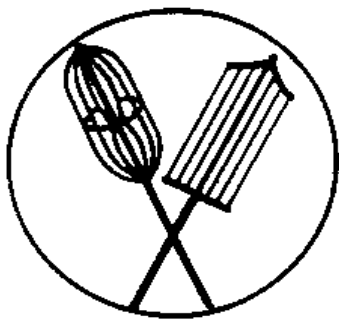




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

2/2010

	Tiroler Fachberufsschule Vorstellung neue Führung, Abschlussklassen, ausgezeichnete Lehrlinge
Personelles	† Karl BERKTOLD † Ing. Ernst GAPP † Alois STEINLECHNER
	Nachlese Frühsommerausflug 15. Juli 2010 Brunnalm, Kirchberg
Ergebnisse	10. internationale Jubiläumskäsiade 11. bis 13. November 2010
	Südtirol – Die Milchspezialisten Teil 10 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol
Erzählung	Wirkung Zum Nachdenken



Wir wünschen euch fürs nächste Jahr,
dass eure Wünsche werden wahr.
Es soll euch alles gut gelingen,
nichts soll euch aus der Fassung bringen.

Bedenket, dass auf dieser Welt,
zwar sehr viel zählt, Erfolg und Geld,
doch dass der Mensch zum Glückelichsein,
viel mehr braucht, als nur Geld allein.

So gibt es Dinge, wie wir wissen,
die teuer wir bezahlen müssen.
Doch nicht mit Geld, so die Erfahrung,
gelangt man zu der Offenbarung:

Es kann der reichste Mann am Ende,
viel ärmer als ein Bettler sein,
wenn er privates Glück nicht fände,
wär' ohne Freund er und allein.

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

entbieten Euch

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Klaus Jellinger'.

Klaus Jellinger

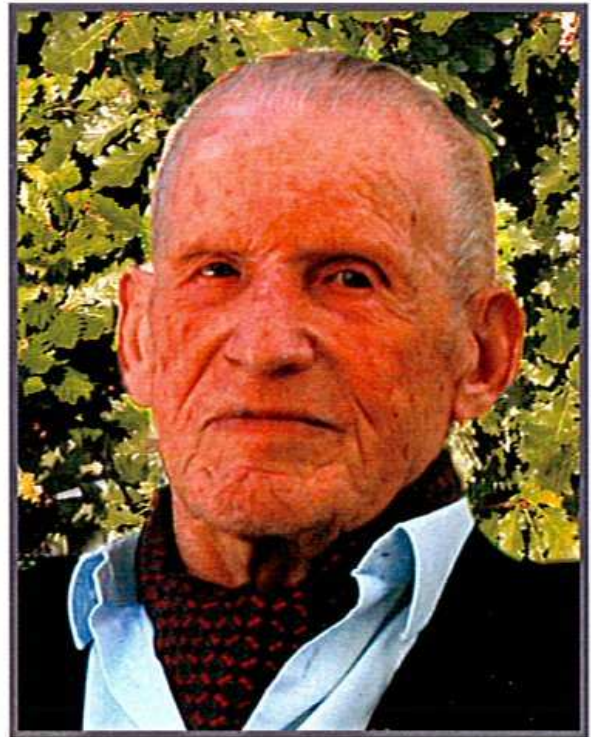
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sebastian Wimmer'.

Im Gedenken an unser Mitglied

Karl BERKTOLD

Molkereidirektor in Ruhe

21.09.1917 † 22.09.2010



Am 21. September 1917 wurde Karl Berkold im Außerfern, in Bichlbach bei Reutte, geboren, wo er auch die Volksschule besuchte.

Mit siebzehn Jahren, am 1. Januar 1934, trat er in die Milchwirtschaft ein. Zunächst war er in der Emmentalerkäserei in Vorderhornbach und Kolsaß und dann bei der Firma Rupp als Emmentalerkäser tätig.

Im Winter 1937/38 besuchte er die Käsereifachschule in Rotholz.

1938 wurde er zum Militärdienst eingezogen. Den Krieg verbrachte er an der Eismeerfront.

Nach dem Krieg trat Karl Berkold in den Dienst der Bundeslehranstalt Rotholz ein. Von 1946 bis 1952 war er Betriebsleiter an dieser Anstalt. Während dieser Zeit legte er im Jahre 1951 die Meisterprüfung in Weiler im Allgäu ab.

Ab 1952 war Karl Berkold Direktor der Molkerei St. Johann. In dieser Zeit erfolgte der Ausbau des Betriebes von einer kleinen Sennerei mit drei Millionen Kilogramm Jahresmilchlieferrung zum modernen Käsewerk mit einer Jahresverkäsung von 20 Millionen Kilogramm.

Während der Betrieb seit 1935 nur als Butterei- und Frischmilchbetrieb arbeitete, wurde er ab 1952/53 wieder auf Käserei umgestellt unter der Leitung von Georg Oberleitner als Obmann und Karl Berkold als Betriebsleiter.

So umfasste die Produktion – neben der molkereimäßig behandelten Frischmilch – Joghurtmilch, Teebutter und etliche Käsesorten, von denen Edamer und Tilsiter in einer vollautomatischen hydraulischen Käsemaschine der Firma Paasch und Larsen hergestellt wurden. Emmentaler erzeugten den Winter über zwei kleine Außenkäsereien des Einzugsgebietes.

Als bekannter und bewährter Käsereifachmann und Unternehmer war Karl Berkold ein milchwirtschaftlicher und technischer Pionier, der als erster in Tirol die Milch und Buttermilch in Papierverpackungen abfüllen ließ. Auch kaufte er von anderen Molkereien Milch zu, um die eigene Käserei besser auszulasten und mehr Tiroler Käsespezialitäten auf den Markt zu bringen.

Um den Absatz der Produkte in St. Johann noch zu erhöhen, entstand im Sommer 1954 am Hauptplatz ein betriebseigenes, modernes zweites Detailgeschäft neben einer ebenso originellen wie stilvollen Milchbar. Es war die erste vollständig ausgestattete Milchbar. Sie erfuhr in Haupt- und Zwischensaison reichen Zuspruch. Hier dienten Frischmilch, Joghurt und Rahm als Mischgetränke mit Früchten, Eis oder verschiedenen Alkoholsorten nach etwa 100 Rezepten einem jeden Geschmack der Gäste.

Im Gedenken an unser Mitglied

Ing. Ernst GAPP

Betriebsleiter in Ruhe

20.02.1917 † 25.06.2010



Ernst Gapp wurde am 20. Februar 1917 in Innsbruck geboren.

Nach dem Besuch der Volks- und Hauptschule in Innsbruck hat er seine Ausbildung begonnen.

Nachdem früher zunächst ein Jahr Stallpraxis vorgeschrieben war, die er in Kreith im Stubai ableistete, trat er mit 1. Juni 1934 als Lehrling in der Lehrsennerei Imst ein und absolvierte den Gehilfenkurs in der Käsereischule Rotholz.

Damals mussten die Eltern noch monatlich 60,00 Schilling dem Lehrherrn bezahlen, um lernen zu dürfen (die Zeiten haben sich gewandelt).

Nach Praxis in verschiedenen Betrieben, unter anderem Zell am Ziller, Tannheim, Lienz und als Laborant bei den Schmelzwerken der Firmen Rupp und Alma in Bregenz wurde er zum Kriegsdienst eingezogen.

Von 1938 bis 1945 war er bei der Deutschen Wehrmacht, wurde drei Mal verwundet und schied als Oberfunkmeister aus.

Nach der Rückkehr aus Krieg und Gefangenschaft war Ernst Gapp zehn Jahre, vom 1. März 1946 bis 31. Oktober 1956, als Buttermeyer in der Molkerei Kufstein tätig.

In dieser Zeit besuchte er den Obermeister- und anschließend auch den Molkereimeisterkurs in Wengen im Allgäu.

Nach dem Tod seines Lehrmeister Josef Herzmann übernahm Ernst Gapp am 2. November 1956 die Lehrmolkerei Imst als Betriebsleiter.

Er baute sie zu einem modernen Vollmolke-reibetrieb aus.

Nach Auflösung dieses Betriebes am 31. Dezember 1972 trat er am 1. Januar 1973 in den Milchwirtschaft ein, wo er sechs Jahre bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1979 als Betriebsleiter tätig war.

Im Jahre 1978 hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft dem Betriebsleiter im Milchwirtschaft, Herrn Ernst Gapp, für besondere Verdienste in der Milchwirtschaft die Berechtigung zur Führung der Berufsbezeichnung Ingenieur verliehen.

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute zeichnete Gapp mit dem Ehrenzeichen in Gold aus.

Seit 1964 war Ernst Gapp Mitglied der Kameradschaft Imst, bei der er acht Jahre als Chronist tätig war.

1946 ehelichte Ernst Gapp seine Frau Maria, geborene Kapeller, mit der er ab 1979 den wohlverdienten Ruhestand genoss, mit seiner Tochter Herta und den drei Enkelkindern Sonja, Stefan und Sandra.

Im Gedenken an unser Mitglied

Alois STEINLECHNER

Molkereifachmann in Ruhe

03.01.1941 † 24.04.2009

*Ich hab' den Berg erstiegen,
der euch noch müde macht,
d'rum weinet nicht ihr Lieben,
ich habe es vollbracht.*

Alois Steinlechner wurde am 3. Januar 1941 in Vomp als fünfter Sohn von neun Kindern der Bauernfamilie Steinlechner („Schmaldl“) geboren.

Er besuchte die Volksschule Vomp und die Hauptschule Schwaz.

1955 begann er seine dreijährige Lehre zum Molkereifachmann in der Molkerei Schwaz.

Anschließend ging er 1958 für zehn Monate nach Wolfpassing und absolvierte dort eine Spezialausbildung zum Molkereitechniker.

1959 hat Alois in der Nordmolkerei in München gearbeitet und 1961 war er als Molkereigehilfe in der Molkerei Iserlohn in Deutschland beschäftigt.

Am 13. November 1961 trat er in die Molkereigenossenschaft Schwaz-Vomp als Molkereigehilfe



ein und wechselte am 1. Mai 1969 in das Angestelltenverhältnis über.

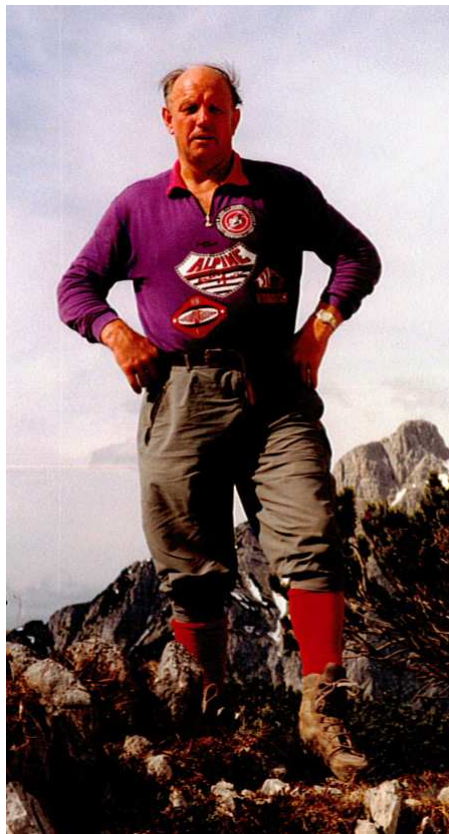
Nach der Pensionierung des damaligen Betriebsleiters Alfred Mantinger im Juni 1984 übernahm Alois die Leitung der Molkerei in Schwaz.

1986 wurde die Molkerei Schwaz durch die Fusionierung mit der Tirol Milch geschlossen und Alois arbeitete vom 1. Dezember 1987 bis zu seiner Pensionierung am 30. September 1999 in der Tirol Milch in Innsbruck.

Sein erster Sohn Hannes wurde 1962 geboren und seit 1967 war er mit seiner Marianne verheiratet. 1974 wurde der zweite Sohn Stefan geboren.

Alois Steinlechner war ein begeistert Bergsteiger und Tourengeher, außerdem jahrelanges Gründungsmitglied des Fußballvereins Vomp und des Wintersportverein Vomp.

Das Hobbykegeln wurde in seiner Pension zu einer beliebten Freizeitbeschäftigung.



TFBS Wörgl-Rotholz unter neuer Führung

Seit Mitte Dezember 2009 ist die Tiroler Fachberufsschule Wörgl-Rotholz für Handel – Büro – Milchwirtschaft unter neuer Leitung.

Der bis zu diesem Zeitpunkt tätige Berufsschuldirektor Roland Teissl wurde mit der Stelle des Landesberufsschulinspektors für Berufsschulen betraut.

Mit Kurt Wimmer wurde ein langjähriger Berufsschullehrer mit der Schulleitung interimsmäßig beauftragt. Kurt Wimmer begann 1983 seine Lehrerlaufbahn an der TFBS für Handel und Büro in Kitzbühel und wechselte 2001 nach Wörgl.

Die TFBS Wörgl-Rotholz bildet in Wörgl die Bürokaufleute, Verwaltungsassistenten, Kanzleiassistenten – Rechtsanwaltskanzlei und die Einzelhandelskaufleute der Firma Spar, Sparte Lebensmittel, aus.

In Rotholz befindet sich die einzige Berufsschule Österreichs, in der Molkereifachleute schulisch betreut werden. Gewerbliche und landwirtschaftliche Lehrlinge werden zu Molkereifacharbeitern und Molkereifacharbeiterinnen ausgebildet.

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
alter 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>



Kurt Wimmer
neuer Direktor

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



3 H Klasse 2010

Erste Reihe von links:

Wohlfahrtstätter Thomas (Biokäserei Walchsee), Scheidnagl Marion (BAM Rotholz), Preiss Marlene (Die Käsemacher), Meyer-Bruchhans Maria-Valentina (Reichenberg), Sailer Claudia (BAM Rotholz), Bonner Annabella (Vorarlberg Milch), Faschauner Sepp (Kärntner Milch)

Zweite Reihe von links:

Hochberger Marcel (Alpenmilch Salzburg), Eigenthaler Manuel (Ennstal Milch KG), Geljic Danijel (Sennerei Zillertal), Pirstinger Evelyn (Berglandmilch, Garsten), Freislich Lukas (Kärntner Milch), Direktor Landesberufsschule Kurt Wimmer

Dritte Reihe von links:

Handgruber Francesco (Milkon Südtirol, Bruneck), Auer Rene (Tirol Milch), Hammerle Ewald (Sojer GmbH, Steeg), Moser Christian (Südtirol), Steiner Rudi – Prüfungskommission

Vierte Reihe von links:

Pletzenauer Johann – Prüfungskommission, Knapp Gerd – Wirtschaftskammer, Wimmer Sebastian – Prüfungskommission, Kupfner Bernhard – Prüfungskommission, Stöckl Hannes – Prüfungskommission, Buttinger Rudolf – Prüfungskommission

Auszeichnung für:

Meyer-Bruchhans Maria-Valentina, Hammerle Ewald



3 G Klasse 2010

Erste Reihe von links:

Nakic Almir (Kärntnermilch), Stanglechner Florian (Prutz), Lengauer Stefanie (Tirol Milch), Rauter Verena (Kärntnermilch), Hörting Carina (Prolactal Hartberg),

Zweite Reihe von links:

Spanner Manuel (Prolactal, Hartberg), Oberrauch Ewald (Milkon), Weichinger Alexander (Berglandmilch Aschbach), Höller Johann (Milkon), Steinlechner Josef (Berglandmilch Pasching), Mausser Gernot (Ennstalmilch)

Dritte Reihe von links:

Kröll Christian – Prüfungskommission, Kupfner Bernhard – Prüfungskommission, Direktor Landesberufsschule Kurt Wimmer, Steiner Rudi – Prüfungskommission

Vierte Reihe von links:

Knapp Gerd- Wirtschaftskammer, Pletzenauer Johann – Prüfungskommission, Wimmer Sebastian – Prüfungskommission, Buttinger Rudolf – Prüfungskommission

Auszeichnung für:

Hörting Carina, Oberrauch Ewald, Höller Johann, Steinlechner Josef

Unsere ausgezeichneten Lehrlinge

Am 2. Juli 2010 fand an der Bundesanstalt Rotholz der zweite Lehrlingswettbewerb der Tiroler Fachberufschüler/-innen für Milchwirtschaft statt, bei der 29 Prüfungskandidaten/-

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



Lehrlingswettbewerb 2. Juli 2010 mit Prüfungskommission und Preisträger

Die Ausgezeichneten erste Reihe beginnend zweite von links: Lengauer Stefanie (Tirol), Meyer-Bruchhans Maria, Hörting Carina (Steiermark), Klassenbesten Steinlechner Josef (Oberösterreich), Spanner Manuel (Steiermark)

Zweite Reihe beginnend dritter von links: Oberrauch Ewald (Südtirol), Hammerle Ewald (Tirol)

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

Wir haben diesen Bericht bereits in unserer letzten Verbandszeitung gebracht, aber auf dem alten Foto hat sich niemand wiedererkannt, weil irrtümlich ein falsches Foto (nämlich das von der Meisterprüfung) abgebildet wurde. Wir bringen hiermit hoch einmal den Artikel, dieses Mal mit dem richtigen Foto (Fenster im Hintergrund unvergittert, Männer etwas jünger und Bepflanzung etwas grüner). Auf den Tag genau 50 Jahre nach der Ab-

schlussprüfung 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 Brengenzewald, Ackern-Alm in Thiersee (40-jährigen Treffen) Tarsch/Latsch in Südtirol und



Namen der Absolventen Jahrgang 1959/60, Foto von Rotholz 14. Mai 1960

1. Reihe sitzend: Lehrer der Bundesanstalt Rotholz und Mandatare der Landwirtschaftskammer (trotz eines Zeitsprunghes von 50 Jahren hat sich Kaplan Ludwig Penz fast gar nicht verändert und ist sofort zu erkennen).

1. Reihe stehend (von links nach rechts): Peter Praschberger, Christian Haselsberger, Balthasar Weissbacher, Leutfried William, Otto Nenning, Gebhard Hartmann, Gerhard Moosbrugger, Herbert Plangger, Kaspar Auer und Peter Kaufmann.

2. Reihe stehend (von links nach rechts): Paul Költringer, Franz Thalmaier, Walter Zechner, Helmut Innerkofler, Josef Grafl, Fritz Obernauer und Ernst Sohm.

3. Reihe (von links nach rechts): Helmuth Hager, Anton Maier, Franz Schweiger, Peter Geisler, Helmut Hager, Josef Haslauer, Franz Rittmannsberger, Hans Degeser, Norbert Kofler und Simon Auer.

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 An-

reise) 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 einem 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



50-jähriges Absolvententreffen

1. Reihe (von links nach rechts): Gebhard Hartmann, August Bechter, Leutfried William, Ernst Sohm und Gustav Doppler

2. Reihe (von links nach rechts): Helmut Hager, Walter Zechner, Norbert Kofler, Paul Költringer, Herbert Plangger, Christian Haselsberger, Josef Haslauer, Franz Thalmaier und Hans Degeser

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 Betriebsneubau, 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 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 fuhren 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

Stellengesuch

Engagierter junger Molkereimeister, 30 Jahre, sucht berufliche Veränderung und Weiterentwicklung.

Anfrage und Angebote sind an das Verbandsbüro zu richten. Wir leiten diese dann gerne weiter:

Käserei- und Molkereifachleuteverband
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Telefon 05929-1810, Fax 05929-1899
E-Mail kaesiade.at



Die Brunnalm – ein Juwel in den Kitzbüheler Alpen

Es ist immer wieder überraschend, was man findet, wenn man das schmale Inntal verlässt, in die Seitentäler fährt und dort immer höher und höher steigt und schließlich auf einer weiten Almfläche landet. So verhält es sich auch mit dem Ziel des Frühsommerausfluges 2010, der Brunnalm, die rund 230 Hektar umfasst. In Kirchberg, auf 1.416 Meter Seehöhe im schönen Spertental, verbringen alljährlich über 100 Kühe von sieben Bauern ihre „Sommerfrische“ von Ende Mai bis Ende September. Für den Käser Johannes Kammerlander allerdings ist die Alm kein Ort zum Ausruhen. 220.000 Kilogramm Milch wollen in einem Almsommer verarbeitet werden. Zu den besten Zeiten liefern die Landwirte 2.700 Kilogramm Milch am Tag, 2.000 Kilogramm sind es im Schnitt täglich, welche dann verkäst werden.

Die Produktpalette reicht dabei von Tiroler Bergkäse (auf den 80 Prozent der gesamten Käseproduktion oder rund 21.000 Kilogramm Käse entfallen) über Schnittkäse wie Tilsiter, Rahmlaib und Kräuterkäse bis zu Weichkäse und Graukäse. Das gibt 30 Käselaibe in der Woche oder 600 in einem Almsommer. Dazu kommen während der Almsaison noch 2.000 Kilogramm Sauerrahmbutter und Topfen und Joghurt.

Die Käselaibe bleiben während der Wintermonate auf der Alm und werden dort gepflegt. 80 Prozent der Produktion werden gleich direkt auf der Alm oder im familieneigenen Hotel in Wörgl vermarktet, 20 Prozent gehen in den Großhandel (M-Preis).

Die Brunnalm ist eine Gemeinschaftsalm von



sieben Bauern. In der Früh um sieben Uhr wird die Milch angeliefert. Jeder Bauer hat eine eigene Hütte und den dazugehörigen „Hååg“. Der Melker liefert die Milch zwei Mal am Tag an die Käserei. Von der Käserei führt zu jeder Almhütte eine Leitung für die Molke, die an die Schweine verfüttert wird. Rund 30 bis 40 Schweine verbringen den Sommer ebenfalls auf der Brunnalm. Sie gehören den jeweiligen Bauern, liefern den Speck und die Wurst, die dann auf der Alm verkauft werden.

Mit seiner Freundin Regina hat Johannes vor drei Jahren auf der Alm mit der Direktvermarkter begonnen. Angeboten werden nur eigene Produkte: Milch, Buttermilch, Joghurt, Topfen, Butter und Käse. Das Bauernbrot liefern die Mutter und die Tante von Johannes, Speck, Wurst und selbergebrannten Schnaps die Bauern. Selbst das Bier und die Limonade stammen aus regionalen Betrieben.

Johannes Kammerlander ist Milchkäufer und käst auf eigene Rechnung und eigenes Risiko. Die Brunnalm selber steht im Eigentum der sieben Bauern und wurde 1997 umfassend renoviert. Die Käsereieinrichtung stellen zur Hälfte die Bauern und der Käser. Wasser,

Strom und Holz stellen ebenfalls die Bauern. Im Keller steht eine Stückholzheizung für die Heißwassererzeugung, mit dem die Käserei betrieben wird. Strom liefert eine 40-KW-Anlage. Dafür zahlt Johannes Kammerlander heuer einen Milchpreis von 45 Cent aus. Die Auszahlung richtet sich nach der Menge und den Inhaltsstoffen, welche auf der Brunnalm allerdings im Vergleich mit anderen Almen schlechter sind, nur rund 3,8 Prozent Fett und 3,2 Prozent Eiweiß. Das Problem dabei ist, die Vegetation auf der Brunnalm würde eine intensivere Beweidung um ein Drittel des Viehbestandes, also 50 zusätzliche Tiere zulassen. Eine optimale Weideführung würde das viele überständige Gras mit den geringen Inhaltsstoffen verhindern. Johannes würde diese Entwicklung freuen und es würde bedeuten mehr Milch.

Wir bedanken uns für die Gastfreundschaft und können einen Ausflug zur Brunnalm jeden nur empfehlen. Unseren Teilnehmern hat es gut gefallen. Wir haben die Tische den ganzen Nachmittag bei bester Fernsicht besetzt gehalten.





Jubiläums Käsiade vom 11. bis 13. November 2010

Die Käsiade ist beendet und der beste Käse hat gewonnen; den Peak of quality.



Seit zwanzig Jahren messen sich in Hopfgarten im Brixental die internationalen Käsehersteller, aus der Schweiz, Norwegen, Deutschland, Kanada, Italien, Spanien, Slowenien oder Österreich. Inzwischen sind es 302 Käse aus neun Ländern, eine Herausforderung für die Juroren. Weitgereiste und heimische Käsesorten wurden innerhalb eines ganzen Tages durch eine 27-köpfige Expertenjury bewertet. Höchste Konzentration lag neben dem Käseduft in der Luft. Der lang ersehnte Höhepunkt waren die Verleihung der Urkunden und Medaillen, sowie die Überreichung des „Peak of Quality“, eine Auszeichnung für den besten Käse.

Hochgenuss von internationaler Expertenjury beurteilt.



Auch in diesem Jahr gingen wieder mehr als 120 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, Norwegen, Deutschland, Kanada, Italien, Spanien und der Slowenien um die begehrten Medaillen ins Rennen. 302 Käseproben unterzogen sich dem strengen Fachurteil von Dr. Klaus Dillinger und seinem 27-köpfigen Jury-Team. Dieses bestand je zu einem Drittel aus inländischen bzw. europäischen Käsereifachleuten sowie Käseeinkäufern. „Bei der Beurteilung der Käse wurde besonderer Wert auf Geschmack und Geschmeidigkeit der Käseproben gelegt. Erstmals wurde die Jury durch Einkäufer der großen österreichischen Handelsketten verstärkt, um ihnen zu zeigen, welche Vielfalt und Käseschätze in den Kellern schlummern.“, erklärt Dr. Klaus Dillinger der Juryleiter, und weiter: „Um einer Medaille gerecht zu sein, musste das Produkt nicht nur fehlerfrei und gut sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen. Es gibt immer neue Sorten, die Vielfalt nimmt zu und da wird es natürlich schwieriger zu entscheiden, wie soll der Käse schmecken und aussehen. Es ist vom Jurymitglied sehr viel Fachwissen, Know how und täglicher Umgang mit dem Produkt Käse gefragt.“

Immer mehr Käsesorten sind Neukreationen

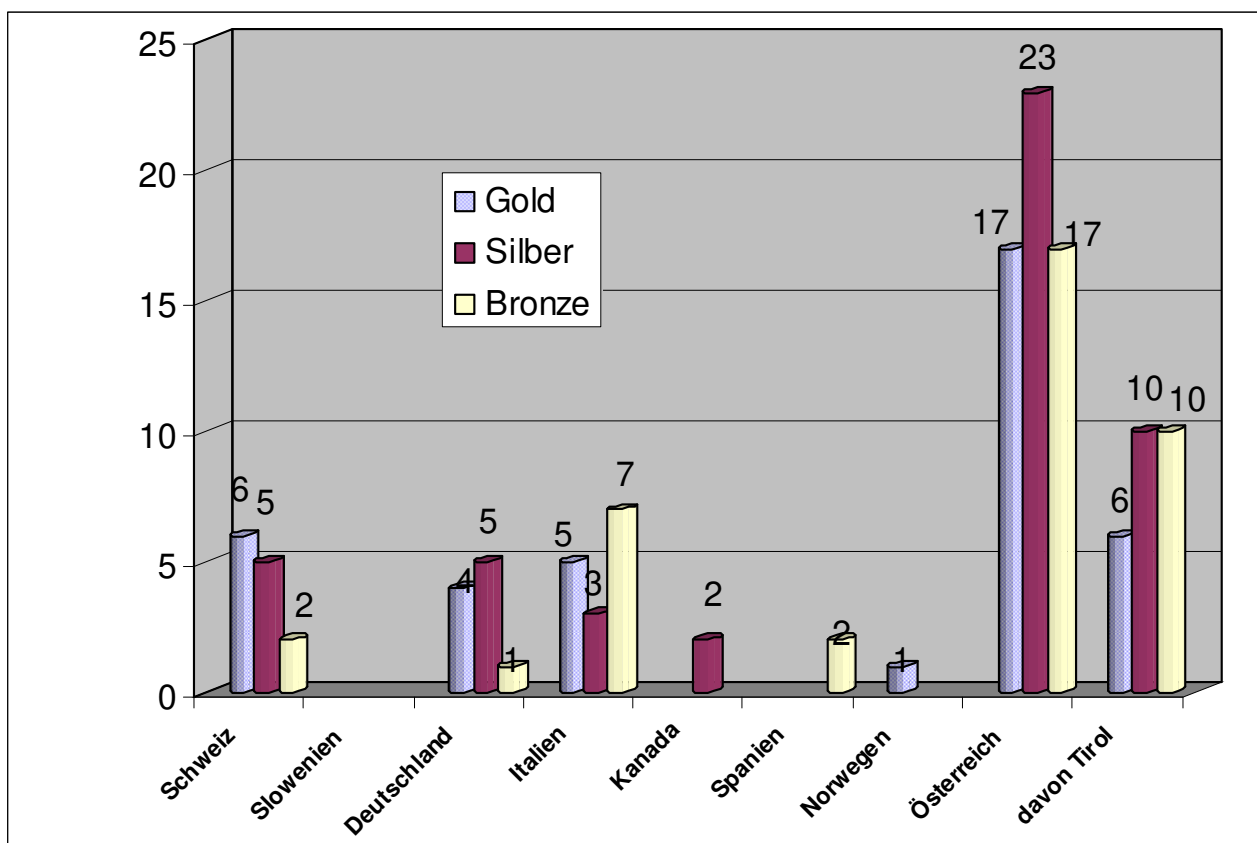
und werden bei der Käsiade das erste Mal verkostet und sind damit absolutes Neuland für die Gaumen der Bewerter. Der Produzent versucht etwas Neues, der Prüfer hat zu überlegen und zu verstehen, was mit dieser Innovation erreicht werden soll und ob sie am Markt Käufer findet.

Die Spielwiese der Innovation beginnt oft damit, wie ein Käse gewürzt oder behandelt wird, andere setzen darauf, wie und wo er reifen darf. Der Fantasie sind beim Käse jedenfalls keine Grenzen gesetzt. Etwa ein Käse mit Rotweinaroma, einbürsten der Käserinde mit Olivenöl, behandeln mit einer Mischung aus über 20 Biokräutern.

Eine weitere Besonderheit der Käsiade: Hier treten kleine bäuerliche Produzenten auch gegen große industrielle Hersteller an. Diese unterschiedlichen Herstellungstechniken müssen die Juroren der Käsiade genauso berücksichtigen wie länderspezifische Eigenheiten.

Nach einem harten Ringen der Juroren in Dreiergruppen, standen die Gewinner von Gold-, Silber- und Bronzemedailles fest. Aus den Goldmedaillen-Gewinnern wurde in einer weiteren Verkostungsrunde der „Peak of Quality“ als Gesamtsieger der Käsiade ermittelt.





Einige der Käseneuheiten konnten tatsächlich eine Goldmedaille erringen. Doch die höchste Auszeichnung den „peak of quality“ gewinnt ein klassischer Emmentaler. Für die kreativen Käseerfinder keine Enttäuschung sondern harte Herausforderung für die nächste Käsiade in zwei Jahren.

Heimische und internationale Käse am Siegerpodest.

Bei der Anzahl der Medaillen hatten Österreichs Käsereien, Molkereien und bäuerliche Hersteller vor Italien einen deutlichen Vorsprung erringen können.

Wie hoch Käsequalität für den Konsumenten zu sein hat, wurde bei der Käsiade unter Beweis gestellt. Verglichen mit anderen Qualitätswettbewerben zählt hier vor allem der Geschmack. Pro Gruppe wurden Gold-, Silber- und Bronzemedallien nach einem sehr strengen Bewertungsschema vergeben. Kann bei anderen Käseprüfungen auf schwierige Produktionsverhältnisse Rücksicht genommen werden, z.B. Almkäseproduktion, so ist dies bei der Käsiade nicht relevant. 33 Käse hat die

Jury sprichwörtlich vergoldet. Ähnlich wie beim Schiweltcup lagen die 36 Silbermedaillengewinner und 31 Bronzemedaillengewinner nur um „wenige Hundertstel“ hinter den Siegern. „In diesem Jahr haben sich alle Medaillengewinner ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert. Bei einer derart hohen Qualität der Käseproben wurde die Fachjury besonders gefordert. Wir sind stolz, dass der Molkerei- und Käsereiverband die Käsiade zu einem DER Wettbewerbe der Branche gemacht hat.“, so Sebastian Wimmer, Obmann des Verbandes der Molkerei- und Käsereifachleute.

Ing. Josef Hechenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, nahm die Preisverleihung vor und äußerte sich zufrieden: „Es ist mir eine große Ehre 6 Mal Gold, 10 Mal Silber und 10 Mal Bronze an Tiroler Käseproduzenten überreichen zu dürfen. Mit unserem herausragenden Tiroler Rohstoff, der Milch, von Familienbetrieben erzeugt, und der Schaffenskraft unserer Molkereibetriebe kann nur ein tolles Qualitätsprodukt entstehen. Ein Mercedes wird ja auch nicht aus Pappe gebaut.“

Der Standart der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade sogar noch einmal gestiegen, und deshalb konnten auch 34,7 Prozent der eingereichten Käse Medaillen erringen.

Bereits zum 2. Mal wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren Top Käse zu küren. Aus allen eingereichten Tiroler Graukäsen GU hatten die Damen und Herren die schwere Aufgabe den persönlichen Käsefavoriten herauszufinden. Eine Aufgabe, die sich als nicht gerade einfach herausstellte, und zu einigen Diskussionen untereinander führten. Schlußendlich konnte dann doch ein Sieger gefunden werden.

Der Gewinner des Pressepreises der 10. Jubiläums-Käsiade ist die Sennerei Zillertal Mayerhofen mit ihrem Graukäselaib, 3 kg.

„Peak of Quality“ – der Olympiasieger

Alle Goldmedaillengewinner waren in einer weiteren Blindverkostung als Anwärter auf den „Peak of Quality“ nominiert. Eines hatten alle „goldenen Käse“ gemeinsam: beispiellose Geschmeidigkeit und besonders charakteristischen und außergewöhnlich guten Geschmack.

Den „Peak of Quality“ hat bei der 10. Jubi-

läums-Käsiade der Laibemmentaler der Schweizer Käserei Gams von Gerald Sinnesberger gewonnen.

Für Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, ist es immer wieder eine Ehre, diese Trophäe zu überreichen: „Das Niveau dieser Veranstaltung sucht europaweit ihresgleichen. Es ist daher eine Selbstverständlichkeit für die Agrarmarketing Tirol, dem Besten der Besten den „Peak of Quality“ zu überreichen. Nur einer kann an der Branchenspitze stehen.“, und weiter „Der ‚Peak of Quality‘ ist nicht, wie bei der 9. Käsiade, nach Tirol gegangen, trotzdem bin ich der hohen Tiroler



Qualität sicher, muss aber neidlos zugeben das dies ein wirklich sehr guter Käse ist.“



Wendelin Juen spricht vom Emmentaler der Käserei Gams von Gerard und Leo Sinnesberger. Der Rohmilchemmentaler wies einen außerordentlich reinen und sortentypischen Geschmack auf. Das hohe Niveau der Käsekunst von Vater und Sohn Sinnesberger konnte bereits 2008 bei der Käsiade unter Beweis gestellt werden, mit einer Silbermedaille für ihren original Schweizer Rohmilchemmentaler. Auch in zwei Jahren werden so manche Hersteller schwer die vorgelegte Hürde der Familie Sinnesberger im Bereich der Käsequalität überspringen können. Wir gratulieren herzlich dem würdigen „peak of quality-Gewinner“.

Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse.

Bei der 10. Internationalen Käsiade wurde auch ein Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse durchgeführt. Welchen Stellenwert die Direktvermarkter der Käsiade beimessen, zeigte sich schon an der großen Teilneh-

merzahl. Von den bäuerlichen Herstellern wurden 71 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 6 Mal Gold, 9 Mal Silber und 7 Mal Bronze geehrt.





Medaillengewinner

11. bis 13. November 2010
Hopfgarten in Tirol, Österreich

peak of quality

Gerard und Leo Sinnesberger

Gams

Original Schweizer Rohmilch
Emmentaler

Gewerbliche Produzenten

DEUTSCHLAND

Gold

Andechser Molkerei Scheitz GmbH	Erling/Andechs	Andechser Natur Bio-Ziegencamembert
Bio-Schaukäserei Wiggensbach GmbH	Wiggensbach	Allgäuer Wiesenkäse
Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH	Steingaden	Kaiserrebell

Silber

Bio-Schaukäserei Wiggensbach GmbH	Wiggensbach	Allgäuer Urig
Dorfkäserei Geifertshofen	Geifertshofen	Weinbauern Käse
Sennerei Grünenbach	Lindenberg	Baldaufs Wildblumen
Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH	Steingaden	Pfefferrebell

ITALIEN

Gold

Käserei Sexten Gen. & landw.Ges.	Sexten	Sextner Almkäse
Milchhof Brixen Gen.u.Landw.Ges.	Vahrn	Brimi Kugel 100 g Bio
Milkon Südtirol Gen.u. landw.Ges.	Bozen	Dolomiten König
Sennerei Burgeis Gen.und landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Vinschgauer Bergbauernkäse
Sennereigen. Algund landw.Ges.	Algund	Algunder Camembert Ziege

Silber

Milkon Südtirol Gen.u. landw.Ges.	Bozen	Mascarpone Mila
Milkon Südtirol Gen.u. landw.Ges.	Bozen	Alta Badia
Sennerei Drei Zinnen	Toblach	Fioralp

Bronze

Käserei Sexten Gen. & landw.Ges.	Sexten	Sextner Hüttenkäse
Milkon Südtirol Gen.u. landw.Ges.	Bozen	Weinkäse Lagrein
Milkon Südtirol Gen.u. landw.Ges.	Bozen	Pfefferkäse
Sennerei Burgeis Gen.und landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Burgeiser Halbfett Käse
Sennerei Drei Zinnen	Toblach	Toblacher Stangenkäse
Sennerei Drei Zinnen	Toblach	Innichner Bergkäse
Sennereigen. Algund landw.Ges.	Algund	Algunder Edelweiß Camembert

KANADA

Bronze

Fromagerie Bergeron	Saint-Antoine- De-Tilly	Le Calomet
Fromagerie Bergeron	Saint-Antoine- De-Tilly	La Patte Blanche

Österreich

Gold

Berglandmilch eGen	Wels	Schärdinger Österkron
Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.	Henndorf	Der Mondseer
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal an der Drau	Kärntnermilch Mölltaler Almkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal an der Drau	BIO und Sennerkäse
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG	Schlierbach	2 Mönche 150 g
Lieb Thomas GmbH	Weerberg	Lieb-Graukäse
Sebastian Danzl`s Sennerei	Schwendt	Bio Tilsiter Gourmet
Sennerei Hittisau	Hittisau	Hittisauer Bergkäse
Sennerei Huban reg.Gen.m.b.H.	Doren	Hubaner Original
Tirol Milch reg.Gen.m.b.H.	Wörgl	Zillertaler Urgestein
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Weinkäse
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Sura Käs
Wilder Käser - Bernhard Widauer	Kirchdorf	Tiroler Alpenweichkäse

Silber

Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Erzherzog Johann
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG	Schlierbach	Bio-Camembert
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG	Schlierbach	Schlosskäse 55 %
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG	Schlierbach	Bio-Petrus rot-weißer Stiftskäse 150 g
Käsereigenossenschaft Elixhausen	Elixhausen	Elixhausner Naturementaler
Rupp Sennerei Lutzenreute	Hörbranz	Rupp Bergkäse 10 Monate gereift DOP
Sebastian Danzl`s Sennerei	Schwendt	Schwendter Bio Bierkas
Sennerei Andelsbuch reg.Gen.m.b.H.	Andelsbuch	Andelsbucher Bergkäse 6 Monate
Sennerei Schwarzenberg	Schwarzenberg	Schwarzenberger Sennerkäse
Sennerei Sibratsgfall	Sibratsgfall	Sibratsgfaller Bachensteiner
Sennerei Sibratsgfall	Sibratsgfall	Sibratsgfaller Bergkäse 6 Monate gereift
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Edelziege
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Edelziege
Tirol Milch Lienz	Wörgl	Tiroler Graukäse g.U.
Tirol Milch Wörgl	Wörgl	Tiroler Bergkäse würzig g.U.
Tirol Milch Wörgl	Wörgl	Kaiser Max

Bronze

Käsehof	Seekirchen	Käsehof Salzburger Bio Emmentaler
Käsehof	Seekirchen	Käsehof Salzburger Emmentaler
Käsehof	Seekirchen	Käsehof Original Bergkäse
Obersteirische Molkerei eGen	Knittelfeld	Murtaler
Rupp Sennerei Lutzenreute	Hörbranz	Rupp Bergkäse 6 Monate gereift DOP
Sebastian Danzl`s Sennerei	Schwendt	Bio-Weinberger
Sennerei Schwarzenberg	Schwarzenberg	Schwarzenberger Butterkäse
Tirol Milch Lienz	Wörgl	Contessa Paola
Wilder Käser - Bernhard Widauer	Kirchdorf	Tiroler Bergcamembert
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen.	Fügen	Zillertaler Rahmlaib
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen.	Fügen	Hochfügener Bergkäse
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen.	Fügen	Zillertaler Alpenkönig
Zillertaler BergSenn	Ried im Zillertal	Zillertaler BergSenn Schmugglerkäse

SCHWEIZ

Gold

Dorfkäserei Thundorf	Thundorf	Emmentaler AOC
Gerard und Leo Sinnesberger	Gams	Original Schweizer Rohmilch Emmentaler

Käserei Bräagg	Bazenheid	Rohmilch-Tilsiter Switzerland
Käserei Stadelmann	Nesslau	Toggenburger
Käserei Stadelmann	Nesslau	Toggenburger Lust Der Rahmige
Käserei Warthausen AG	Schänis	Rohmilch-Tilsiter Switzerland

Silber

Käserei Mühlrüti	Mühlrüti	Rohmilch-Tilsiter Switzerland
Käserei Rüttiberg	Rufi	Rohmilch-Tilsiter Switzerland
Käserei Spirig Hans Spirig jun.	Schänis	Emmentaler
Wick Käseproduktions AG	Benken	Emmental Svizzero

Bronze

Käserei Nesslau	Nesslau	Appenzeller surchoix
Wick Käseproduktions AG	Benken	Emmental Svizzero

Bäuerliche Produzenten

DEUTSCHLAND

Gold

Mini Käserei Missen-Berger Käseköpfe	Missen-Wilhams	Bergstätter Butterkäse
--------------------------------------	----------------	------------------------

Silber

Sauerländer Bauernkäserei KG	Schmallenberg	Cremiger Sauerländer
------------------------------	---------------	----------------------

Bronze

Mini Käserei Missen-Berger Käseköpfe	Missen-Wilhams	Bergstätter Alp-Schafskäse
--------------------------------------	----------------	----------------------------

NORWEGEN

Gold

Den blinde Ku	Aas	Blue Monday (Blamandag)
---------------	-----	-------------------------

Österreich

Gold

Fahringer Anton Alm- und Hofkäserei	Rettenschöss	Bergtilsiter
Hofsennerei Leitner	Tulwitz	Arzberger Knappenkäse
Käserei Engalm	Hinterriß	Enger-Alm Bergkäse
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Basilikumkäse

Silber

Alpe Gamperdona	Nenzing	Gamperdona Bergkäse
Fahringer Anton Alm- und Hofkäserei	Rettenschöss	Tiroler Adler Gold
Fahringer Anton Alm- und Hofkäserei	Rettenschöss	Burgerkäse
Familie Alois und Gerlinde Aufschnaiter	Aurach bei Kitzbühel	Auracher Schafweichkäse
Lafferhof	St. Johann in Tirol	Leukentaler
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Kokos-Mandel
Mattigtaler Hofkäserei Familie Mangelberger	Seekirchen	Camembert

Bronze

Familie Alois und Gerlinde Aufschnaiter	Aurach bei Kitzbühel	Auracher Schafkäse
Großniederkaser	Hopfgarten	Niederkaser Almkäse
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Chili-Käse
Silberberger Walter	Oberau	Silberberger Edelpfirsichkäse "Morgengold"

SCHWEIZ

Silber

Sennerei Knaus	Unterwasser	Sennenkäse
----------------	-------------	------------

SPANIEN

Bronze

Arantza Segurola	Legazpia	Erraizabal Idiazabal Origin Denomination
Patxi Otaegi	Beizama	Beizamako Gazta Idiazabal Origin Denomination

Südtirol – Die Milchspezialisten

Teil 10 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Nachdem wir uns in den vergangenen Artikeln mit der Geschichte der Milchwirtschaft in Nord- und Osttirol beschäftigt haben, geht es nunmehr nach Südtirol

Die Geschichte der Milchwirtschaft in Südtirol ist eng verbunden mit dem Südtiroler Sennereiverband. Nach dem Zweiten Weltkrieg war die Landwirtschaft enormen Umwälzungen ausgesetzt. Die Milchwirtschaft nahm immer breiteren Raum ein. Landauf landab wurden Sennereien und Molkereigenossenschaften gegründet. Im Jahr 1958 wurde schließlich



der Sennereiverband von Ludwig Gröbner – dem ersten Obmann des Verbandes – ins Leben gerufen, den Alfons Hainz ab dem ersten Jänner 1967 als Geschäftsführer übernahm. Der Verband bestand damals als Einmann-Betrieb. Von Alfons Hainz erwarteten sich die Verantwortlichen entscheidende Impulse zur Gestaltung der angepeilten Beratungstätigkeit. Klar war, dass Produktionsrichtlinien erlassen, technische Hilfestellungen sowie der Qualitätsgedanke implementiert werden mussten. Bauern und Molkereibetriebe waren gleichermaßen gefordert. Damals bestanden rund zwei Dutzend kleine Sennereien und die Qualität der produzierten

Güter sowie Frischmilch war nicht gerade berauschend. Das war auch kein Wunder. Die Bauern waren in der Produktion zumeist auf sich allein gestellt, bezahlt wurde nach Menge und nicht nach Qualität. So kam es mitunter vor, dass die Milch mit Wasser und Milchpulver gestreckt wurde. Und gerade da galt es anzusetzen. Von allen Sennereien und Molkereien nahm Hainz seinerzeit Frischmilchproben und ließ sie in Österreich und Deutschland analysieren, da er damals überhaupt keine Möglichkeiten hatte, chemische und bakteriologische Analysen selbst durchzuführen. Die Resultate dieser Proben waren jedenfalls erschreckend, mehr noch – schlicht katastrophal.

Also war Handlungsbedarf angesagt. Improvisation, Zielstrebigkeit, Überzeugungskraft und Engagement waren gefragt, um die damals veralteten Strukturen der Südtiroler Milchwirtschaft umzukrempeln und neu zu organisieren. In zahllosen Gesprächen bei Versammlungen und mit den Bauern direkt, wurden Schritt für Schritt die Maßnahmen zur Verbesserung der Milchqualität umgesetzt. Besonderes Augenmerk musste deshalb auf die Hygiene am Bauernhof und bei den milchverarbeitenden Molkereien gelegt werden. Nach harter Arbeit konnte letztlich eine Qualitätssteigerung erzielt werden, die beispielhaft war. Im Jahr 1972 wurde dann das Labor am Sitz des Sennereiverbandes in Betrieb gesetzt. Gleichzeitig wurden erstmals die Milchauszahlungspreise an Qualitätsparametern und Inhaltsstoffen ausgerichtet. Wer bessere Qualität lieferte, bekam also mehr Geld. Für die Bauern war diese Umstellung mitunter nicht leicht, doch für die Milchwirtschaft von immenser Bedeutung.

Ab 1976 weitete der Verband seine Beratungstätigkeit noch mehr aus. Die Hofberatungsstelle wurde eingesetzt und die Milcherzeugerberatung fixiert. Konkret galt es, den damals zum Teil desolaten Melkmaschinenpark auf Vordermann zu bringen und den Bauern entsprechende Aufklärungen zu bieten. Der Qualitätsgedanke wurde immer weiter getragen, sodass Mitte der 70er-Jahre die Südtiroler Qualitätsmarke zum Tragen kam. Damit wurden auch die Qualitätserhe-

bungen im Laboratorium sukzessive ausgeweitet und auch für die Mitgliedsbetriebe übernommen. Nach und nach wurden auch finanzielle Mittel für Marketingmaßnahmen rund um die bäuerlichen Produkte freigestellt, sodass auch der Verkauf angekurbelt werden konnte.

Mit der Umsetzung des Autonomiestatuts wurden Mitte der 70er-Jahre zusätzliche Kompetenzen an den Sennereiverband delegiert. Im Jahr 1975 wurde der Verband als Schaltstelle für die Förderung der Südtiroler Milchwirtschaft gesetzlich verankert. Zudem wurde der Transportkostenbeitrag eingeführt, der in drei Stufen unterteilt ausgezahlt wird. Das brachte mit sich, dass ab diesem Zeitpunkt die Transportkosten für alle Bauern gleich waren. Bergbauern waren also nicht mehr benachteiligt. Das hat letztlich dazu geführt, dass die Milchlieferung einmal mehr gesteigert werden konnte. Der Sennereiverband musste damals auch Gutachten für die Mitgliedsbetriebe im Fall von Investitionen abgeben.

Ein weiterer Meilenstein für die Produktion folgte zur Jahrtausendwende. Südtiroler Milch ist absolut gentechnikfrei. Die gentechnikfreie Milchproduktion ist gesetzlich (Landesgesetz Nr. 1/2001) verankert. Die Bauern waren von der Idee begeistert, auch wenn die Futtermittel etwas teurer gekauft werden müssen. Die Vorteile liegen aber auf der Hand. Bessere Qualität, Transparenz und die Garantie der sauberen Futtermittel bringen unter dem Strich unschlagbare Marketingbotschaften und letztlich einen höheren Preis der Endprodukte. Gleichzeitig mit der Einführung der garantierten gentechnikfreien Produktion wurden auch die Kontrollmechanismen lückenlos umgesetzt. Die Futtermittel werden aufgrund einer Positivliste produziert, wobei nur artgerechte Rohstoffkomponenten in den Futtermittelmischungen zulässig sind.

Der Milchpreis ist stabil und auf zufriedenstellendem Niveau. Im europäischen Vergleich ist er sogar um 25 bis 27 Prozent höher. In Südtirol wurden 2009 im Durchschnitt rund 46 Eurocent pro Liter Milch, in Europa zwischen 24 und 35 Eurocent ausgezahlt. Allerdings sind die Produktionskosten in Südtirol im Verhältnis nach wie vor zu niedrig kalkuliert. Schlüssel des Erfolges ist eine enge Kooperation zwischen den unterschiedlichen milchverarbeitenden Genossenschaften. Überdies muss auch in technologischer

Hinsicht Schritt gehalten und die Bedürfnisse des Marktes genau bewertet werden.

367 Millionen Kilogramm Milch wurden 2009 an die Milchhöfe und Sennereigenossenschaften angeliefert, also durchschnittlich eine Millionen Kilogramm Milch an jedem Tag des Jahres, und folgendermaßen verarbeitet:

22,1 Millionen Kilogramm Frischmilch
davon 476.600 kg Bio-Frischmilch

23,21 Millionen Kilogramm UHT-Milch

2,6 Millionen Kilogramm Butter

18,3 Millionen Kilogramm Käse

4,9 Millionen Kilogramm Topfen, Ricotta, Mascarpone

99,5 Millionen Kilogramm Joghurt

davon 2,107.663 Kilogramm Bio-Joghurt

2,2 Millionen Kilogramm Sahne

Sämtliche angelieferte Milch unterliegt der Qualitätskontrolle. In Südtirol werden drei Prozent der italienischen Gesamtproduktion an Milch erzeugt, während die Bevölkerung nur rund 0,7 Prozent und die Fläche 2,45 Prozent von Italien ausmachen. Dies bedeutet, dass mindestens zwei Drittel der in Südti-



rol erzeugten Milch oder der daraus gewonnenen Produkte außerhalb des eigenen Landes auf den Markt gebracht werden müssen.

1966 betrug die Milchmenge in Südtirol 35 Millionen Liter. Der größte Molkereibetrieb hatte 1967 eine Anlieferung von sieben Millionen Liter, heute werden allein an das Konsortium Milkon insgesamt 215 Millionen Liter Milch abgeliefert, fast zwei Drittel der Südtiroler Gesamtmenge.

Die genossenschaftlich organisierten Molkereibetriebe arbeiten und vermarkten selbstständig: Ein Drittel der Milchmenge wird in Südtirol vermarktet und rund zwei Drittel im

Rest von Italien. Nur drei Prozent der Gesamtmenge geht in den Export.

Der Konsumentenfrischmilchpreis in Südtirol liegt bei 1,09 Euro das Liter. Die Stärke Südtirols liegt in der besonderen Qualität der Milch, die ihren Ursprung im Berggebiet hat, der täglichen Abholung und Auslieferung, welche für die Frische garantieren. Dadurch gelingt es, den Preis zu halten. Darüber hinaus ist Südtiroler Milch gentechnikfrei.

Kein Landwirt ist in seiner Milchproduktion eingeschränkt. Da die Milch- und Viehwirtschaft der wichtigste Erwerbszweig der Bergbauern ist, wurde bei der Kontingentierung eine Reserve für das Berggebiet einkalkuliert. In Südtirol hat niemand Milchkontingent kaufen müssen, die Handelbarkeit ist sogar gesetzlich verboten. Wenn ein Landwirt die Milchproduktion einstellt, fällt seine Quote in eine Reserve zurück und kommt Hofübernehmern zu Gute.

In der Südtiroler Milchwirtschaft kann man besonders deutlich erkennen, dass sich in den vergangenen Jahrzehnten ein einschneidender Prozess der Konzentration auf einige wenige, große Genossenschaften vollzogen hat. Im Jahre 1954 gab es im Lande 48 selbständig arbeitende Sennereien, im Jahre 1971 war ihre Anzahl auf 18 Sennereien bzw. Molkereien geschrumpft und heute beträgt ihre Anzahl zehn. Die „Großen Fünf“, die Milchhöfe von Bozen, Brixen, Bruneck, Meran und Sterzing, sind im Verband der Südtiroler Sennereigenossenschaften zusammengeschlossen. Zu den „Kleinen Fünf“ zählen die Sennereigenossenschaften Algund, Burgeis, Sexten, Toblach und Passeier.

Eine heute als historisch empfundene Bestandsaufnahme der Südtiroler Milchwirtschaftsbetriebe wurde 1972 vorgenommen, damals wurden aufgezählt:

Der Bozner Milchhof

Er wurde 1957 von neun Genossenschaft (Andrian, Bozen, Deutschnofen, Eggen, Lana, Nals, Terlan, Tiers und Völs) gegründet und vom Verband der Südtiroler Sennereigenossenschaften (der am 7. November 1946 gegründet worden war) übernommen. Kurze Zeit später kamen noch die Genossenschaften von Riffian, Naturns, Signat, Sarnthein und Villnöß, 1964 Kastelruth dazu.

Der Milchhof Vinschgau:

Er entstand 1957 aus den Sennereigenossenschaften Partschins und Rabland. Angefertigt wurde aus Graun, Burgeis, Latsch, Glurns, Taufers, Lichtenberg, Tartsch, Schleis, Tschars, Schluderns, Prad, Laas, Schnals, Partschins, fast aus dem gesamten Passeier und aus einigen Ortschaften des Großraumes Bozen wie Kastelruth, Barbian, Völs und Gries.

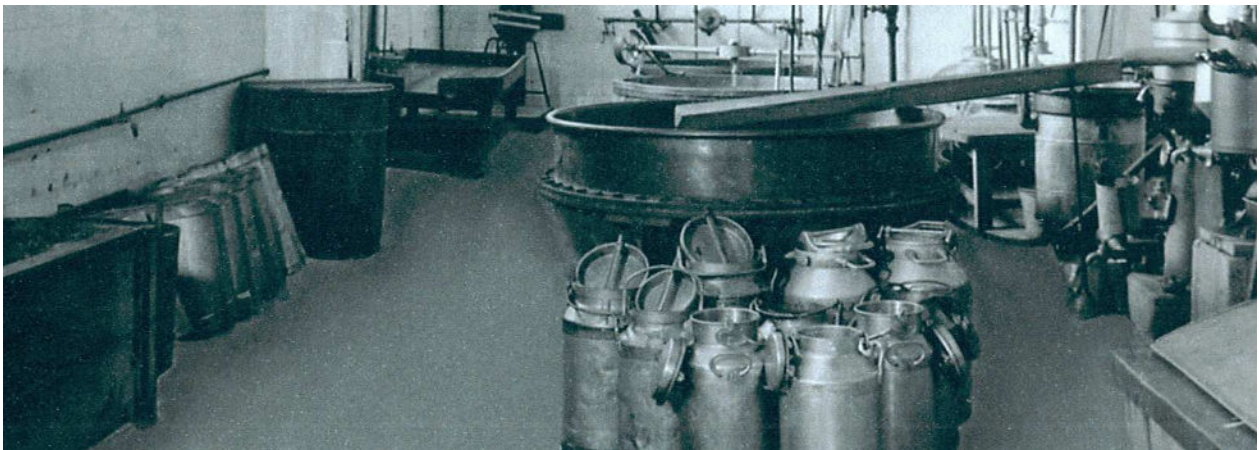
Die Sennereigenossenschaft Sarnthein:

1932 gegründet, floss bei ihr, wenn auch unter erheblichen Anlieferungsschwierigkeiten wegen der weit auseinander liegenden und ursprünglich schlecht erschlossenen Höfe, ein Großteil der Sarntaler Milchproduktion zusammen. Ein Teil der Milch wurde dortselbst verarbeitet, ein Teil wurde zum Bozner Milchhof geliefert, bei dem man ja Mitglied war.

Die Sennereigenossenschaft Deutschnofen:

Vormals als Interessentschaft, seit 1935 als Genossenschaft und später Mitglied des Bozner Milchhofes, verarbeitete sie die angelieferte Milch zum Teil selbst (Butter, verschiedene Käsesorten), zum Teil lieferte sie an den Milchhof Bozen.

Zur großen und zahlreichen Familie der Milch-Interessentschaften und –genossen-



schaften im Raum Bozen-Unterland gehörten zur damaligen Zeit weiters:

die Interessentschaften Altrei und Truden, die Sennereigenossenschaften Kastelruth und Leifers, die Interessentschaft Barbian, die Sennereigenossenschaften Tiers, Völs, Signat, Terlan, Eggen, die Milchproduzentengenossenschaft Bozen (1970 mit über acht Millionen Kilogramm Milch die größte).

Die Sennereigenossenschaft Meran:

Sie wurde 1954 gegründet und war die drittgrößte Südtirols. Das Einzugsgebiet erfasste das Burggrafenamt, das Ultental, den unteren Vinschgau. 1969 wurde sie Mitglied der Südtiroler Sennereigenossenschaften (Mila). In diesem Raum gab es weiters die Sennereigenossenschaften Marling, Algund, die Sennerei Tirol, die Interessentschaft Passeier, Riffian und Lana.

Die Dampfmolkereigenossenschaft Sterzing:

Sie war eine der ältesten Sennereigenossenschaften Südtirols, 1884 gegründet. In diesem Gebiet gab es weiters die Sennereigenossenschaften Stilfes und Stange.

Die Sennereigenossenschaft Bruneck:

Im Pustertal nahm die Sennereigenossenschaft Bruneck, 1949 gegründet, von Beginn an die führende Rolle ein, ihr Einzugsgebiet erfasste das Gadertal, Kiens, St. Lorenzen, Pfalzen, Sand in Taufers, Gais, Percha, Olang, Rasen, Welsberg, Prags, das Ahrntal und das Gsieser Tal. Weiters gab es im Pustertal die Sennereigenossenschaften Toblach, Innichen, Sexen („Käsereigenossenschaft“) und Niederdorf.

Die Sennereigenossenschaft Brixen-Schabs:

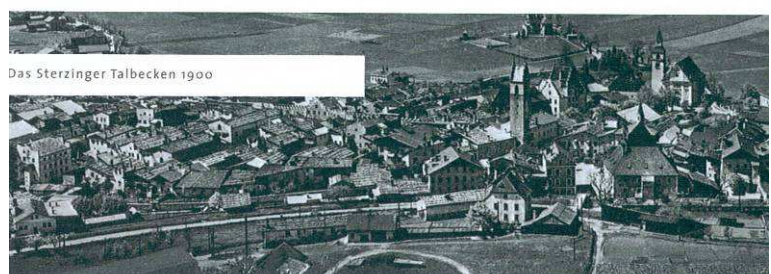
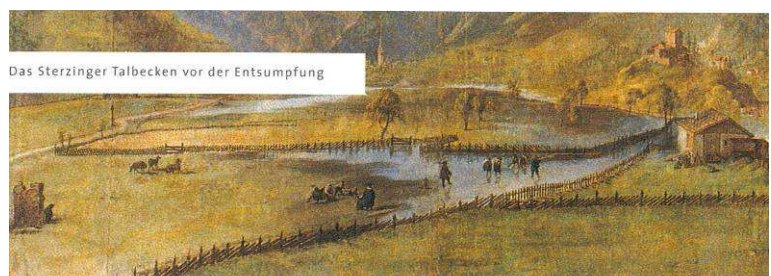
Die Sennereigenossenschaft Brixen wurde 1929 gegründet und schloss sich 1963 der Mila an, nahm aber 1967 die eigene Erzeugung wieder auf, 1969 erfolgte der Zusammenschluss mit Natz-Schabs. Im Raum Brixen gab es weiters die Interessentschaft Schrambach und die Milchproduzentengenossenschaft Villnöß (lieferte bis Ende 1990 nach Bozen und dann nach Brixen).

Im Vinschgau schließlich bestanden die Sennereigenossenschaften Bur-

geis, Mals und St. Valentin sowie die Interessentschaften Laas, Prad, Eys, Schluderns, Lichtenberg, Mangitz-Taufers, Taufers-Mittleralpe, Rifair, Langtaufers, Latsch, Schleis, Graun, Glurns, Tschengels, Tartsch, die Sennereigenossenschaften Latsch, Schlандers, Rabland, Partschins, Staben, Naturns, die Interessentschaften Kortsch, Göflan, Galsau, Goldrain, Kastelbell, Morter, Schnals, Tschars und Tschirland.

Noch vor vierzig Jahren gab es also in Südtirol eine große Anzahl von örtlich ausgerichteten Genossenschaften und Interessentschaften, die in den letzten Jahrzehnten zum Großteil in die großen Milhhöfe eingeflossen sind und mit der ältesten beginnen wir unsere Rückschau: 2009 konnte der Milchhof Sterzing sein 125-Jahr-Jubiläum feiern und gab zu diesem Anlass eine schöne Festschrift heraus, welche als Grundlage für nachfolgenden Bericht diente.

Milchwirtschaft im kleineren Ausmaß gab es in Sterzing und Umgebung bereits seit frühen Zeiten, denn die große Höhenlage des Gebietes um Sterzing und das verhältnismäßig raue Klima lassen eine anders geartete Bewirtschaftung der bäuerlichen Anwesen nur in sehr begrenztem Umfang zu. Um 1850 gab es nachweislich schon einzelne Hauskäsereien, in denen mehrere Bauern ihre Milch



gemeinsam zu Butter und Käse verarbeiten. Diese Erzeugnisse wurden aber noch fast ausschließlich im eigenen Haushalt oder in der Nachbarschaft verbraucht. Erst mit der Gründung der Dampfmolkerei-Genossenschaft im Jahre 1884 setzten die Milchsammlung und Verarbeitung sowie der Handel mit Milch und Milchprodukten ein. Zu dieser Zeit gab es im oberen Eissacktal drei Sennereigenossenschaften und zwar Stange, Stilfes und Sterzing.

Der Grundstein für den Milchhof geht zurück auf die siebziger Jahre des 19. Jahrhunderts, als im Gefolge der Eröffnung der Brennerbahn (1867) aus einer aktuellen Notwendigkeit – die große Berufsgruppe der Fuhrmänner verlor mit einem Schlag Arbeit und Einkommen – das Sterzinger Moos entsumpft und der land- und viehwirtschaftlichen Nutzung zugeführt wurde.

Die Anregung zur Gründung der Molkerei ging vom Land- und Gastwirt Alois Obexer aus. Der ehemalige „Sternwirt“ gründete zusammen mit Bürgermeister Johann Kofler, der inzwischen selbst ein Landgut im „Moos“ erworben hatte, sowie den Kaufleuten und Landwirten Alois Gschwenter und Josef Stifter und dem Bauer Peter Seeber am 7. September 1884 die Dampfmolkerei-Genossenschaft Sterzing. Insgesamt waren es etwa 20 Landwirte aus Stadt und Umgebung, die als

Gründungsmitglieder dieses Unternehmens zeichneten.

Unverzüglich ging man daran, mit bescheidenen Mitteln ein Molkereigebäude im Südwesten der Stadt zu errichten. Im Laufe des ersten Jahres wurden bereits über 100.000 Liter Milch angeliefert, die zu Butter und Magerkäse verarbeitet wurden.

Im Jahr 1886 rüstete sich die Molkerei schon mit der ersten Milchzentrifuge aus, die im gleichen Jahr vom Schweden De Laval erfunden worden war. Damit war die Grundlage zur Erzeugung einer guten Qualitätsbutter geschaffen. Bereits in den darauf folgenden Jahren konnten mit der Sterzinger Butter viele Kunden in Riva, Arco, Bozen, Meran, Innsbruck, Wien, Klagenfurt, Hamburg und Berlin gewonnen werden. Zu den prominentesten Kunden zählten damals Erzherzogin Elisabeth von Wien und Erzherzog Otto von Habsburg.

Von Anfang an legten die Gründer und die Leitung der Genossenschaft großen Wert auf die Anlieferung einwandfreier Milch, weshalb die laufenden Milchanalysen zur damaligen Zeit vom Stadtapotheker Johann Kofler durchgeführt wurden. Ab 1895 ermittelte man mit einem Gerät der „Bergedorfer Eisenwerke“ auch den Fettgehalt der angelieferten Milch, nach welchem sich in der Folge der

Milchauszahlungspreis richtete.

Um die Jahrhundertwende nahm der Molkereibetrieb einen weiteren Aufschwung. Die Mitgliederanzahl stieg auf zirka 60 und die jährliche Milchlieferung auf 800.000 Kilogramm an.

Durch die Einführung des dänischen Butterungsverfahrens konnte die Qualität der Butter noch weiter gesteigert werden. Die Erfolge zeigten sich nicht



Das erste Molkereigebäude in der Hochstraße von Sterzing

zuletzt nur darin, dass das Absatzgebiet immer größer wurde und sich bis nach Böhmen und Jugoslawien erstreckte, sondern auch an den Auszeichnungen, die der Molkerei zuteil wurden.

Um dem gewachsenen Betrieb gerecht zu werden, schritt man im Jahr 1911 zum ersten großen Umbau des Molkereigebäudes. Gleichzeitig erfolgte auch die notwendig gewordene Neuanschaffung von modernen Maschinen. Die Milchlieferung stieg in den Folgejahren ständig an, erfuhr jedoch mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges einen starken Rückgang und machte im Jahr 1918 nur noch 300 Liter am Tag aus.

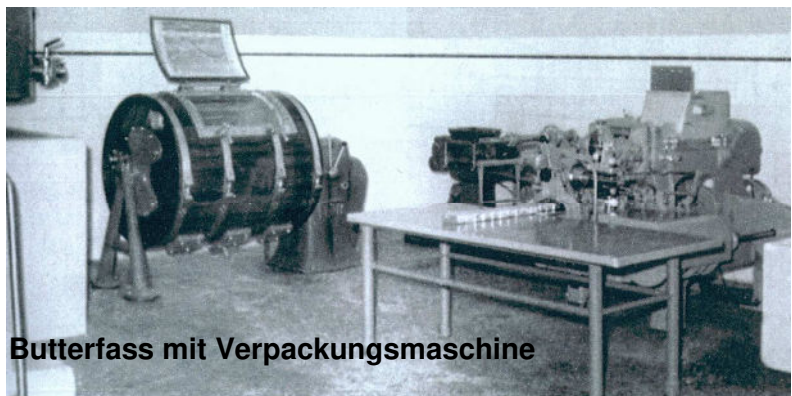
Nach dem Ersten Weltkrieg übernahm Georg Strickner die Leitung der Molkerei. Er übte die Obmannschaft in der gesamten Zwischenkriegszeit – bis 1939 – aus und bewies Tüchtigkeit und großen Fortschrittsgeist. In den 20er Jahren gab es eine Reihe von Neuerungen. Es wurde das Käseverfahren nach Emmentaler Art eingeführt; Stangentilsiter und Spritzkäse wurden ebenfalls erzeugt. Man baute Kühlanlagen und einen großen Käsekeller. Ausgesprochen zukunftsorientiert war das angewandte Pasteurisierungsverfahren, bei dem der Rahm für die Butterherstellung hoch erhitzt wurde. Bedeutend war auch die Anschaffung der ersten auf dem Markt erschienenen Butterformmaschine, so dass auch Butter in kleineren Formaten zu 100 Gramm, 250 Gramm und 500 Gramm abgepackt werden konnte. Diese wurde sodann im oberitalienischen Raum und bis nach Rom verkauft.

1928 wurde der Molkerei eine Verkaufsfiliale angeschlossen, um die Versorgung der Stadtbevölkerung zu verbessern. Drei Jahre darauf erfolgte der nächste große Um- und Erweiterungsbau sowie die Anschaffung neuer, größerer Maschinen. In den 30er Jahren belief sich die Menge der angelieferten Milch auf über eine Million Kilogramm. In der Folge errichtete man auch eine Verkaufsfiliale im Stadtzentrum von Sterzing.

Der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges brachte jedoch einen herben Rückschlag. Nach dem Krieg war der Wille zur Aufbauarbeit groß. Auch im Molkereibetrieb setzte sich die Aufwärtsentwicklung durch. 1950 zählte die Genossenschaft schon 120 Mitglieder und die Jahresanlieferung stieg auf

rund 1,5 Millionen Kilogramm. Daher musste wiederum ein Um- und Erweiterungsbau ins Auge gefasst werden.

Eine weitere wichtige Hürde in der Entwicklung nahm die Genossenschaft in den Jahren 1951/52 unter der Führung von Obmann Johann Bacher. Umfangreiche Umbauarbeiten im Sennereigebäude wurden durchgeführt und größere Anschaffungen getätigt. Die gründliche Renovierung umfasst unter anderem auch Räumlichkeiten, in denen ein Lehrbetrieb eröffnet wurde. Die Sterzinger Molkerei war nämlich zur Mustersennerei der Pro-



Butterfass mit Verpackungsmaschine

vinz erklärt worden. Die Ausbildung von Lehrlingen legte man in die Hände eines diplomierten Fachlehrers aus Deutschland, Herrn Hans Mair. Die zweijährige Lehrzeit mit Praxis schloss mit der Gehilfenprüfung ab. Bis zum Jahr 1969 wurden sechs Kurse abgehalten, dann musste die Molkereischule wegen Mangel an Lehrlingen eingestellt werden.

Die Genossenschaft war inzwischen zu den modernsten Molkereibetrieben im Lande herangewachsen. Im September 1955 wurde dann das neue, vortrefflich eingerichtete Milchgeschäft eröffnet. Allseits war man erstaunt über die zweckmäßige und gefällige Gestaltung des Lokals. Aus einem gleich am Eingang aufgestellten 200 Liter fassenden Milchbehälter konnten die von den Kunden mitgebrachten Gefäße bequem und rasch mit Vollmilch gefüllt werden. Im Jahr 1956 wurde der hintere Teil des Geschäfts zu einer kleinen Milchbar ausgebaut, welche sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen regen Zuspruch fand.

Im Jahr 1959 wurde die Buttereie mit neuen Maschinen der Firma „Frau“ aus Thiene ausgestattet. Bis zum Jahr 1960 betrieb die Genossenschaft auch eine eigene Schweinehaltung für die bessere Verwertung der Molke. 1963 schaffte man die erste Butter-

verpackungsmaschine für die Portionen zu 15 und 20 Gramm an.

Der im Jahre 1964 von der Verwaltung der Sennerei Sterzing gemacht Versuch, durch die Gründung einer Genossenschaft 2. Grades – MILA genannt – die Milchwirtschaft im Lande besser zu koordinieren, scheiterte nach wenigen Jahren aufgrund von Meinungsverschiedenheiten unter den Mitglieds-genossenschaft. Der Milchhof Bozen übernahm danach den Firmennamen MILA, der interessanterweise in Sterzing geboren wurde.

Erfreulich stach hingegen das Jahr 1969 hervor, als die 112 Mitglieder der Sennereigenossenschaft Stange begannen, ihre Milch an die Sterzinger Molkerei zu liefern. Damit kam zum bestehenden Einzugsgebiet noch die Großgemeinde Ratschings dazu. Folgende Weiler und Orte belieferten die Dampf-molkerei schon vorher mit Milch: Unterackern, Thuins, Tschöfs, Raminges, Ried, Wiesen, Flains, Schmuders, Tulfer, Gossensass, Pontigl, Brennerbad, Brenner, Elzenbaum und Sprechenstein. Während von den meisten Ortschaften die Milch mit landwirtschaftlichen Lieferwagen zur Genossenschaft

Sennereigenossenschaft Stange



transportiert wurde, setzte man auf der Strecke Brenner – Gossensass – Sterzing schon ein eigenes Lastauto der Dampf-molkerei ein. Von den rund 300 Mitgliedern – einschließlich jene von Ratschings – wurden bereits im Jahre 1969 deutlich mehr als 4 Millionen Kilogramm Milch angeliefert.

Anfang der 70er Jahre wurde auch das Firmenzeichen des Milchhofes erstmals festgelegt; es trägt seit dieser Zeit das Stadtwappen der Gemeinde Sterzing.

Die **Sennereigenossenschaft Stange** wurde im Jahre 1912 von zwölf Bauern aus Stange, Telfes, Mareit und Pardaun gegründet. Als Initiator und Gründer ist Josef Wiedner, Fiechterbauer in Stange, anzusehen, obwohl er selbst nicht Mitglied war. Erster Obmann war Pankraz Trenkwalder, Angererbauer in Mareit.

Der Neubau der Sennerei mit eigenem Elektrizitätswerk für den Betrieb verursachte den ersten Mitgliedern beträchtliche Schwierigkeiten und forderte finanzielle Opfer. Durch den Ausbruch des Ersten Weltkrieges wurde die Situation noch weiter erschwert.

Von 1917 bis 1920 war Josef Braunhofer, Schoaterbauer in Stange, Obmann. In dieser Zeit und auch noch unter dem Obmann Leopold Sparber, Gschließerbauer aus Telfes, musste sich die Genossenschaft finanziell erholen und konnte in den Folgejahren keine großen Investitionen tätigen.

1923 folgte Josef Keim, Holerbauern in Schönau, als vierter Obmann. Er bekleidete dieses Amt bis zum Jahre 1932. Unter ihm wurden neue, bessere Fachkräfte eingestellt. Durch die Verbesserung der Produktion, be-

sonders die Qualität der Teebutter, erhielt die Sennerei einen guten Ruf. 1927 wurde die erste Kühlzelle gebaut und man produzierte Magerkäse und Halbfettkäse in Laiben. Damit die durch die Käserei anfallende Molke verwertet werden konnte, wurde unter Obmann

Josef Keim 1931 ein großer Schweinestall errichtet, in dem zirka 100 Aufzuchtschweine gehalten wurden.

Der fünfte Obmann, Daniel Mair, Uhlebauer in Mareit, stand der Genossenschaft sieben Perioden vor. In den 21 Jahren zeichnete er sich durch besonderen Ehrgeiz und großen persönlichen Einsatz für die Sennerei aus. 1937 wurde das Sennereigebäude erweitert und es wurden Fett- und Emmentalerkäse produziert.

Eine neuerliche Modernisierung erfuhr die Sennerei im Jahre 1953. Damals wurde der Transmissionsbetrieb entfernt; dafür hatte man moderne Maschinen – jede mit eigenem Motorbetrieb – angeschafft, wodurch hygienischer gearbeitet werden konnte. Im ersten Stock wurde ein großer Sitzungssaal für die Vollversammlungen eingerichtet.

Von 1954 bis zur endgültigen Auflösung der Sennereigenossenschaft Stange war Karl Gitzl, Knablbauer in Mareit, Obmann. Er gehörte schon seit 1937 dem Vorstand an. Auch unter seiner Obmannschaft wurden weitere Investitionen durchgeführt.

Bis Mitte der 60er Jahre verlief der Geschäftsbetrieb in der Sennerei recht gut. Die Produkte waren von guter Qualität, wofür man mehrmals Auszeichnungen erhielt, und die Mitglieder waren mit dem Auszahlungspreis zufrieden – dieser lag durchwegs über dem Landesdurchschnitt. Aber trotz aller Bemühungen gab es in den folgenden Jahren zunehmend Absatzschwierigkeiten. Die Kosten, weit entfernte Märkte zu erobern, waren zu groß. Man kam zur Überzeugung, dass ein kleiner Sennereibetrieb nicht in der

tales zu fusionieren. Man wusste damals schon, dass sich Schabs und Brixen zusammenschließen würden.

Die Sennerei Stange hat sich bei jeder Gelegenheit für einen Anschluss an die Molkerei Sterzing ausgesprochen. Der Vorstand sowie der Obmann Karl Gitzl, welche die Hauptverantwortung trugen, waren von der Richtigkeit dieses Schrittes überzeugt und konnten schließlich die Zustimmung der meisten Mitglieder erreichen.

Bei der am 28. Juli 1968 abgehaltenen Vollversammlung in Stange, bei welcher von den 114 Mitgliedern 104 anwesend waren, ergab die offizielle Abstimmung 82 Stimmen für den Beitritt zur „Dampfmolkerei – Genossenschaft Sterzing“ und 19 Stimmen dagegen; eine Stimme war ungültig. Die Molkerei Sterzing begrüßte diese Entscheidung und beschloss, die Mitglieder der Sennerei Stange als Einzelmitglieder aufzunehmen.

Am 1. Januar 1969 wurde die Milch der ehemaligen Mitglieder der Sennerei Stange zum ersten Mal nach Sterzing gebracht; die Sennerei Stange wurde aufgelassen und am 4. April 1979 aus dem Genossenschaftsregister gelöscht.

Die Jahre um 1974 waren für den Milchhof Sterzing eine besonders bewegte Zeit. Damals entschloss man sich, den Standort des Molkereibetriebes zu verlegen, denn das Gebäude in der Hochstraße sowie die Lage entsprachen nicht mehr den Anforderungen.

Auch die Stadtgemeinde Sterzing hatte den Wunsch geäußert, den Betrieb auszusiedeln. So nützte man 1974 die einmalige Gelegenheit

der Übersiedelung, als von einer Privatfirma ein geeigneter Grund (zirka 12.000 Quadratmeter) an der Jaufenpass-Straße sowie eine darauf erbaute Halle zum Kauf angeboten wurden. Anfang 1975 war der neue Milchannahme- und Verarbeitungsbetrieb schon in voller Funktion.

Fünf Jahre lang, von 1970 bis 1975, gab es eine enge Kooperation zwischen der Molkerei-Zentrale Bayern und der Dampfmolkerei-



Lage ist, rationell genug zu arbeiten, da die Investitionen zu groß sind. Als beste Lösung aus der schwierigen Lage zu kommen, erwog man den Zusammenschluss mit anderen Sennereien. Gleichzeitig fanden auch schon Sitzungen unter den Vorständen der anderen Sennereien statt, wobei man über verschiedene Möglichkeiten nachdachte. Besonders die Sennerei Brixen machte hier Anstrengungen, mit den kleinen Sennereien des Wipp-

Genossenschaft Sterzing, welche eine gemeinsame Vertriebsgesellschaft („Bayernland-Vipiteno“) gründeten, wodurch allerdings Sterzing eine Teil seiner Unabhängigkeit einbüßte. Die Verflechtung wurde bald zum wesentlichen Teil wieder gelöst und der „Milchhof Sterzing“ gewann seine Unabhängigkeit zurück.

Nachdem bereits 1963 in der Hochstraße erste Versuche zur Joghurtherstellung unternommen worden waren, begann man im Jahre 1976 mit der Becherabfüllung von Joghurt im Betrieb in der Jaufenpass-Straße. Im gleichen Jahr wurde Herr Herbert Wechselberger aus Sterzing als Geschäftsführer des Milchhofes eingestellt und übte dieses Amt bis Ende 1988 aus.

Ab dem 27. März 1976 führt die „Dampfmolkerei – Genossenschaft Sterzing“ den neuen Namen Milchhof Sterzing. In den Folgejahren wuchs der Betrieb kontinuierlich, es wurden immer neuere Maschinen und Anlagen angeschafft.

In dieses Jahr fiel auch die Anschaffung von drei Milchsammelfahrzeugen, welche durch besondere Maßnahmen des Landes gefördert wurden. Dadurch wurde eine große soziale Leistung für die Mitglieder erbracht, und von nun an war eine geregelte Milchsammlung garantiert.

Das alte Sennereigebäude in der Stadt wurde im Jahr 1976 verkauft, wodurch viele nützliche Investitionen im neuen Genossenschaftssitz getätigt werden konnten, beispielsweise der Ankauf einer neuen Joghurtabfüllanlage, einer leistungsfähigeren Verpackungsanlage für Portionenbutter und weiterer Maschinen für die Produktion.

1980 wurde der erste Bildschirmarbeitsplatz zur Verarbeitung von elektronischen Daten in der Verwaltung angekauft.

Ein weiteres wichtiges Ereignis, durch welches der Milchhof Sterzing auf seine heutige Dimension angewachsen ist, war die Fusionierung mit der Sennereigenossenschaft Stilfes. Die Initiative dazu ging im Herbst 1983 von der Verwaltung der Sennerei Stilfes aus, die erkannt hatte, dass nur ein größerer Betrieb den wirtschaftlichen Anforderungen des Marktes gewachsen ist. Auch der Milchhof Sterzing entschied sich seinerseits auf der Vollversammlung vom 12. Oktober 1983 ohne Gegenstimme für die Fusion. Seit dem 1. Januar 1984 liefern auch die Mitglieder von Stilfes ihre Milch nach Sterzing.

Im Jahre 1905 wurde die **Sennereigenossenschaft Stilfes** gegründet. Nachdem die „Dampfmolkerei – Genossenschaft Sterzing“ bereits seit 20 Jahren bestand, lieferten schon einige größere Bauern aus Trens, Stilfes und Mauls ihre Milch nach Sterzing.

Folgende sieben Landwirte waren schon im Jahr 1885 Mitglieder der Dampfmolkerei-Genossenschaft in Sterzing: Peter Wieser, Michael Wieser, Wilhelm Wieser und Josef Sparber, alle aus Stilfes, sowie Franz Hochrainer aus Trens, Christian Moser aus Valgenäun und Johann Stafler aus Mauls.

Die Milchanlieferung nach Sterzing war jedoch wegen der meist schlechten Wege, besonders im Winter sehr beschwerlich. Um hier Abhilfe zu schaffen, entschloss man sich, eine eigene Sennerei für Stilfes, Trens und Mauls mit Sitz in Stilfes zu gründen.

Die Seele dieses Unternehmens war der damalige Angererbauer Alois Wieser aus Stilfes. Zusammen mit Josef Wieser, Gastwirt und Bauer in Stilfes, Wilhelm Wieser, Fraktionsvorsteher in Stilfes, und Franz Wieser, Sparerbauer in Stilfes, unternahm er die notwendigen Schritte zur Gründung der Sennerei. Auch Ferdinand Lener, Gastwirt und

Sennereigenossenschaft Stilfes 1925



Bauer in Freienfeld, sowie Johann Stafler, Gastwirt und Bauer in Mauts, schlossen sich interessiert diesem Vorhaben an.

Am 21. Mai 1905 wurde die Gründungsversammlung im Gasthof Wieser in Stilfes abgehalten. Die 28 Anwesenden sprachen sich einmündig für die Schaffung einer Sennerei aus und wählten folgende Landwirte in den Vorstand: Alois Wieser, Franz Will, Josef Wieser, Ferdinand Lener und Karl Wieser; Obmann wurde Alois Wieser.

Im Frühjahr 1906 begann man mit dem Bau des Sennereigebäudes und schon am 26. August desselben Jahres wurde die erste Milch an die Sennerei geliefert. Für die hergestellten Molkereiprodukte fand man guten Absatz auch in Bozen und Meran, später sogar in Innsbruck und Wien. Neben der Teebutter, die besonders gute Nachfrage hatte, wurde auch Halbfett-, Viertelfett- und Magerkäse hergestellt.

Schon im Jahr 1907 erhöhte sich die Mitgliederzahl fast auf das Doppelte. Infolgedessen stieg auch die Menge der angelieferten Milch. Es wurde notwendig, einen zweiten Käsekessel anzuschaffen und einen neuen Kellerraum zu errichten. Der Betrieb lief zufriedenstellen, nur der Absatz vom Magerkäse wurde zusehends schwieriger. Die Lage der Mitglieder war in dieser Zeit trotzdem nicht rosig, denn sie bekamen jahrelang die finanziellen Belastungen zu spüren, die der Bau der Sennerei verursacht hatte. Erst nach dem Ersten Weltkrieg waren die Schulden gänzlich getilgt.

Die Zwischenkriegsjahre gestalteten sich für die kleine Molkerei äußerst schwierig. Bis zum Jahre 1935 wurden die Geschicke vom Obmann Alois Wieser geführt, der jedoch die Obmannschaft 1935 aus gesundheitlichen

Gründen zurück legen musste. Auf ihn folgte sodann in diesem Amt Peter Wieser, Bergerbauer aus Stilfes. In den 30er Jahren wurde die Anlieferung ständig gesteigert und die Absatzlage wurde immer kritischer. Aufgrund der politischen Lage gingen einige Absatzmärkte im Ausland verloren, daher stellte man für den Verkauf in Italien einen Vertreter ein. Als sich Ende der 30er Jahre die Absatzlage etwas verbesserte, brach der Zweite Weltkrieg aus. Die Anlieferung ging stark zurück und es wurde nur noch am Vormittag gearbeitet. Zudem wurde die Sennerei durch einen Bombenangriff, der auf das bei Stilfes gelegene Munitionslager niederging, stark beschädigt.

In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, von 1947 bis 1954, war Karl Volgger, Lenerwirt aus Freienfeld, Obmann. Mit dem Sennereibetrieb ging es unter der guten Führung von Karl Volgger wieder aufwärts. In den Jahren 1952/53 erfolgten Umbauarbeiten in ganz entscheidender Weise und Neuanschaffungen sämtlicher Maschinen. Am 20. September 1953 fand in Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste die feierliche Einweihung statt.

In den Folgejahren entwickelte sich der Sennereibetrieb positiv und die Absatzlage war ebenso gut. Obmann war Peter Wieser, Angererbauer aus Stilfes, der dieses Amt von 1954 bis 1964 bekleidete. In diesem Jahrzehnt, nach der grundlegenden Betriebserneuerung, konnte die Sennerei recht gut arbeiten. Der Absatz der Produkte war gut, der Milchauszahlungspreis konnte angehoben werden und erreichte ein paar Mal den höchsten Stand im ganzen Lande.

Von 1964 bis 1972 stand Alois Mader, Schweizerbauer in Stilfes, der Genossenschaft als Obmann vor. In diesem Zeitab-



schnitt, besonders in den 60er Jahren, hatte die Sennerei mit größten Schwierigkeiten zu kämpfen, da sich die Absatzlage stark verschlechterte. Man zweifelte sogar an der Wirtschaftlichkeit des Betriebes. Die Krise wurde aber überwunden. Ab 1972 verbesserte sich die Geschäftslage wieder. Mitte der 70er Jahre hatte sich dank des guten Käseabsatzes alles wieder zum Guten gewendet. Von 1972 bis 1975 hatte Wilhelm Wieser, Wilhelmbauer in Stilfes, die Obmannschaft inne. Dann übernahm Johann Stafler, Hotelier und Landwirt in Mauls, dieses Amt. Er war stets bemüht, den Sennerei-



Kommissionierhalle

betrieb durch Neuanschaffungen zu verbessern. Während der verschiedenen Umbauarbeiten wurde die Milch jeweils für ein paar Monate an den Milchhof Bozen verschickt. Im Jahr 1980 errichtete man auch einen neuen Verkaufsraum.

Aber trotz aller Bemühungen konnte die Sennerei mit den Nachbargenossenschaften nicht Schritt halten. Der Auszahlungspreis war zwar recht gut, lag aber unter jenem der Milchhöfe Sterzing und Brixen. Als sich im Jahr 1983 auch noch Absatzschwierigkeiten einstellten, äußerten viele Mitglieder Beunruhigung und Unzufriedenheit. Ein Anschluss an den Milchhof Sterzing wurde nun ernsthaft ins Auge gefasst, obwohl einige Mitglieder dem Vorhaben ablehnend gegenüberstanden. Sie wollten das von ihren Vorfahren hat Geschaffene unbedingt weiterführen.

In der Folgezeit wurden weitere Gespräche mit dem Milchhof Sterzing geführt und an einem Zusammenschluss gearbeitet. Auf der außerordentlichen Vollversammlung vom 28. September 1983 beim Lenerwirt kam es zu einer Abstimmung: Von den 54 anwesenden Mitgliedern stimmten 36 für den Anschluss an den Milchhof Sterzing, 16 dagegen und zwei Stimmen wurden weiß abgegeben. Eine

weitere Vollversammlung, die am 10. Oktober 1983 abgehalten wurde, brachte dann die Entscheidung: Von den 71 anwesenden Mitgliedern stimmten nur noch sechs gegen den Zusammenschluss. Durch die mit 31. Dezember 1983 rechtskräftig gewordene Fusion mit dem Milchhof Sterzing wurde die Sennereigenossenschaft Stilfes nach 78 Jahren ihres Bestehens aufgelöst. Ab diesem Datum wurde die Milch nach Sterzing geliefert. Die Jahresmilchanlieferung betrug zu diesem Zeitpunkt zirka 2,9 Millionen Kilogramm.

In Zusammenarbeit mit MTS St. Gallen – Schweiz wurden im Jahre 1984 erste Automatisierungen in den Produktionsprozessen eingeführt. Gleichzeitig wurde auch die Entscheidung getroffen, das Joghurt ohne Konservierungsstoffe herzustellen.

Im Jahr 1984 beschäftigte der Milchhof Sterzing 40 Mitarbeiter und verarbeitete zirka 13 Millionen Kilogramm Milch. Im September 1984 feierte die Genossenschaft das 100-jährige Gründungsjubiläum.

Am 23. März 1985 wurde vom Vorstand und Aufsichtsrat des Milchhofes Sterzing der Beschluss gefasst, für die Erweiterung der Joghurtproduktion ein neues Gebäude zu errichten. Im Jahre 1986 wurde das erforderliche Grundstück erworben. Im Folgejahr hat man dann mit dem Neubau des Betriebes in der Jaufenpass-Straße begonnen. 1988 wurde der große Zubau mit Produktionsräumen und Kühlslagern sowie mit einem neuen Verwaltungstrakt fertiggestellt.

Ab 1986 wurde mit dem Aufbau eines eigenen Vertreternetzes begonnen. Herr Cordioli Adelino aus Verona wurde als freier Außendienstmitarbeiter für die Gewinnung und Betreuung neuer Kunden verpflichtet. Die Zahl der Zonenvertreter erhöhte sich in den folgenden Jahren ständig. Heute stehen insgesamt 19 Außendienstmitarbeiter unter Vertrag. Aufgrund der weiter wachsenden Nachfrage für das Sterzinger Joghurt wurde im Jahre 1987 eine „HAMBA“ Joghurtabfüllmaschine mit einer Stundenleistung von 20.000 Becher angekauft.

Im Neubau wurden auch Räumlichkeiten für ein Detailhandelsgeschäft vorgesehen; dieses wurde im Jahre 1989 eröffnet.

Um die Verarbeitungsprozesse der angelieferten Milch zu verbessern und zu automati-

sieren ist im Jahre 1988 die Firma GEDATEC aus der Schweiz beauftragt worden, die gesamte Anlage der Milchannahme zu erneuern.

Nachdem man sich für die Abfüllung von Joghurt im Glas entschieden hatte, wurde im Jahre 1990 eigens dafür eine Abfüllmaschine angeschafft. Seit dem Jahre 1994 ist zur internen Qualitätssicherung der Produkte des Milchhofes ein eigenes Labor in den ehemaligen Büroräumen des Altbaues eingerichtet worden.

1995 und 1996 wurde das Gebäude nochmals für die Errichtung eines vollautomatischen Hochregallagers für 1.004 Palettenstellplätze und einer Kommissionierhalle mit automatischer Warenbereitstellung erweitert.

Mit Januar 1999 erfolgte ein Geschäftsführerwechsel: Dr. Günther Seidner löste Herrn Herbert Wechselberger ab.

In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Sterzing und mit verschiedenen Gastbetrieben des Wipptales wurden im Jahre 1999 die „Sterzinger Joghurttage“ ins Leben gerufen; diese jährliche Veranstaltung mit einem breiten Rahmenprogramm ist besonders bei den Gästen sehr beliebt und hat sich als sehr gute Werbemaßnahme bestätigt.

Im Jahre 2000 wurde die Produktpalette mit Bioprodukten erweitert. In Zusammenarbeit mit der „Bioland Ökologischer Anbau“ wurden Betriebe der Mitglieder sowie die internen Produktionsabläufe den strengen Richtlinien angepasst. Nach der erfolgreichen Umstellungsphase wurde dann mit der Anlieferung begonnen. Die Biomilchanlieferung der mittlerweile 45 Mitglieder betrug im Jahr 2008 7,78 Prozent der Gesamtanlieferung.

In den Jahren 2000/01 wurde der Bereich Milchannahme sowie die Garage für die Milchsammelwagen neu errichtet und in eine vollautomatische Palettierungsanlage für die Joghurtproduktion investiert. Um den Anforderungen bezüglich Instandhaltung und Wartung der technischen Produktionsanlagen gerecht zu werden, wurde gleichzeitig mit der Erweiterung der betriebsinternen Werkstatt und dem notwendig gewordenen Ersatzteillager der Produktionsanlagen begonnen.

2001 wurde eine zweite Dampfkesselanlage zur Dampferzeugung und eine eigene Vor-

kläranlage für die Abwässer aus der Produktion in Betrieb genommen.

Um den Mangel an Lagerungsmöglichkeiten für das Verpackungsmaterial zu lösen, wurden im Jahre 2002 die damals stillgelegten Kühlzellen der Firma Bayernland als Lager Räume angemietet.

Im Jahre 2003 wurde das Hochregallager um weitere 824 Palettenstellplätze erweitert und eine neue Frischmilch-Abfüllanlage in Betrieb genommen. Dadurch konnte die Tetrapackung mit einem praktischen Schraubverschluss ergänzt werden.



Joghurtabfüllmaschine

Aufgrund des ständig steigenden Umsatzes und der dadurch bedingten Produktionssteigerung wurden in den Jahren 2004 bis 2007 die Butterabpackanlage erneuert und die gesamte Steuerung der Produktionsprozesse umgestellt.

Im Jahr 2005 wurde im Westen ein angrenzendes Grundstück angekauft und darauf 2006 eine neue Kommissionierhalle mit einer Gesamtfläche von 1.800 Quadratmetern errichtet. Diese an die bestehenden Hochregallager angebunden, die Steuerung und das Lagerleitsystem wurden komplett ausgetauscht und ein Online-Kommissionier-System in Betrieb genommen.

In diesem Zusammenhang wurde auch ein vollständig neuer Bürotrakt für die Auftrags erfassung und für die Logistik errichtet. Im Jahr 2007 wurde die alte Kommissionierhalle räumlich angepasst und darin fanden weitere Joghurtabfüllmaschinen ihren Platz. Aufgrund dieser Kapazitätssteigerung musste auch der gesamte Joghurtproduktionsprozess wie Pasteurisierung, Homogenisierung, Kulturbereitung, Zuckerzuführung sowie die Anlage der Joghurtreifetanks erneuert und erweitert werden, dadurch ist die Joghurtherstellung im 3-Schichtbetrieb möglich.

Die im Jahre 1989 errichtete Eiswasseranlage wurde 2008 durch eine neue ersetzt; dabei wurde auch die bereits bestehende Wärmerückgewinnung technisch verbessert.

Vor allem bei Verkaufsaktionen kam es in den letzten Jahren immer wieder zu Engpässen in der Lagerkapazität. Daher hat man sich dazu entschieden, im Jahr 2009 das bestehende Hochregallager zu erweitern. Damit wird der Milchhof über insgesamt 2.900 Palettenstellplätze für Fertigprodukte verfügen.

Zurzeit sind im Milchhof 136 Mitarbeiter/innen beschäftigt; zum Vergleich dazu waren im Jahre 1980 30 und am 31. Dezember 1994 67 Personen angestellt.

Im Verwaltungsbereich stiegen über die Jahre die Anforderungen in Zusammenhang mit den gesetzlichen Bestimmungen, den ständig steigenden Absatzzahlen und der technischen Entwicklung. Auch hier wurde in die Erweiterung und Weiterentwicklung der Verwaltungsabläufe investiert. Die gesamte EDV-Infrastruktur wurde ständig verbessert

und ein Online-Bestellsystem zur Verfügung gestellt.

Um eine eigene und starke Marke aufzubauen, hat der Milchhof Sterzing besonders auf zwei Produkte gebaut, und zwar bereits seit der Jahrhundertwende auf die Sterzinger Butter und seit Anfang der 70er Jahre auf das Sterzinger Joghurt.

Mit der Sterzinger Butter konnte auf viele Jahrzehnte erfolgreicher Vermarktung zurückgeblickt werden. So wurde diese bereits um die Jahrhundertwende im In- und Ausland vermarktet. Als Ende der 60er, Anfang der 70er Jahre die Entscheidung getroffen wurde, Joghurt herzustellen, war das für diese Zeit ein sehr mutiger Schritt, da dieses Produkt in Südtirol und Italien kaum bekannt und der Konsum noch recht bescheiden war. Heute ist die Joghurtproduktion das Herzstück der Sterzinger Produktionspalette. Mit 81 Prozent Eigenmarkeanteil nimmt der Milchhof Sterzing in Italien den vierten Platz hinter den multinationalen Firmen Müller, Danone und YOMO ein.

#####

Buch-Neu-Erscheinung

„Werdegang der Tiroler Milchwirtschaft“

Ein langgehegter Gedanke unseres Verbandes ist in die Tat umgesetzt worden, nämlich die Geschichte der Milchwirtschaft und damit auch vieler unserer Mitglieder in gebührendem Rahmen festzuhalten.

Im Buch „Werdegang der Tiroler Milchwirtschaft“ haben wir alle bisher erschienen Artikel zur Geschichte der Tiroler Milchwirtschaft zusammengefasst.

Zu einem Versand- und Druckkostenbeitrag von € 35,00

kann ein Exemplar im Verbandsbüro unter der Telefonnummer 05 92 92-1810 oder E-Mail kaesiade@lk-tirol.at bestellt werden.



Wirkung

Montags kam der Zivildienstleistende zu der alten Damen. „Guten Morgen“, wünschte er fröhlich, „wie geht es Ihnen?“

„Gut. Keine Beschwerden“, war die Antwort.

„Dann waren Sie gestern sicherlich außer Haus?“ erkundigte sich der Zivi.

„Ja, natürlich. Ich war in der Kirche. Zweimal sogar: morgens im Gottesdienst und abends in der Andacht.“

„Na, Sie werden ja eine richtige Heilige werden, wenn Sie so weitermachen. Wie war denn die Predigt?“

„Die Predigt war gut. Der junge Pfarrer predigt immer gut.“

„Worüber hat er denn gesprochen?“

„Gesprochen? Da muss ich kurz nachdenken ...“

„Vergessen, nicht wahr?“ hänselte der junge Mann.

„Es war eine sehr gute Predigt“, entgegnete die alte Dame mit Nachdruck.

„Da bin ich ganz sicher. Und welcher Text wurde in der Abendandacht gelesen?“ bohrte der Zivi weiter.

„An den Inhalt kann ich mich jetzt nicht erinnern, aber ich bin mir sicher, der Text war aus dem Johannes-Evangelium. Er fällt mir gleich wieder ein ...“

Amüsiert und mit einer Miene wie ein alter weiser Lehrer schüttelte der junge Mann den Kopf: „Wohl wieder alles vergessen, junge Frau? Ich frage mich, was es für einen Sinn haben soll, zweimal am Sonntag in die Kirche zu laufen und all die frommen Worte bereits am Montag schon wieder vergessen zu haben. Warum machen Sie es sich nicht lieber zu Hause gemütlich und ...“

„Würden Sie mir einen Gefallen tun?“ unterbrach die alte Dame ruhig seine Sticheleien. „Nehmen Sie bitte den alten Korb, stellen Sie ihn unter den Wasserhahn und tragen ihn gefüllt hinüber zu den Rosen.“

Der junge Mann lachte laut auf. „Damit können Sie mich doch nicht hereinlegen. Ich könnte noch solange warten, es wäre doch kein Tropfen Wasser in dem Korb, wenn ich ihn zu den Rosen bringen wollte.“

Die alte Dame lächelte. „Vielleicht haben Sie ja recht“, sagte sie sanft. „Vielleicht haben Sie wirklich recht und es bleibt kein Tropfen Wasser in dem Korb – aber der Korb wäre ein bisschen sauberer.“



Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

