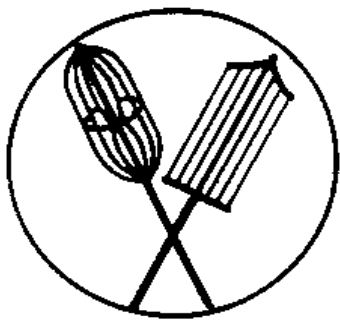




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2011

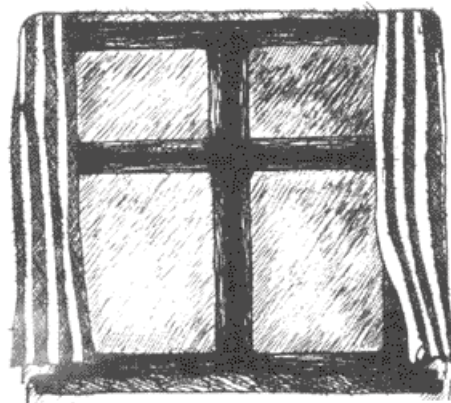
	Vollversammlung 30. Juni 2011, 14:00 Uhr Hotel „Alte Post“, Wörgl
Personelles	† Franz EDER † Johann NEUREITER † Ing. Ewald VERGEINER
	Frühsommerausflug 13. Juli 2011, 12:30 Uhr Almkäserei Aschinger Alm
Fachartikel	Geht die Molkerei bald an die Börse Grundsätze Terminbörse
	28. milchwirtschaftliche Wallfahrt 21. August 2011, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter
Erzählung	Des Königs weiser Entschluss Anna Wahlenberg

Ein König hatte eine übermäßige Angst vor dem Tod. Ständig war er darauf gefasst, plötzlich sterben zu müssen. Als ihm dann zugetragen wurde, dass es einigen Ärzten und Magiern gelungen sei, einen lebensverlängernden Trank herzustellen, ließ er sie sogleich an seinen Hof rufen, damit der den Unsterblichkeitstrunk immer zur Hand habe.

Einen seiner Minister betrühte es sehr, seinen König in einem solchen Wahn gefangen zu sehen, zumal die Ärzte und Magier einen immer stärker werdenden Einfluss auf ihn ausübten. Darum wartete er eine Gelegenheit ab, dass seinem König wieder einmal der geheimnisvolle Unsterblichkeitstrunk gereicht werden sollte. Blitzschnell ergriff er den kostbaren Becher und trank ihn leer.

Wütend ließ der König ihn ergreifen und gab den Befehl, den Minister für diesen Frevel hinrichten zu lassen. Doch der blieb ganz gelassen und sagte ruhig zum König: „Dieser Befehl, mein König, ist vollkommen zwecklos. Denn soeben bin ich durch den Trank unsterblich geworden. Sollte ich aber trotzdem sterben, so seid Ihr mir großen Dank schuldig dafür, dass ich Euch von einer Bande von Schwindlern befreit habe.“

Die kluge Antwort rettete ihm das Leben und brachte den König zur Besinnung.



*Millionen von Menschen
sehnen sich nach
Unsterblichkeit und wissen
nicht, was Sie mit einem
verregneten Sonntagnachmittag
anfangen sollen*

Einladung

Innsbruck, den 1. Juni 2011

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

Jahreshauptversammlung

am **Donnerstag, 30. Juni 2011, 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. Ehrungen
5. Referat von Direktor Helmut PETSCHAR
Geschäftsführer der Kärntnermilch und Präsident der
Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM)
zum Thema:
**Aktuelles aus der Milchwirtschaft –
Zukunftschancen 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



Im Gedenken an unser Mitglied

Franz EDER

Oberkäser in Ruhe

18.04.1928 † 23.07.2010

*Wer so gelebt im Leben
Wer so erfüllte seine Pflicht
Wer soviel Liebe hat gegeben
Stirbt selbst im Tode nicht.*



Franz Eder wurde am 18. April 1928 in Lamprechtshausen geboren.

Nach der Pflichtschule arbeitete Franz von 1942 bis 1944 in der elterlichen Landwirtschaft.

Am 2. November 1944 wurde er zum Arbeitsdienst nach Erpfendorf eingezogen und am 10. Jänner 1945 zur Wehrmacht überstellt.

Ein Fronteinsatz blieb Franz erspart.

Nach seiner Entlassung im Mai 1945 arbeitete er als Landarbeiter in Mattsee.

Am 2. Mai 1946 begann Franz Eder die Käserlehre in der Käsereigenossenschaft Asten (Lamprechtshausen).

Von 1948 bis 1953 war Franz in der Käsereigenossenschaft Kothgumprechtling in Seekirchen beschäftigt.

Während dieser Zeit besuchte er den Meisterkurs in Rotholz.

1953 kehrte er wieder in seine Heimatgemeinde zurück und wurde Oberkäser in der Käsereigenossenschaft Riedlkam.

Am 7. Juni 1954 heiratete er seine Frau Johanna. 1960 schenkte sie einem Sohn das Leben.

1966 wechselte Franz in die Käsereigenossenschaft Elixhausen, wo er bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1992 all sein Können und Fachwissen als Oberkäser zur Verfügung stellte.

Ab 1970 produzierte er als Erster in Österreich Block-Emmentaler.

Ein besonderer Höhepunkt seines Schaffens war die Prämierung zum Bundessieger der Hartkäseprüfung 1975 – 1977.

Bis zu seiner Pensionierung vertrat Franz seine Berufskollegen als Kammerrat in der Salzburger Landarbeiterkammer.

Auch am Elixhausener Vereinsleben nahm Franz regen Anteil.

Besonders aktiv war er im Gartenbauverein und beim Kameradschaftsbund, wo er seit 1993 als Obmannstellvertreter tätig war. Daneben war er bei der Freiwilligen Feuerwehr, dem Prangerstutzenschützenverein, den Eischützen und dem Seniorenbund.

Sein ganz besonderes Hobby aber war die Jagd – das sieht man an der großen Sammlung wunderbarer Trophäen.

Leider musste er durch eine schwere Krankheit am 23. Juli 2010 aus dem Leben scheiden.

Im Gedenken an unser Mitglied

Johann NEUREITER

Disponent in Ruhe

01.10.1921 † 11.04.2010



Johann Neureiter ist am 1. Oktober 1921 in Kuchl geboren.

Die Eltern Josef und Barbara Neureiter bewirtschafteten das „Dosergut“ in Kuchl Georgenberg.

Johann Neureiter absolvierte acht Klassen Volksschule in der Marktgemeinde Kuchl.

Vom vierzehnten bis neunzehnten Lebensjahr arbeitete er im elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb.

Im Alter von neunzehn Jahren wurde er zum Arbeitsdienst einberufen und anschließend zum Gebirgsjäger ausgebildet.

Nach anfänglichem Kriegsdienst an der französischen Front wurde Johann Neureiter 1941 an die russische Front verlegt und rückte mit seiner Einheit bis Leningrad „Ladogasee“ vor.

1944 wurde Johann Neureiter an die Front von „Monte Cassino“ verlegt, wo eine viermonatige blutige Schlacht stattfand.

Nach der Heimkehr aus der amerikanischen Gefangenschaft 1946 entschied er sich für die Molkerei- und Käserlehr im Winkelhof Oberalm/Hallein und absolvierte gleichzeitig in Abendlehrgängen die Hauptschule.

Im Alter von 29 Jahren graduierte er zum Molkerei- und Käsereimeister an der landwirtschaftlichen Schule Wolfpassing in Niederösterreich.

1951 ehelichte er seine Rosa. Sie schenkte im Zeitraum von 1952 bis 1959 drei Kindern das Leben.

1959 trat er in die Firma Dr. Josef Bertsch, Maschinenfabrik in Bludenz, Vorarlberg, als Disponent für den Außendienst ein.

Sein Schwerpunkt war der Verkauf von Molkerei-, Käserei-, Brauerei- sowie Geflügelschlachthanlagen.

Gegründet wurde das Unternehmen Bertsch 1925 vom Kupferschmiedemeister Josef Bertsch. Unter Dr. Josef Bertsch, der 1950 eintrat, wandelte sich der Gewerbebetrieb zu einem Industrieunternehmen mit Weltgeltung im Bereich der Kessel- und Energietechnik, der erneuerbaren Energien, sowie Anlagen- und Nahrungsmitteltechnik. In dritter Generation führt heute Ing. Hubert Bertsch das Familienunternehmen.

1982 trat Johann Neureiter in den verdienten Ruhestand.

Im Februar 2007 erkrankte er an Lymphknotenkrebs.

Er verstarb am 11. April 2010 und hinterließ seine Gattin Rosa, seine drei Kinder, vier Enkel- und ein Urenkelkind.

Im Gedenken an unser Mitglied

Ing. Ewald VERGEINER

14.01.1928 ✠ 01.02.2011

*Wenn ihr mich sucht, sucht mich in euren
Herzen. Habe ich dort einen Platz gefunden,
werde ich immer bei euch sein.*

A. Saint-Exupery



Am 14. Januar 1928 wurde Ewald Vergeiner in Mittewald, Gemeinde Anras-Ost, Tirol, als zweites Kind von Maria und Michael Vergeiner geboren. Die Kindheit war geprägt durch Not und Krieg.

Von 1934 bis 1942 waren seine Pflichtschuljahre in Aßling. 1944 wurde er zum Kriegsdienst verpflichtet.

Von 1948 bis 1950 besuchte er die Landwirtschaftliche Lehranstalt in Lienz. Im Anschluss arbeitete er als Landarbeiter in Bonstetten in der Schweiz.

Um seine Weiterbildung bemüht, ging er 1951 nach Seefeld in die Bundeslehranstalt für Landwirtschaft, die er mit der Matura 1953 abschloss.

1954 trat er als landwirtschaftlicher Berufsschullehrer in den Schuldienst im Bezirk Innsbruck-Land ein. Da er aber wieder zurück nach Osttirol wollte, suchte er um Versetzung an.

1958 bis 1965 übernahm er den Schuldienst im oberen Pustertal – Bezirk Lienz. Vom Landesdienst wurde er 1965 in den Bundesdienst übernommen und unterrichtete nun in der Fachschule für Molkerei und Käserei in Rotholz.

Da er auch die Lehramtsprüfung in Religion abgelegt hatte, unterrichtete er dieses Fach

aushilfsweise in der HTL Jenbach. Die letzten Jahre bis zur Pensionierung im November 1987 war sein Dienstort die HBLA Kematen.

1961 heiratete er seine Elfriede, drei Söhne wurden ihm geboren, die sein ganzer Stolz waren. Um für die Familie ein bleibendes Heim zu schaffen, baute er in Münster ein Haus. Den großen Garten, dem er viel Zeit widmete, machte er mit viel Liebe und Fleiß zu einer grünen Oase.

In den 80er Jahren war er ehrenamtlich beim Roten Kreuz Brixlegg tätig. Sein Talent zur Malerei entwickelte er durch ein vierjähriges Studium an der französischen Akademie der Künste weiter. Die Wintermonate waren die Zeit des Malens, was er sehr eifrig und mit viel Engagement tat.

Seit November 2009 kämpfte er gegen Durchblutungsstörungen an, was letztlich zu einer Amputation des linken Beines führte. Aber er gab nie auf, mit einer Prothese lernte er wieder gehen, um so selbständig als möglich den Alltag zu gestalten.

Sein Kampfgeist war bewundernswert. Doch die Kräfte ließen langsam nach und am 1. Februar 2011 ist er in den ewigen Frieden heimgekehrt.



Sommerausflug auf die Almkäserei Aschinger Alm

Termin: Mittwoch, 13. Juli 2011, nachmittags
Treffpunkt bei der Alm: 12:30 Uhr

Die hoch gelegene, aber leicht erreichbare Aschinger Alm liegt in Buchberg am Zahmen Kaiser, nordöstlich von Kufstein. Zum Reich von Gerhard Ritzer gehört neben der Almkäserei auch ein Almgasthof.

Seit 2004 verarbeitet er die Milch seiner 25 Kühe im Sommer zu 100 Prozent selbst und vermarktet die Spezialitäten vor Ort in einem an das Almgasthaus angebauten Bauernladen. Neben den über zwölf Monaten gereiften und vielfältigen Käsesorten werden auch noch Speck, Kaminwurzeln, Almsalami, Honig, Schnaps und sonstige landwirtschaftliche Produkte verkauft.

Pro Tag werden rund 500 Liter Milch zu zehn Milch-, Käse- und Topfenprodukten verarbeitet. Der Besuch wird mit feinstem Emmentaler, Aschinger Tradition, Weichkäse, Topfen, Joghurt und hochwertiger Almbutter belohnt.

Anreise mit dem PKW:

Bequem erreichbar mit dem Auto über Ebbs – Zentrum – Kaiserbergstraße – Richtung Feldberg – Abzweigung links Aschinger Alm – Gasthof Zacherl – Berggasthof Kölnber –

Aschinger Alm oder zu Fuss, ab der Ebbser Kirche ist der Fussweg beschildert.

Mit dem Auto von Walchsee – Durchholzen – Aschinger Alm oder zu Fuss vom Freizeitzentrum "Zahmer Kaiser" in 30 Minuten zur 300 Höhenmeter oberhalb gelegenen Bergstation Zahmer Kaiser. Wem dies zu anstrengend ist, kann auch bequem mit dem Sessellift "Zahmer Kaiser" zur Bergstation fahren, von wo ein gemächlicher Weg in westlicher Richtung in rund 30 Minuten zur Alm führt. Der abfallende Weg zu Mittelstation ist in 20 Minuten leicht zu schaffen. Durch die Sommerrodelbahn und den bei der Talstation des Liftes stationierten Kinderspielpark bietet sich auch ein Familienausflug an. Die Aschinger Alm verfügt über ein eigenes Spielzimmer für die Kinder.

Wir besichtigen die Almkäserei und genießen bei einem gemütlichen Beisammensein auf der Sonnenterrasse den herrlichen Ausblick auf die umliegende Bergwelt.

Anmeldung bis spätestens Freitag, den 8. Juli 2011, bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.



*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*





bietet ab sofort

Lehrstellen als Molkereifachmann/frau

für die Molkerei in Maishofen und die Kaiserwinkelsenneri in Kössen an. Du bist jung, dynamisch, engagiert und auf der Suche nach einer guten Ausbildung? Deine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Lichtbild sende bitte an:

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

und sucht ab sofort engagierte

Molkereifachmänner/-frauen

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

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

50-jähriges Absolventen-Treffen der BLA Rotholz Jahrgang 1960/61

Am 14. April 2011 traf sich der Lehrgang 1960-61 in Seekirchen am Wallersee in Salzburg.

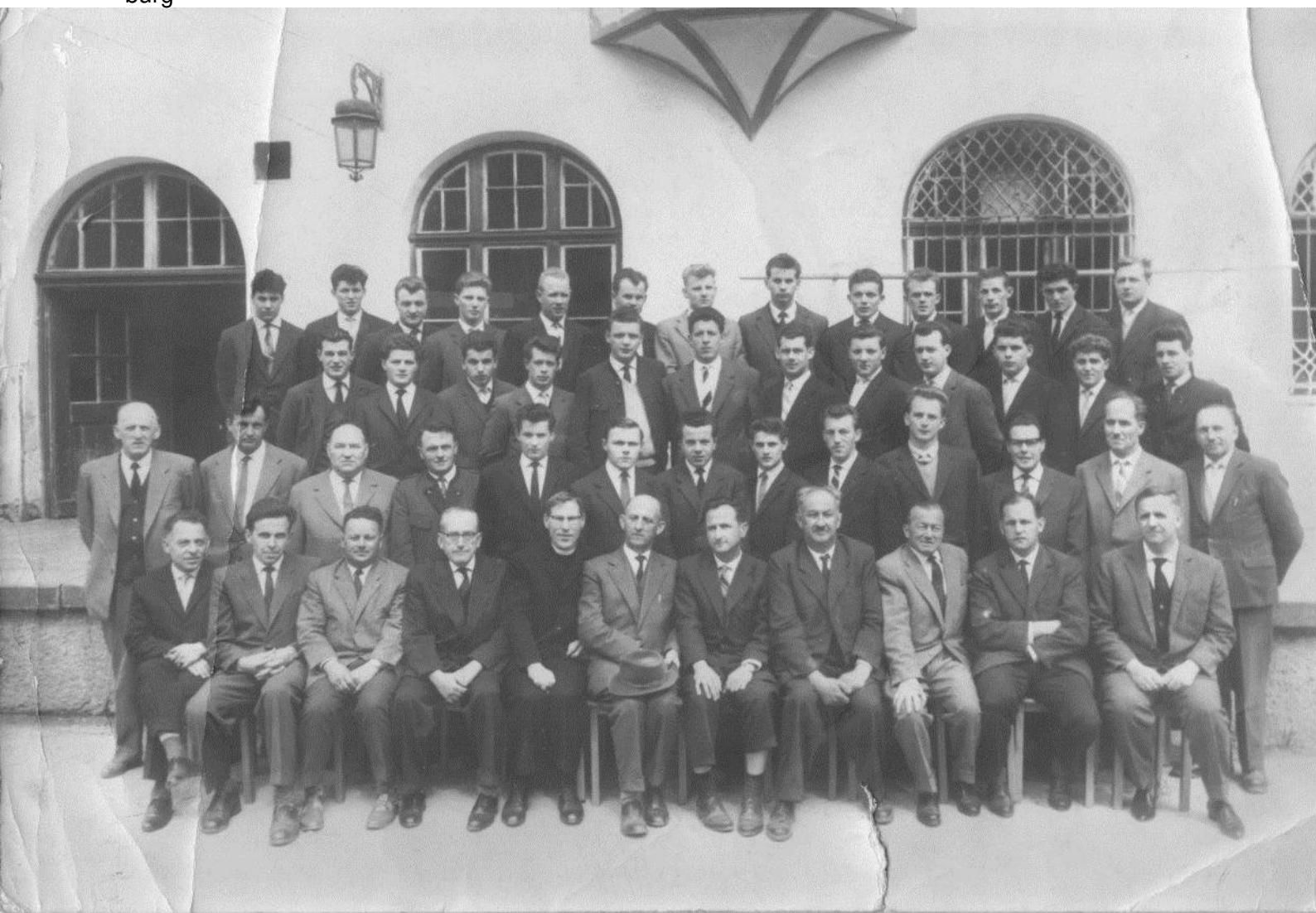
Vor 25 Jahren trafen sich die Absolventen damals in Strass im Zillertal im Gasthof „Post“.

Also haben wir uns im Gasthof „Post“ in Seekirchen am Nachmittag des 14. April 2011 einquartiert.

Es kamen 21 Absolventen, teils mit Gattin, teils allein, angereist und dies waren:

Agethle Engelbert aus Prad in Südtirol
Bechter Alfred aus Hittisau in Vorarlberg
Bereuter Josef aus Riefensberg in Vorarlberg
Doppler Felix aus Seekirchen am Wallersee, Salzburg
Gaßner Friedrich aus Nenzing in Vorarlberg
Gschaider Gottfried aus Anthering in Salzburg

Jäger Walter aus Imst in Tirol
Kresser Hans aus Hörbranz in Vorarlberg
Kühleitner Hans aus Innerschwand am Mondsee, Oberösterreich
Lanner Georg aus Angerberg in Tirol
Lieb Eduard aus Weerberg in Tirol
Metzler Anton aus Hörbranz in Vorarlberg
Prieth Walter aus Reisbach in Deutschland
Scheurer Fritz aus Haag in Oberbayern
Seiwald Stefan aus St. Johann in Tirol
Stadler Hermann aus Anthering in Salzburg
Stecher Lorenz aus Gais in Südtirol
Steindl Sixtus aus Niederndorf in Tirol
Stock Heinz aus Simmersdorf in Deutschland
Tipotsch Friedrich aus Hippach im Zillertal
Wieser Erich aus Kirchbichl in Tirol
Leider sind Herr Mösl Josef aus Seekirchen (Salzburg) und Herrn Anton Atzlinger aus der Steiermark verstorben.



Wir suchten auch die Grabstätte unseres lieben Kollegen Josef Mösl in Seekirchen auf. Bei der Messe in der Stiftskirche Seekirchen wurde der verschiedenen Freunde gedacht.

Diese Gedenk- und Dankesmesse am Abend wurde von Stiftsprobst Graber in würdiger Weise gehalten und von den Antheringer Sängern festlich umrahmt.

Danach ging es wieder zum Gasthof „Post“, der ja nur wenige Meter von der Kirche entfernt ist, wo wir einen gemütlichen Abend, den wiederum die Antheringer Sänger umrahmten, ausklingen ließen.

Die Teilnehmer waren alle rundum zufrieden mit der Bewirtung und der Übernachtung, wo alle im Hause untergebracht werden konnten und nach einem gemeinsamen Frühstück traten alle wieder die Heimreise an und wir werden dieses Jubiläum in Erinnerung behalten.

Stadler Hermann



Die Absolventen des Jahrganges 1960/61 der BLA Rotholz beim 50er Treffen

1. Reihe: Jäger Walter, Prieth Walter, Stadler Hermann, Lieb Eduard, Steindl Sixtus, Stiftsprobst Graber Franz
2. Reihe: Bechter Alfred, Bereuter Josef, Seiwald Stefan, Kresser Hans, Gschaider Gottfried, Scheurer Fritz, Stock Heinz, Gassner Friedrich
3. Reihe: Doppler Felix sen., Tipotsch Friedrich, Lanner Georg, Kühleitner Johann, Wieser Erich, Stecher Lorenz, Metzler Anton, Agethle Engelbert

Landeslehrlingswettbewerb der Molkereifachleute

Beruf ist wie Leistungssport. Der Wettbewerb bestimmt den Alltag. Bestehen kann hier nur, wer dem Leistungsdruck und den immer größer werdenden Anforderungen an Wissen und Können standhält. Als "Aufwärmtraining" wurde der Lehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer ins Leben gerufen.

Bei der Teilnahme an diesem Wettbewerb können die Lehrlinge bereits während der Ausbildung ihre besonderen Fähigkeiten und Stärken unter Beweis stellen. Sie messen sich dabei mit allen Berufskollegen/innen Ihres Lehrberufes und können die Auszeichnung Landessieger bzw. Landessiegerin erringen.

Die Durchführungsbestimmungen und Teilnahmeberechtigung

- Der Lehrlingswettbewerb Molke-reifachmann/frau wird von der Bildungsabteilung der Wirtschaftskammer durchgeführt.
- Teilnahmeberechtigt sind alle Lehrlinge des Lehrberufes Molkereifachmann/frau im 3. Lehrjahr. Diese werden schriftlich zur Teilnahme eingeladen.
- Der Lehrlingswettbewerb gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil.



Lehrlingswettbewerb 11. April 2011 mit Prüfungskommission und Preisträger

erste Reihe von links die Preisträger: Herndl Annemarie - Gmundner Molkerei – LA, Embacher Franz - Tirol Milch – LA, **Kalchschmied Magdalena - Pinzgauer Molkerei – (großes Leistungsabzeichen, GLA)**, Goller Gabi - Milkon Südtirol – LA, Oswald Florian - Berglandmilch - LA

zweite Reihe die Prüfungskommission: Steiner Rudolf, Stöckl Christoph - Leiter Lehrlingswettbewerb, Kupfner Bernhard, Rammesmair Gerald, Wimmer Kurt - Direktor, Moser Reinhard

Einladung

28. Milchwirtschaft- liche Wallfahrt

21. August 2011

10:30 Uhr



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

Beim Gottesdienst, den **Bischofsvikar Msgr. Dr. Hermann Steidl** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben.

Den Gottesdienst wird die **Bundesmusikkapelle Itter** 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.

Vorstellung Vermarktungsinitiativen – Tiroler Käsekiste

Die Käsekiste ist ein wöchentliches Abonnement von Tiroler Käse aus garantiert heimischer Heumilch, produziert von der Käserei Reith im Alpbachtal.

Die Idee

Viele Menschen würden gerne verantwortungsvoll produzierten, heimischen Käse direkt vom Senner beziehen.

Viele Senner würden gerne ihre Milchprodukte direkt an die Konsumenten vermarkten.

Diese Idee des Zusammenfindens hat sich der Initiator Rolf Wernisch, Wittberg 23, 6233 Kramsach, Telefon 0699/11480714, für die Tiroler Käsekiste zur Aufgabe gesetzt.

Er garantiert 100 Prozent heimischen, silofreien Tiroler Käse aus den Bergen, direkt an den Haushalt zugestellt. Der Oberkäser Hubert Rendl hat sich mit dem Käsereibetrieb in Reith im Alpbachtal dazu entschlossen, den direkten Weg zu suchen. Steigendes Gesundheitsbewusstsein bedeutet Leben mit der Natur. Tiroler Käse aus den Bergen erleben und den ursprünglichen Genuss finden.

Die Vorteile

- Jede Woche 5 unterschiedliche Käse- und Milchprodukte.

- Während des Jahres erhalten Sie in der Käsekiste über 15 verschiedene Produkte.
- Mehr Freizeit durch Zeitersparnis beim Einkauf.
- Wöchentlich eine Rezeptidee zum ausprobieren.
- Die Leerkiste wird bei der nächsten Zustellung zurückgenommen.
- Kostenreduzierung da keine Sattelschlepper, Lagerhallen, Regale in den Märkten usw. bezahlt werden müssen.
- Das fairste Preis-Leistungsverhältnis am Tiroler Markt.
- Einfachste Bezahlung durch Bankeinzug im nachhinein.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt wöchentlich Donnerstag oder Freitag (je nach Liefergebiet) direkt vor die Haustüre.

Liefergebiete und Ausliefertage

- Inntal (Münster bis Kundl), Alpbach - **Freitag**

Mehr Informationen zur Tiroler Käsekiste finden Sie unter www.kaesekiste.at!



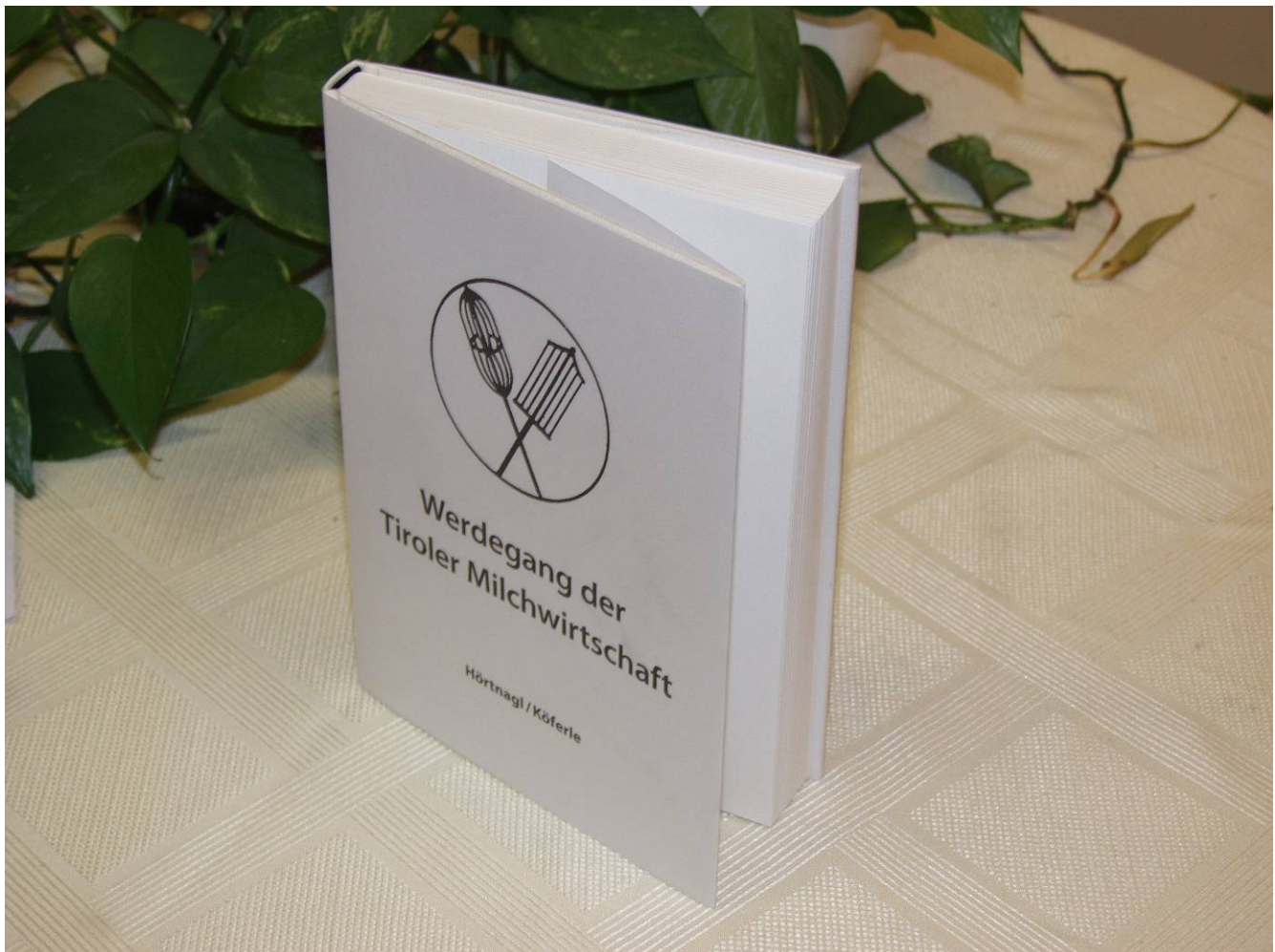
Werdegang der Tiroler Milchwirtschaft

Nicht nur die Entwicklung und Reifung eines Schnittkäses ist rasant, auch die Entwicklung unserer Milchproduktion ist im Verhältnis so. Um diese Geschichte nicht zu vergessen, wurde ein Buch darüber verfasst.

Milchproduktion gab es in Tirol seit der Besiedelung. In den Chroniken der Gemeinden und Täler lesen wir immer wieder, dass für den Zehent an den Lehnherren vor allem Butter und Käse abgegeben wurden. In der Frühzeit und hinauf bis zum 19. Jahrhundert mag wohl auch die Käsebereitung für unsere modernen Begriffe primitiv gewesen sein. Mit der Ausbildung der heimischen Käser durch Schweizer Sennern, kam das Käsen nach Emmentaler Art auf. Das zunehmende Bedürfnis, immer größere Laibe zu erzeugen, führte ganz von selbst dazu, dass sich die Bauern zu Gemeinschaften zusammenschlossen. Das aufkommende Genossenschaftswesen unterstützte den Zusammenschluss zu größeren bäuerlichen Gemeinschaften. Wachstum und Erneuerung von

Sennereien prägte diese Zeit, neue Käsesorten wurden entwickelt und neue Absatzmärkte erschlossen. Die schöne Aufgabe, die von den Bauern angelieferte Milch in Qualitätsprodukte umzuwandeln, die allerorts gefragt und gerne gekauft werden, erfordert Innovation, Schaffenskraft und wirtschaftliche Umsicht des Käasers. Einen Querschnitt durch die Geschichte der Tiroler Milchwirtschaft, den privaten und genossenschaftlichen, kleinen und größeren Betrieben bietet das Buch „Werdegang der Tiroler Milchwirtschaft“. Zu einem Versand- und Druckkostenbeitrag von € 35,00 kann es beim Verband der Tiroler Käserei- und Molke-reifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Telefon 05 92 92-1810 oder E-Mail kaesiade@lk-tirol.at, bestellt werden.

Wer sich dafür interessiert, das Buch weiter zu entwickeln und inhaltlich zu vervollständigen oder auch andere Bundesländer einzubeziehen, ist herzlich dazu eingeladen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.



Geht die Molkerei bald an die Börse

Wenn es nach den Ideen der Europäischen Kommission zur Stabilisierung und Sicherung des milchwirtschaftlichen Einkommens geht, dann ja.

Die Voraussetzungen dafür sind seit Juni 2010 an der Frankfurter Warenterminbörse EUREX vorhanden. Im Bereich der Getreideproduktion und -verarbeitung gehört das Absichern von Weizen, Raps, Mais und Braugerste mittels Terminkontrakten bereits zum Alltag für viele Landwirte und Betriebe.

Was sind diese Terminkontrakte („Futures“) und ist dies wirklich das richtige Werkzeug um Preisschwankungen abfangen zu können? Diese Frage werden wir dann im Resümee hoffentlich beantwortet haben.

Grundsätze Terminbörse

Unter „Kontrakt“ versteht man ein standardi-

siertes Produkt (beispielsweise Milchpulver), bei dem Käufer und Verkäufer sich verpflichten, eine bestimmte Menge eines börsenfähigen Produktes bei Fälligkeit zu einem festgelegten Preis zu liefern bzw. abzunehmen. Vor Fälligkeit der Lieferung muss der Kontrakt vom Verkäufer jedoch zurückgekauft oder glatt gestellt werden. Die Preisdifferenz ist nun Börsengewinn oder Börseverlust. Es findet kein realer Warenverkehr statt. Die Abschätzung der zukünftigen Preisentwicklung bedingt Gewinn oder Verlust an der Börse. Es wird auf sinkende oder steigende Preise spekuliert. Im Falle eines Verkaufs muss zum Ende der Kontraktlaufzeit die gleiche Menge wieder zurückgekauft werden, dies bedeutet „einen Kontrakt glatt stellen“. Börseaktivitäten können nur über eine Clearingbank, welche die finanziellen Transaktionen durchführt, vorgenommen werden.



Leider können bisher an der Frankfurter Warenterminbörse keine Rohmilchkontrakte gehandelt werden. Es werden nur standardisierte und lagerfähige Produkte zum Börsengang zugelassen. Diese lagerfähigen Produkte sind im Milchbereich Butter und Magermilchpulver. Ein Kontrakt besteht aus 5 Tonnen dieses Produktes. Dies stellt auch die Mindesthandelsmenge dar. Mit zwei Magermilchpulver- und einem Butterkontrakt sind dann rund 100.000 Kilogramm Rohmilch abgesichert. (Siehe Berechnung Rohstoffwert)

Diese Schwelle dürfte für die meisten heimischen Milchbauern zu hoch sein, besonders wenn nur Teile der Produktion an der Warenterminbörse abgesichert werden sollen. Für Milcherzeugergemeinschaften, aber auch für Molkereien, die mehr Milch bündeln, ist der Terminhandel jedoch eine überlegenswerte Möglichkeit zur Preisabsicherung.

Wie funktioniert nun die Warenterminbörse im Detail?

Ein Landwirt oder eine Liefergemeinschaft produzieren jährlich 500.000 Kilogramm Rohmilch. Zum besseren Verständnis nennen wir den Börsianer „Landwirt Huber“. Landwirt Huber erwartet für die kommenden Monate eher einen Preiserückgang bei der Milch. Daher möchte er sich das aktuelle Preisniveau längerfristig sichern. Er möchte 100.000 Kilo-

gramm absichern. Kontrakte können zwischen drei, sechs, zwölf bis 18 Monate abgeschlossen werden, wobei ein täglicher Ausstieg (glattstellen) möglich ist. An der Börse kann nur das tatsächliche momentane Preisniveau abgesichert werden. Der Butterkontraktpreis im Januar 2011 lag bei 3.672 Euro je Tonne und für Magermilchpulver bei 2.407 Euro die Tonne. Das entspricht einem Rohstoffwert der Milch von etwa 34 Cent pro Kilogramm. Wie dieser Rohstoffwert berechnet wird, zeigt die folgende Kalkulation.

Die Berechnung des Rohstoffwertes der Milch aufgrund von Butter und Magermilchpulver kann wie folgt vorgenommen werden.

Für die Herstellung von einem Kilogramm Butter wurde das Milchfett von 22 Kilogramm Milch mit Standardfettgehalt benötigt. Die Fettkomponenten in der Milch wird somit mit 0,167 Euro pro Kilogramm bemessen. Für die Herstellung von einem Kilogramm Magermilchpulver sind 10 Kilogramm Magermilch nötig. Das Kilogramm Magermilchpulver würde nach Börsenpreis 2,407 Euro kosten. Für die Herstellung werden 10 Kilogramm Magermilch benötigt, was einen Magermilchpreis von 0,2407 Euro pro Kilogramm ergeben würde. Die Fettkomponente mit 0,167 und die Magermilchkomponente mit 0,2407 Euro pro Kilogramm werden nun addiert und durch 1,03 dividiert (für die



Zeitpunkt	Terminbörse		Kassamarkt Milchgeld	
	Butter	MMP		
Jänner 2010 Verkauf	3.672 €/t	2.407 €/t	Geplant 34 Cent/kg	34.000 €
Juli 2010 Rückkauf	2.890 €/t	1.990 €/t	tatsächlich erlöst 26 Cent/kg	26.000 €
Preisdifferenz	782 €/t	417 €/t		
Börsegewinn der Kontrakte	3.910 €	4.170 €		
Börsegewinn		8.080 €		
Abgesichertes Ergebnis	26.000 €+ 8080 € = 34.080 €			
5 t Butter (1 Kontrakt) 10 t Magermilchpulver (2 Kontrakte)				

Umrechnung von Kilogramm auf Liter). Dies ergibt 0,397 Euro Absicherungswert pro Liter Rohmilch. Da es sich hier jedoch um verarbeitete Produkte handelt (Butter und Magermilch) sind von diesem Wert noch die Transportkosten, Herstellungskosten, Lagerkosten, Manipulationskosten abzuziehen. Diese sind in Summe mit rund fünf Cent pro Liter zu bewerten, was schlussendlich einen Rohstoffwert von 0,34 Euro pro Liter Milch ergibt.

Landwirt Huber will nicht die gesamte Milchmenge, sondern 100 Tonnen Rohmilch bzw. ein Milchgeld von 34.000 Euro absichern. 100 Tonnen Rohmilch ergeben 10 Tonnen Magermilchpulver und fünf Tonnen Butter. Es müssen somit zwei Pulverkontrakte sowie ein Butterkontrakt verkauft werden. Mit dem Kontraktverkauf ist der Preis nun praktisch eingefroren.

Ab jetzt sind zwei Szenarien möglich: Wenn die Preise für Butter und Pulver sinken, was vom Landwirt Huber prognostiziert wurde, so können die Kontrakte zum Ende der Laufzeit billiger zurückgekauft (glatt gestellt) werden, als sie zuvor verkauft wurden. Siehe Tabelle. Der Preisrückgang der Kontrakte lag im Schnitt bei 20 Prozent und der Börsengewinn durch den Rückkauf der billigeren Kontrakte bei 8.080 Euro. Mit den gesunkenen Preise an der Terminbörse sind gleichzeitig auch die Milchauszahlungspreise am realen Markt um rund 20 Prozent auf 26 Cent je Kilogramm gesunken. Für die an die Molkerei real vermarkteten 100 Tonnen Rohmilch konnte Landwirt Huber 26.000 Euro lukrieren. Wird der Börsengewinn von 8.080 Euro dazugerechnet, können 34.080 Euro Milchpreis realisiert werden. Das Ziel der Absicherung der 100 Tonnen Rohmilch zu einem Preis von 34 Cent pro Kilogramm ist Landwirt Huber gelungen. Abzüglich der Handelsgebühren für den Börsengang entspricht dies dem Ziel.

Das zweite mögliche Szenario wurde nicht prognostiziert: ein Preisanstieg. Die Butter- und Magermilchnotierungen steigen. Die Kontrakte müssen glatt gestellt und damit teurer zurückgekauft werden, als sie ursprünglich verkauft wurden. Es entsteht ein Börseverlust. Dieser Verlust kann aber durch den Anstieg der Milchauszahlungspreise hoffentlich ausgeglichen werden. Nach Abzug der Börsenverluste wird für die 100 Tonnen Rohmilch ebenfalls 34 Cent, welche zuvor geplant waren, erzielt. Die Spekulation auf die Entwicklung der Butter- und Magermilchpreise ist fehlgeschlagen. Der gestiegenen Milchauszahlungspreis musste für die Börsenverluste verwendet werden.

Die Auszahlungspreise am Milchmarkt reagieren meistens einige Wochen bis Monate zeitverzögert, was zur Folge haben könnte, dass die Milchauszahlungspreise noch nicht den gesamten Börseverlust ausgleichen können. Andererseits war der Landwirt aber vor einem Absturz des Milchpreises geschützt.

Aus Sicht einer Molkerei gibt die Warenterminbörse bei jeder Marktlage die Handlungsmöglichkeiten vor. Die Bauernmilchpreise sind im Steigen. Für den Verarbeitungsbetrieb bedeutet dies steigende Rohstoffkosten. An der Börse kann sich das Unternehmen vor hohen Rohstoffkosten absichern. Es werden Kontrakte gekauft und zu einem späteren Zeitpunkt – optimalerweise beim Höchstpreis – wieder verkauft bzw. glatt gestellt. Die Kontrakte wurde im Verhältnis „günstig“ eingekauft und später „teuer“ verkauft. Dieser Gewinn kann für die höheren Aufwendungen im Rohstoffbereich verwendet werden.

Umgekehrte Situation: Die Milchpreise sind im Fallen. Der Verarbeitungsbetrieb möchte dies auch nutzen. Er verkauft Kontrakte zu einem „hohen“ Preis und stellt später zu einem „nied-

rigeren“ Preis glatt. Voraussetzung ist eine gute, sichere Markt- und Preiseinschätzung für die Produkte Butter und Magermilchpulver. Ein eigener Marktauftritt ist hier sicherlich förderlich, um die Marktverhältnisse zu kennen. Bestehen diese Voraussetzungen, so kann an der Börse in jeder Marktlage Geld erwirtschaftet werden. Ein verantwortungsvoller Umgang mit diesen Spekulationen und kein über die eigenen Verhältnisse (Milchmenge) angrierender Börsenauftritt sollte Grundcredo sein.

Resümee

Für den Milcherzeuger ist vor allem die Aufteilung seiner Rohmilch in die Butter- und Magermilchkomponente der erschwerende Faktor für einen Börsegang. Die erzeugte Produktpalette der Vertragsmolkerei ist für den Börsegang entscheidend, da die Produktpalette direkten Einfluss auf den Auszahlungspreis hat. Erzeugt eine Molkerei viel Käse (Produktions-, Reifungs-, Lagerungs-, Verpackungs- und Ma-

preise) ist kein direkter Vergleich mit den Preisen aus Butter- und Magermilchproduktion gegeben. Werden Butter und Magermilchpulver hergestellt, so wird sich der Marktpreis durchaus schnell anpassen, in der Käseproduktion werden die Änderungen der Auszahlungspreise als verzögert wahrgenommen. Deshalb ist für reine Käseerzeuger die Absicherung an der Börse nicht sinnvoll. Bei Milcherzeugern in vertraglicher Beziehung mit Mischbetrieben sollte nur ein Teil der produzierten Milch über die Börse abgesichert werden, weil alle Produkte außer Käse eine engere Preiskorrelation zu Magermilchpulver und Butter haben. Interessant ist die Absicherung an der Börse für Liefergemeinschaften, die am Spotmarkt agieren, oder auch für Verarbeitungsbetriebe. Das Interesse am Handel von diesen Produkten ist momentan noch gering. Die Skepsis vor dieser Art von Geschäften soll jedoch durch Information und Aufklärung bis hin zur Schulung abgebaut werden.



nipulationskosten, aber auch höhere Produkt-

Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Streiflichter vom Ausflug nach Südtirol

Bei unserer Lehrfahrt am 6. Oktober 2010 genießen wir einen herrlichen Herbsttag im sonnigen Südtirol und erfahren dank der profunden Führung des pensionierten Geschäftsführers des Südtiroler Sennereiverbandes, Alfons Hainz, und des großen Südtirol-Liebhhabers Ing. Josef Willi wieder viel Interessantes über Vergangenheit und Gegenwart unseres südlichen Nachbarn.

Nach dem Ende des Mussolini-Regimes und des Zweiten Weltkrieges wird Südtirol von einer Welle der Italienisierung überrollt, das bedeutet, von der Regierung in Rom werden unter anderem Arbeitsplätze und Wohnungen errichtet, die ausschließlich italienischen Zuwanderern zugute kommen. Dadurch spitzt sich die Lage zu, die 1961 in eine Serie von Bombenanschlägen mündet. 1978 kommt es zu einer zweiten Bombenserie, welche, das weiß man heute, von in- und ausländischen Geheimdiensten im Zuge des Kalten Krieges inszeniert, aber Südtirolern in die Schuhe geschoben wird. Bis heute ist umstritten, ob die Bomben von 1961 und den folgenden Jahren die Autonomie-Verhandlungen hemmten oder beschleunigten. Die an den Attentaten Beteiligten werden bis heute von

italienischen Medien als „terroristi“ bezeichnet, von Befürwortern als „Freiheitskämpfer“, von neutraleren Medien als „Aktivisten“ oder spitzbübisch als „Bumser“.

Die „Autonome Provinz Bozen“ bildet zusammen mit der Provinz Trient (Trentino), dem alt-österreichischen „Welsch-Tirol“, im italienischen Staatsverband eine Region und genießt ein hohes Maß an Autonomie. Die Provinz bekommt einen Großteil der Steuern zurück und trägt dafür in weiten Bereichen die Verantwortung, die im übrigen Italien dem Zentralstaat obliegt. Das sogenannten „Autonomie-Paket“ ist das Werk des charismatischen, erst kürzlich verstorbenen Silvius Magnago, Landeshauptmann von Südtirol von 1960 bis 1989. Er betrachtet eine Loslösung von Italien als unrealistisch und setzt auf ein „Los-von-Trient“ und treibt so die Autonomie voran.

Bis in die siebziger Jahre ist die deutschsprachige Volksgruppe in den gesamtstaatlichen Behörden und den Ordnungskräften in Südtirol kaum vertreten. Das ändert sich mit dem in den Autonomiebestimmungen festgelegten Sprachenproporz. Dieser beinhaltet, dass jeder der drei Sprachgruppen ihrem Anteil an



der Bevölkerungszahl entsprechend öffentliche Stellen zustehen. Das hat zur Voraussetzung, dass sich jeder erwachsene Südtiroler zu einer Sprachgruppe bekennen muss. Ein Problem ist das vor allem für jene, die aus einer gemischtsprachigen Familie kommen. Da zumindest anfangs die deutschsprachige Bevölkerung bei der Stellenbesetzung viel nachzuholen hat, verursacht der Proporz unter den Italienern großen Missmut. Für Bedienstete im öffentlichen Bereich (vom Beamten bis zum Buschauffeur) gibt es einen Zuschlag für Doppelsprachigkeit, wenn sie die entsprechende Prüfung ablegen. Jeder Südtiroler hat dank der Autonomie das Recht, von öffentlichen Bediensteten wie von Ordnungskräften in seiner Muttersprache angesprochen zu werden.

Was für Österreich der Ortstafelstreit, ist für Südtirol die „Onomastik“. Grundsätzlich müssen alle öffentlichen Aufschriften zwei- oder (in den ladinischen Tälern Gröden und Gadertal) dreisprachig sein. Das gilt vor allem für Ortsbezeichnungen. Nun gibt es vor allem auf dem rechten politischen Sektor Südtirols Bestrebungen, die italienischen Bezeichnungen ganz einfach abzuschaffen.

Das ist politisch in Rom nicht durchsetzbar und auch vom Tourismus nicht gewollt, weil „der italienische Gast“ die italienische Form gewohnt ist.

Österreich hat eine international abgesicherte Schutzmacht-Funktion für Südtirol. Die wird von Italien eher als ein unliebsames Zugeständnis bewertet. Ungekehrt ist bisher keine österreichische Regierung daran interessiert gewesen, darauf besonders zu bestehen, da man die (vor allem wirtschaftlichen) Beziehungen nicht beeinträchtigen möchte.

Interessant ist, dass in letzter Zeit Parteien und Gruppierungen, die das Selbstbestimmungsrecht (und damit die Loslösung von Italien) fordern, weniger von einer Rückkehr zu Österreich reden, als vielmehr von einer Selbständigkeit Südtirols. Daneben laufen seit Jahren Bestrebungen, innerhalb der Europäischen Union eine Region Tirol zu fördern, der das österreichische Bundesland Tirol, die Provinz Bozen-Südtirol und das Trentino angehören. Neuerdings zeigt auch Friaul-Venetien ein gewisses Interesse. Soweit der Exkurs in die Geschichte, nun zu unserer Lehrfahrt.

Über den Reschenpaß und die Malser Heide



geht es zur Käserei Burgeis, wo uns Obmann Peter Morrigl erwartet. Aus hygienischen Gründen, um Kontaminationen zu vermeiden, ist ein Zutritt zur Käserei nicht möglich, aber dafür verkosten wir umso ausführlicher die erzeugten Käsesorten: Stilsfer g. U., Watles, Burgeiser halbfett, Burgeiser classic, Vinschgauer Bergbauernkäse, Burgeiser premium und Cuvée Weinkäse.

Seit 1888/1890 sind in Burgeis zwei, drei Sennereien nachgewiesen, je Ortsteil eine kleine Sennerei. Diese schließen sich im Laufe der Zeit zusammen, nach dem Motto „wo die Köpfe Platz haben, hat auch der Rest Platz“. Der Zusammenschluss erfolgt 1953 und zwar dort, wo in Burgeis heute das Raiffeisengebäude steht. 1980 wird die Immobilie an Raiffeisen verkauft und das Gebäude der Saatbaugenossenschaft mit der Sennerei fusioniert. Anschließend wird ein Neubau beschlossen, ausgelegt auf eine Verarbeitungsmenge von einer Million Liter Milch.

1982 nimmt die Käserei den Betrieb auf und wirtschaftet eigenständig fünf Jahre lang, bis zur Pensionierung des Senners. Zu diesem Zeitpunkt zählt die Genossenschaft 66 Mitglieder mit einer Jahresanlieferung von 1,8

Millionen Liter Milch.

Früher hat fast jedes Dorf im Vinschgau seine eigene Sennerei (Burgeis, Mals, Glurns, ..) gehabt. Mit der Zeit sind fast alle geschlossen worden oder haben fusioniert. Bei den übrig gebliebenen kleinen Sennereien ging der Milchzahlungspreis nach unten, bei den Milchhöfen aufgrund der effizienter Produktion dagegen nach oben, so trachtet jeder nach einem Zusammenschluss mit den Großen. Da sich Burgeis inmitten des Einzugsgebietes der Mila befindet, übernimmt diese 1987 den Betrieb und führt ihn weiter.

Erzeugt werden vier verschiedene Käsesorten: Marienberger (dem Fontal ähnlich), Burgeiser Halbfett, Vinscher Alpkas und der Ortler (im Kleinformat). Der Marienberger erinnert in seinem Namen an die Benediktinerabtei Marienberg in Mals, die oberhalb von Burgeis thront. Unmittelbar neben der Abtei befindet sich übrigens die Fürstenburg, die landwirtschaftliche Ausbildungsstätte für Südtiroler Bergbauern.

In der Käserei in Burgeis werden in Zusammenarbeit mit der Mila sieben bis acht Millionen Liter Milch jährlich verarbeitet, sieben



Leute sind die ganze Woche damit beschäftigt. Zur Hochsaison, wenn die Törggelezeit beginnt, werden bis zu 170.000 Liter Milch die Woche verarbeitet. Salzbad und Käsereifung befinden sich in Bozen, auch die Verpackung und der Verkauf erfolgen dort.

Trotz aller Bestrebungen zentral zu produzieren, hält sich in Burgeis die Produktion, da hier qualitativ hochwertige Rohmilch ohne großen technischen Aufwand verarbeitet wird. Auch die außer Haus erfolgende Käsereifung wird dahin beeinflusst, dass nicht – wie vielfach üblich – der Käse in Folie eingeschweißt wird und dort reift, sondern der Burgeiser Käse liegt – nach ursprünglicher handwerklicher Art im Lager, kann sich Zeit lassen und wird regelmäßig geschmiert. Die Qualität des Produktes spricht für sich und wird auch bezahlt. Monatlich werden tonnenweise (80.000 Tonnen im Jahr) Fontal nach Holland und auch nach Deutschland exportiert: „Der Prophet im eigenen Land gilt nichts“, heißt es in der Bibel und gereifter Käse mit Natur- oder Rotschmiere ist auf dem italienischen Markt nicht erwünscht.

Die Bauern liefern morgens und abends die noch warme Milch an. Ein Teil der Milch wird mit dem Tanksammelwagen in einer gut aus-

gelasteten Tour erfasst, diese Milch wird gekühlt. Der Auszahlungspreis an die Bauern liegt 1997 bei 800 Lire, was zirka 5,80 Schilling entspricht oder 0,39 Cent; Preis und Qualitätskriterien werden von Bozen gesteuert wie auch der Verkauf. Die Bemühungen gehen dahin, ein hochpreisiges Produkt auf dem Markt zu platzieren, bei dem auch wirklich ein Qualitätsvorsprung gegeben sein muss, damit der Konsument den höheren Preis bezahlt.

Dieser Pachtvertrag läuft bis November 2004. Nach einem Wechsel an der Führungsspitze der Mila/Milkon wird beschlossen, die Sennerei Burgeis zu schließen. Daraufhin wagte die Sennerei wieder den Schritt zur Selbständigkeit. Mit 1. November 2004 wird das neue Unternehmen gestartet, die Mitarbeiter werden teilweise von der Milkon übernommen. Zuerst noch auf der Basis von Auftragsarbeit für die Milkon, muss der Betrieb umstrukturiert und ein Markt für die erzeugten Produkte gefunden werden. Da Peter Morrigl einige Jahre im Verwaltungsrat der Milkon tätig gewesen ist, kann er auf den Geschäftsverbindungen aus dieser Zeit aufbauen. Ab Juli 2005 wird neben der laufenden Produktion mit dem Umbau begonnen. In



Summe werden 1,5 Millionen Euro investiert. Ein neues Reifungslager mit zwei Kellern und einer Umwälzmöglichkeit von 44 Tonnen und Salzbäder im Keller werden gebaut. Das Reifelager musste bis Ende 2005 fertiggestellt sein, da dann die Vertragsarbeit für die Milkon endet.

In der Vollversammlung am 1. November 2007 fällt der Beschluss, dass ausschließlich silofreie Milch angeliefert wird (als bislang einzige Sennerei, gentechnikfrei ist die Milch natürlich auch). Das erste Jahr ist qualitativ schwierig, es kommt oft zu Verlusten, was ein Problem ist, wenn der Auszahlungspreis aus dem Käserverkauf erwirtschaftet werden muss, wo es vom Produzieren über das Reifen bis zum Verkauf und der Bezahlung ein langer Weg ist. Nunmehr liegt die Fehlproduktion im Nullbereich. Zu einem positiven ästhetischen Nebeneffekt hat das Prädikat „Heumilch“ geführt: Auf den Wiesen in Burgeis sind jetzt keine Rundballen mehr zu sehen. Die gesamte Milch wird in der Sennerei zu Käse verarbeitet.

51 Milchviehbauern, alle aus Burgeis, liefern pro Jahr rund 2,7 Millionen Liter Milch zu ihrer Genossenschaft, und das zweimal pro Tag. Die Milch kommt frisch und kuhwarm zur weiteren Verarbeitung in die Sennerei (einzigartig in Südtirol). Dank dieser zweimaligen Anlieferung ersparen sich die Bauern teure Kühlanlagen. Weiters fallen lange

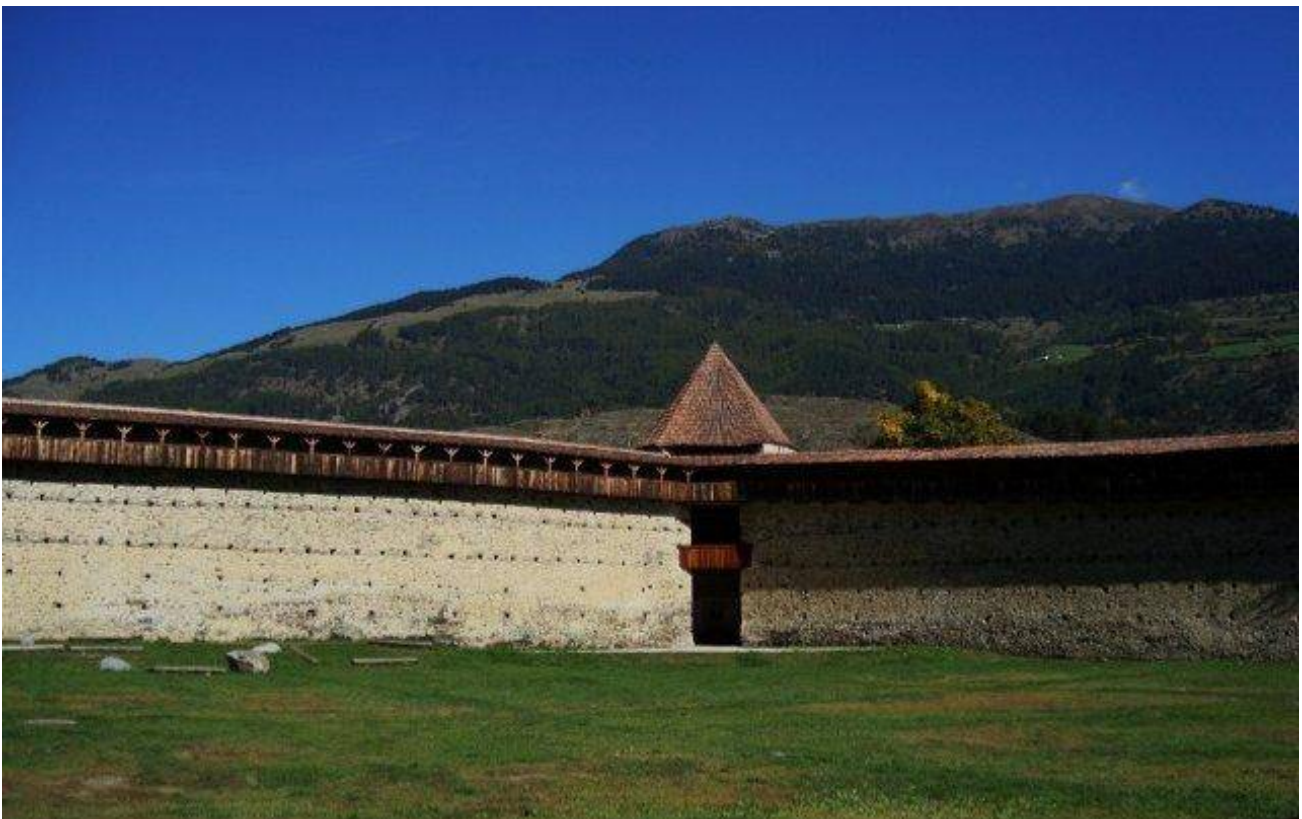
Transportstrecken und damit verbundene Kosten weg.

2008 wird die neue Milchannahmestelle installiert und zwar aus hygienischen Gründen im Außenbereich. Der Chip auf der Milchkanne oder dem Milchtank wird eingelesen und die erfasste Milchmenge dem Bauern gutgeschrieben. Eine neue effizientere Kühlanlage bringt die Milch auf die benötigte Lagertemperatur. Durch diese gemeinschaftliche Stapelmöglichkeit wird Samstag und Sonntag nicht mehr produziert und die Mitarbeiter haben frei.

Im Durchschnitt halten die Bauern sechs bis acht Milchkühe, der größte Bauer 30 Kühe. Es gibt aber auch manche, die nur noch eine Kuh halten und die Milch – wenn es auch nur ein Liter ist – an die Sennerei liefern. Es muss die Milchprobe dann von Hand gezogen werden, da dies bei einer so kleinen Milchmenge technisch gar nicht mehr möglich ist.

320 Tonnen Käse werden 2009 produziert und ein Milchpreis von 48,20 Cent ausbezahlt. Zwei Leute arbeiten in der Produktion, zwei in der Reifung und dazu kommt noch ein Lehrling. Es gibt recht viele Anfragen von jungen Leuten, die das Käsehandwerk lernen wollen, weil sie dort eine Zukunft sehen.

Den Rahm liefert die Sennerei Burgeis übrigens zur Sennerei Algund, von wo aus er



dann wieder als Butter nach Burgeis zurückkehrt und im Lebensmittelgeschäft, das zur Sennerei gehört, angeboten wird. Einen Teil der Produkte liefert die Genossenschaft in Eigenregie zu vielen Geschäften im Raum zwischen Reschen und Partschins. Weitere wichtige Absatzmärkte sind Deutschland und Italien.

In der Umgebung von Burgeis gibt es noch zwei bewirtschaftete Milchalmen, auf die im Sommer ein Großteil des Viehs aufgetrieben wird. Der auf den Alpen erzeugte Käse geht an die Bauern zurück und diese vermarkten ihn selbst. Jene Landwirte, die auch im Sommer Milch an die Sennerei liefern, erhalten einen Sommermilchzuschlag dafür, dass sie neben der Feldarbeit auch noch im Sommer Milch liefern, statt als Arbeitserleichterung die Tiere auf die Alm zu geben. Daneben muss die Sennerei in den Sommermonaten Milch zukaufen. Heumilch in diesen Mengen ist in Südtirol nicht zu bekommen, so kommt der Rohstoff auf Nordtirol, von der Sennerei Mayrhofen im Zillertal. Im Sommer kommt die Milch dort von den Alpen des Hinteren Zillertal. Heumilch ist ein sehr gefragtes Produkt und damit ein teurer Rohstoff. Dieser kommt in einem Tanklastzug, gekühlt auf 6 bis 7 Grad Celsius an.

Auf geschichtsträchtigem Boden befinden wir uns in Glurns, der kleinsten Stadt Tirols mit

868 Einwohnern und einer Stadtfläche von dreizehn Quadratkilometern. Schon in der Römerzeit ist es ein Verkehrsknotenpunkt, die „Via Claudia Augusta“ führt von der Poebene durch den Vinschgau über den Reschenpaß an die Donau (Augsburg). Der Name Glurns ist rätoromanischen Ursprungs (die Bewohner des Alpenraumes werden von den Römern allgemein „Räter“ genannt) und bedeutet soviel wie Hasel- oder Erlenau.

Eine erste urkundliche Erwähnung von Glurns erfolgt 1163. Damals gehört der westliche Vinschgau zum Bistum Chur, deren Verwalter die Vögte von Matsch waren, eines der einflussreichsten Adelsgeschlechter im Vinschgau. Der Bischof von Trient hat in der gesamten Grafschaft Vinschgau die Verwaltung den Grafen von Tirol übertragen, was zu vielfachen Konflikten mit den Grafen von Matsch führt. Nach der Mitte des 12. Jahrhunderts, als die Grafen von Tirol als Territorialherren ihren Einflussbereich auch im obersten Vinschgau durchzusetzen beginnen, wird das strategisch günstig am Eingang zum Münstertal gelegene Glurns schon um 1223 zum Sitz des landesfürstlichen Gerichtes bestimmt. 1294 erhält Glurns das Marktprivileg zur Abhaltung eines achttägigen Bartholomäusmarktes und 1304 das Stadtrecht. Dazu kommen das Transportprivileg, das Stapelprivileg und das Umschlagsprivi-



leg. Jedes Fuhrwerk muss durch Glurns, alle Handelswaren werden dort gelagert und von dort weiterverkauft. Gute Absatzbeziehungen hat Glurns besonders zu den Städten Venedigs und der Lombardei. „In foro Sancti Bartolomei“, am 24. August, kommen Kaufleute aus Como, Mailand, Brescia und Bergamo nach Glurns. Sie bieten Gewürze, Eisen, bunt bedruckte Stoffe und Wein aus dem Veltlin an. Dafür interessieren sie sich für die einheimischen Produkte, die das bäuerliche Umland erzeugt: Wolle, Butter, Schmalz, Käse, Getreide sowie das begehrte graue Lodentuch.

Da damals der Weg über den Reschenpaß weitaus besser ausgebaut ist als der Brenner, beginnt damit Glurns Blütezeit als Mittelpunkt des Tiroler Durchzugshandels und –wandels. Als wichtigstes Handelsgut kann das Haller Salz genannt werden, welches mit einem eigenen „Glurnser Maaß“ gemessen wird, das für das ganze obere Vinschgau gilt. Die wichtigsten Glurnser Maße sind (wobei zu beachten ist, dass sich die historischen

1 MUTT (altes Hohlmaß) entspricht in Glurns 28 Kilogramm Getreide, das sind 18 Kilogramm Mehl und 10 Kilogramm Abfall (fünf Prozent Kleie, der Rest ist Lohn für den Müller)

1 YHRE (altes Weinmaß) entspricht in Glurns 78 Liter Wein (8 Yhren ergeben übrigens 1 FUDER Wein, 1 FUDER Wein entspricht auch 16 LAGGL und 1 YHRE ergibt 96 Maß à 0,81 Liter)

1 ELLE entspricht in Glurns 44 Zentimeter (um Längen zu messen, griff man in alten Zeiten auf die naheliegendste Methode zurück: Der menschliche Körper wurde dazu eingesetzt, von dessen Gliedmaßen und Bewegungen wurden die Längenmaße abgeleitet: die weit ausgespannten Arme (Klafter), der Fuß (Fuß oder Schuh), der Unterarm (Elle), der Daumen (Zoll))

Mit Margarete Maultasch als Letzte aus dem Geschlecht der Grafen von Tirol kommt Glurns 1363 an die Habsburger und wird Anfang 1499 beim Engadiner Krieg von den



Maße und Gewichte örtlich und zeitlich teils erheblich unterscheiden):

Schweizern in Schutt und Asche gelegt. Mit dem Wiederaufbau wird in 70-jähriger Dauer auch eine neue, zehn Meter hohe Stadt-

mauer mit drei wuchtigen Tortürmen, wehrhaften Mittel- und Eckrondellen und über 350 Schießscharten errichtet. Da in der Zwischenzeit das Schießpulver erfunden und Kanonen bei Belagerungen eingesetzt werden, stellt sich der Aufwand im Nachhinein als sinnlos heraus. Auch wird die Brennerstraße ausgebaut und die Landeshauptstadt von Meran nach Innsbruck verlegt, sodass Glurns mehr und mehr an Bedeutung verliert. Glurns brennt mehrmals nieder (fünf große Stadtbrände) und wird neu errichtet, so etwa 1664 und ganz verheerend 1732 als 89 Häuser und Scheunen samt Vieh niederbrennen. Auch wird die Stadt immer wieder Opfer von Hochwassern der Etsch.

Glurns und auch der Vinschgau verarmen zusehens, die Jugend wandert ab und die Stadt selbst verfällt in eine Art Dornröschenschlaf. Im 19. Jahrhundert herrschen in der ehemaligen Handelsstadt überwiegend bäuerliche Wirtschaftsstrukturen. Durch die im oberen Vinschgau übliche „romanische“ Erbteilung in der Form der Realteilung, wobei der gesamte Besitz (Land, Haus, Einrichtungsgegenstände, ...) bei jedem Erbgang

hen Grundstücke, die zu klein sind, als dass sie das Überleben der Besitzer gewährleisten können. So suchen manche ihren Lebensunterhalt als „Kornr“ (Wanderhändler), die ihre Ware (Südfrüchte, Kastanien aus dem Süden, Haushaltsgeräte aus dem Norden) auf einem Karren mit sich führen. Ihr nomadenhaftes Leben pendelt zwischen Oberitalien, dem Engadin, Süd-, Nord-, Osttirol und Kärnten. Mitte des 20. Jahrhunderts verschwinden die besitzlosen „Karrenzieher“ mit ihren Planwagen und der dem Rätoromanischen entlehnten eigener Sprache und Kultur von den Straßen. Diese Grenzgänger zwischen Freiheit und Elend sind Außenseiter der Gesellschaft, die aufgrund der strikten obrigkeitlichen Heiratsbeschränkungen im Tirol des 19. Jahrhunderts – Armut ist einer der Ausschlussgründe – nicht einmal heiraten dürfen und daher mehrheitlich „in Sünde“ leben oder sich im Süden vermählen. Die Karrner handeln mit Naturalien, verarbeiten Hanf- und Leinfasern und schlagen sich mit Gelegenheitsarbeiten wie Kesselflicken, Korbflechten, Scherenschleifen und Besenbinden durch. Die Karrnerinnen sind großteils Expertinnen der Naturheilkunde, sammeln, verarbeiten und verkaufen Kräuter, einige dieser „Kräuterweiber“ haben sogar den Status von „Heilerinnen“.

Bereits im 18. Jahrhundert gibt es im Vinschgau erste Hinweise auf Armutswanderungen und das schwere Los der „Schwabenkinder“: Jährlich sammeln sich Ende März, Anfang April in den Dörfern von Latsch aufwärts Buben und Mädchen im Alter von sechs bis 16 Jahren und wandern, begleitet von einem lokalen Lehrer oder Pfarrer, zu Fuß zum Reschenpass, von dort weiter über Landeck und den verschneiten Arlbergpass nach Bregenz. Auf der beschwerlichen Reise übernachteten sie in Scheunen und betteln. Die meisten Schwabenkinder werden in Bregenz am Bodensee eingeschifft nach Friedrichshafen und von dort nach Ravensburg in Oberschwaben gebracht. Hier findet alljährlich ein Kindermarkt statt, auf dem die Bauern der Umgebung ihr kleinen Helfer „wie Vieh oder Sklaven“ aussuchen. Sie sind die billigen „Hüatamädl und Hüatabiabl“, die Mädchen verrichten außerdem Küchenarbeit, übernehmen Kinderbetreuung, Feld- und Heuarbeit auf den Höfen, von frühmorgens bis spätabends. Der Vertrag



unter den Erben real aufgeteilt wird, entste-

wird per Handschlag geschlossen, als Lohn erhalten die Schwabenkinder wenige Gulden (wenn überhaupt) sowie eine Werktags- und eine Feiertagskleidung, zu der unbedingt Stiefel gehören (das Schuhwerk ist für den langen Fußmarsch zurück nach Hause wichtig). Diese Heimkehr der „Saisonarbeiter“ erfolgt erst zu Martini (11. November), dann liegen sieben bis acht Monate schwerer körperlicher Arbeit hinter ihnen, dazu ein verkürzter Schulbesuch. Manche der Mädchen kommen schwanger zurück – sexueller Missbrauch durch die „Herrschaften“ ist nichts Ungewöhnliches – oder bringen sich um, aus Scham, ein uneheliches Kind zu erwarten. Einige wenige finden im Ausland ihr Glück. 1891 wird der „Verein zum Wohle der Schwabenkinder“ gegründet, der sich bis zum Ersten Weltkrieg und dem Ende der Schwabengängerei um Dienstverträge und korrekte Behandlung kümmert.

Zurück in die jüngere Vergangenheit, 1971 wird unter Mitwirkung mehrerer Universitäten und Hochschulen ein umfassender Sanierungsplan ausgearbeitet und damit beginnt der erneute Aufschwung von Glurns mit den Standbeinen Landwirtschaft, Handwerk und Fremdenverkehr. Ein großer Förderer ist der berühmteste Sohn der Stadt: Paul Flora, der bekannte Maler, Zeichner und Karikaturist (geboren am 29. Juni 1922 in Glurns, und auch dort am Friedhof begraben, verstorben am 15. Mai 2009).

Durch die lange Zeit der Stagnation ist Glurns nicht über die Grenzen der bis heute erhaltenen Stadtbefestigung hinausgewachsen und hat seinen typischen mittelalterlichen Charakter behalten. Die weitgehend erhaltene spätmittelalterliche Bausubstanz ist ein Pfund, mit dem sich wuchern lässt. 1975 wird die gesamte Stadt unter Denkmalschutz gestellt. Heute gibt es innerhalb der Stadtmauer nur mehr vier Bauern, alles ältere Herren, alleinstehend. In den engen Straßen ist kaum Platz zum Wirtschaften.

Über die Landwirtschaft im Vinschgau informiert uns beim Mittagessen Herr Dr. Markus Joos, der Leiter des Bezirksamtes für Landwirtschaft Schlanders.

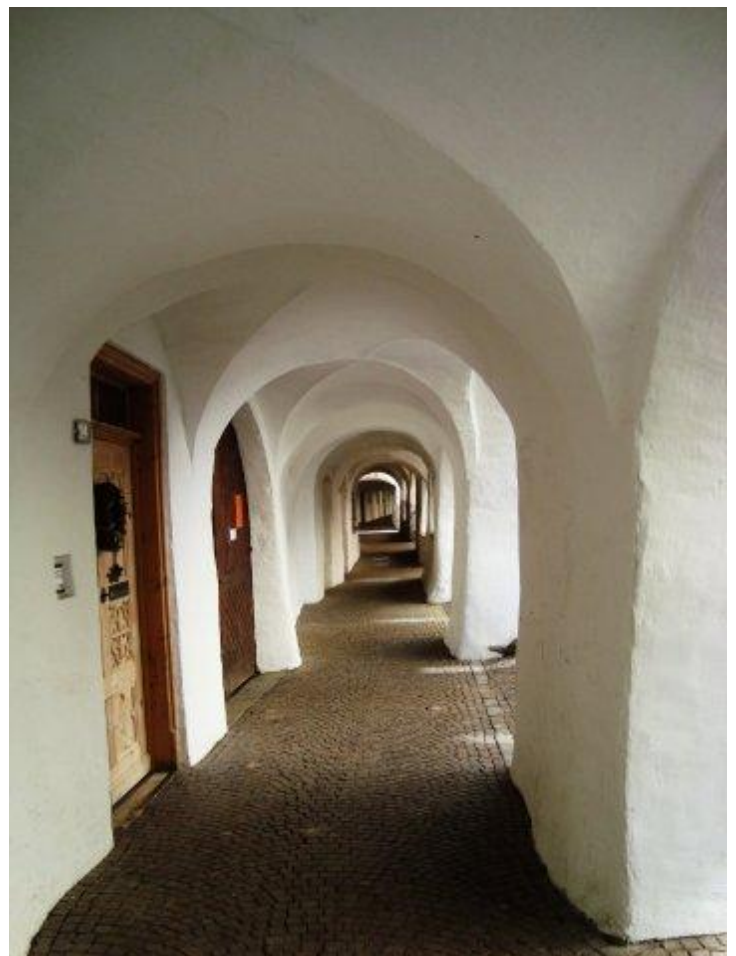
Der Vinschgau ist ein 80 Kilometer langes Tal, das sich von der Inntalschlucht bei Finstermünz hinter dem Reschenpass bis fast nach Meran hinzieht. Gegliedert wird es in Ober-, Mittel- und Untervinschgau und umfasst dreizehn Gemeinden (und ihre Frak-

tionen = die dazugehörigen Ortschaften) von Graun am Reschensee bis Naturns.

„Orographisch“ links zum Haupttal sind als dauernd besiedelte Seitentäler Langtaufers, Planeil, Matsch und Schnals zu nennen und rechts Rojen, Schlinig, Münstertal, Trafoi, Suldun und das Martelltal.

Die „oroographisch linke“ Seite eines Fließgewässers ist jene Seite, die sich in der Fließrichtung – also von der Quelle zur Mündung hin gesehen – links befindet. Für gewöhnlich wird der Zusatz „oroographisch“ nicht verwendet, weil die Definition als vorausgesetzt gilt. Nun mir war die Definition nicht bekannt und ich habe Aussagen wie „links vom Fluss“ nie hinterfragt. Wenn ich am Fluss stand, war „links vom Fluss“ da, wo bei mir eben gerade die linke Körperseite war. Aber hiermit habe ich gelernt, dass links und rechts nicht von mir abhängen, sondern von der Fließrichtung des Flusses oder dem Verlauf von Tälern und Gebirgen.

Der Vinschgau ist eine extrem niederschlagsarme Region, mit einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 500 Milliliter. Diese Not machte die „Vinschger“ schon früh erfinderisch. Sie legen die „Waale“



an, die das Wasser von den Gletschern an den Berghängen entlangleiten, von wo es nach einem ausgeklügelten System auf die Felder verteilt wird. Waale (abgeleitet vom lateinischen Wort „aqual“) sind Bewässerungsgräben, kunstvoll angelegte Rinnen mit geringem Gefälle, die wie Lebensadern die trockenen Berghänge durchziehen und das Wasser oft kilometerweit die Hänge entlang führen. Es gibt Haupt- oder Tragwaale, von denen die kleineren Zweigwaale oder „Ilzen“ abzweigen. Waale können mit Steinplatten ausgelegt sein, sie können als „Kandeln“ das Wasser in ausgehöhlten Baumstämmen entlang von Felswänden und Steinplatten führen oder einfach in den Boden eingegraben sein. Die Bewässerung erfolgt durch das Aufstauen des Wassers in den Waalen. Dabei wird durch Errichten einer Staustufe mittels einer Steinplatte, eines Holzbrettes oder eines Blechstückes das Wasser zum Überlaufen gebracht. Das überlaufende Wasser rieselt in einer Breite von einigen Metern hangabwärts und befeuchtet so den Boden streifenweise. In der Zwischenzeit kann weiter unterhalb die nächste Platte eingeschlagen werden, die, wenn die obere Barriere wieder herausgezogen wird, das Wasser erneut, aber einige Meter unterhalb des schon bewässerten

Streifens, zum Überlaufen bringt. So wird nach und nach das gesamte Feld bewässert und zwar in der Regel nachts. Nur dank des komplexen und fast flächendeckenden Systems der Bewässerungskanäle können im Vinschgau Kulturen entstehen, die das Wirtschaften auf kargem Boden, insbesondere auf den von der Sonne versengten Hängen des Sonnenberges ermöglichen. Waale dienen allerdings nicht nur zu Bewässerung, wie wir in Glurns gesehen haben betreibt der Mühlwaal die Mühle und der Dorfwaal versorgt mit Trinkwasser.

Eine Waalordnung („Rodordnung“) regelte präzise, in welche Felder oder Obstgärten, wann wie viel Wasser geleitet werden darf. Wasserdiebstahl galt als besonders verwerfliche Tat. Es gibt sogar einen speziellen Beruf, den des „Waalers“. Dieser hat darauf zu achten, dass das Wasser richtig läuft und muss Schäden schnellstens reparieren. Waalschellen sorgen für akustische Kontrolle aus der Ferne: Ein kleines Wasserrad schlägt rhythmisch an eine Glocke. Fließt das Wasser wegen einer Störung nicht mehr, hört das Gebimmel auf (höchster Alarm für den Waaler!) Für seine Kontrollgänge verlaufen schmalen Pfade entlang der Wasserkanäle. Dass die Waalwege später als ideale Wan-



derpfade und besondere Biotope entdeckt werden, hat die wichtigsten bis heute bewahrt. Denn von den 1935 noch vorhandenen 1.000 Kilometer Waalen gibt es heute nur noch rund 200. Durch unterirdische Druckleitungen gespeiste moderne Beriesungsanlagen haben die meisten überflüssig gemacht. Einige erfüllen immer noch ihre Funktion als „Wasseradern“, allerdings werden mit dem Wasser nicht mehr die Kulturgründe geflutet, sondern fast überall die Tropfbewässerungen der Obsthänge gespeist.

Der Tscharser Schnalswaal ist mit seinen elf Kilometern der zweitlängste noch funktionstüchtige Waal in Südtirol (Baubeginn 1504, hiermit hat er bereits ein halbes Jahrtausend auf dem Buckel. Die Tscharser wenden sich übrigens wegen der Finanzierung ihres Waales 1942 sogar an Kaiser Maximilian, 13 Jahre wird in 600 bis 800 Meter Höhe daran gebaut.). Das Wasser des Schnalser Bachs wird in Neuratheis gefasst. Der Waal quert im Schnalstal steiles Gelände (viele Stollen und Rohre), erreicht unterhalb des Burgfelsens von Schloss Juval das Vinschger Haupttal und verläuft über Tschars beinahe eben bis Kastelbell.

Rund 35.000 Einwohner zählt der Vinschgau, dazu kommen zwei Millionen Jahresnächtingen. Bei der letzten Landwirtschaftszäh-

lung (2000) werden 2.897 landwirtschaftliche Betriebe ausgewiesen, davon 1.612 rinderhaltende Betriebe. Im Durchschnitt gehalten werden 12 bis 15 Stück Vieh und fünf bis sechs Hektar Wiesen bewirtschaftet. Zehn Prozent der Südtiroler Milch werden im Vinschgau erzeugt. Auch die Schafhaltung spielt eine bedeutende Rolle, fast die Hälfte der Schafe Südtirols findet sich im Vinschgau, zirka 20.000 Schafe, wobei an Rassen vor allem das Tiroler Begschaf, Schnalser Schaf und das Jura Schaf anzutreffen sind. Die Ziegenhaltung spielt dagegen nur eine untergeordnete Rolle mit zirka 2.500 Tieren, hauptsächlich Passeirer Bergziegen. Bei Obstbauflächen entfallen im Durchschnitt zwei bis 2,5 Hektar auf einen Betrieb.

Die Realteilung hat zu durchschnittlichen Parzellengrößen von weniger als 2.000 Quadratmeter geführt und durchschnittliche Besitzstände von weniger als einem Hektar sind keine Seltenheit. Der „geschlossene Hof“, wo der landwirtschaftliche Betrieb als geschlossene Einheit an eine Person weitergegeben wird und damit das Gegenstück zur Realteilung darstellt, macht im oberen Vinschgau lediglich 20 Prozent bezogen auf die Anzahl der Betriebe aus. Von Laas abwärts hingegen gibt es rund 80 Prozent geschlossene Höfe und damit deutlich größere und „überlebensfähigere“ Besitzstände. Das lässt sich auch daran ablesen, dass am Reschen der Preis für einen Quadratmeter Kulturgrund bei vier bis fünf Euro liegt, in Schlanders werden 60 Euro verlangt. Bei diesen kleinbetrieblichen Strukturen reicht das landwirtschaftliche Einkommen allein nicht aus, zirka zwei Drittel der landwirtschaftlichen Betriebsleiter sind daher gezwungen, einem Neben- oder Zuerwerb nachzugehen.

In Südtirol wird keine Agrar- sondern Regionalpolitik betrieben. Ein Beispiel dafür sind die 28 Milchviehalmen des Vinschgaus. Es handelt sich um Gemeinschaftsalmen, die mehrere Bauern gemeinsam nutzen und das Almpersonal anstellen. Vor ungefähr zwanzig Jahren wird ein Programm ins Leben gerufen, um das teilweise stark im Abbau begriffene Almsenereiwesen wieder zu beleben. Almhütten in schlechtem Zustand, mühselige Verarbeitungsmethoden, alte, oft mangelhafte Geräte bilden den Anstoß, die Almen durch gezielte Sanierung aufzuwerten. Es gilt auch, der Almwirtschaft neue Wege in die Zukunft aufzuzeigen. Über Leaderprojekte



werden Schritt für Schritt Gebäude und Einrichtung saniert und eine Aus- und Weiterbildung der Hirten und Senner ins Leben gerufen. Erste Aufbauarbeiten leistet der ehemalige Betriebsleiter der Sennerei Burgeis, Oswald Thöni. So wird die Qualität der Alpprodukte kontinuierlich verbessert. Jährlich werden auf den 28 Kuhalmen des Vinschgau an die 1.400 Kühe, die insgesamt 1,3 Millionen Liter Milch liefern. Während eine Milchkuh im Almsommer 1873 ungefähr 10 Kilogramm Butter und 20 Kilogramm Magerkäse liefert, sind es heute durchschnittlich 20 Kilogramm Butter und 70 Kilogramm Käse, was einer Produktivitätssteigerung von 62 Prozent entspricht. Die Almprodukte fließen zu 54 Prozent in den Eigenverbrauch, 25 Prozent gehen in den Direktverkauf, nur vier Prozent (!) nimmt die Gastronomie ab und nur ein Prozent (!) der Lebensmitteleinzelhandel. Die Milchleistung auf den Almen hat zwar enorm zugenommen, die Auftriebszahlen jedoch sind um 15 Prozent gesunken. Die Rinderhaltenden Betriebe sind im Vinschgau in den letzten 20 Jahren um ein Drittel zurückgegangen, der Obstbau hingegen „verdrängt“ jährlich etwa 50 Hektar Grünland, weil die Ertragslage im Obstbau besser ist als in der Viehwirtschaft.

Obstbäume haben einen Umlauf von 30 Jahren. Im Jahr 2008 erbringt die Ernte im Durchschnitt 30 bis 50 Cent je Kilogramm Apfel, also im Durchschnitt 20.000 Euro pro Hektar, das ist deutlich mehr als in der Milchwirtschaft und so genügen vier bis fünf Hektar für einen Vollerwerbsbetrieb. Andererseits kostet es 40.000 bis 50.000 Euro einen Hektar mit Obstbäumen zu bepflanzen, inbegriffen sind hier nicht nur die Bäume (3.000 bis 4.000 Stück pro Hektar), sondern auch das Stützgerüst und die Beregnung. (Hagelnetze kosten noch einmal 10.000 Euro extra.)

Im Weinbau ist der Erlös gleich wie im Obstbau. Im Vinschgau gibt es 250 Weinbauern, die 70 Hektar bewirtschaften. Anhand dieser Zahlen lässt sich bereits nachvollziehen, dass der Weinbau im Vinschgau mehr ein Hobby der Landwirte ist und Qualität vor Masse geht.

Angesichts der geschlossenen Landschaft aus Apfelbaumpflanzungen, die von Berghang zu Berghang und buchstäblich bis vor die Haustüren reichen und jeden Quadratmeter Boden, mit Ausnahme der Straßen bedecken, lässt sich nachvollziehen, dass von 100 Äpfeln, die in der Europäischen



Union produziert werden, zehn aus Südtirol kommen. Die größte und zugleich älteste Obstbaugemeinde ist übrigens Lana (zirka ein Prozent der EU-Produktion an Äpfeln). 531 Betriebe, davon 278 Vollerwerbs- und 258 Nebenerwerbsbetriebe, produzieren auf 1.336 Hektar 900.000 Tonnen Qualitätsobst im Jahr. Zusammen mit den derzeit drei Obstgenossenschaften Lanafrucht-Ogol, Lana und Pomus finden rund 1.000 Menschen in diesem Wirtschaftszweig Beschäftigung. Die jährliche Wertschöpfung wird mit 25 Millionen Euro beziffert. In Lana befindet sich der Hauptsitz des Südtiroler Beratungsrings für Obst- und Weinbau, sowie das Südtiroler Obstbaumuseum. Der Obstbau in Südtirol ist fast zu 100 Prozent genossenschaftlich organisiert. Derzeit laufen Gespräche über Fusionierungen zwischen den Genossenschaften und über die Gründung einer Bio-Bauern-Genossenschaft.

Anfang des 19. Jahrhunderts hat fast jeder Südtiroler Hof Apfelbäume. Ein Teil der Äpfel wird auch nach Wien, München oder gar bis Norddeutschland und Russland verkauft.

Ausbau der Apfelbaumkulturen sind die Überschwemmungen der Etsch, die weite Teile des Tales betreffen und ungesundes Sumpfgebiet zurücklassen. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts wird durch die Regulierung und Verbauung der Etsch endlich wertvolles Agrarland für den Obstbau gewonnen.

Eine weitere wichtige Voraussetzung ist der Ausbau der Eisenbahn, der den raschen Transport von großen Apfelmengen in aller Herren Länder sichert.

Als Drittes trägt eine Katastrophe zum Siegeszug des Südtiroler Apfels bei: Der Weinbau muss zunächst durch Pilzbefall der Reben und ab 1901 durch die Reblaus vernichtende Ernteausfälle hinnehmen. Damit gehen die Rebflächen zurück, und die Anbauflächen der Apfelbäume nehmen bis auf die Hälfte der gesamten Agrarfläche zu.

Vorherrschend ist der Feldobstbau, bei dem die hoch- und halbhochstämmigen Bäume in weiten Wiesenflächen stehen. Beim Gartenobstbau werden Buschkulturen und Spaliere gezogen, die zwar wesentlich arbeitsaufwän-



Haupteinnahmequelle der Bauern bleibt aber der Wein. Ein wesentliches Hemmnis zum

diger sind, dafür aber einen weitaus besseren Ertrag bringen.

Bei den Hochstammbäumen mit bis zu sieben Metern Höhe ist das Ernten eine gefährliche Angelegenheit. Die „Obstklauber“ Ende des 19. Jahrhunderts sind regelrechte Spezialisten, die aus ganz Mitteleuropa nach Südtirol kommen. Mit Hilfe der „Loan“, einer langen Stange, bei der die Sprossen links und rechts frei absteigen, gelangen die „Klauber“ in luftige Höhen. Die Äpfel kommen in die „Klaubschürze“, einen schräg über die Schulter gehängten Sack. Aus den Schürzen werden sie in gepolsterte Rückenkörbe gelegt und in den Obstkeller getragen. Zwischen 200 und 400 Kilo kann ein Mann pro Tag pflücken.

Mit der Vergrößerung der Anbaugelände werden von Ochsen oder Pferden gezogene Leiterwagen eingesetzt, die 30 bis 40 Tragkörbe fassen. Vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs wird auf Obststeigen umgestellt, die mit ihren höchstens 30 Kilo gut zu handhaben sind und zudem ohne Umladen gelagert werden können. Heute sind Großkisten aus Holz oder Plastik in Gebrauch. Mit modernen Stapelmaschinen werden sie rasch und schonend verladen, das Pflücken ist al-

mobile Fahrbühne die Arbeit wesentlich erleichtern.

Gelagert werden die Äpfel in ausgedehnten, gekühlten Lagerhallen. Der Sauerstoff wird dem Raum entzogen und dafür Stickstoff zugeführt, denn der Apfel entwickelt unter Sauerstoffeinfluss das Gas Äthylen, das den Reifeprozess beschleunigt. Computergesteuerte Sortieranlagen können pro Stunde bis zu einem Waggon Äpfel nach Größe, Gewicht und Farbe sortieren, anschließend werden sie in die gewünschten Verkaufseinheiten verpackt.

Durch die Vielfalt der Apfelsorten und deren unterschiedliche Reifezeit dauert die Erntezeit einst von Juli bis Oktober. Heute dominieren die Herbst- und Wintersorten, die im September und Oktober geerntet werden. Die vorherrschenden Sorten sind Golden Delicious, Royal Gala, Stark Delicious, Breburn und Granny Smith.

Schädlinge und Wetterkapriolen bedrohen die Ernte. Bis ins 18. Jahrhundert verlässt man sich auf die Wirkung von Bittprozessionen und kirchlichem Segen. Da sich viele



lerdings nach wie vor Handarbeit, wobei aber

Schädlinge davon aber nicht beeindruckt

lassen, ist Selbsthilfe gefordert. Jedes vierte Jahr ist ein großer „Maikäferfeldzug“ angesagt, bei dem in aller Früh die erstarrten Käfer von den Bäumen geschüttelt und entsorgt werden. Dem Blütenstecher und dem Frostspanner wird ebenfalls mechanisch zu Leibe gerückt.

Bestäuben mit Schwefel, Spritzen mit Kupferkalkbrühe oder Schwefelkalkbrühe sind weitere Methoden, und zu Beginn des 20. Jahrhunderts beginnt der Siegeszug der Chemie mit Arsenverbindungen, Karbol, Nikotinsulfat... Nach dem Zweiten Weltkrieg kommen hochwirksame Chemikalien wie DDT zum Einsatz, die zuerst eine großartige Wirkung haben. Es zeigt sich jedoch, dass die Schädlinge dagegen resistent und die Menschen davon krank werden. So setzt sich Ende des 20. Jahrhunderts vermehrt der integrierte Pflanzenschutz durch. Dabei werden Marienkäfer, Falter und Fliegen als natürliche Feinde der Schädlinge eingesetzt. Oder es werden Nistkästen für Vögel und Trockenmauern als Unterschlupf für Igel gebaut – Nützlinge, die erstaunliche Mengen Ungeziefer vertilgen. Bei der Dispensermethode werden Bänder mit weiblichen Sexualhormonen zur Verwirrung der Männchen aufgehängt und damit wird die Fortpflanzung der Schadinsekten unterbunden. Auch mittels züchterischer Auswahl bestimmter Obstsorten lässt sich viel erreichen, oder man spritzt Weißöl, das Pilzsporen auf der Haut der Früchte keine Angriffsfläche bietet. Bei der Bekämpfung des gefürchteten Feuerbrandbakteriums hilft aber nur Roden, Verbrennen, Erde-Ausheben.

Dem Frühlingfrost begegnet man früher mit dem Entzünden von feuchtem Reisig, Stroh und Gras. Der Rauch setzt sich am Boden fest und verhindert die Abstrahlung der Bodenwärme. Diese Methode ist recht aufwändig, ebenso die Beheizung mittels Geländeöfen. Nicht bewährt haben sich sogenannte „Bewinder“, die mit großen Propellern eine bessere Durchschnittstemperatur zwischen der kalten Bodenluft und der wärmeren Luftschicht herbeiführen sollten.

Was sich hingegen als wirksam erweist, ist die in den 1950er-Jahren aufgekommenen Frostschutzberechnung: Aus zehn bis 20 Meter tiefen Brunnen wird zehn bis 15 Grad warmes Wasser gepumpt und auf die blühenden Bäume gesprüht. Das Wasser friert und setzt dabei Gefrierwärme frei. Es muss dabei jedoch fortlaufend gesprüht werden, da

nicht der Eispanzer schützt, sondern der Prozess des Gefrierens. So kann es im Frühjahr zu einem Engpass bei der Wasserversorgung kommen, wenn flächendeckend 1.000 bis 1.500 Hektar gleichzeitig für sechs bis sieben Stunden beregnet werden müssen. Für einen Hektar Frostwasserversorgung werden 200 Kubikmeter benötigt. Geschätzte 7.000 bis 8.000 Hektar Kulturgrund werden im Vinschgau bewässert, zu Spitzenzeiten kommt das Wasser dafür aus Tiefbrunnenpumpen oder aus Stauseen.

Somit bleibt als schlimmster Feind nur noch der Hagel. Durch früher übliche Böllerschüsse lassen sich die Hagelwolken ebenso wenig abschrecken wie durch Hagelabwehrraketen. In jüngster Zeit entwickelte Hagelnetze müssen sich erst bewähren. Sonst hilft nur eine gute Hagelversicherung.

Eine Besonderheit im Obstbau, die es nur im Vinschgau gibt, ist die „Palabira-Birne“, die nicht nur ein unverkennbares Geschmackserlebnis (nach Karamel-Zimt) bietet, sondern auch eine gesundheitsfördernde Wirkung hat. Palabirnbäume werden bis zu 500 Jahre alt und 25 Meter hoch, weil sie äußerst brüchige Äste haben, werden die Birnen nicht vom Baum sondern vom Boden „geklaut“.

In Laas besichtigen wir den Kandlerhof der Firma Luggin. Bei diesem Betrieb handelt es sich um einen biologischen Obstbaubetrieb der – in dieser Art als einziger in Südtirol – sein Obst auf dem eigenen Hof zu verschiedenen Produkten weiterverarbeitet. So wird naturtrüber Apfelsaft erzeugt, darunter ein Apfelsaft aus einer Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch, Apfelwein, Trockenobst von Äpfel, Birne, Marillen Erdbeeren, Pflaumen und Kirschen; verschiedene Essigsorten: Apfelessig, Kräuternessig, Fruchtessig, verschiedene Senfsorten: Marillensenf, Birnensenf bis hin zum Kräutersenf, Bauernsenf, Marmelade.

Karl Luggin führt den 1959 erbauten und seither vielfach umgebauten und erweiterten Betrieb in zweiter Generation, derzeit arbeiten und leben auf und von diesem Hof vier Generationen. Auf acht Hektar (5 ½ Hektar Eigen- und 2 ½ Hektar Pachtfläche) werden Obst, Gemüse und Kräuter angebaut, hauptsächlich Äpfel. Die Früchte werden gesäubert und in der hauseigenen Presse verarbeitet. Der Apfelsaft bleibt naturtrüb, denn er wird weder gefiltert noch geklärt und es werden keinerlei Zusatzstoffe beigemischt. Auch die Trockenfrüchte aus eigenem Anbau enthalten

keine Zusatzstoffe. In einem schonenden Verfahren wird das Obst zu Dörrobst luftgetrocknet, so dass lediglich Wasser entzogen wird. Alle wichtigen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Fruchtzucker bleiben enthalten und das Dörrobst behält eine charakteristische kräftige Farbe. Vor vier Jahren hat Karl Luggin seinen Landwirtschaft auf biologisch umgestellt und bietet seither biologisch erzeugtes Gemüse an.

Karl Luggin hat sich dafür entschieden, seinen Betrieb im Vollerwerb zu bewirtschaften und dafür Flächen zugekauft und nach und nach die verschiedenen Betriebszweige aufgebaut. Es ist ihm gelungen, den größten Teil seiner Eigenflächen rund um den Hof zuzukaufen, was die Bewirtschaftung sehr erleichtert. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach Kulturgrund für den Obstbau ist der Quadratmeterpreis in Lana auf 70 bis 90 Euro gestiegen.

Eine Besonderheit des Kandlerwaalhofes ist der „Weirouge“ (Wei für die Fachhochschule Weihenstephan und „rouge“, dem französischen Wort für rot), ein durch und durch roter Apfel – rote Schale und vollständig rotes Fruchtfleisch, auch die Blüten und Blätter

sowie die Rinde weisen die charakteristische Rotfärbung auf. Das rote Fruchtfleisch enthält zehnmal soviel Anthocyane wie herkömmliche Äpfel. Die Anthocyane entgiften den Körper und senken das Krebsrisiko. Weirouge enthält reichlich Apfelsäure, die dafür sorgt, dass die Frucht nicht verbräunt. Der Apfelsaft glänzt deshalb in einem besonders schönen, natürlichen Rot, das obendrein gesund hält. – Gesund muss er sein, denn der Apfelsaft ist so sauer, dass es einem die Mundwinkel bis zu den Ohren zieht. Aufgrund des geringen Zuckergehalts sind die säurereichen Früchte nicht als Tafelapfel geeignet, sondern eine reine Verwertungssorte.

Gemütlich aus klingt der Ausflug im Buschenschank Pfefferlechner in Lana und nachdem wir am heutigen Tag bereits Käse und Wein, frischgepressten Trauben- und Apfelsaft verkostet haben, ist die Spezialität hier ein frischgezapftes, hausgebrautes Bier. Der Pfefferlechner ist einer von acht Wirtschaftshäusern, welche die alte Tradition eines Wirtshauses mit eigener Brauerei wieder aufleben haben lassen und dass mitten in einem Weinbaugebiet.



Des Königs weiser Entschluss

von Anna Wahlenberg

König Helamund wollte am Kreuzzug in das Heilige Land teilnehmen. Er ließ deshalb seine sechs Ratsherren einen feierlichen Eid schwören, dass sie das Reich während seiner Abwesenheit nach bestem Vermögen regieren wollten, und – falls er nicht mehr zurückkehren sollte – die Königin und seinen kleinen Sohn beschützen und diesem den Thron erhalten würden. Noch hatte er sich nicht entschlossen, welchen der sechs Ratsherren er als Reichsstatthalter berufen wollte. Der eine erschien ihm zu alt, der andere zu jung, der dritte zu stürmisch, der vierte zu bedächtig, der fünfte zu waghalsig und der sechste zu ängstlich.

Eines Nachts, als der König wach lag und darüber nachsann, wen er ernennen sollte, sah er plötzlich, wie sich hinter den Vorhängen seines Bettes etwas bewegte. Er richtete sich auf und starrte auf die Gestalt, die langsam auf ihn zukam. „Wer bist du?“, fragte der König staunend. „Ich bin der Schlossgeist“, antwortete die Erscheinung. „Viele Könige habe ich hier erlebt und versucht, ihnen in den wichtigsten Augenblicken ihres Lebens beizustehen. Aber die wenigsten haben mich gesehen oder gehört. Du siehst und hörst mich. Lege deinen Kopf auf das Kissen!“

Die seltsame Gestalt wedelte mit ihren grauen Schleiern sanft vor dem Gesicht des Königs. Seine Glieder wurden taub und er sank mit geschlossenen Augen zurück aufs Bett. Bald schlief er ein und begann zu träumen.

Er schien ihm, er wäre schon weit weg von daheim auf dem Kreuzzug, aber er konnte dennoch

alles beobachten, was in seinem Reich vorging. Er sah die Ratsherren versammelt um den Rats-tisch sitzen und miteinander streiten. Nur einer von ihnen hielt sich zurück und versuchte zu schlichten. Er beobachtete, wie die sechs Ratsherren in die Schatzkammer hinabgingen und ihre Taschen mit Gold füllten. Und wiederum war es nur einer von ihnen, der die Truhen nicht anrührte, sondern versuchte, die anderen an dem Raub zu hindern. Er sah dann, wie der Reichsstatthalter an der Spitze einer Heerschar ritt, dem Volk verkündend, König Helamund sei tot, und sich selbst zum neuen König ausrufen ließ. Er beobachtete, wie der falsche König sich mit seiner Königin vermählte, seinen Sohn ins Gefängnis warf und den einzigen Ratsherren, der sich widersetzte, einsperren ließ.

Schweißperlen traten auf die Stirn des träumenden Königs. Er brannte drauf, sich auf den hinterhältigen Reichsstatthalter zu stürzen und schlug wie wild mit den Armen um sich, als er aus dem fürchterlichen Traum erwachte.

Da sah er aber die graue Gestalt an seinem Bett stehen und beruhigte sich schnell. Er begriff, dass nichts von alldem geschehen war, was er gesehen hatte. Gleichzeitig beschlich ihn aber die Furcht, dass dieses merkwürdige Wesen ihm im Traum gezeigt hatte, was während seiner Abwesenheit geschehen könnte.

„Ja“, flüsterte der Schlossgeist und nickte ihm zu, „so viel können Versprechen wert sein!“ Der König ballte zornig die Faust: „Wenn ich nur wüsste, wer der Reichsstatthalter war und wie der getreue Ratsherr hieß! Ich konnte ihre Gesichter nicht erkennen.“

„Das kann ich dir auch nicht sagen“, antwortete der Schlossgeist. „Aber wenn du deine Ratsherren kennen lernen willst, werde ich dir dabei behilflich sein. Lade sie morgen ein, in deinem goldenen Boot zum Turnier zu fahren. Du selbst sollst durch den Wald dorthin reiten. Unten am Fluss werde ich dich erwarten.“ Die Gestalt winkte ihm zum Abschied zu und verschwand wieder hinter den Vorhängen des Bettes.

Am folgenden Tag lud König Helamund seine Ratsherren zu einer Fahrt in dem goldenen Boot ein und ritt selber voraus, wie es ihm der Schlossgeist geraten hatte. Als er das Flussufer erreicht hatte, ließ er sein Pferd langsam am Ufer entlangtraben. Nach kurzer Zeit erschien der Schlossgeist zwischen den Baumstämmen und sprach: „Binde dein Pferd dort an die Eiche und komm dann zurück!“ Als der König das getan



hatte, betrachtete ihn die graue Gestalt aus ihren tief liegenden Augen, wedelte mit den Schleiern vor seinem Gesicht und begann zu singen:

„Königsgestalt verschwinde,
werde wie dein Gesinde!“

Da spürte König Helamund, wie eine sonderbare Veränderung mit ihm vorging. Er schien zu schrumpfen und dafür breiter und stämmiger zu werden. Seine herrliche Kleidung verwandelte sich in den Kittel eines armen Holzfällers. Zottiges Haar und ein Vollbart bedeckten sein Gesicht und statt des Schwertes hielt er eine Axt in der Hand.

„Was hast du aus mir gemacht?“, fragte der König erschrocken. „Sei nicht bange!“, antwortete der Schlossgeist. „Du wirst bald wieder der sein, der du warst. Aber pass jetzt auf!“ Wieder bewegte die Erscheinung ihre Schleier über dem Gras und sang:

„Eine Hütte eng und klein
soll zur Stelle sein!“

Und im nächsten Augenblick stand eine kleine Hütte mit bemoosten und eingefallenem Dach und kleinen, schiefen Fenstern vor ihnen. „Hier wohnst du!“, sagte der Schlossgeist. „Solltest du Gelegenheit haben, deinen Ratsherren einen Dienst zu erweisen, so verlange als Lohn dafür, dass sie sich drei Tage später in dieser einfachen Behausung zu einem Fest einfinden, das du ausrichten wirst.“

Der König wollte den Schlossgeist um weitere Erklärungen bitten, doch der schwebte schon hinweg und verlor sich über dem Fluss wie ein leichter Nebel.

Kurz darauf hörte König Helamund Stimmen und Ruderschläge, und sein goldenes Boot tauchte in



der Biegung des Flusses auf. Nur kurz hatte er das Boot mit den fröhlich plaudernden Ratsherren betrachtet, als plötzlich ein Wirbelwind über das

Wasser braust und das Boot hin- und herwarf, sodass es in den Fluten zu versinken drohte.

Ohne zu zögern, sprang der König ins Wasser, schwamm zu dem Boot, stieg hinein, ergriff die Ruder und steuerte es sicher zum Strand. Todesangst stand in den Gesichtern der Ratsherren, als sie an Land stiegen und ihrem Retter dankten. Sie wollten ihn großzügig belohnen. Er sollte einen Wunsch äußern und sie wollten ihn sofort erfüllen. König Helamund aber nahm seine Holzfällermütze ab und verbeugte sich tief vor den Ratsherren.

„Edle Herren!“, begann er. „Ich bin ein kleiner, unbedeutender Mann von geringem Ansehen. Deshalb weiß ich nicht, ob ich es wagen darf, meinen Wunsch zu äußern. In drei Tagen gebe ich für ein paar Freunde und Nachbarn in meiner Hütte ein Fest. Wenn auch Ihr als Gäste daran teilnehmen wollt, wäre das für mich die größte Ehre.“

Die Ratsherren brachen in lautes Gelächter aus. „Ist das alles, was du dir wünschst?“, fragten sie verwundert. „Ja, edle Herren, das ist alles!“ antwortete König Helamund, verbeugte sich abermals und fügte hinzu, dass das Fest zwei Stunden vor Sonnenuntergang beginne.

Die Ratsherren brachen in lautes Gelächter aus. „Ist das alles, was du dir wünschst?“, fragten sie verwundert. „Ja, edle Herren, das ist alles!“ antwortete König Helamund, verbeugte sich abermals und fügte hinzu, dass das Fest zwei Stunden vor Sonnenuntergang beginne.

König Helamund merkte, wie er wieder seine eigene, vertraute Gestalt annahm, sobald die Ratsherren hinter einer Flussbiegung verschwunden waren. Er ging zu seinem Pferd, schwang sich in den Sattel und ritt im Galopp zum Turnierplatz, den er noch vor den Ratsherren erreichte. Diese verloren kein Wort über ihr Abenteuer auf dem Fluss. Sie empfanden es wohl als erniedrigend, dass sie nicht selbst mit dem Wirbelsturm fertig geworden waren und die Hilfe eines Holzfällers hatten in Anspruch nehmen müssen.

An den beiden folgenden Tagen zeigte sich der Schlossgeist nicht. Aber in der Nacht vor dem dritten Tag erwachte König Helamund, als jemand seinen Namen rief. Die graue Gestalt stand am Kopfende seines Bettes.

„Morgen sollst du ein großes Fest hier auf dem Schloss geben“, sagte der Schlossgeist. „Lade alle Ritter und Edelfrauen ein, die du erreichen kannst, und vergiss nicht, auch die sechs Ratsherren dazuzubitten.“ – „Aber sie haben ja dem Holzfäller im Wald heute ihren Besuch zugesagt“, antwortete der König. – „Ja, gerade deshalb sollst du sie bitten zu kommen“, entgegnete der Schlossgeist und war im selben Augenblick verschwunden.

Der König dachte über das Gespräch nach und begann allmählich zu begreifen.

Am frühen Morgen schickte er Boten aus, um zu dem Fest einzuladen, das zwei Stunden vor Sonnenuntergang beginnen sollte. Und zur festgesetzten Zeit versammelten sich viele hohe Herren, vornehme Ritter und Frauen im großen Saal des Schlosses. Als König Helamund zusammen mit seiner Königin und dem kleinen Prinzen den Saal betrat, ließ er seine Blicke forschend über die Menge schweifen. Er suchte nach den Ratsherren. Und tatsächlich standen diese in den Reihen der Gäste und grüßten ehrerbietig. Sie waren der Einladung des Holzfällers also nicht gefolgt. Als der König jedoch genau hinsah, merkte er, dass einer von ihnen fehlte. Es war Ismaril, den er nicht zum Reichsstatthalter hatte ernennen wollen, weil er ihm zu jung erschien.

„Ich kann den edlen Ratsherren Ismaril nicht entdecken“, sagte der König. Darauf entgegnete ihm der Oberste Kammerherr: „Majestät, der edle Ratsherr Ismaril hat uns wissen lassen, dass er nicht zu dem Fest erscheinen könne, da er vorher schon von anderer Seite eine Einladung erhalten habe.“

Der König richtete sich auf und runzelte die Stirn, als wäre er furchtbar böse. „Weiß jemand, welche hohe Person Ismaril lieber mit seiner Anwesenheit beehrt als seinen König?“, fragte er. Die fünf Ratsherren, die erschienen waren, warfen sich fragende Blicke zu. Da sie Ismaril aber insgeheim beneideten, entschlossen sie sich schnell, diese Gelegenheit zu nutzen und ihn beim König völlig in Ungnade fallen zu lassen. Sie traten vor, berichteten von der Bootsfahrt auf dem Fluss und der lächerlichen Einladung des Holzfällers, die sie angenommen hatten. Dann verbeugten sich alle gleichzeitig vor dem König.

Dieser aber rief ein paar Diener herbei. „Geht zum Fluss, sucht den Ratsherrn Ismaril und bringt ihn sofort zu mir!“ Die Diener gingen, ihren Auftrag zu erfüllen, und das Fest begann.

Es war noch keine Stunde verstrichen, als die Boten mit dem Ratsherrn Ismaril zurückkehrten. Sie waren auf ihn gestoßen, als er im Wald umherirrte und vergeblich nach der alten Hütte suchte. Unerschrocken und erhobenen Hauptes eilte Ismaril durch den Saal zum König, der ihn, das Kinn in die Hand gestützt, forschend musterte.

„Du schlägst meine Einladung aus“, begann der König, „um das Fest eines Holzfällers zu besuchen?“ Ismaril sah dem König geradewegs in die Augen und antwortete: „Ich hatte es versprochen, Majestät.“ Der König schwieg einen Augenblick lang. „Du legst also mehr Wert auf die Einladung eines einfachen Holzfällers als auf

die deines Königs?“ – „Ich hatte es versprochen“, wiederholte Ismaril.

Da hob der König würdevoll seinen Kopf und fragte: „Willst du damit sagen, dass dir ein Versprechen gegenüber dem niedrigsten meiner Untertanen heiliger ist als meine Gunst und Gnade?“ – „Ja“, antwortete Ismaril unbeirrt.

Daraufhin erhob sich König Helamund und fragte die versammelte Menge: „Welche Strafe verdient Ismaril in euren Augen?“ Die Gäste tuschelten miteinander und schlugen die Augen nieder. Sie wussten nicht, was sie von dem Ganzen halten sollten.

„Ihr antwortet nicht“, fuhr der König fort. „Deshalb will ich ihn nach meinem Ermessen strafen.“ Er stieg von seinem Thron herab, ging Ismaril entgegen, umarmte ihn liebevoll wie einen treuen Freund, übergab ihm seinen kleinen Sohn und rief:

„Hiermit ernenne ich dich, Ismaril, zum Statthalter des Reiches. Denn endlich habe ich einen gefunden, der sein Versprechen – und sei es auch gegenüber dem Niedrigsten meines Volkes – höher achtet als Gunst und Ehre. Nun weiß ich, dass ich beruhigt Reich, Leben und das Liebste, das ich besitze, in deine Hände legen kann.“

