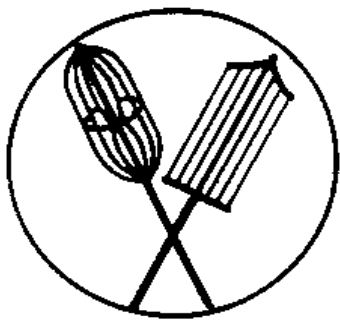




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2010

	Vollversammlung 25. Juni 2010, 14:00 Uhr Hotel „Alte Post“, Wörgl
Personelles	† Helmuth HAGER † Josef RAMSAUER
	Frühsommerausflug 15. Juli 2010, 13:00 Uhr Brunnalm, Kirchberg
Ankündigung	10. internationale Jubiläumskäsiade 11. bis 13. November 2010
	27. milchwirtschaftliche Wallfahrt 22. August 2010, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter
Erzählung	Unbeschwert Stets aktuelle Fabel

Ein chinesischer Fürst, ein Mandarin, gab ein großes Fest für die Hochgestellten der Stadt. Diese kamen mit der Kutsche angefahren.

Es war ein sehr verregneter Tag. Und so kam dann auch der Bürgermeister an, stieg aus seiner Kutsche und fiel in eine große Schlammpfütze. In diesem verschmutzten Gewand wollte er sich nicht bloßstellen in der Gesellschaft und gleich wieder zurückfahren. Der Mandarin erfuhr davon und eilte ihm entgegen.

Er lud ihn ein, doch bitte sein Gast zu sein. Aber der Bürgermeister lehnte ab. Da schmiss sich der Mandarin in die gleiche Schlammpfütze, stand auf und bat ihn erneut. Und sie verbrachten einen vergnüglichen Abend zusammen.



Einladung

Innsbruck, den 1. Juni 2010

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

Jahreshauptversammlung

am **Freitag, 25. Juni 2010, 14:00 Uhr** ,
ins Hotel „**Alte Post**“, Andreas Hofer Platz 2, 6300 Wörgl

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Ergänzungswahl in den Vorstand
5. Referat von Dipl.-Ing. Andreas Geisler
Geschäftsführer ARGE Heumilch Österreich zum Thema:
Ist Heumilch die reinste Milch
– Vermarktungskonzept für die Speerspitze
der österreichischen Milchwirtschaft
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



Im Gedenken an unser Mitglied

Helmuth HAGER

Meisterkäser in Ruhe

11.02.1933 † 01.03.2002



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

So haben wir erst heuer vom Ableben unseres nach Kanada ausgewanderten Mitglieds Helmuth Hager im Jahr 2002 erfahren. Herr Ernst Sohm hat uns dazu einen kurzen Nachruf übermittelt:

Helmuth Hager, geboren am 11. Februar 1933 in Seckau in der Steiermark, hat nach der Pflichtschule im Krudenhof in Graz seine Lehre als Käser gemacht.

Danach arbeitete er in Luzern/Schweiz in einer Käserei. Von dort ist er in die Bundeslehranstalt Rotholz gekommen.

Am 14. Mai 1960 hat er dort die Prüfungen erfolgreich abgelegt und ist dann in der Molkerei Mureck in den Dienst getreten. Dort wurde er Käserweltmeister für Murecker Käse.

Im Jahr 1966 hat er die Meisterprüfung ebenfalls in Rotholz abgelegt. Ein Jahr später

ist er mit seiner Familie nach Kanada ausgewandert.

In der Molkerei Guelph hat er sich „seine Brötchen verdient“. In der Dumbarton Street hat er sich ein schönes Eigenheim gekauft.

Anfang der 70er wurde er an die Universität Guelph berufen. Dort war er erfolgreich im Labor und in der Forschung tätig. Die Entwicklung des „Eskimo Plattfuß“ war sein Werk. Auch in der Forschung für Käse und Milchprodukte war er sehr engagiert.

Wenn wir ein Treffen des Jahrgang 59/60 der BLA arrangierten, kam Helmuth meistens nach Österreich. Im März 2001 war er das letzte Mal hier. Er plante in seiner Pension hier zu leben, da er eine Tochter in Feldkirchen/Kärnten hat. Doch die schwere Krankheit, die sich schon damals bemerkbar machte, brach im Herbst voll aus, sodass Helmuth am 1. März 2002 verschied.

Wir haben mit ihm einen sehr lieben und guten Kollegen verloren.

R.I.P.

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef RAMSAUER

Meisterkäser in Ruhe

27.04.1929 ✝ **14.04.2010**

*Ich bin nicht fort von euch- ich bin nur
nach draußen gegangen vor die Tür,
auf die andere Seite des Weges.
Ich will sehen, ob die Blumen schon blühen,
ob die Rosen schon knospen, ob der Mond
schon scheint. Sprecht meinen
Namen aus wie immer, fragt mich um Rat.
Lasst mich weiterleben in eurer Erinnerung -
dann wird es sein, als wäre ich nie fortgegangen.*

Die schulische Ausbildung als Käser begann Josef Ramsauer 1943 bei der Firma Achorner, wo am Erlerberg seine Lehrzeit begann. In der Ausbildungszeit kam er rund um den Kaiser.

1946 schloss er mit dem Gesellenbrief seine Lehre ab, dann arbeitete er auf der Schöngangeralm, Hackelstuben und Ackernalm. Auf der Ackernalm lernte er seine spätere Gattin Anna kennen.

1955 begann er als Käser in Aschau bei Buchberg und 1958 übersiedelte er in die Sennereigenossenschaft Söll.

Im Jahre 1958 legte er die Meisterprüfung ab.

Im Jahre 1963 begann er bei der Sennereigenossenschaft Itter unter dem damaligen Pächter ALPI-Milchindustrie als Betriebsleiter zu arbeiten.

Sowohl die Anlieferungsqualität beim Bauern als auch die Käsequalität waren ihm ein vorrangiges Anliegen. Im Betrieb Itter hat er zwei Umbauten entscheidend mitgestaltet.

Im Dezember 1979 wurde unter seiner Regie die neue Käsereianlage „Henseler“ in Betrieb genommen.

Als Höhepunkt seiner Laufbahn ist die Erringung der Goldmedaille für Emmentaler bei



einem internationalen Käsewettbewerb in Frankreich im Jahre 1986 anzusehen.

Im engsten Kreise der Genossenschaft fand am 2. September 1989 unter Anwesenheit des Obmannes des Tiroler Raiffeisenverbandes, Ökonomierat Josef Margreiter, die Verabschiedung von Meisterkäser Josef Ramsauer statt.

Die Sennereigenossenschaft Itter und der Raiffeisenverband Tirol sprachen ihm Dank und Anerkennung für seine 25jährige Tätigkeit zum Wohle der Itterer Bauern aus und wünschten ihm alles Gute für den bevorstehenden Ruhestand.

Josef Kalm – Oslbauer zu Itter – verfasste nachfolgendes Gedicht zur Verabschiedung von Betriebsleiter Josef Ramsauer am 2. September 1989.

26 Jahr ...

A noina „Schweizer“ homs gwißt kimb hea
d'schaugn oba epas kinna a tuat – dea
nacha isa dagwesn, Sepp sagns dazua
was machta epa – „Rassä“ homma kab da-
vua
awa – es tuat go nit long tauan
dea vastehts, homs gwascht dā Bauan
koa MÜchbuttn fliag oan um d'Uan

ea hat a nia gschrian vo lauta Zuan
und decht homb sä auskennt oi
a noina Wind geht aufaramoi ...

Kat schnö send umma a netla Jah
z'frien send dä Bauan – is scho wah
dea „Schweizer“ – a krada, fähiga Mann
taut das zwar sagn, a dann und wann
vaschteht s' „Kasn“, kennt sie da aus
s'meara easchtä Qualität bringa draus
sicha is' nit oiwä so oafach glofn
ea hat nit aufgem – und s'Richtigä troffn
davu toama oi wieda profitian
stoiz gwesn moani isa a söwa adiam

Und iatz, hat oan amoi keascht
daß da Sepp in Pension geah weascht
ja du – is dea iwahaups scho so oit
daßa auf so epas aufdenkat boid
wia long isa denn z'ltter iatz da
ja – homs nachkrechnd, boid 26 Jah
und oiwä homma damit gschafft – so guat
direkt schad, daßa aufhean tuat
wünschma eam vā weitahi s'Best
daßa recht long „Auf“ und „Um“ ku nu fest.

Zur Verabschiedung am Grab, am Samstag,
den 17. April 2010 in Söll, stammt das Ge-
dicht von seiner Tochter Irmgard.

Insa Papa!

Auf'd Wöt isa kemma am 27. April 1929 in
Kufstein.
So oana wia insa Papa gwesn is, gibt's net
vü,
a Mensch mit an gruaßn Heaschts und Gfüh.
Dawei is er net euwei gwesn a Kind vom
Glück, d
denn er hot si sei Lebn aufbaun miassn Stück
für Stück.
Aufzochn hotn de Ziachmami Juli in Niedern-
dorf drunt,
mit 14 hots noa khoassn ob er net scho leana
ufonga kunt.
Die Kaserei an Erlaberg wor sei Zuhaus
dann,
wo er fleißig gorbeit hot oan Winter long.
Die Stiefi ohne Socken uziachn miassn Tog
für Tog,
nur mit Fuaßfetz'n – des wor wirklich a Plog.
Nocha hot a valossn miassn in Erlaberg
Und weida gings noch Ellmau, do hoda noa
fertig gleant.
Vagonga san don a paar Joar und am
5.7.1951 da Papa führt
Sei große Liab – die Mama – zum Traualtar.

Sie hom si gsuacht a kloane Wohnung in
Niederndorf dann,
denn es hot net long dauert, kündigt sich die
Irmard on.

Auf de Alm aufi homs es gschleppt gonz glei,
a scheane Zeit homs nocha ghobt a da
Hackestum om di drei.

Da Summa is boid uma, und sie ziachn wieda
noch Niederndorf
mit an bissl Kumma.

Im Winta mit de Schi, an Summa mitn Radl
Jo des hot pockt nur insa Papa mit seine
strommen Wadl.

Donn is umbaut woan de Kaserei,
und mia san umzoch'n an Buchberg eini glei.
An 12. Juni 1955 steat si da Storch wieda ei
Und da Erwin locht aussa vom Wiegei gonz
fei.

3 Johr san donn wieda vagonga –
Des Problem mitn Schuiweg fi di Irmgard hot
ugfonga.

Es wa gwesn scho woitan weit,
mia siedln wieda amoi um – noch Söll in die
Sennerei.

De Bauern sogn, da neue Schwitzer tuat
gonz guat,
des gib an Papa wieda an frisch'n Muat.
In Söll hot da Storch noa nu amoi uklopft
Und insan Nochziegla Werner brocht beim
Schopf.

Nochad is baut woan a scheas Haus-
Mia hom ins oi woi gführt – johrei, johraus.
26 Johr long hot er donn nu in da ltterer Ka-
serei vabrocht,
wo er mit Fleiß und Ehrgeiz a Goldmedaille
hot gmocht.

De Natur uns Eisstockschiassn hot eam vü
gem,
des woar sei Ausgleich fi sei Lebn.

Wia eam de Krankheit graub hot de letze
Kroft,

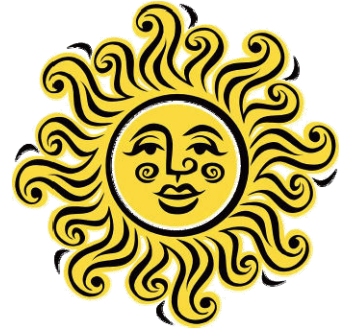
hot Enkelin Sandra des mit de Pflegerinnen
Anja u. Wescha gonz guat gmocht.

Und a de Nachbarn san oi gonz nette Leit,
hombn aufgsuacht jeder Zeit und des hotn
saggrisch gfreit.

Mia Kinder mechtn ins fi des ois gonz herz-
lich bedanken

Sei guter Humor und sei fröhliches Wesen
San immer seine Begleiter gwesn.

Des wor a kloana Rückblich vom Papa sein
Lem.



Sommerausflug auf die Käseerei Brunnalm

Termin: Donnerstag, 15. Juli 2010, nachmittags
Treffpunkt bei der Alm: 13:00 Uhr

Die Brunnalm liegt in Kirchberg auf 1.216 Meter Seehöhe im schönen Spertental. Weit über 100 Kühe von 7 Bauern verbringen hier ihre "Sommerfrische" von Ende Mai bis Ende September.

Auf den Weiden der Hoch- und Niederalm grasen die Kühe die frischen Gräser, Almkräuter und Kleesorten, welche der Milch ihren besonderen Geschmack verleiht,

Diese Almmilch wird vom Käsemeister Johannes Kammerlander nach alter Tradition und nach altbewährten Rezepten zu den verschiedensten Käsesorten verarbeitet. Vom bekannten Tiroler Bergkäse, über Tilsiter und Kräuterkäse bis hin zum Spertentaler Magerkäse ist für jeden Geschmack das richtige dabei.

Bei einer Brotzeit, einem Glas Milch und einem selbstgebrannten Schnapserl zur Verdauung können wir die Vielfalt der Produkte verkosten.

Und jetzt nichts wie los auf die Käsealm!

Anreise mit dem PKW:

Sie fahren entlang der Aschauer Straße ins Spertental (Richtung Aschau), bei der Skirast biegen Sie links ab und fahren den Krinbergweg hinauf bis zum Parkplatz. Nach einem kurzen Spaziergang erreichen Sie die Käseerei Brunnalm.

Wir besichtigen die Almkäserei und genießen bei einem gemütlichen Beisammensein auf

der Sonnenterrasse den herrlichen Ausblick auf die umliegende Bergwelt.

Anmeldung bis spätestens Mittwoch, den 14. Juli 2010, bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*



50-jähriges Absolventen-Treffen der BLA Rotholz Jahrgang 1959/60

Auf den Tag genau 50 Jahre nach der Abschlussprüfung am 14. Mai 2010 traf sich der Lehrgang 59/60 zu seinem Jubiläumstreffen in Dornbirn/Vorarlberg.

Begonnen hat es mit dem 25-jährigen Treffen der ehemaligen Schüler in Kössen im Jahr 1985.

Darauf folgten Zusammenkünfte in Dornbirn, Käsehof Schleedorf, Hellbocks Tobel im Brengenzerswald, Ackern-Alm in Thiersee (40-jährigen Treffen) Tarsch/Latsch in Südtirol und jetzt wieder in Dornbirn zum 50-jährigen Jubiläum, wozu insgesamt 12 Teilnehmer mit Gattinen und drei Gäste (auch aus der Branche) kamen:

Hager Helmut, Wien
Haselsberger Christian, Erl/Tirol
Willam Leutfried, Egg/Vorarlberg
Hartmann Gebhard, Thüringerberg/Vlbg.
Plangger Herbert, Ebbs/Tirol
Költringer Paul, Schleedorf/Salzburg
Thalmaier Franz, Obertrum/Salzburg
Haslauer Josef, Untereching/Salzburg

Degeser Hans, Achenkirch/Tirol
Kofler Norbert, Latsch/Südtirol
Zechner Walter, Schwarzach/Vorarlberg
Sohm Ernst, Dornbirn/Vorarlberg

Leider sind zwölf der ehemaligen Mitschüler in der Zwischenzeit verstorben.

Am Vorabend unserer Feier traf sich bereits ein Teil der Kollegen (wegen der weiten Anreise) im Hotel Andreas Hofer zu einem gemeinsamen Essen. Unser Organisator, Ernst Sohm, hatte ein hervorragendes Programm erstellt und so konnten wir am nächsten Tag, nachdem alle anderen eingetroffen waren, zur Firma Orgelbau RIEGER zur Besichtigung fahren. Herr Wendelin Eberle, der Eigentümer, führte uns durch seine Firma, die bereits seit 160 Jahren besteht.

Ursprünglich war die Firma in Krumau, Böhmen mit ca. 1500 Beschäftigten ansässig.

1945 mussten die Firmeninhaber das Land verlassen und sie kamen mit leeren Händen nach Schwarzach/Vorarlberg, wo sie bei ei-



Die Absolventen des Jahrganges 1959/60 der Bundesanstalt Rotholz

nem befreundeten Orgelbauer unterkamen. Der heutige Betrieb wurde 1975 gebaut und gibt 60 Personen Arbeit. Dabei sind auch einige Behinderte angestellt, die sich schon so gut integriert haben, dass sie in den Arbeitsprozess voll eingebunden sind. Der heutige Chef begann in der Firma vor 35 Jahren als Lehrling, wurde später Betriebsleiter und vor sieben Jahren hat er den Betrieb übernommen. Derzeit wird eine Orgel für den Wiener Musikvereinssaal, aus dem jährlich das Neujahrskonzert in alle Welt übertragen wird, gebaut. Diese Orgel hat 80 Register und 600 Pfeifen mit einer Höhe bis zu 12 m und einem Durchmesser bis zu 50 cm. Die kleinen Pfeifen sind rund und aus Blei/Zinn-Legierung, die großen quadratisch und aus Holz.

Wir waren sehr erfreut, diesen interessanten Betrieb besichtigen zu können.

Das Mittagessen wurde im Panoramahotel SONNHALDE in Schwarzenberg/Bregenzerwald eingenommen, anschließend stand die Besichtigung der dortigen Sennerei auf dem Programm.

Der Geschäftsführer, Herr Metzler, begrüßte die Teilnehmer und erläuterte die dortige Struktur der Milchwirtschaft. Man beschäftigt sich derzeit intensiv mit einem Betriebsneu-

bau, da mit den derzeitigen Räumlichkeiten kein Auslangen gefunden werden kann. Erzeugt werden zurzeit Bergkäse-Rund und Block, Tilsiter in verschiedenen Fettstufen, Butterkäse und als Lokalsorte Rässkäse und Mischling. Die Lagerung und Reifung der Käse erfolgt extern, was zu einem Manko bei der Kontrolle führt. Ein rasches Reagieren des Käasers bei Qualitätsmängel ist dadurch nicht möglich.

Als Abschluss wurden wir zu einer kräftigen Käsejause eingeladen.

Wir möchten uns auf diesem Weg nochmals für die ausführlichen und ausnahmsweise durchgeführten Besichtigungen sehr herzlich bedanken.

Zum Abschluss gingen wir in die neu restaurierte Kirche in Schwarzenberg, wo uns der sichtlich erfreute Pfarrer Senn (!) begrüßte. Er zeigte uns sein barockes Gotteshaus mit Gemälden von Angelika Kaufmann und deren Vater, welcher ein gebürtiger Schwarzenberger war. Das Altarbild, das die Krönung Marias durch die hl. Dreifaltigkeit zeigt, wurde von Angelika Kaufmann später geschaffen und ist das Juwel der Kirche.

Gemeinsam mit Herrn Pfarrer Bechter, einem gebürtigen Bregenzerwälder und ehemaligem



Die Absolventen des Jahrgangs 1959/60 der BLA Rotholz beim 50er Treffen

Käser, der ebenfalls die BLA Rotholz besucht hatte, gedachten wir unserer verstorbenen Mitschüler mit Gebet, Gesang und Musik auf der Ziehharmonika:

Auer Simon
Auer Kaspar
Grafl Josef
Hager Helmuth (Kanada)
Innerkofler Helmut
Kaufmann Peter
Maier Anton
Moosbrugger Gerhard
Nenning Otto
Obenauer Fritz

Rittmannsberger Franz
Weissbacher Balthasar

Zum krönenden Abschluss führen wir wieder ins Restaurant Andreas Hofer nach Dornbirn.

Dort wurde bei gutem Essen die Schulzeit in humorvoller Weise vorgetragen. Sowohl die erfreulichen Begebenheiten, aber auch alle „Schandtaten“ wurden wieder aufgezeigt.

Einigkeit gab es zum Schluss: Wir wollen uns wieder treffen! Termin ist 2011 im Herbst auf der Ackern-Alm bei Hans Degeser.

Ernst Sohm und Franz Thalmaier

Der Verband online

Der Tiroler Molkerei und Käsereifachleuteverband ist unter www.fachleuteverband.at auch im Internet vertreten. Neben einer allgemeinen Präsentation des Fachleuteverbandes und seinen Zielen werden Informationen zur 10. Internationalen Käsiade angeboten. Im Downloadbereich können unter anderem die aktuelle Ausgabe und frühere

Versionen der Verbandszeitschrift online gelesen werden. Der Verband kommt durch diesen Internetauftritt dem Wunsch vieler Mitglieder nach besserer und aktueller Information nach. Anregungen und Wünsche können via Email direkt an die Vereinsfunktionäre gesendet werden.



Einladung

27. Milchwirtschaft- liche Wallfahrt

22. August 2010

10:30 Uhr



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

Beim Gottesdienst, den **Servitenpater Professor Dr. Martin M. Lintner**, mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird der **Hopfgartner Viergesang** musikalisch mitgestalten.

Die Wallfahrt findet bei jeder Witterung statt – Anfahrt bitte möglichst bis 10.00 Uhr.

Anschließend an den Gottesdienst sind die Teilnehmer zu einem freundschaftlichen Beisammensein im Gasthof “Kraftalm” eingeladen.

Auch eine Bergwanderung auf die Hohe Salve, die eine wunderbare Aussicht ermöglicht, bietet sich bei schönem Wetter an.

Die “Salvista-Gondelbahn”, die unmittelbar auf die Kraftalm führt, nimmt eigens für uns Wallfahrer an diesem Sonntag ihren Betrieb

auf und bietet einen sehr günstigen Sondertarif an:

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	7,00 Euro
Kinder	4,50 Euro

Während des Gottesdienstes ruht der Gondelbetrieb von 10:15 bis 11:15 Uhr.

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

Von Hopfgarten im Brixental bietet sich der Aufstieg mit dem Lift bis zum Rigi und von dort der Abstieg auf die Kraftalm an. Oder Sie kommen von Söll mit dem Personenkraftwagen auf die Stöcklalm. Von dort sind es zirka 30 Minuten bis zur Kraftalm. Eine weitere Möglichkeit ist der Aufstieg mit dem Lift von Söll auf Hochsöll und von dort über die Stöcklalm zur Kraftalm. Ein kleines asphaltiertes Sträßchen führt bekanntlich auch auf die Kraftalm.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Aktuelles Kursprogramm 2010 der Bundesanstalt Rotholz



☑ **Sensorikseminar Frischkäse und gereifte Käse**

2. September 2010, halbtätig, von 13:00 bis 17:30 Uhr, und 3. September 2010, halbtätig, von 8:30 bis 11:30 Uhr, Kursbeitrag: € 380,00 inkl. 20 % MWSt. und Kursunterlagen

- Einführung in die Sensorik
- die Grundgeschmacksarten (Theorie und Praxis)
- Käsefehler und deren Ursachen
- Erkennen von Gerüchen (Theorie und Praxis)
- Produktschulung Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Frischkäse (beschreibende Prüfungen, inkl. Einführung in die jeweilige Produktgruppe)

☑ **Bestimmung von pH-Wert und Säuregrad in Milch, Milchprodukten und Salzbädern**

8. September 2010, halbtätig, von 13:00 bis 18:00 Uhr, Kursbeitrag: € 95,00 inkl. 20 % MWSt. und Lernbehelfe

- theoretisches Hintergrundwissen zur pH-Wert- und Säuregradbestimmung
- praktische Probenanalyse im Labor

☑ **Lebensmittelrecht**

6. Oktober 2010, ganztätig, von 9:00 bis 17:00 Uhr, Kursbeitrag: € 360,00 inkl. 20 % MWSt. und Lernbehelfe

- Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG: Anforderungen an Lebensmittel, Lebensmittelunternehmer und amtliche Kontrollen)
- Das Europäische Lebensmittelhygienerecht (Verantwortung des Unternehmens und Eigenkontrolle, Anforderungen an die Rohmilch, Anforderungen an Milch und Milcherzeugnisse)
- Das neue Zusatzstoffrecht (Zusatzstoffe, Enzyme, Aromen)
- Lebensmittelkennzeichnung
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben („Claims-Verordnung“)

☑ **Anmeldung und Information**

Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz, Rotholz 50a, 6200 Rotholz, Telefon 05244/62262, Fax 05244/62262-29, E-Mail direktion@rotholz.lebensministerium.at



LMSVG.net – Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz online

Zusätzlich zum Seminar über Lebensmittelrecht an der Bundesanstalt Rotholz möchten wir auf die Internetseite www.lmsvg.net verweisen. Thematisch beschäftigt sich diese private Webseite hauptsächlich mit dem österreichischen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG 2006) sowie den dazu ergangenen Verordnungen und Bestimmungen.

Weiters werden Leitlinien sowie hilfreiche Formulare und Dokumentationsvorlagen veröffentlicht. Zu dieser Rechtsmaterie gehörige EU-Verordnungen und Richtlinien werden inhaltlich durchsucht und abrufbar bereitgestellt. Der Vorteil gegenüber anderen, diesem Thema gewidmeten Websites: Es werden nicht nur die Dokument-Titel sondern auch die vollen Dokument-Inhalte durchsucht, was eine deutlich bessere Trefferquote für den gesuchte Begriff ergibt.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung hat Zähne bekommen

Marken- und Namensschutz haben in den letzten Jahren an Wichtigkeit zugenommen. In Tirol ist hier vor allem der Tiroler Bergkäse, der Tiroler Alm/Alpkäse und der Tiroler Graukäse unter den Markenschutz der EU gestellt worden, in Vorarlberg der Vorarlberger Alpkäse und der Vorarlberger Bergkäse, in Kärnten der Gailtaler Almkäse. Diese Käse sind g.U. geschützte Ursprungsbezeichnungen mit strengen Auflagen der Herstellung und Produktion in einem bestimmten Gebiet.

Nun hat dieser Markenschutz endlich Zähne bekommen. Diese Zähne treffen jetzt zuerst einmal den eigenen Besitzer. Wer beispielsweise den Namen Tiroler Bergkäse oder das Logo „geschützte Ursprungsbezeichnung“ auf seinen Produkten verwendet, muss sich der Kontrolle einer zugelassenen Stelle unterziehen. In Tirol ist dies die BIKO Tirol.

Erst nach erfolgter Kontrolle beginnen dann die Vorteile der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ zu greifen. Unserer Auflistung kann entnommen werden, dass es in Österreich nur eine Handvoll solcher Produkte im Käsebereich gibt. Unsere südliche Nachbarn haben hier weit mehr Käse schützen lassen.

Der Verband bietet bei Ideen zum g.U.-Schutz seine volle Unterstützung an, da es unserer Ansicht nach Vorteile in der Vermarktung bringt.

Keiner Kontrolle unterliegen Markennamen, die sehr viele von Ihnen verwenden: Käserename plus Begriff des Käses. Diese sind natürlich weiterhin ohne Kontrolle verwendbar.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen werden gegen jede widerrechtliche Aneignung, Nachahmung oder Anspielung geschützt, was auch für die Übersetzung der geschützten Bezeichnung gilt. Wenn allerdings ein Teil einer geschützten Ursprungsbezeichnung zum allgemein üblichen Namen für dieses Lebensmittel geworden ist, es sich dabei also um eine Gattungsbezeichnung handelt, dann ist dieser Teil vom Schutz ausgeschlossen. Eine einmal eingetragene geschützte Ursprungsbezeichnung kann nach dem Gemeinschaftsrecht in ihrer Gesamtheit jedoch nicht mehr zur Gattungsbezeichnung werden. Zu Gattungsbezeichnungen haben sich beispielsweise die geografischen Bezeichnungen „Camembert“ oder „Edamer“ entwickelt.

Im österreichischen Markenschutzgesetz sind zum Schutz der Konsumenten und der Anbie-

ter von Originalprodukten gegen Trittbrettfahrer sowohl bei Markenverletzungen als auch bei unbefugter Verwendung einer geschützten Ursprungsbezeichnung nicht nur verschuldensunabhängige Unterlassungsansprüche sowie Schadenersatz, sondern – bei Vorsatz – auch strafrechtliche Konsequenzen vorgesehen.

Auch Verletzungen geschützter Ursprungsbezeichnungen sind kein Kavaliersdelikt!

Wer sich für Fragen des Markenschutzes interessiert, kann sich auch auf der Seite <http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/11710.html> informieren.

Unsere ausgezeichneten Lehrlinge

Am 23. April 2010 fand an der Bundesanstalt Rotholz der erste von zwei Lehrlingswettbewerben der Tiroler Fachberufschüler/-innen für Milchwirtschaft statt.

Es wurden 24 Prüfungskandidaten/-innen in den Bereichen praktische und theoretische Herstellung von Milchprodukten, Laborarbeiten, Maschinenkunde, Chemie und Mikrobiologie auf ihr Wissen überprüft.



Die Ausgezeichneten vom Lehrlingswettbewerb - 23. April 2010: Erste Reihe von links: Moser Reinhard (Rotholz), Schwarzmann Christoph (Vorarlberg), Reiter Christian (Salzburg), Längle Rene (Vorarlberg), Klassenbester - Seyringer Andreas (Salzburg), Stöckl Christoph (Wirtschaftskammer). Zweite Reihe von links: Rammesmayr Gerald (Rotholz), Steiner Rudi (Vorsitzender der Wettbewerbskommission), Wimmer Kurt (Direktor), Kupfner Bernhard (Rotholz)

Zeit nehmen!

Die Erzeugung von Käse ist ein der Menschheit seit langem bekanntes Verfahren Milch zu konservieren. Der Einsatz unterschiedlicher Herstellungsverfahren und die Verwendung verschiedener Starter- und Reifungskulturen ermöglichen eine beinahe unbegrenzte Vielfalt an Sorten. Die Achtung und Sorgfalt in Herstellung und Pflege, die jeder Käser seinem Erzeugnis entgegenbringt, macht jeden Käse unverwechselbar und verleiht ihm einen eigenständigen Charakter und einen einzigartigen Geschmack.

Alle Beteiligten der 10. Internationalen Käsiade freuen sich schon jetzt darauf, die Spezialitäten aus nationalen und internationalen Käsekellern verkosten zu dürfen. Die international besetzte Jury zeichnet die besten Käse aus der Vielzahl der eingesandten Produkte mit Medaillen aus. Alle Käseliebhaber aus dem In- und Ausland erfreuen sich an der Vielfalt und der Raffinesse der Käsedelikatessen. Neben der Prämierung der Käsespezialitäten von Molkereien & Käsereien erfolgt auch ein Sonderbewerb für Käse aus bäuerlicher Herstellung.

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute, eine Vereinigung österreichischer und europäischer Käserei-Fachleute, veranstaltet vom 11. bis 13. November 2010 in Hopfgarten im Brixental/Tirol die 10. Internationale Käsiade. Die Käsiade ist ein Wettbewerb von Käserei- und Molkereispezialisten aus dem In- und Ausland, die ihre Käse von einer international besetzten Jury beurteilen lassen. Besonderer Wert wird dabei auf den Geschmack und die Textur der Produkte gelegt.

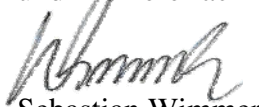
Die Gruppeneinteilung erfolgt nach der Art der Herstellung aber auch nach regionalen Gegebenheiten und unterschiedlichen Reifestadien. Die Gewinner der einzelnen Gruppen werden mit Medaillen in Gold, Silber und Bronze prämiert.

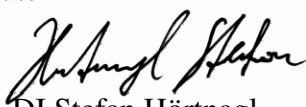
Der Gesamtsieger der 10. Internationalen Käsiade wird mit dem „peak of quality“ – einem Ehrenpreis der Agrarmarketing Tirol – ausgezeichnet.

Wir freuen uns, Sie als Teilnehmer bei der 10. Internationalen Käsiade begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen

„Viel Glück!“

Für den Verband der Käserei- und Molkereifachleute


Sebastian Wimmer
Präsident


DI Stefan Hörtnagl
Geschäftsführer

10. internationale Jubiläums-

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Wir über uns

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute hat seinen Sitz in Tirol. Neben heimischen Fachleuten gehören dem Verband viele Milch- und Käseexperten vor allem aus dem Alpenraum aber auch aus ganz Europa an.

Für mehr als 650 Mitglieder werden seit über 50 Jahren verschiedene Aktivitäten gesetzt. Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute versucht stets sich im Sinne seiner Mitglieder auf die sich ständig ändernden Rahmenbedingungen in der Milchwirtschaft einzustellen und die Leistungen und Interessen der Mitglieder mit Veranstaltungen wie der Käsiade nach außen zu tragen.

Die Aktivitäten:

- Fachliche Aus- und Weiterbildung in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz und den Einrichtungen der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.
- Organisation von Lehrfahrten im In- und Ausland
- Aufbau und Erhaltung von Kontakten zwischen den Molkerei- und Käsereifachleuten und nahestehenden Organisationen
- Errichtung und Pflege der Kapelle der Milchwirtschaft auf der Kraftalm bei Itter
- Weiterbildung und Information durch die Zeitung "Der Käserei- und Molkereifachmann"
- Geselliges, Ausflüge, etc.
- Organisation der Internationalen Käsiade in den Jahren 1992, 1994, 1996, 1998, 2000, 2002, 2004, 2006 und 2008

Obmann

Sebastian Wimmer

Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Österreich

Geschäftsführer

Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Österreich

Tel +43 (0)59292 1810

Fax +43 (0)59292 1899

Email kaesiade@lk-tirol.at

10. internationale Jubiläums-

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Programm

Donnerstag, 11. November 2010

Wir prämiieren die besten Käsesorten

9:00 Uhr Prüfung der Käse durch die Jury

Freitag, 12. November 2010

... zeigen sie der Öffentlichkeit

10:00 – 15:00 Uhr Führung für Schulen (Salvena)

18:00 Uhr „Mit Musik ins Wochenende“, Gasthof „Traube“ in Hopfgarten - Livesendung des ORF Tirol

20:00 Uhr Käse & Weinpräsentation und Weinverkostung in der Salvena für Medien, Gastronomie und Konsumenten mit musikalischer Umrahmung; Musik: „Angather Blechschaden“, Eintritt inkl. Käse & Weingutschein 15 Euro

Samstag, 13. November 2010

...und gratulieren den Teilnehmern

18:00 Uhr Empfang der Ehrengäste durch die Bundesmusikkapelle und Schützenkompanie Hopfgarten am Marktplatz

20:00 Uhr Festliche Verleihung der Urkunden und Medaillen sowie Übergabe des „peak of quality“ an den Gesamtsieger der 10. Internationalen Käsiade in der Salvena

Ball der Milchwirtschaft
Musik: „Die jungen Zellberger“
Der Eintrittspreis beträgt 10 Euro.

*Wir freuen uns
auf Ihren
Besuch!*

10. internationale Jubiläums-
KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -



Teilnahmebedingungen

1. Veranstalter

Verband der Käserei- und Molkereifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Österreich.

2. Ziel

Österreich liegt im Zentrum Europas und besitzt eine lange Tradition bei der Käseherstellung. Die Käsiade mit der Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse ist ein Wettbewerb von Spezialisten aus Europa und außereuropäischen Ländern.

3. Teilnahmebedingungen

Zugelassen sind nur Käse aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ohne Zusatz von Aromastoffen. Erlaubt sind auch Käse mit Gewürz-, Kräuter-, oder Fruchtzusätzen. Nicht zugelassen sind Schmelzkäse sowie Käsesurrogate und -imitate.

4 Klasseneinteilung

Die Käse werden in acht Klassen eingeteilt:

1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung
z.B. Emmentaler, Maasdammer
2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung
z.B. Bergkäse, Greyerzer, Parmesan, Cheddar
3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung
z.B. Edamer, Gouda
4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung ausgenommen Schimmelkäse
z.B. Tilsiter, Raclette
5. Schimmelkäse: Weiß-, Grün-, Blauschimmelkäse
6. Weichkäse mit Schmiere
z.B. Schloßkäse, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen
z.B. Hüttenkäse, Mozzarella, Brimsen

8. Andere Käsesorten
z.B. Graukäse, Schafkäse, Ziegenkäse

5. Bonitierung

Der Schwerpunkt der Käsebeurteilung liegt bei Geschmack, Geruch und Textur. Von den maximal 20 Punkten werden 10 für den Geschmack, 6 für die Textur, 2 für Äußeres und 2 für Inneres vergeben. Die anonymierten Käseproben werden von einer dreiköpfigen Jury bewertet.

6. Anmeldung

Die Anmeldung muss mit beiliegendem Formular bis spätestens Donnerstag, 21. Oktober 2010 an die: Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz 50 a, 6200 Jenbach, Österreich erfolgen.

(Telefon +43 (0)5244 62262, Fax +43 (0)5244 64731-23).

Der Anmeldung ist eine Kopie des Zahlungsbeleges und ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.-Gehaltes und der Trockenmasse beizulegen. Weiters muss am Anmeldeformular zwingend eine kurze Produktspezifikation angegeben werden. Diese wird den Juroren als Hilfestellung bei der Prämierung zur Verfügung gestellt.

7. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr ist dem Veranstalter spesenfrei auf das Konto Nummer 684.647 (IBAN AT 97363580000684647) bei der Raiffeisenbank Wörgl in 6300 Wörgl, Österreich, BLZ 36358, BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 zu überweisen.

8. Käse aus gewerblicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt

€ 100 pro eingesandter Käseprobe. Pro angemeldeter Käseprobe sind mindestens 8 Kilogramm in Originalverpackung einzusenden. Diese Käsemenge wird für die Bonitierung benötigt. Käse mit einem Stückgewicht unter 8 Kilogramm dürfen kein Böhrlingsloch und keine Schnittflächen, Käse mit einem Stückgewicht über 8 Kilogramm dürfen keine Schnittfläche und maximal ein Böhrlingsloch aufweisen. Ein Kostenersatz für eingesandte Käseproben erfolgt nicht. In den Klassen 1 bis 2 wird allerdings die über 8 kg hinausgehende Menge vom Veranstalter zum marktüblichen Preis übernommen. Der Käseverkauf erfolgt im Auftrag des Herstellers. Die Überweisung erfolgt auf das bei der Anmeldung angegebene Konto.

9. Käse aus bäuerlicher Herstellung

Die Teilnahmegebühr beträgt 50 € pro eingesandter Käseprobe.

Pro teilnehmender Käseprobe sind mindestens 4 Kilogramm in Originalverpackung ohne Kostenersatz einzusenden. Ansonsten gelten dieselben Bedingungen.

10. Anlieferung

Die Käse müssen bis spätestens

Freitag, 5. November 2010, 10:00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz, angeliefert werden. Um Beschädigungen und Veränderungen zu vermeiden, sind Käse gekühlt in geeigneter Verpackung anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsveränderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten des Teilnehmers.

11. Versand von Käse aus Ländern außerhalb der europäischen Union

Käse aus Nicht-EU-Mitgliedsstaaten sind vom Teilnehmer offiziell zu importieren. Die Kosten für den Import hat der Teilnehmer zu tragen. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung oder Garantien gegenüber Finanz- oder Zollbehörden.

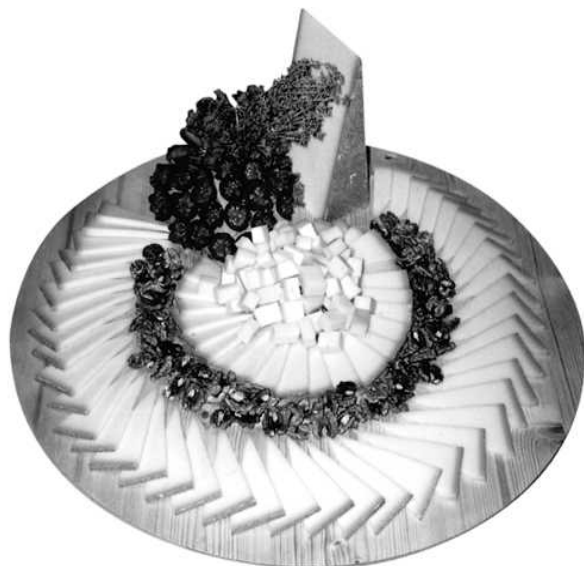
10. internationale Jubiläums-

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

fein & g'schmackig

Die Käsiade ist seit 18 Jahren ein Treffpunkt aller Käsereifachleute und eine Plattform der Käsekultur. Viele Käser & Feinschmecker folgen der Einladung im Rahmen der Käsiade, Käse aber auch Wein und Bier zu verkosten. Die Käsiade ermöglichte in den letzten Jahren immer wieder direkte Kontakte zwischen den Käsereien und der Gastronomie sowie dem Handel. Die 10. Internationalen Käsiade bietet wiederum die Möglichkeit, Geschmack und Kontakte neu aufzufrischen.



Beaufort, Bergkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Mont Vully, Appenzeller Surchoix, Bernerkäse, Bettwieser Schlosskäse, Vacherin Mont d'Or, Cambozola, Val Verde, Gruyere, Sbrinz, Babichon, Crontour, Almkäse, Sennkäse, Steinkäserer, Almweichkäse, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Dolce-Grana, Feinspitz, Bio Magdalenenkäse, Ginzlinger Bergkäse, Samerkas, Lorainer, Räucherkäse, Weinkäse, Mostkäse, Rona Käsle, Steirischer Selch Kas, Dorfheiliger, St. Libère, Bruyere Duo, Jean-Louis Creme, Schatzeli, Camembert de Luxe, Fleur du Lémann, Winzerkäse, Gummer Hobelkäse, Flühlikäse, Le Sapin d'Or, Urwängi, Bloderkäs, Maasdamer, Gouda, Korbkäse, Nikolaus, Vrchar, Parenica, Eidamska Tehla, Mozzarella, Minikoliba, Parenica Udena, Zvolensky, ...

10. internationale Jubiläums-

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

Tirol im Überblick

Tirol ist schön, diese Aussage gilt sowohl im In- als auch im Ausland als allgemein anerkannt. In Tirol findet man sich aber auch leicht zurecht: Entweder geht es talein- oder talauswärts, und – hat man sich verirrt – genügt es in der Regel bergab oder einem Bach entlang zu gehen, und bald ist man – unter Vermeidung allfälliger Schluchten und Schrofen – wieder in der Nähe der Menschen, das heißt bei einem Gasthof.



Das Land hieß, lange bevor es den markanten Namen Tirol erhielt, das „Land im Gebirge“. Es liegt als Passland zwischen Deutschland und Italien. Diese Lage an einer europäischen Trennwand mit dem Brennerpass als dem niedrigsten Alpenübergang und Verbindung auf hunderte Kilometer, bestimmt seine Geschichte sehr wesentlich. Dass der Mann vom Hauslabjoch, der „ÖTZI“, auf einem Joch gefunden wurde, ist einer von jenen Zufällen, die in Wahrheit gar keine Zufälle sind.



Die grobe Gliederung des Landes ist einfach und übersichtlich. Im Unterland, östlich von Innsbruck – wo der Dialekt bisweilen ein bisschen nach Bayern oder Salzburg klingt – werden Inn und Inntal nach und nach breiter. Wander- und Schiberge bilden mit alpinistisch höchst anspruchsvollen Gebirgen wie dem Wilden Kaiser oder den Kitzbühler Alpen eine abwechslungsreiche Kulisse. Am Eingang und doch inmitten der Kitzbühler Alpen liegt die Gemeinde Hopfgarten im Brixental, in der sich im November alles um Käse aus aller Herren Länder dreht.



Tirol hat eine lange Käsetradition. In vielen Molkereien und Käsereien und auf dutzenden Tiroler Almen werden seit Generationen vorwiegend Hart-, und Schnittkäse sowie der Tiroler Graukäse hergestellt. Ein Zeugnis dieser Tradition sind Aufzeichnungen aus dem Jahre 1544 von der Holzalm in Hopfgarten, welche die Berechnung der Zinslasten aus dem damaligen Käseverkauf dokumentieren. Aber auch in Tallagen spielte und spielt die Milchwirtschaft eine maßgebende Rolle.

In Tirol wird man gern mit einem „Stamperl Selberbrennten“ – einem aus Äpfel und Birnen gebrannten Schnaps – und einem freundlichen Lächeln begrüßt. Nützen Sie doch die Käsiade um Land & Leute kennen zu lernen!

*Es gibt viel zu entdecken
zwischen Berg
und Tal!*

**Zimmerreservierung
Ferienregion Hohe Salve, Hopfgarten i. B.**

Telefon: +43 (0)5335 2322
Fax: +43 (0)5335 2630
E-Mail: info@hopfgarten.tirol.at
Internet: www.tiscover.com/hopfgarten-tirol

Verband der Käserei- und Molkereifachleute, A-6020

10. internationale Jubiläums-

KÄSIADE

- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

11. – 13.11. 2010 – Salvena Hopfgarten i. B. / Tirol

Anmeldung

10. Internationale
KÄSIADE
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

11. - 13. 11. 2010 Salvena Hopfgarten i. B./Tirol
Verband der Käserei- und Molkereifachleute

✎ Betrieb		✎ Teilnahme als
Käsereigenossenschaft Käsedorf reg. Gen. m. b. H.		☐ gewerblicher Betrieb ☐ bäuerlicher Hersteller
✎ Postfach	✎ Adresse	✎ Telefon
19	Käseweg 17	01234/56789
✎ Postleitzahl	✎ Ort	✎ Fax
A - 6666	Käsestetten	01234/56789-10
✎ Land	✎ Kontaktperson (+ Durchwahl)	✎ e-mail
Österreich	Max Mustermann (56)	mein.betrieb.ist@dabei.at

✎ Bankverbindung für Rücküberweisung (bei Käse der Klasse 1 – 2)		
✎ BIC-Code	✎ Konto lautet auf	✎ IBAN-Nummer

✎ Teilnahmegebühr:
Wir bitten um spesenfreie Überweisung der Teilnahmegebühr in der Höhe von 100 Euro (50 Euro für Sonderprämierung „Käse aus bäuerlicher Herstellung“) pro angemeldetem Käse an den Verband der Käserei und Molkereifachleute auf das Konto Nummer 684.647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich Bankleitzahl 36.358. (IBAN AT 973635800000684647). Bitte bei Auslandsüberweisung BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 eintragen. Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung.

✎ Anlieferung:												
Die Anlieferung muss spätestens bis Freitag, 5. November 2010, 10:00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, 6200 Jenbach, Österreich erfolgen. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen den Käse gekühlt in Behältnissen anliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsverminderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten der Teilnehmer. Dem Käse ist unbedingt ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.- und des Trockenmasse-Gehaltes beizulegen. Bei Fragen bezüglich der Einfuhr- und Zollbestimmungen wenden Sie sich bitte an: <table><tr><td>Firma:</td><td>Schenker & Co AG</td><td>Kontakt:</td><td>Herr Aufhammer</td></tr><tr><td>PLZ Ort:</td><td>6330 Kufstein, Österreich</td><td>Adresse:</td><td>Gewerbepark Süd 8</td></tr><tr><td>Telefon:</td><td>+43 (0)57686 256324</td><td>Fax:</td><td>+43 (0)57686 256329</td></tr></table>	Firma:	Schenker & Co AG	Kontakt:	Herr Aufhammer	PLZ Ort:	6330 Kufstein, Österreich	Adresse:	Gewerbepark Süd 8	Telefon:	+43 (0)57686 256324	Fax:	+43 (0)57686 256329
Firma:	Schenker & Co AG	Kontakt:	Herr Aufhammer									
PLZ Ort:	6330 Kufstein, Österreich	Adresse:	Gewerbepark Süd 8									
Telefon:	+43 (0)57686 256324	Fax:	+43 (0)57686 256329									

✎ Datum	✎ Unterschrift

Bitte Anmeldung bis Donnerstag, 21. Oktober 2010 an die
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz faxen: +43 (0)5244 64731-23

☞ Einreichendes Unternehmen	☞ Herstellender Betrieb
	☞ Kontaktperson (inkl. Tel. u. Durchwahl)
☞ Kontaktperson (inkl. Telefon und Durchwahl)	
	BIC-Code:
	IBAN-Nummer:

☞ Käsesorte			☞ Klasse	
Bergkäse			☐ 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung ☐ 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung ☐ 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung ☐ 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung ☐ 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse ☐ 6. Weichkäse mit Schmiere ☐ 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen ☐ 8. Andere Käsesorten	
☞ Bezeichnung des Käses				
Almtaler Bio Bergkäse				
☞ Milchart	☞ Erhitzung	☞ Form	☞ Gewicht	☞ Trockenmasse
☐ Kuhmilch ☐ Schafmilch ☐ Ziegenmilch ☐ Büffelmilch	☐ Rohmilch ☐ thermisiert ☐ pasteurisiert ☐ ...	☐ Laib ☐ Block ☐ Stange ☐ Rolle ☐ Becher ☐ ...	_____ Stück á _____ kg _____ kg Gesamtgewicht	_____ % ☞ F.i.T. _____ % _____ _____

☞ Produktbeschreibung
Geschmack: pikant, würzig Textur: zart schmelzend Inneres: kirschkernegroße Lochung Äußeres: rötlichbraune Schmiere Zusätze Technologische Besonderheiten: Silofreie Rohmilch

Vorstellung Vermarktungsinitiativen – Bauernkiste

Dieses Mal stellen wir den bäuerlichen Zustelldienst von Therese Fiegl und ihrem Team vor.

Es ist über zehn Jahre her seit Therese Fiegl die Idee mit der Bauernkiste hatte. 1997 gründeten die Innsbrucker Agrarökonomin Therese Fiegl gemeinsam mit der Lebensmitteltechnologin Regina Norz, Bäuerin am Surerhof in Thaur, den bäuerlichen Zustelldienst. Das Konzept lautete: Die frischen Spitzenprodukte der Tiroler Bauern kommen direkt zu den Konsumenten nach Hause. Das Modell funktioniert nun seit Jahren im Großraum Innsbruck und im Lienzer Talboden. Im April 2007 expandierte der bäuerliche Zustelldienst in das Tiroler Oberland und beglückt seitdem auch dort bewusste, regional und saisonal denkende Kunden mit Tiroler Produkten.

Die Bauernkiste liefert je nach Wunsch regelmäßig oder einmalig ins Haus. Die Konsumenten wählen aus einem Angebot von ca. 160 bis 200 bäuerlichen Produkten von verschiedenen Landwirten. Therese Fiegl ist immer auf der Suche nach engagierten Bauern und deren Top-Produkten. „Es ist wichtig“, sagt sie, „Konsumenten vom Wert bäuerlicher Produkte zu überzeugen und ihnen durch Informationen wie Kochrezepte die Verwendung dieser Erzeugnisse näher zu bringen.“

Bestellt wird sehr bequem über den Online-Shop: www.bauernkiste.at, über Telefon oder Mail: Bauernkiste Großraum Innsbruck, Margit Robin, Tel. 05238/88188, bestellung@bauernkiste.at; Bauernkiste Oberland, Helga Trenkwalder, Tel. 0650/88894-12, oberland@bauernkiste.at; Bauernkiste Osttirol, Elisabeth Eder, Tel. 04852/73473, osttirol@bauernkiste.at



Almen nutzen und bewahren

Teil 9 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Zur Geschichte der Almwirtschaft in Tirol hat uns Herr Dipl.-Ing. Johann Jenewein einen Artikel zu unserer Serie übermittelt. Herr Dipl.-Ing. Johann Jenewein arbeitet in der Abteilung Agrarwirtschaft beim Amt der Tiroler Landesregierung und ist Chefredakteur der Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“.

Auf den Tiroler Almen hat die Milchwirtschaft eine sehr große Bedeutung. Jährlich verbringen 33.500 Milchkühe, also mehr als die Hälfte des Tiroler Milchkuhbestandes, den Sommer auf einer Alm. Ein Teil der Almmilch wird von den Almleuten als Trinkmilch verwendet oder den Wanderern angeboten. Aus der Almmilch werden zudem typische Almprodukte, wie Almkäse und Almbutter, hergestellt. Ein Teil wird an die Molkereien im Tal geliefert.



Die Herstellung von Almmilch und Almmilchprodukten ist aufgrund der alpinen Voraussetzungen aufwändiger und teurer als im Tal oder außerhalb des Berggebietes. Daher trägt das Almmilchkontingent ganz wesentlich zur Sicherung der Milchalmen bei. Die geplante Aufhebung der Kontingente wird einen starken Rückgang der Milchwirtschaft auf den Almen auslösen. Ganz besondere Anstrengungen werden somit notwendig sein, diese kosten- und personalintensive Art der Almwirtschaft weiter zu erhalten. Denn gerade die Anwesenheit von Almpersonal zur

Betreuung und Pflege der Almtiere und Weiden - und nicht zuletzt der Wanderer - trägt ganz wesentlich zur Identitätsstiftung und zu einem lebendigen Kulturraum bei. Eine funktionsfähige und nachhaltige Almwirtschaft mit allen Tierkategorien und Bewirtschaftungsarten ist für die Landeskultur von immenser Bedeutung.

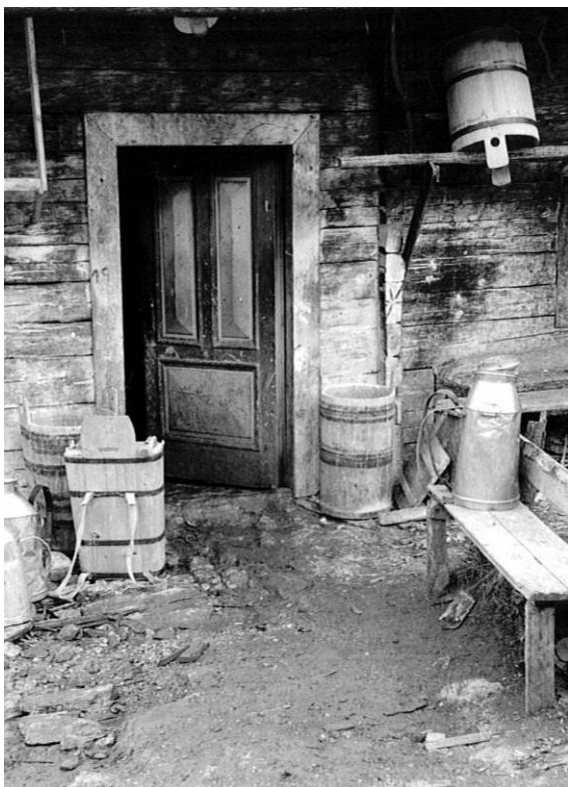
Bedeutung der Almwirtschaft

Die Almwirtschaft nimmt in Tirol eine herausragende Stellung ein. Sind doch 630.000 ha, das ist fast die Hälfte der Landesfläche, wirtschaftlich oder eigentumsmäßig Teil einer Alm. Dazu zählen die Almweiden, der Almwald aber auch nahezu unproduktive Flächen, die von Schafen und Ziegen beweidet werden. 2.609 bewirtschaftete Almen sind im Tiroler Almbuch eingetragen. Dieses Verzeichnis wird vom Amt der Tiroler Landesregierung geführt, und nur durch das Land Tirol nach vorgegebenen Kriterien anerkannte Almen sind dort enthalten. Der Anteil der Almfutterfläche liegt mit 195.000 ha bei 63% der in Tirol landwirtschaftlich genutzten Fläche. Die Almfutterfläche weist die jährlich genutzte Weide aus, indem die Gesamtalmfläche um die mit Sträuchern verwachsenen, versteinten oder mit Bäumen bestockten Bereiche reduziert wird.

Die Almen sind eine unverzichtbare Futtergrundlage für die Tiroler Landwirtschaft und wirken sich durch ihr großes Ausmaß auch auf viele andere Wirtschafts- und Lebensbereiche aus. Die Nutzung der Almen ermöglicht eine massive Einsparung des Winterfutters und ist deshalb für die hoch gelegenen Tiroler Bergbauernbetriebe von immenser Wichtigkeit, da der Viehbestand um ein Viertel bis zu einem Drittel aufgestockt werden kann. Nachdem im Berggebiet die klein- und mittelbäuerlichen Betriebe vorherrschen, leistet die Almwirtschaft seit je her einen unverzichtbaren Beitrag zur Existenzsicherung der Bergbauern.

Almnutzung seit vorgeschichtlicher Zeit

Seit mehr als 6.500 Jahren wird das hochalpine Grasland als Weide genutzt. Funde in den Ötztaler Alpen bei Obergurgl weisen in diese ferne, vorgeschichtliche Zeit. Die Almwirtschaft ist damit der älteste Betriebszweig der Berglandwirtschaft. Die Täler waren damals meist weglos, vermurt, verwachsen und versumpft. Bronzezeitliche Funde (1700 – 700 v. Chr.) auf der Kelch- und Stubalpe bei Kitzbühel lassen bereits almwirtschaftliche Geräte erkennen. In dem zur Gemeinde



Schlanders in Südtirol gehörenden Maneidtal wurden im Jahr 2003 in über 2400 m Seehöhe Reste von Viehpferchen archäologisch untersucht. Sie werden in die frühe Eisenzeit (900 v. Chr.) datiert und zeigen damit erstmals die Existenz urgeschichtlicher Pferche im Hochgebirge auf. Die Tradition der Hirtenkultur lässt sich von der Eisenzeit bis in die Neuzeit verfolgen.

Die Nutzung der Almen setzt sich mit schwankender Intensität, jedoch ohne wesentliche Unterbrechung, bis in historisch fassbare Zeiten fort. Bereits im 7. Jahrhundert nach Christus beginnt der Auf- und Ausbau der Almwirtschaft, die der uns bekannten Form der traditionellen Almwirtschaft entsprechen dürfte. Eine Erwärmungsphase mit einem besonders günstigen Klima vor rd.

1.000 Jahren ermöglichte eine intensivere Nutzung der alpinen Regionen im Früh- und im Hochmittelalter. Im Spätmittelalter (14. bis 15. Jahrhundert) erlebte die Almwirtschaft eine Blütezeit.

Die Almen standen bei den Grundherren hoch in Kurs und ihre Bewirtschaftung, vor allem die Erzeugung von Milch und Milchprodukten, blühte. Klöster und Landesherren legten besonderen Wert auf die Käseproduktion, die damals vorwiegend nur auf Almen und Schwaighöfen üblich war. Die Errichtung neuer Almen innerhalb des Waldgürtels durch die Waldbesitzer bezeugt ebenfalls das hohe Ansehen und den Bedarf an Almflächen und ist bis in die Mitte des 16. Jahrhundert festzustellen.

Darauf folgend begann eine Umkehr in der Entwicklung der Almen. Viele der so genannten Waldalmen wurden durch weideeinschränkende Waldordnungen verboten. Durch den Vorstoß der Gletscher während der „Kleinen Eiszeit“ von der Mitte des 16. bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts waren hoch gelegene Almen in vielen Fällen nicht mehr nutzbar. Sagen, wie die „Übergossene Alm“, haben ihre Wurzeln wohl in dieser Zeit.

Schutz und Pflege der Almwirtschaft

Der Rückgang der Almwirtschaft und die dadurch bedingte Bedrohung der Existenz des Bergbauernstandes veranlasste den Staat entsprechend einzugreifen. Eine staatliche Kommission stellte bereits 1887 fest: „Die Almweide ist ein wichtiges Fundament des Nationalvermögens und Volkswohlstandes. Es sind daher unverzüglich Bestimmungen über Schutz, Pflege und Förderung der Almwirtschaft zu erlassen.“ Dies geschah zu Beginn des 20. Jahrhunderts, im Jahre 1909, mit dem ersten Tiroler Almschutzgesetz zur Förderung und Verbesserung der Almwirtschaft.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts erfolgte eine intensive Nutzung der Almgebiete, die jedoch gegen Ende der 1960-er und in den 1970-er Jahren zurückging. Durch die relativ geringe Ertragsfähigkeit verbunden mit hohem Arbeitsaufwand, wurde der Almwirtschaft das Ende vorausgesagt; sie passte nicht zum damaligen Fortschrittsdenken.

In jenen Jahren wurde aber bereits die außerlandwirtschaftliche Bedeutung der Almnutzung erkannt. Durch die Unterstützung der erschwerten Arbeits- und Bewirtschaftungsbedingungen durch die öffentliche Hand

wurde dieser Rückgang gestoppt und in manchen Fällen gab es wieder eine Aufwärtsentwicklung.

Funktionen der Almwirtschaft

Neben den Hauptaufgaben der Almwirtschaft, der Erhöhung der Futterbasis, weisen die Almen zusätzlich Funktionen auf, die weit über den landwirtschaftlichen Bereich hinaus gehen. Ihre natürliche Lage oberhalb des Dauersiedlungsraumes macht die Almen für den Erholungssuchenden besonders interessant. Sowohl für den Einheimischen wie auch für den Gast bieten diese weitläufigen Almflächen einen Erholungsraum, der fast gänzlich unbeeinflusst von störender Lärmeinwirkung ist. Die Almwege werden von Wanderern und Mountainbikern genutzt und die bewirtschafteten Almhütten stellen attraktive Wanderziele dar. Derzeit hat die Almwirtschaft bei der gesamten Bevölkerung einen hohen Stellenwert. Die Verknüpfung zum Tourismus wird nicht nur durch das Offenhalten der Almflächen und der damit geschaffenen attraktiven Landschaft erreicht. Es ist vor allem auch die Anwesenheit von Almpersonal und die damit verbundene Almkultur von Bedeutung.

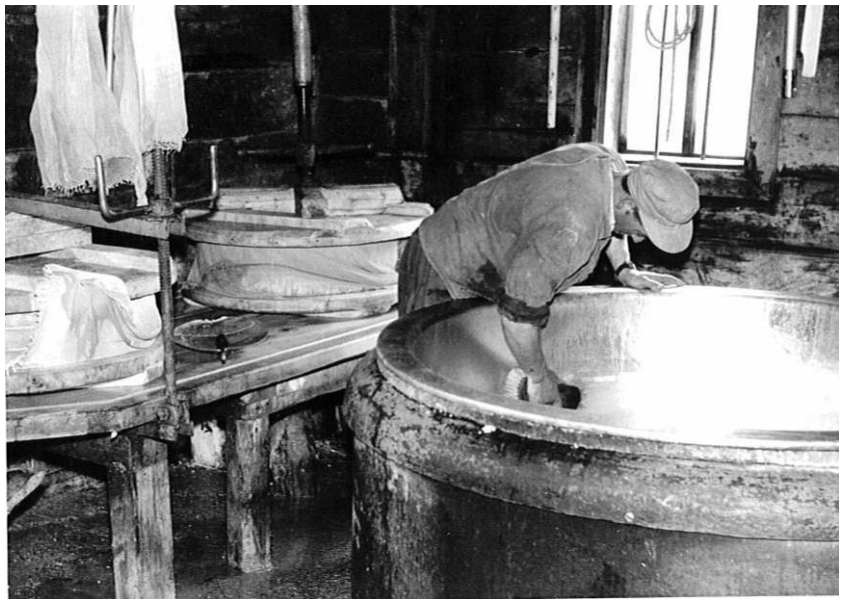
Durch das jährliche Abweiden der Vegetation mit Haustieren werden Flächen offen gehalten, die ein stark strukturiertes, das menschliche Empfinden wesentlich bereicherndes Landschaftsbild ergeben. Untersuchungen zeigen deutlich auf, dass die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren in der Almregion durch die an Gelände, Boden- und Wasserverhältnisse angepassten Nutzungsintensitäten, durch den vielgestaltigen Wechsel von Weiden, Sträuchern und Baumgruppen sowie Biotopen äußerst hoch ist.

Pflege der Weideflächen

Die Weideflächen sind einem dauernden Druck der Verwaltung, Verstauchung und Verunkrautung ausgesetzt. Zudem verursachen Lawinenabgänge oft Schäden an den Gebäuden und machen die Weideflächen und Wege nahezu unbenutzbar. Unverzichtbar tragen daher die jährlichen Pflegemaßnahmen der Almbauern zur Offenhaltung des alpinen Raumes bei. Ohne Freihaltung der auch von den Wanderern genutzten Almwege

wären attraktive Wanderziele nach wenigen Jahren nicht mehr erreichbar.

Die Erhaltung der Almweiden ist nicht allein durch die Beweidung mit Rindern gewährleistet. Die Pflege der Almen, das „Almputzen“, ist heute genauso notwendig wie in früherer Zeit. Durch den Mangel an Arbeitskräften und durch hohe Personalkosten werden die Pflegemaßnahmen häufig stark vernachlässigt. Das oft genannte Almsterben zeigt sich nicht in der Auflassung von Almbetrieben, sondern in der Reduktion der beweideten Flächen innerhalb der Almen.



Verstärkt wird dieser Effekt dadurch, dass in den vergangenen Jahrzehnten kaum mehr verschiedene Tiergattungen, wie Ziegen oder Pferde, aufgetrieben wurden. Eine entsprechende Anzahl von Ziegen auf der Alm ist eine hervorragende Maßnahme gegen die Verstauchung der Weideflächen. Pferde beugen der Verunkrautung mit Disteln oder der Ausbreitung des Borstgrases vor.

Die Zunahme der Viehgewichte und die gestiegene Milchleistung sind weitere Gründe für die Auflassung von Almteilen. Mit Hochleistungstieren sind steilere und hüttenferne Almflächen nicht mehr nutzbar. Durch den notwendigen Zukauf von Kraftfutter wird der ursprüngliche Sinn der Almwirtschaft, die Erhöhung der Futterbasis für den Betrieb, geradezu umgekehrt.

Häufig könnte diesen nachteiligen Auswirkungen auf die Almen bereits mit einer Umstellung in der Bewirtschaftung begegnet werden. Die Abkalbetermine der Alpkühe sollten, so wie früher, wieder im Herbst lie-

gen. Im letzten Drittel der Laktationsphase sind die Kühe in der Lage, sich mit dem Weidefutter der Alm und nur geringen Kraftfuttermengen zu ernähren. Eine gut überlegte Koppelwirtschaft ist eine weitere Möglichkeit gute Milchleistungen aus dem Grundfutter zu erreichen. Steilere und hüttenferne Flächen können mit Jungrindern oder anderen Tiergattungen genutzt werden.

Auf Almen werden die ökologischen Grenzen der Leistungssteigerung durch den dafür notwendigen Nährstoffimport über das Kraftfutter relativ schnell erreicht. Vom Standpunkt der nachhaltigen Almwirtschaft liegt die verantwortbare Leistungsgrenze bei 5.000 und bei optimalen Bedingungen bei maximal 7.000 kg je Kuh und Jahr. Eine Rückbesinnung auf die Produktionsgrundlagen unseres Alm- und Berggebietes – und auf die Bedeutung der Rinder als Raufutter- und nicht als Kraftfutterverzehrer – scheint in diesem Lichte unbedingt notwendig zu sein.

Physiologisch wertvollste Lebensmittel

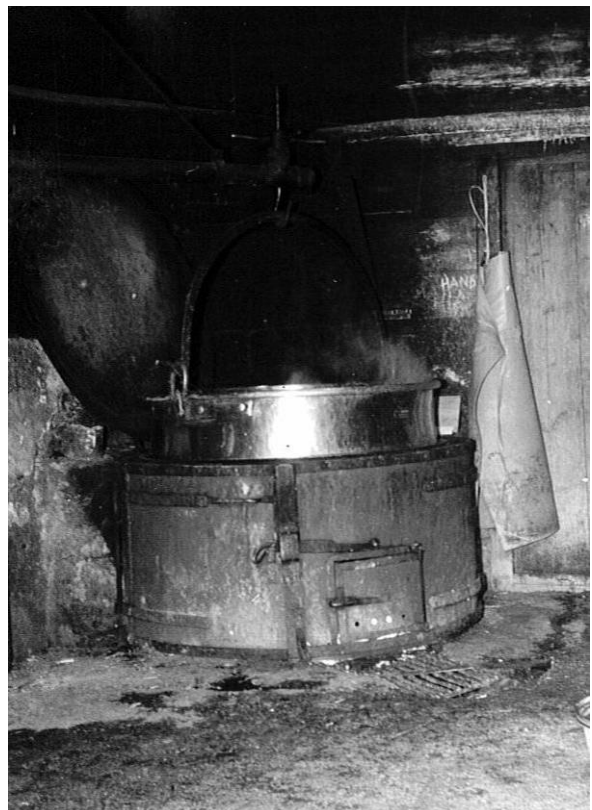
Durch die natürliche Haltung der Rinder mit viel Auslauf und tiergerechter Fütterung werden auf den Almen besonders hochwertige Lebensmittel erzeugt. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass Almmilch von Kühen, deren Futtergrundlage vorwiegend die Almweide darstellt, einen hohen Gehalt an ungesättigten und physiologisch wertvollen Fettsäuren aufweist. So zeichnet sich Almmilch insbesondere durch den hohen Anteil an Omega 3-Fettsäure mit ihren positiven Wirkungen gegen Herz- und Kreislauferkrankungen aus. Auch das Fleisch gealpter Tiere verfügt über diese besonderen Merkmale. Programme, die diese natürlichen Voraussetzungen nutzen und ausbauen, passen exakt in die Qualitätsoffensive, die man am Geschmack an der gesundheitlichen Wirkung und nicht zuletzt in der Erhaltung unseres Kultur- und Lebensraumes erkennt.

Almen als Oasen der Erholung

Wandern auf Almen und Einkehr in echte und authentische Almhütten ohne Massenabfertigung haben einen besonderen Erholungswert. Außerdem sind Almen ausgesprochen gut dafür geeignet, nicht-bäuerlichen Kindern und Familien die Nutztiere und die bäuerliche Produktion von Lebensmitteln erleben zu lassen. Neben der landwirtschaftlichen Nutzung der Almen und den bereits

vorhandenen Einkehrmöglichkeiten in den Almhütten, liegt in der Vermittlung von Almerlebnissen mit echten bäuerlichen Wurzeln eine große Aufgabe und Chance für die Almwirtschaft. Diese Erlebnisse werden durch Almführerinnen und Almführer vermittelt, die ihre Qualifikation über das vor wenigen Jahren ins Leben gerufene Projekt „Erlebnis Alm“ erhalten. Nach der Ausbildung zum Almführer bzw. zur Almführerin sind diese in der Lage, interessierten Schulklassen, Ferienkindern und Familien einen erlebnisreichen Tag mit Informationen aus der Almwirtschaft zu bieten.

Die natürlichen Gegebenheiten im alpinen Raum und damit auf den Almen können nur begrenzt beeinflusst und verändert werden. Die Chancen der Almwirtschaft liegen daher nicht in der Intensivierung und Maximierung eines Teilbereiches, sondern in der Nutzung der Almen in ihrer Gesamtheit. Auf diese Weise ist es möglich, den kulturellen Schatz, den unsere Vorfahren geschaffen haben, weiterhin zu nutzen und zu wahren.



Unbeschwert

Ein mächtiger Herrscher suchte nach einem vertrauenswürdigen Mann, dem er das gesamte Steuerwesen seines Reiches übertragen wollte. Er fragte alle seine Minister um Rat, doch niemand konnte die rechte Empfehlung geben. Schließlich erfuhr auch sein alter Lehrer vom Wunsch des Herrschers, und da er wusste, dass der Herrscher seine Menschenkenntnis zu schätzen wusste, sagte er zu ihm: „Wenn du genau das tun willst, was ich dir rate, dann wirst du den richtigen Mann für diese schwierige Aufgabe finden.“

„Der Herrscher sicherte ihm seine ganze Unterstützung zu. Und so wurden Boten in die Städte und Dörfer aller Landesteile ausgesandt und der Wunsch des Herrschers kundgetan.

Als bald meldeten sich einige hundert junge Männer im Palast. Der Lehrer unterzog sie strengen Prüfungen und wählte aus der großen Zahl hundert junge Männer aus, die er dem Herrscher vorstellen wollte.

Die hundert Auserwählten wurden nach dem Bad in prunkvolle Gewänder gehüllt und mussten auf dem Weg zur Audienzhalle durch einen langen, dunklen Korridor gehen.

Strahlend empfing sie die Pracht des versammelten Hofstaates, in dessen Mitte der Herrscher thronte. Der alte Lehrer erhob sich, ging auf die Auserwählten zu und sagte: „Der Herrscher wünscht, dass ihr für ihn tanzt!“

Schon hatte das Palastorchester die ersten Takte gespielt, doch neunundneunzig Auserwählte rührten sich nicht von der Stelle. Nur einer tanzte leichtfüßig zu den Klängen

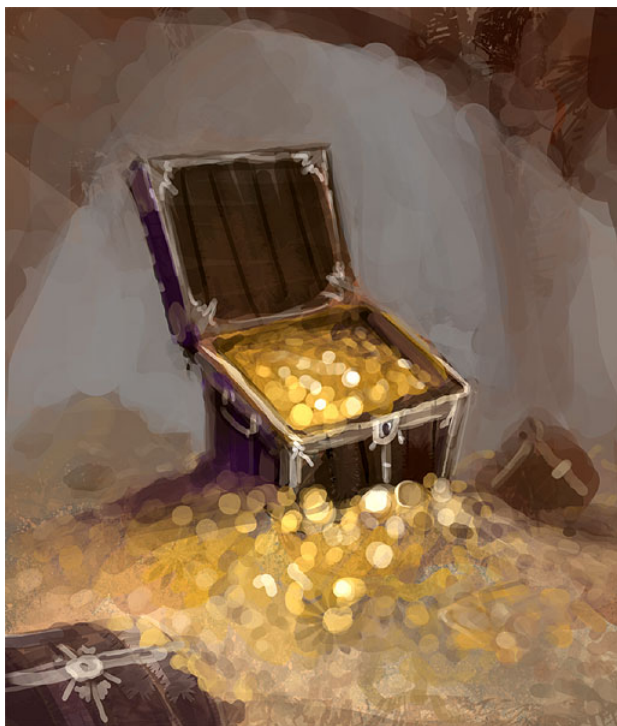
der Musik, die anderen standen mit hochroten Köpfen wie erstarrt.

Der Lehrer wies auf den Tänzer, verneigte sich vor seinem Herrscher und sagte: „Das ist der Mann, den du suchst.“

Verwundert fragte der Herrscher, wie er sich dessen sicher sein könne.

„Ich habe die Fähigkeiten aller Männer, die sich auf den Aufruf hin gemeldet haben, sorgfältig geprüft. Von denen habe ich hundert mit dem größten Wissen ausgewählt. Über ihre Kenntnisse wusste ich nun Bescheid, nicht aber ihren Charakter. Darum ließ ich sie in prächtige Gewänder mit weiten Taschen hüllen und durch einen dunklen Gang gehen, in dem überall goldgefüllte Truhen und Gefäße voller Edelsteine zum Zugreifen einluden.

Und wie du erraten kannst, haben alle, die nicht tanzen können, sich reichlich an deinen Schätzen bedient. Und ihre mit Gold und Diamanten gefüllten Taschen sind jetzt so schwer, dass sie kaum laufen können. Nur der eine nicht, der tanzen kann. Er ist für das Amt der rechte Mann.“



Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

