen gefunden werden. Pro Schicht arbeiten vier Mitarbeiter auf dieser neuen Anlage.

In Grundzügen wird bei der Joghurtherstellung die Milch zuerst auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt. Überschüssiges Milchfett wird in Zentrifugen abgetrennt. Es kann der Gehalt an Trockenmasse durch Zugabe von (Mager-)Milchpulver gesteigert werden, was die Stichfestigkeit des fertigen Joghurts erhöht. Anschließend wird die Milch zur Abtötung aller unerwünschten Bakterien und auch zur Konsistenzverbesserung entweder pasteurisiert und ultrahocherhitzt.

Nach erfolgter Homogenisierung, bei der die in der Milch enthaltenen Fettkügelchen zerkleinert werden, um eine Aufrahmung zu verhindern, wird die Milch auf zirka 35 bis 40 Grad Celsius abgekühlt und in einen Reifetank gefahren. In diesen Milchlagertank werden nun spezielle Joghurtbakterienkulturen zugegeben, mit einem Rührwerk wird kurz durchgemischt und die Milch „brütet“ bei ausgeschaltetem Rührwerk im Lagertank „vor sich hin“.

Die Kulturen beginnen ihr Werk. Bei der Fermentation wird aus dem Milchzucker durch Vergärung Milchsäure gebildet. Diese bewirkt, dass sich die Milcheiweiße zusammenlagern. Eine Gallerte entsteht. Gleichzeitig wird auch das Aroma gebildet, welches hauptsächlich aus den Stoffwechselprodukten der Bakterien besteht, wie beispielsweise Diacetyl, Acetaldehyd und verschiedenen Säuren. Dieser Vorgang dauert zwischen sechs und acht Stunden, abhängig von den verwendeten Kulturen und der Temperaturführung.

Nach Erreichung des gewünschten pH-Wertes von ungefähr 4,4 wird wieder gerührt und gekühlt, womit die weitere Säuerung unterbrochen wird. Die Joghurtmasse kann dann in Becher abgefüllt werden. Je nach Geschmacksrichtungen können beispielsweise noch Fruchtzubereitungen oder Vanillearoma untergerührt werden.

Bevor die Milch, die von vier Milchsammelfahrzeugen mit acht Mitarbeitern täglich frisch geholt wird, in die Stapeltanks (neun Stapeltanks von 15.000 bis 65.000 Liter) gepumpt wird, erfolgt eine Hemmstoffprüfung. Gleich neben der Anzeigentafel, die Auskunft über Milchmenge und Temperatur gibt, steht die Eindampfungsanlage. Statt der früher beschriebenen üblichen Zugabe von Magermilchpulver werden bis zu achtundzwanzig Prozent Wasser entzogen und so die Milch bei einer Stundenleistung von 12.000 Liter für die Joghurtbereitung eingedickt.

Es hat sich gezeigt, dass der Joghurt besser wird, wenn die Bakterienstämme selbst gezüchtet werden, sie sind dann widerstandsfähiger. Zwei verschiedene Kulturen sind in Verwendung, eine eher säuerliche, spritzigere für das Fruchtjoghurt, wo der pH-Wert weiterarbeitet und fast auf 3,8 herunter geht und eine mildere Kultur für das Naturjoghurt ohne Fruchtzusatz.

Die Umstellung auf die Joghurtproduktion hat auch einiges an Überraschungen mit sich gebracht. So sind beispielsweise aufgrund der Höhenlage stärkere Becher notwendig. Als einmal eine Charge nach England geliefert wurde, unter dem Meeresspiegel durch den Ärmelkanal durch, sind die Joghurtbecher zuerst zusammengedrückt worden und bei der anschließenden Kühlung gesprungen. Ist bei der Fahrt über einen Bergpass der Joghurtkübel nicht fest geschlossen, wirft der Deckel Wellen. Emmentalerlaibe zum Beispiel, die über hohe Gebirgspässe transportiert und dem niederen Luftdruck ausgesetzt werden, kann es zerreißen.

Bei der Verkostung zu der Molkereidirektor Dr. Günther Seidner lädt, wird die Firmenphilosophie unter Beweis gestellt, dass die beste Werbung das Produkt selbst ist. Der Milchhof Sterzing hält seine Ausgaben für Werbemaßnahmen gering, die Konsumenten bleiben nach Aktionen beim Sterzinger Joghurt, weil es einfach wirklich gut, fruchtig, cremig und frisch ist.

Bei der Weiterfahrt über den Jaufenpass steigen wir zuerst über die Nebelgrenze hinauf und haben dann auf der anderen Seite eine herrliche Sicht auf das Passeiertal. In St. Leonhard in Passeier steht das Wirtshaus am Sand, welches seit 1664 im Besitz der Familie Hofer am 22. November 1767 zum Geburtshaus von Andreas Hofer wird. Sein Name ist untrennbar verbunden mit dem Tiroler Freiheitskampf von 1809. Sein Jahrgang gehört zu den ersten, die Volksschulbildung erlangen. Eben dies soll in der Folge für Hofer und seine schriftlichen Befehle größte Wichtigkeit erlangen. Der Sandwirt ist, wie viele andere Gasthäuer in Tirol, ein zentraler Ort für das ganze Tal. Hier befindet sich heute das Museum Passeier, welches sich in einer Dauerausstellung der Figur und des Menschen Andreas Hofer und der Rebellion von 1809 widmet.

Dabei werden die Ereignisse vor 200 Jahren aus der Sicht von außen auf das „Tirol zu Hofers Zeiten“ gezeigt. Die tiefgreifenden Reformen, die das aufgeklärte Bayern in ihrem neuen Landesteil einführt und damit den Aufstand der konservativen Bevölkerung auslöst. Die Meinung des liberalen, aufgeklärten Bürgertum in Städten wie Bozen, Meran, Innsbruck oder Trient zum Kreuzzug ihrer Landsleute gegen die angeblich gottlose Aufklärung und die Rolle des österreichischen Herrscherhauses und ihre Unterstützung der Tiroler. Diese Ausstellung will die Sicht von Andreas Hofer zurecht rücken und von übertriebenem Patriotismus und blinder Heldenverehrung befreien, ihm die Rolle lassen, welche die Geschichte ihm gegeben hat, aber auch die Mechanismen aufzeigen, die aus einem Menschen „wie du und ich“ mit der Zeit einen Helden machen und zeigen wie vergänglich doch häufig die Ursachen sind, die zu Kriegen führen.

Persönlich muss ich zu dieser Ausstellung sagen, dass ich einiges darüber gelesen habe, was das Land Tirol und sein Volk und darüber hinaus ganz Europa unter der Gewaltherrschaft Napoleons erdulden mussten, da ist von Greueltaten gegen die Zivilbevölkerung die Rede, Brandschatzungen, Plünderungen, Vergewaltigung. Armeen bzw. Soldaten sind nicht gerade zimperlich, wenn es darum geht sich mit, salopp gesprochen, „Vieh, Wein und Weib“ zu versorgen und in ganz besonderem Maß trifft dies die bäuerliche Bevölkerung. Abseits von der ganzen „hohen Politik“ kann hier wohl auch noch ein Grund für den Widerstand gesehen werden. Heutzutage nennt es sich Zivilcourage. So ist meine persönliche Meinung, dass außergewöhnlich ist, mit welchem Mut und welcher Selbstlosigkeit die Männer damals ihre Heimat verteidigten, im Glauben an das eigene Recht und im Vertrauen auf Gott. Die Verwicklung der Politik und wie etwas das gestern noch galt, heute schon nicht mehr wahr ist, sind eine andere Geschichte.

Sieben „Schildhofbauern“ gibt es heute noch im Passeiertal, deren Besitzer kraft einer Urkunde von 1317 in besonderer Weise den Grafen von Tirol bzw. deren Schlosshauptmann auf Schloss Tirol „in Waffen zu Pferd“ zu dienen verpflichtet und dafür von jeglicher Steuerleistung befreit gewesen sind, auch wenn heute nur mehr die wenigsten die cha-

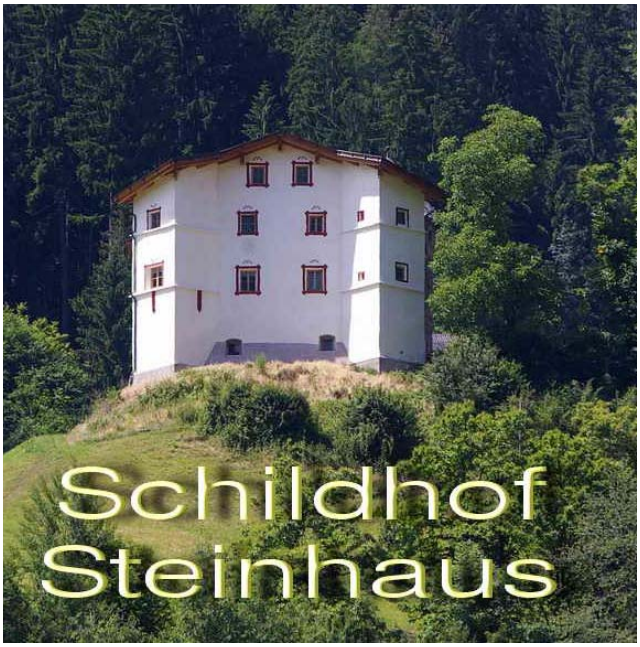
rakteristischen baulichen Merkmale einer mittelalterlichen Burg aufweisen.

Das Tal Passeier stellt – wie schon der Name andeutet – mindestens seit römischer Zeit durch seinen verhältnismäßig leicht benützbaren Übergang über den Jaufen (Jugum) eine viel gebrauchte Verbindungsmöglichkeit zwischen dem Etschtal und dem Inntal dar und ist im Mittelalter die kürzeste Verbindung zwischen der alten tirolischen Hauptstadt Meran und den Städten Innsbruck und Hall. Wein aus dem Süden, Salz aus dem Norden sind seine wichtigsten Frachten.

Die 1774 erscheinende Anich-Karte von Tirol (Atlas Tyrolensis, die erste moderne Karte Österreichs, vom Feldmesser, Kartographen und Kupferstecher Peter Anich (1723-1766) aus Oberperfuß) zeigt, wie sich die Reihe der Schildhöfe links und rechts der Passer hinzieht. Offensichtlich eine bewusst angelegte Verteidigungslinie vor dem Stammschloss der Tiroler Grafen. Anich verzeichnet – wie es seit dem 15. Jahrhundert üblich ist – elf bzw. zwölf Schildhöfe, nämlich am rechten Passerufer: Saltaus, Haupold (Obersaltaus), Weingart (Granstein), Kalbe (Chalbe), Baumkirch (Untergereut), Gereut (Obergereut) und Steinhaus; links Erbion (Orbian), Buchenegg (Puochach), Happerg (Endhof) und Gomion (Camian). Als zwölfter Schildhof wird oft die Jaufenburg genannt oder auch der danebenliegende Hof „Widersicht“. Ursprünglich dürften aber mehr als zwölf Schildhöfe bestanden haben, als „abgekommener“ Schildhof bezeichnet wird beispielsweise der Hof beim „Pseirer“ (Thurn), der mit seinem gut erhaltenen Bergfried und Palas geradezu das Musterbeispiel eines Schildhofes darstellt.

Die sieben größten und wichtigsten Schildhöfe liegen also am rechten Passerufer, die vier kleineren dagegen am linken. Dies dürfte sowohl geographische als auch geschichtliche Gründe haben. Die Hauptstraße des Tals zieht sich am rechten Ufer hin, das linke Ufer ist schattseitig und besteht aus lockerem Gelände und ist daher für die Errichtung starker, wehrhafter Gebäude wenig geeignet. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts werden dort mehrere Anwesen, darunter auch der Schilfhof Buchenegg, von der berüchtigten „Kellerlahn“ verschüttet und zerstört, so dass sie an anderer Stelle neu aufgebaut werden müssen. Außerdem ist die Passer seit alter Zeit sowohl Grafschafts- wie auch Gerichts- und Diözesangrenze, die Tiroler Grafen vermögen die linke Talseite erst verhältnismäßig spät, nämlich nach der Mitte des 13. Jahrhunderts, für sich zu gewinnen.

Die Schildhöfe zählen von Anfang an zu den bedeutendsten Großhöfen des Tals. In den Urkunden tauchen sie um die Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Ihre Mauertechnik passt in dieselbe Zeit. Ihre Besitzer müssen die wohlhabendsten Leute in Passeier gewesen sein und stehen in allernächster Verbindung mit dem Schloss Tirol. Eine Urkunde aus dem Jahre 1317 berichtet, dass der tirolische Landesfürst König Heinrich den Egno von Saltaus für die Zeit seines Lebens von jeder Art Steuern und Lasten befreit. Dafür muss sich dieser verpflichten, dem Landesfürsten innerhalb der Grenzen der ganzen Grafschaft Tirol gerüstet mit einem Streitross im Wert von sieben bis acht Mark Berner ("Mark" ist nur eine Zähleinheit, keine Münze, 1 Mark , das sind 2.400 Berner; ein Rind hat 1.200 Berner gekostet, ein Schwein 720 Berner, ein Schaf 180 Berner, ein Huhn 24 Berner; 280 Mark Berner bedeuten dann den Wert von ca. 560 Rinder), das er beständig halten soll, zu dienen, wann und so oft ihn der Landesfürst dazu auffordern würde. Am selben Tage erhalten, wörtlich gleichlautend, noch sechs anderer Passeirer dieselben Vorrechte, und zwar Haupold, Kellner auf Tirol, Heinold von Passeir, Heinrich von Puochach, Friedrich von Weingart, Richter in Passeir, Friedrich von Gereut und schließlich Berthold von Stainhaus. Die in diesem Freiheitsbrief aufgeführten Höfe tragen die heute noch bekannten Schildhofnamen.



Aber schon im Jahre 1315 sind laut eines erhaltenen Verzeichnisses zehn Personen aus Passier von der damals ausgeschriebenen außerordentlichen Steuer befreit worden, darunter wieder die Besitzer der Schildhöfe Saltaus, Puochach, Damian, Stainhaus, Urbian und Gereut. Diese auffallenden Sonderrechte der genannten Höfe beruhen also auf weit älteren Grundlagen. Um die Wende des 11. zum 12. Jahrhundert weicht die allgemeine Wehrpflicht dem feudalen Rittertum, die Leistung des Ritterdienstes bringt Freiheit von der Steuerpflicht mit sich und umgekehrt. Wer also vom Kriegsdienst befreit ist, muss Steuern zahlen. Der Adelige jedoch und der Freie, welcher aus eigenen Mitteln Rossedienste leisten kann, ist dafür steuerfrei. Die Schildhofbesitzer sind demnach steuerfrei, weil sie dem Landesfürsten Wehrdienste zu Ross leisten.

Außer dieser Steuerfreiheit, die sie mit dem Adel genießen, und zwar bis zur großen Steuerreform unter Kaiserin Maria Theresia im Jahre 1774, haben sie noch weitere Vorrechte. Sie sind von allen Gemeindelasten frei und vom ordentlichen Gericht exempt (unterstehen diesem nicht); sie dürfen im Talgebiet für ihren Hausbedarf frei jagen und fischen; sie dürfen jederzeit Waffen tragen, selbst in der Kirche und vor Gericht; sie brauchen nicht außerhalb der Landesgrenzen zu Felde zu ziehen. Die Schildleute stehen auch unter Wappen. Der Begriff Schildleute oder Schildhofer leitet sich von der Art ihres Waffendienstes „mit Schild und Speer“ her.

Seit 1481 sind sie der Tiroler Matrikel zugeschrieben (seit dem 14. Jahrhundert gibt es ein Verzeichnis der Tiroler Adeligen: den Tiroler Adelsmatrikel, Voraussetzung für eine Immatrikulation waren adelige Herkunft, Tiroler Lebensmittelpunkt (Nord-, Südtirol und Trentino) und Besitzungen in Tirol) und erscheinen in ihren Vertretern (ein oder zwei Mann stark) bis 1790 am offenen Landtag beim Ritterstand. Sie gehören aber nicht dem Adel an und stehen somit zwischen dem Adel und dem Volke. Ihre Sonderstellung haftet nicht an ihrer Person, sondern an ihrem Hofe. Alle diesbezüglichen Vorrechte werden mit den Hofe erworben und gehen mit ihm auch verloren. Die Schildhofer genießen infolge ihres rittermäßigen Waffendienstes sowie ihres Wohlstandes bei der Bevölkerung des Tales hohes Ansehen und bekleiden daher auch vielfach das Amt eines Richters oder Zöllners in Passeir. Ähnlich wie für das Haupt- und Stammschloss Tirol beginnt auch für die Schildhöfe mit der Verlegung der landesfürstlichen Residenz nach Nordtirol im 15. Jahrhundert der Niedergang. Von ihren Freiheiten können ihre Besitzer lediglich das Jagd- und Fischereirecht bis in das 20. Jahrhundert behaupten.

Im Ortszentrum von Dorf Tirol, dem wohl bekanntesten Dorf Südtirols, das immer wieder Schauplatz politischer Auseinandersetzungen gewesen ist, halten wir uns vom Busparkplatz an der Hauptstraße nach links, bevor es auf der Falknerpromenade in nördliche Richtung bergauf geht. Hier haben wir eine herrliche Aussicht über die Weinberge bis hinauf zur 3.081 Meter hohen Texelgruppe. Am Ortsrand von Tirol treffen wir schließlich auf den Schlossweg, der uns linkerhand durch den Köstengraben zum Schloss Tirol hoch führt.

Auf einer Meereshöhe von 620 Metern, dem Sonnenbalkon des Burggrafenamts, einen Steinwurf unter der bekanntesten Burganlage Südtirols, genießen wir daraufhin im Gasthof „Schloss Tirol“ bei frischgepressten Apfel- und Traubensaft im Gastgarten unser Mittagessen.

Als Burggrafenamt wird der Etschtal-Abschnitt in der Nähe von Meran bezeichnet und zwar nicht aufgrund der hohen Dichte an Burgen und Schlössern, sondern weil es be-

reits im Mittelalter ein einheitlicher Verwaltungsbezirk ist und das Kerngebiet des historischen Tirol bildet und somit direkt dem Burggrafen von Tirol untersteht. Es wird heute auch als „das Paradies Südtirols“ bezeichnet, was auch erklärt, warum es immer ein begehrtes und umkämpftes Gebiet gewesen ist.

Keine Burg in Tirol ist für unsere Landesgeschichte so gewichtig wie das Stammschloss der seit 1140 nachweisbaren Grafen von Tirol. In der dortigen Burgkapelle befindet sich die älteste Darstellung des Tiroler Landeswappens, gemalt um 1271/86. Auch der berühmte Altar vom Schloss Tirol (von 1370) ist mit dieser Burg verbunden, die unserem Land den Namen gibt (Original im Tiroler Landesmuseum, Kopie im Schloss). Der Altar ist die erste Stiftung der Herzoge von Österreich an Tirol.

Von Natur aus ist Schloss Tirol nicht sonderlich geschützt. Der Burgberg, ein von Rutschungen ständig bedrohter Moränenhügel, fällt östlich gegen den „Köstengraben“ steil und jäh ab. Gegen Westen und Süden senkt sich das Gelände nur mäßig und gegen Norden löst sich der Bergsporn durch eine Senke vom Hang des Küchelbergs. Bei der Wahl des Platzes haben offenbar wehrtechnische Überlegungen eine geringere Rolle als ihre Lage am Schnittpunkt so wichtiger Verkehrswege gespielt. Von hier zieht die Straße durchs Vinschgau hinauf, jene durchs Etschtal hinab und der bedeutende Weg durchs Passeir gegen Norden. Mit ein Grund dürfte aber auch die überwältigend schöne Aussicht aus den Fenstern des Saals gewesen sein, mit einem einmaligen Panoramablick auf das Burggrafenamt und den Vinschgau.

Die genaue Zeit der Erbauung von Schloss Tirol steht nicht fest. Die frühesten geschichtlich greifbaren Personen, denen dieser mittelalterliche Dynastiensitz zugeschrieben wird, sind die Brüder Albert I. und Berthold I. Grafen von Tirol. Diese mitunter als Gaugrafen des Vinschgaus, mitunter als „Albertiner“ bezeichneten Grafen nennen sich 1141 erstmals „comites Tierolles“ oder „de Tiral“. Zu diesem Zeitpunkt muss die Burg schon als Residenz gestanden haben. Früher ist der Name Tirol von Teriolis abgeleitet worden (Teriolis ist der Name einer römischen Militärstation, die im 4. Jahrhundert nach Christus als Sitz eines Befehlshabers in der Provinz Rätien angeführt wird), später neigt man dazu, den Namen von „terra“ („gute Erde“, wegen des fruchtbaren Bodens) abzuleiten. Schloss Tirol bleibt unter der Herrschaft des Grafen Albert II. von Tirol, mit dem das alte Grafenschlecht 1253 ausstirbt, und unter seinen Erben, den Grafen von Görz-Tirol, Verwaltungszentrum und Fürstensitz.

Nach dem Tod von Meinhard II. im Jahr 1295 und einem vor 1302 nachgewiesenen Brand, der die Burg Tirol offenbar weitgehend zerstört, verlegt sein Sohn König Heinrich die Residenz vorübergehend auf die nahegelegene Zenoburg. In dieser Zeit werden in Schloss Tirol umfangreiche Bauarbeiten ausgeführt. Dies erweisen größere, im landesfürstlichen Raitbuch (= Rechnungsbuch, bei Pflegschaften und Verpfändungen hat der Landesfürst die Kosten von Bauarbeiten an der Burg zu tragen. Solche Bautätigkeiten gehen meist über die landesfürstliche Kammer (=Finanzverwaltung) – ob die nun zahlt oder nicht – und damit in das überlieferte Schriftgut ein. – Dies zeigt, dass es doch einen Sinn hat, wenn Behörden für alles schriftliche Eingaben verlangen und Akten jahrzehntelang lagern.) von 1320 (oder 1321) ausgewiesene Zahlungen an Vinschgauer Amtsmänner, die Material für den Bau in Tirol geliefert haben. Aus Laas kommen je 60 Grame (Balken) von sieben und sechs Klaftern (1 Tiroler kleiner Klafter (alt) entspricht 2,015 m, das sind 4,060 Quadratmeter), 60

„sulen“ (Säulen) von zwei Klaftern, ferner 200 Rafen (Dachsparren). Aus Eyris: 150 schot „schintlen“ und aus Glurns „50 schot schintlen, 400 Flechen“ (Bretter) und 1000 Latten.

Nach Abschluss der Bauarbeiten residiert die Landesfürstin Margarethe wiederum in Schloss Tirol. Zu ihren Lebzeiten ist das Schloss immer wieder der Ort wichtiger geschichtlicher Ereignisse. Nach Vertreibung ihres ersten Mannes, Johann von Luxemburg, wird hier in Gegenwart Ludwigs von Bayern die zunächst vom Papst als ungültig erklärte zweite Heirat Margarethens mit dem Markgrafen Ludwig von Brandenburg geschlossen. Während der Wirrnisse, die in Folge dieser Verbindung eintreten, wird die Burg 1347 von Kaiser Karl IV. vergeblich belagert. 1349, also zwei Jahre nach der Belagerung, wird in den Raitbüchern der enorme Betrag von 195 Mark Bernern für Brennholz verrechnet, das „tempore gwerre“ in die Burgen Tirol, Zenoburg und Ortenstein, offenbar für die Besatzung, geliefert worden ist.

Margarethe, die letzte Landesfürstin von Tirol, ist als alleinige Erbin Tirols Spielball der drei Dynastien der Wittelsbacher, Luxemburger und Habsburger, die alle um ihre Gunst

werben, um das strategisch wichtige Passland Tirol in ihre Hand zu bekommen. Ihr Vater, Herzog Heinrich von Kärnten und Tirol, schließt mit Kaiser Ludwig dem Bayern einen Vertrag, der ihm für seine Tochter die weibliche Erbfolge garantiert, wenn sie mit Genehmigung des Kaisers verheiratet würde. Die zwölfjährige Margarethe wird also 1330 mit dem um vier Jahre jüngeren Luxemburger Johann Heinrich, dem Bruder des späteren Kaisers Karl IV. von Böhmen, vermählt. Die beiden Kinder wachsen zwar zusammen auf, sind sich aber von Anfang an unsympathisch und die Ehe wird nie vollzogen, bis Margarethe ihren Ehemann vertreibt. Als Johann Heinrich am Allerseelentag 1341 spätnachts nach einer Jagd heimkommt und polternd Einlass begehrt, steht er vor versperrten Toren. Er findet auch auf anderen Schlössern in Tirol keine Bleibe. Am 10. Februar 1342 heiratet Margarethe in Meran dann den Wittelsbacher Ludwig I. von Brandenburg, ohne zuerst geschieden worden zu sein, denn eine Ehe, die nie vollzogen worden ist, hat auch nie bestanden. Dieser Meinung allerdings schließt sich Papst Clemens VI. nicht an und spricht den Bann aus, worauf das Volk Margarethe die Schuld an allem Unglück gibt, das über sie hereinbricht.

Ab dem frühen Mittelalter ist der Kirchenbann eine der schlimmsten Strafen, die einem Mensch zuteil werden kann. Das Kirchenrecht unterscheidet den Kleinen und Großen Bann (excommunicatio minor und major oder

Anathema). Ersterer schließt nur von der Gemeinschaft der Sakramente aus und zieht die Unfähigkeit zur Erlangung kirchlicher Ämter nach sich und ist meist zeitlich begrenzt, zweiterer schließt auch von jeder kirchlichen Gemeinschaft, vom bürgerlichen Recht und geselligen Verkehr aus. Der große Kirchenbann schließt die Betroffenen also völlig und ohne zeitliche Begrenzung aus der Gemeinde aus (Exkommunikation). Der Bann ist entweder latae oder ferendae sententiae, als infolge einer allgemeinen gesetzlichen Vorschrift oder infolge eines Urteilsspruchs. Zur Verhängung des letzteren ist jeder Geistliche befugt, der eine selbständige Jurisdiktion für das Gebiet seines Sprengels hat. Wird der Große Bann öffentlich bekannt gemacht, so tritt für jeden Katholiken die Pflicht ein, den Verkehr mit dem Gebannten zu meiden. Im Mittelalter hat die Exkommunikation

(der Kirchenbann) die weltliche „Reichsacht“ zur Folge und damit oft den wirtschaftlichen oder politischen Ruin (jemanden in „Acht und Bann tun“ – aus der Gemeinschaft ausschließen). Gründe für eine Exkommunikation können unter anderem der Bruch des Beichtgeheimnisses, Missbrauch des Abendmahls, tätlicher Angriff gegen den Papst, Bischöfe oder Priester und Abfall vom Glauben sein.

Von daher rührt auch der Beiname „Maultasch“, er bedeutet soviel wie „Hure, liederliches Weib“ und bezieht sich auf Margarethes Lebenswandel. Erst 1359 wird der Bann gelöst. Nach dem Tod Ludwigs 1361 und ihres Sohnes Meinhard III. überträgt Margarethe 1363 die Herrschaft über das Land ihrem Neffen, dem Habsburger Herzog Rudolf dem Stifter von Österreich. Dessen Brüdern Albrecht und Leopold III. dient das Schloss während ihrer Aufenthalte in Tirol als Residenz. An diese Zeit erinnert der sogenannten „Schloss Tirol Altar“, der seinerzeit in der Apsis der oberen Kapelle gestanden hat.

Als Herzog Friedrich (Friedel mit der leeren Tasche) um 1420 den Sitz der Landesfürsten und die Kanzleien nach Innsbruck verlegt, verliert die alte Stammburg zusehends an Bedeutung. Der Landesfürst baut seine Macht mehr und mehr auf die von ihm sehr geförderten Städte auf und so liegt Innsbruck als Sitz der Regierung, die auch die österreichischen Vorlande zu verwalten hat, verkehrspolitisch viel günstiger als Schloss Tirol bzw. Meran. Das Amt der Burggrafen ist seit 1460 in Personalunion mit dem des Landeshauptmannes (Hauptmanns an der Etsch) verbunden. Seit dem 17. Jahrhundert sitzt auf Tirol ständig „nur“ mehr ein Kaplan und ein Unterhauptmann, zeitweilig auch nur ein Förster, der dann als „Waidmann auf Tirol“ bezeichnet wird.

Die Verlegung der Residenz, das stete Abbröckeln des Fundaments (der ganze Osttrakt mit einer Länge von rund 60 Metern stürzt dabei in den Köstengraben) und die offenkundige Vernachlässigung des Schlosses führen dazu, dass die Landeshauptmänner das Schloss immer mehr meiden. Es bleibt ungesichert und vernachlässigt. Das einzige Interesse, das die herabgekommene Burg erfährt, beträgt die Abhaltung der gestifften Jahrtage in der

Kapelle. Vor allem wird Vorsorge getroffen, dass das übliche „Traktieren“ (= bewirten, verpflegen) der zahlreichen zu diesem Anlass nach Tirol kommenden Gäste möglich ist. Schloss Tirol wird also nur noch für die Pilger, die hierher wallfahrten, notdürftig in Schuss gehalten. Das 1798 in Schloss Tirol aufgestellte Inventarliste ist die letzte, welche noch eine große Zahl an wertvollen Gegenstände beinhaltet.

1802 beklagt sich ein Bauoffizial Volderauer bitter über die Armseligkeit der Kapellenausstattung, die der ärmsten Landkirche nachstehe. Er schreibt weiter: „Die geflissentliche Reduction eines Schlosses, wovon das ganze Land seinen Namen erhielt“ sei nicht verträglich mit der „Ehre des regierenden durchlauchtigsten Erzhauses und Landes“ und dies um so weniger, da vom Adel im Burggrafenamt die von Schloss Tirol aus sichtbaren Schlösser, so Turnstein, Lebenberg und Brandis „in sehr guten baulichen Würden unterhalten werden“.

Bei der geringen Obsorge, die schon die tirolischen Behörden dem Schlosse angedeihen lässt, kann es nicht verwundern, wenn sich nach 1806, als Tirol an Bayern fällt und selbst der Landesnamen Tirol verboten ist, die Situation nicht bessert. Dazu kommt noch, dass in den Köpfen der bayrischen Beamten der Geist der Aufklärung noch viel ausgeprägter herrscht und diese für die tirolischen Ahnenkultstätte und das religiöse Heiligtum, das das Stammschloss noch immer darstellt, wenig Verständnis aufbringen. Einem späteren Bericht von 1836 ist zu entnehmen, dass auf den Befehl eines bayrischen Obersten die alte Rüstkammer – es ist dies der unter der Kapelle gelegene „Tempel“ – ganz ausgeleert wird. Das bayrische Rentamt in Meran lässt, wie der Berichterstattet meldet, „die Kapelle so rein ausplündern“, dass sogar eine kleine Orgel, die einem Privaten gehört, mitgenommen worden sei. Diesem Bericht ist ferner zu entnehmen, dass auch das „uralte, wegen seiner Gemälde merkwürdige Altärchen von der k. bayrischen Regierung verkauft wurde“. Es handelt sich dabei um den „Schloss Tirol Altar“.

1807 wird das Schloss selbst um 2.700 Gulden von einem Baron Haußmann gekauft, der die Absicht hat, das Gebäude abzureißen und das Baumaterial zu verwerten. Der Schlossbauer Alois Kofler kauft diesem das Schloss ab und verhindert so die völlige Demolierung. 1816 wird das Stammschloss von der Stadt Meran angekauft und im April des gleichen Jahres, aus Anlass der Heimkehr des Landes, dem Kaiser Franz I. geschenkt! 1838 findet hier die Erbhuldigung statt, bei der die Burggräfler Kaiser Ferdinand in Schloss Tirol Treue schwören und der Enkel des Andreas Hofer mit dem Sandhof belehnt wird. Seit den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts werden in Schloss Tirol Restaurierungsarbeiten vorgenommen. 1918 fällt Schloss Tirol mit der Abtrennung Südtirols an den italienischen Staat, der insbesondere seit 1960 die unterbrochenen Restaurierungsarbeiten wieder aufnimmt. Heute ist Schloss Tirol Sitz des Südtiroler Landesmuseums für Kultur- und Landesgeschichte.

Unser Rundgang beginnt im „Tempel“, den Räumen des unter der Kapelle und dem Saal liegenden Geschosses. Wahrscheinlich lebt in der Bezeichnung „Tempel“ die in der Spätantike übliche Aufbewahrung kostbarer Dinge in den Tempelschätzen fort. Es ist von zwei verschiedenen Räumen, dem „undern“ und „obern Templ“ die Rede. Hier ist der Schatz der Landesfürsten verwahrt worden. Macht und Ansehen eines Herrschergeschlechtes

beruhen ja nicht zuletzt auf der Menge und dem Wert der gehorteten Kleinode: kostbares Tafelgerät aller Art, Schmuck und Gewänder, dazu kommen noch persönliche Waffen des Landesfürsten. Über die Jahrhunderte werden die Gegenstände verpfändet, umgelagert, geraubt und der Rest verschwindet 1808 während der Franzosenkriege. Heute widmet sich der nördliche Bereich des Tempels den archäologischen Funden aus den verschiedenen Grabungsbereichen (Kirchengrabung auf der Vorburg, Wirtschaftstrakt, Küchenhof, Gerüstlöcher in der Krypta, dem Kapellenturm, der sogenannten Turris Parva), der westliche Teil befasst sich mit der Erbauung der Burg (die vier relevanten Bauphasen: ante 1100, 1138-1234, Mitte 13. Jh. bis Mitte 14. Jh. und Mitte 14. Jh. bis heute).

Der Südtrakt, der den Burghof talseitig abschließt und Rittersaal und Kapelle enthält, wird „Palas“ bezeichnet und wir betreten ihn durch das äußere oder Palastor. Das große, aus weißem Marmor gearbeitete, reich skulpierte Rundbogentor hat einen geraden Türsturz und ein halbrundes Bogenfeld, das die Relieffigur eines Engels mit Lilienstab enthält. Der rahmende Halbbogen ist dreifach gegliedert und mit Fabeltieren und Ornamentik verziert. Beiderseits des abgetreppten Portalgewändes sind wuchtige Steinblöcke verschiedener Größe eingefügt, die figuralen Reliefschmuck von Menschen und Tieren zeigen. Einige der Reliefs sind abgeschlagen worden. Wahrscheinlich haben sie Darstellungen enthalten, die später Anstoß erregen. Die Bildwerke am Palasportal, dem Kapellenportal, den Kapitellen der Bogenfenster im Saal und dem Triumphbogen der Kapelle sind zwar derbe, aber sehr eindrucksvolle Arbeiten aus der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts. Wahrscheinlich handelt es sich um Arbeiten lombardischer Wanderhütten und lokaler Steinmetzwerkstätten. Der Marmor stammt aus dem oberen Vinschgau.

Vom Rittersaal, der heute noch für Veranstaltungen und Konzerte genutzt wird, geht es weiter in die Kapelle. Das Kapellenportal ist mit seinem dreigestuften, trichterförmig und einladend gebildeten Gewände noch

kräftiger und aufwendiger gebildet als das äußere Saalportal. Das Tympanonrelief zeigt die Kreuzabnahme Christi. Beiderseits der Türe liegen, unregelmäßig geschichtet, wiederum figurale Hochreliefs, die Löwen, Greife und unholde Tiere darstellen, ferner das Ursünderpaar Adam und Eva, einen Kentauren, der mit dem Bogen nach Christenseelen schießt, David im Kampf mit einem Löwen, eine Hydra und einen Teufel, der mit einem aufgespießten Verdammten zur Hölle fährt. Diese drastischen Szenen sollen den Besucher beim Eintritt ins Gotteshaus eindringlich vor Sünde und ihren Folgen warnen.

Die romanischen Skulpturen der Portale setzen sich im Triumphbogen in der der Kapelle fort. Hier sind das Lamm Gottes und die Evangelistensymbole dargestellt.

Die unter der Kapelle liegende Krypta und der angrenzende, unter dem Saal liegende große Raum ist nach der Tradition die alte Grablege der Landesfürsten gewesen bis 1284 die sterblichen Reste von 12 Mitgliedern der Häuser Tirol und Görz-Tirol 1284 in das neu gestiftete Stift Stams als Erbbegräbnisstätte übertragen werden.

Trotz einiger später Eingriffe und schwerer Verluste alter, kostbarer Ausstattungsstücke, bildet die Burgkapelle auch heute noch den wertvollsten Teil des Stammschlosses. Sie hat zwei obereinanderliegende, durch eine Mittelöffnung verbundene Kulträume, deren jeder einen eigenen Zugang hat und mit eigener Ostapsis und eigener Altarmensa ausgestattet ist und hiermit der seit ältester Zeit an Fürstensitzen gebräuchlichen Form der Doppelkapelle entspricht.

Die untere, durch den Rittersaal und das prächtige Portal direkt zugängliche Kapelle war für das Volk bestimmt. Diese „capella publica“ ist der bedeutendere und größere Teil der Doppelkapelle und bietet in der Apsis einem Hochaltar und beiderseits des einspringenden Chorbogens zwei Seitenaltären Platz. Patron der landesfürstlichen Kapelle ist der heilige Pankraz, der als Rächer des Meineids und als Patron der Heilighaltung der Schwüre verehrt wird (was seinen Sinn darin hat, dass im Rittersaal Treueide abgelegt werden und in besonders schwerwiegenden Fällen auch in der Kapelle). Alten Schriften ist zu entnehmen, dass in der Kapelle eine riesige Zahl teils mehr oder weniger glaubhafter Reliquien verwahrt worden ist, die meisten in kleinen Truhen oder Schachteln aus Elfenbein, die mit Gold und Seide überzogen worden sind.

An der Emporenbrüstung über dem Triumphbogen steht eine überlebensgroße Kreuzgruppe aus dem 14. Jahrhundert, die erst nach Ablauf der Renovierung ihre Bedeutung wieder erlangt hat, vermutlich zwischen dem Brand von 1308 und den 1331 abgeschlossenen Instandsetzungsarbeiten geschaffen. Die Gruppe ist auch kulturhistorisch interessant. 1638 heißt es: „Miraculos Crucifis von welchem glaubwürdig einkommenden Bericht nach, bey jedes herrn und Grafen von Tyrol tödlichem Abgang etwelche Particul herunder fallen“. Diese Legende beruht offenbar auf dem schlechten Erhaltungszustand, in dem sich das alte Bildwerk durch Jahrhunderte hindurch befindet. Der ruinöse Zustand ist dann auch der Grund, dass 1861 Josef Stauder, Tischler in Innichen, den Auftrag erhält, auf Kosten des Statthalters Erzherzog Carl Ludwig eine Renovierung durchzuführen. Diese Renovierung wird ohne Rücksicht auf den alten kostbaren Bestand der Skulpturen vorgenommen.

In einem Südfenster der unteren Apsis befindet sich ein kleines Glasgemälde der Madonna und zwei kleine Darstellungen der Verkündigung, das auf Mitte des 14. Jahrhunderts datiert wird und somit – bei dem bescheidenen Bestand Tiroler Glasmalerei – das älteste erhaltene Werk im ganze Lande darstellt.

GENEALOGISCHE TAFEL DER TIROLER LANDESFÜRSTEN

Albert
Vogt des Bischofs Nitker von Freising

Albert, Graf von Ortenburg
Freisingischer Vicedom im Lurngau

Albert
Später Graf vom Vinschgau u. Tirol
x Adelhaid v. Andechs

Otto
Stammvater der Grafen von Ortenburg in Kärnten

Albert II. † 1165

Berthold I. † 1184

Heinrich † 1190
x Agnes v. Wanga

Albert III.
(Letzter der alten Grafen von Tirol) † 1253

Elisabeth † 1256
1 x Otto Graf v. Andechs † 1248
2 x Gebhard Graf v. Hirschberg

Adelhaid † 1278
x Meinhard IV. (I.) Graf v. Görz
(reg. 1253—1258)

HAUS TIROL

HAUS GÖRZ-TIROL

Meinhard II.
Graf von Görz-Tirol
reg. 1258—1295 (seit 1286 Herzog i. Kärnten)

Elisabeth
x Albrecht I. v. Habsburg
Deutscher Kaiser

Heinrich
geb. ca. 1270—1335
1306—1310 König v. Böhmen
1 x Anna v. Böhmen † 1313
2 x Adelhaid v. Braunschweig † 1320
3 x Beatrix v. Savoyen † 1331

Albrecht † 1292

Otto
† 1310
x Eufemia
(Ofmia) v. Breslau
† 1347

Leopold † ca. 1316

Margarethe (Maultasch)
geb. 1318, reg. 1335—1363, † 1369
1 x Johann Heinrich v. Luxemburg
(Böhmen)
2 x Ludwig Markgraf v. Brandenburg
(Bayern) † 1361

Adelhaid
† 1375
(Maria Steinach)

Meinhard III.
† 1363
x Margarethe v. Habsburg

HAUS HABSBURG

Albrecht I.
Deutscher Kaiser (1298—1308)
x Elisabeth von Görz-Tirol
(Tochter Meinhards II.)

Albrecht II.
Herzog von Österreich † 1358
x Johanna v. Pfirt

Rudolph IV.
(der Stifter)
* 1339 † 1365

Margareth
* 1346 x Meinhard III.
v. Bayern-Tirol

Albrecht III.
* 1349 † 1395
x.Elisabeth v. Luxemburg
Tochter Kaiser Karls IV.

Leopold III.
* 1351
x Viridis v. Mailand
† Sempach 1386

Leopold IV.

Ernst
der Eiserne

Friedrich III.
Kaiser
* 1418 † 1493
x Eleonore v. Portugal

Maximilian I.

Friedrich
(Friedl m. d. leeren Tasche)
* 1382 † 1439
1 x Elisabeth v. d. Pfalz
2 x Anna v. Braunschweig

Sigmund
(der Münzreiche)
* 1427 † 1496
1 x Eleonore v. Schottland
2 x Katharina v. Sachsen

Die obere Kapelle („capella privata“) ist ursprünglich für den Hof reserviert. Dieser kann von der an der Wand herumführenden Empore dem Gottesdienst in beiden Kapellen beiwohnen. Geweiht ist die obere Kapelle der heiligen Elisabeth, einer Tochter Gertrud von Andechs, womit diese Heilige mit den alten Grafen von Tirol auch verwandtschaftlich eng verbunden ist. Auch die 1263 in Schloss Tirol geborene Tochter Meinhards II. von Görz-Tirol wird auf den Namen Elisabeth getauft. Sie ist bekanntlich eine Halbschwester Konradins und Stammmutter des Hauses Österreich (1276 heiratet sie in Wien Herzog Albrecht von Habsburg).

Auf der gemauerten Mensa der oberen Kapelle steht Jahrhunderte hindurch der „Schloss Tiroler Altar“. Um 1370 entstanden, ist er der älteste erhaltene Flügelaltar des gesamten Alpenraumes. Er ist eine Arbeit eines in Böhmen geschulten Meisters. Der Altar zeigt bei geöffneten Flügeln Darstellungen aus dem Marienleben, links die Verkündigung, darunter die Anbetung der Könige, im Mittelteil die Heimsuchung und die Geburt Jesu und rechts die Marienkrönung über dem Marientod. Interessant werden die Darstellung dadurch, dass sie Maria im Gewand und mit den Attributen der damaligen Zeit zeigen und uns Einblick in die höfische Sachkultur des Mittelalters geben und interessante realienkundliche Details enthalten wie eine der frühesten Darstellungen einer Sehbrille. An den Außenseiten der Flügel finden sich die knienden Stifterbildnisse der österreichischen Herzöge Albrecht III. und Leopold III. mit ihren Frauen Elisabeth von Luxemburg, der Tochter Kaiser Karls IV., und Viridis Visconti von Mailand und zwei Wappen Österreichs und Tirols. Auffallend ist das mit zwei starken Eisengittern verschlossene Fach im unteren Bereich des Mittelteils. Es dient zur Verwahrung repräsentativer Reliquien. Die heute nicht mehr erhaltenen kostbaren Reliquien sind vor allem im 16. und 17. Jahrhundert Anziehungspunkt für zahlreiche Pilger, viele von ihnen verewigen sich mit ihren Namen, kurzen Texten und Zeichnungen auf der Rückseite des Altars. Als Tirol 1805 an Bayern fällt, wird der Altar verkauft. Einige Zeit später erwirbt ihn das Innsbrucker Stift Wilten und seit 1938 befindet er sich als Dauerleihgabe des Stiftes im Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum. In Schloss Tirol steht eine Kopie davon.

Da wir mit unserem Programm zeitlich bereits sehr in Verzug sind, müssen wir die Führung hier abbrechen und die großartige Anlage eines mittelalterlichen Fürstensitzes verlassen, ohne einen Blick in den mächtigen Bergfried werfen zu können und uns weiter vom Zauber der Geschichte, den die Mauern der Tiroler Stammburg ausstrahlt, einfangen zu lassen.

Aber dafür sitzen wir dann noch lange bei Kastanien und jungem Wein im Gasthof „Käferer“ in Neustift und lassen den Tag geruhsam ausklingen.

Über allem steht die Liebe

Zwei junge Männer bemühten sich um die Aufnahme in einen strengen Orden. "Wisst ihr“, fragte der Abt sie mit prüfendem Blick, "ob ihr wirklich schweigen könnt? In unserer Gemein-

Gemeinschaft gilt das als oberstes Gebot!" – "Gewiss!" meinte der eine, der Pius hieß. Der andere, Benedikt, nickte nur stumm mit dem Kopf. "Gut", begann der Abt wieder, dann geht morgen früh, wohin euch eure Füße auch tragen, und sagt unserer Gemeinschaft am Abend, ob ihr immer schweigen konntet."

Am nächsten Morgen zogen sie los. Wenn sie jemand grüßte, dankten sie durch ein freundliches Kopfnicken. Wenn ihnen jemand ein Scherzwort zurief, lächelten sie stumm. Und dem Landwirt, der sie einlud, ein Stück weit auf sein Gefährt zu steigen, winkten sie schweigend Dank und Ablehnung zu.

Mittags trafen sie auf dem Marktplatz einer kleinen Stadt auf eine Horde von Jungen, die ein Hündchen quälten: Sie hatten ihm eine Kette an den Schwanz gebunden, die scheppernd über das Pflaster schleifte, wenn es zu fliehen versuchte. Pius wandte den Blick ab und versuchte Benedikt in eine Seitengasse zu ziehen; der aber packte sich einen Jungen, befreite den Hund von seiner Qual und rief Worte über den Marktplatz, die das Lachen der Jungen und der zuschauenden Erwachsenen ersterben ließ. Pius aber schüttelte nur bestürzt den Kopf.

Kurze Zeit später kamen sie durch den Ort, in dem sie aufgewachsen waren. Nicht lange, und zwei Mädchen stürzten auf sie zu. Die eine flehte Pius an: "Liebster! Warum bliebst du so lange fort? Bist du mir böse? Liebster! Warum sprichst du nicht mit mir? Hast du alles vergessen?" Pius aber wandte den Blick zur Seite, wehrte die Hände des Mädchens ab und ging weiter, als wäre sie Luft. Die andere hatte sich Benedikt zugewandt. Weinend sagte sie: "Du weißt, wie sehr ich dich geliebt habe, wie sehr ich dich noch liebe. Sag, dass du mich nicht vergessen hast!" Da konnte Benedikt wieder nicht anders, als zu ihr zu sprechen: "Auch ich habe dich geliebt. Aber ich fühle mich dazu berufen, Gott ganz zu dienen. Es liegt nicht an dir, warum ich ging. Weine nicht mehr. Gott segne dich!" Er legte ihr die Hand zum Abschied auf den Scheitel. Da sah er ein Leuchten in ihren Augen und bemerkte nicht den missfälligen Blick seines Gefährten.

Nicht lange danach - sie waren schon auf dem Heimweg - wandte sich ein Wandersmann an sie: "Ich habe mich verirrt, muss aber noch heute in die Stadt kommen. Wisst ihr den Weg?" Pius ging schweigend weiter, Benedikt aber blieb stehen und erklärte den Weg.

Es war schon dunkel geworden, als sie in den Saal traten, in dem alle Brüder des Ordens sie schweigend erwarteten. "Nun", begann der Abt, "habt ihr an diesem Tag der Prüfung das Schweigen durchgehalten?" Pius nickte freudig: "Es war zwar manchmal schwer, aber weil ich in meinem Herzen betete, konnte ich alle Prüfungen bestehen. Vater Abt, ich glaube würdig zu sein, in diesem Orden aufgenommen zu werden." Der Abt schaute danach prüfend auf Benedikt, der hilflos die Arme hob und erklärte: "Dreimal habe ich die Prüfung nicht bestanden: Einmal ging es um ein kleines Tier, das gequält wurde, dann begegnete ich meinem Mädchen, das mich noch lieb hat und mich um ein freundliches Wort bat, und schließlich zeigte ich einem verirrten Wanderer den richtigen Weg. Vater Abt, ich bin also noch unwürdig, hier einzutreten. Aber ich tat, was mir mein Herz befahl. Ich bitte um eine Buße!"

Alle schwiegen - lange. Dann ergriff der Abt wieder das Wort und sagte: "Gott selbst hat uns geboten, für die Stummen den Mund aufzutun. Du tatest also recht, als du der misshandelten Kreatur dein Wort geliehen hast. Wenn du dem liebenden Herz des Mädchens keine Antwort gegeben hättest, wärest du unmenschlich gewesen. Und wer einen Wanderer in die Irre gehen lässt, hat in einem Kloster nichts zu suchen. Warum also eine Buße? Tritt vor, Benedikt, wir wollen dich Bruder nennen, weil du das Schweigen richtig verstanden hast. Du aber, Pius, hast noch einen weiten Weg vor dir, denn du musst noch lernen, dass die Liebe über allem steht. Die Liebe allein kann dir befehlen, ob du reden oder schweigen musst."

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt