

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

2/2012

	Zu Besuch bei einem Tiroler Original Nachlese zum Frühsommerausflug auf die Schönanger in der Wildschönau
Personelles	† Hermann BACHINGER † Johann GAISBAUER † Bruno SOJER † Karl SPRENGER
	19. internationale Almkäseolympiade 29. September 2012, Galtür
Fachartikel	Grundlegendes zum chemiewirtschaftlichen Betrieb von CIP-Reinigungsanlagen
	11. internationale Käsiade 8. bis 10. November, Hopfgarten
Erzählung	Ein Weihnachten in einem Waisenhaus Nach einer wahren Begebenheit



Bald ist das schöne Weihnachtsfest,
an dem sich's jeder gut gehen lässt.

Nun ist es auch bei uns so Brauch,
dass man verschickt der Grüße auch.

So schreiben wir in unserer Zeitung halt
„Fröhliche Weihnacht für jung und alt“
und hoffen doch sehr, wir seh'n uns bald.

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

entbieten Euch

Klaus Allinger



Zu Besuch bei einem Tiroler Original

Unser Frühsommerausflug am 12. Juli 2012 führt uns in die Wildschönau. Das 24 Kilometer lange Hochtal in den Kitzbüheler Alpen ist aufgrund des Schiefergesteins eine besonders almreiche Gegend. Berge, die aus diesem weichem und leicht verwitterbarem Schiefergesteinen aufgebaut sind, zeigen rundliche Formen, sind waldarm und zum großen Teil von Wiesen und Almen bedeckt. Sie werden daher auch als „Grasberge“ bezeichnet.

Weil das Wetter für so einen Ausflug optimal ist, nicht zu heiß und nicht zu nass, können wir eine Gruppe von fast 50 Käsereifachleuten mit Partnern und Freunden begrüßen.

Die Schönangeralm mit einem Ausmaß von 765,18 Hektar Gesamtfläche liegt zwischen den Kitzbüheler und Zillertaler Alpen, 22 Kilometer südlich von Wörgl und gilt als be-

liebtetes Ausflugsziel, ist Ausgangspunkt für Wanderungen auf den Lämpersberg, Großen Peil, Sonnjoch und Breiteggspitz.

Auf der Gemeinschaftsalm, die im Eigentum von 24 Bauern aus der Wildschönau steht, werden im Almsommer 2012 von 20 Bauern 133 Milchkühe und 170 Stück Jungvieh (259 GVE) gealpt. Die Almmilch wird zu Bergkäse, Sennkäse, Tilsiter, Magerkäse, Emmentaler, Schnittkäse und Camembert verarbeitet, daneben wird Frischkäse und Butter erzeugt. Die vielen verschiedenen Käsesorten bedeuten auch viel Arbeit, aber es lohnt sich. Die Butter muss man sich sogar reservieren lassen, so schnell ist sie immer ausverkauft. Käsermeister Johann Schönauer führt die Almsennerei. Der an die Bauern ausbezahlte Milchpreis liegt seit Jahren bei 48 Cent. Durch die Almerhaltung, die von den Bauern



im Ausmaß von acht Stunden pro Kuh geleistet wird, bleibt nicht nur die Landschaft durch die Koppel-Beweidung und durch jährliche intensive Pflegearbeiten (beispielsweise Schwenden, Düngen intensiv beweideter Flächen, Entsteinen und Aufräumen in den Lawinenablagerungsbereichen, Zauninstandhaltung und Grenzsicherung) offen, es werden auch wertvolle Feuchtbiotope erhalten, die ansonsten zugunsten von artenarmen Erlenbruchwäldern verloren gehen würden.

Seit nunmehr 17 Jahren arbeitet Johann Schönauer auf der "Schönangeralm", zuerst als Käser bei Gottfried Schipflinger, dem Pächter der Käserei und des Almgasthofes, später in Eigenregie. Der Bauernsohn aus Oberau ist einer von neun Kindern, der nach der Landwirtschaftsschule Rotholz bei der Firma Achorner die Käserlehre begann und zwar auf dessen Pachtbetrieb in Kössen. Bereits in seinem ersten Lehrjahr war er im Sommer auf der Schönangeralm. Bei so einem Publikum meint Schönauer, braucht er

nicht viel über die Käseherstellung zu sprechen, obwohl es sicherlich einige interessiert hätte, das eine oder andere kleine „Geheimnis“ zu erfahren. So berichtet Schönauer über seine Lehrjahre.

Ein freier Tag in der Woche stand ihm zu. Doch da er am Abend noch die Milch übernehmen musste, verpasste er den letzten Bus und konnte immer erst am nächsten Morgen von Kössen nach Hause fahren und am Abend musste er wieder in Kössen sein, sodass sich der freie Tag auf ein paar freie Stunden beschränkte. Gelernt hat er bei den Käsern der Unteren Schranne, die immer schon beispielhaft zusammengehalten haben und wo die Käserei noch vor der eigenen Familie stand.

Sieben Jahren war er Käser beim Achorner, dann wechselte er zur Inntal Milch und später zur Käserei Plangger, die den Firmensitz von Achorner übernahm. Seit 23 Jahren ist er Käser. Dazwischen gab es allerdings eine Zeit, wo er Zweifel an seiner Berufswahl



hatte, so versuchte er sich in anderen Berufen und stieß dabei auf den Beruf des Masseurs und sattelte um. Doch nach einiger Zeit fehlte ihm die Käserei und vor allem der Almsommer. Da beides viel gemeinsam hat – es kommt auf die „Handarbeit“ an – und sich gut kombinieren lässt, ist er seither im Winter Masseur und im Sommer Käser.

In letzten Jahren „reifte“ er zu einem der besten Käser Tirols. Bei Vergleichs-Wettbewerben hat er schon an die 15 Goldmedaillen gewonnen, jene in Silber und Bronze finden keinen Platz mehr in der Käserei. Die Urkunden stellt er nicht ohne Stolz aus, den solch hohe Qualität zu erzielen bedeutet sehr viel Arbeit, Freude am Beruf, sauberstes arbeiten, sorgsame Pflege des Produktes, was für die Reifung von großer Bedeutung ist. Aber auch der Umgang mit seinen Melkern und den vielen Bauern denen das Vieh gehört, zählt zu den wichtigen Eigenschaften des Baumgart-Johann, ohne perfekte Teamarbeit funktioniert dies nicht und sind solche Erfolge nicht machbar. Er ist nicht nur Käsermeister sondern auch Almmeister. Zu seinem Team gehören drei Melker (einer ist bereits seit acht Jahren auf der Alm, der zweite seit sechs Jahren und der dritte ist neu) und zwei Praktikanten von der Universität für Bodenkultur in Wien.

Sein Käsergeheimnis, wenn man es so nennen will, sind Hygiene und Harmonie. Nicht nur die MitarbeiterInnen sollen sich wohlfühlen, sondern ebenso die Bakterien, die in die Käsemasse kommen. Auch das sind Lebewesen, die spüren, ob der Käser gut aufgelegt ist. Der ganze Käse wird händisch ge-

pfligt, damit er menschliche Zuwendung und Energie erfährt, genau wie beim Massieren.

Stolz ist Johann Schönauer aber auch auf die Tatsache, dass die ganzen fünfzehn Tonnen des hochwertigen Käse die alljährlich auf der „Schönangeralm“ erzeugt werden, in Eigenregie direkt auf der Alm verkauft werden können. Rund 140.000 Liter Milch fallen in einem Almsommer an. Um Belästigungen durch Rossbremen zu vermeiden, werden die Milchkühe tagsüber im Stall gehalten, abends gemolken und sind nachts auf der Weide. An Spitzentagen fallen bis 2.300 Liter Tagesmilch an. Die Käserei verfügt aber nur über zwei Kupferkessel zu je 1.100 Liter (einer mit Holz, einer mit Gas geheizt), da ist dann Kreativität gefragt. Der Käse bleibt den Winter über auf der Alm, reift dort weiter und wird gepflegt.

Einige haben sich gewundert, Johann Schönauer mit Bart zu sehen. Nach einer alten Tradition, die in der Wildschönau noch gepflegt wird, lassen sich die „Almerer“ während der Sommermonate einen Bart stehen. Der wird erst gestutzt, wenn der letzte der Bauern, die ihm ihr Vieh anvertraut haben, bezahlt hat.

Nach der Vorstellung von Alm und Schaukäserei geht es zur Praxis, der Verkostung der Almkäse und einer weiteren Wildschönauer Spezialität, dem „Krautinger“ (Rübenschnaps). Die Einheimischen schwören auf dieses Wundermittel für den Magen und allerlei Wehwehchen. Allein schon der Geruch heilt alle Gebrechen.

Mit einem gemütlichen Ausklang im Almgasthaus Schönanger endet dieser Frühsommerausflug.



Im Gedenken an unser Mitglied

Hermann BACHINGER

Direktorstellvertreter i. R.

31.08.1934 † **22.09.2012**

Hermann Bachinger kam am 31. August 1934 als drittes Kind des Ehepaares Johann und Hedwig Bachinger (geborene Helm) in Ried im Innkreis zur Welt.

Von 1940 bis 1949 besuchte er die Volks- und Hauptschule in Neuhofen bei Ried, Ried im Innkreis und Schwanenstadt.

Ab 15. Juli 1949 begann er seine Lehrausbildung in der Molkerei Schwanenstadt, welche er am 23. März 1953 mit „gutem Erfolg“ bestand.

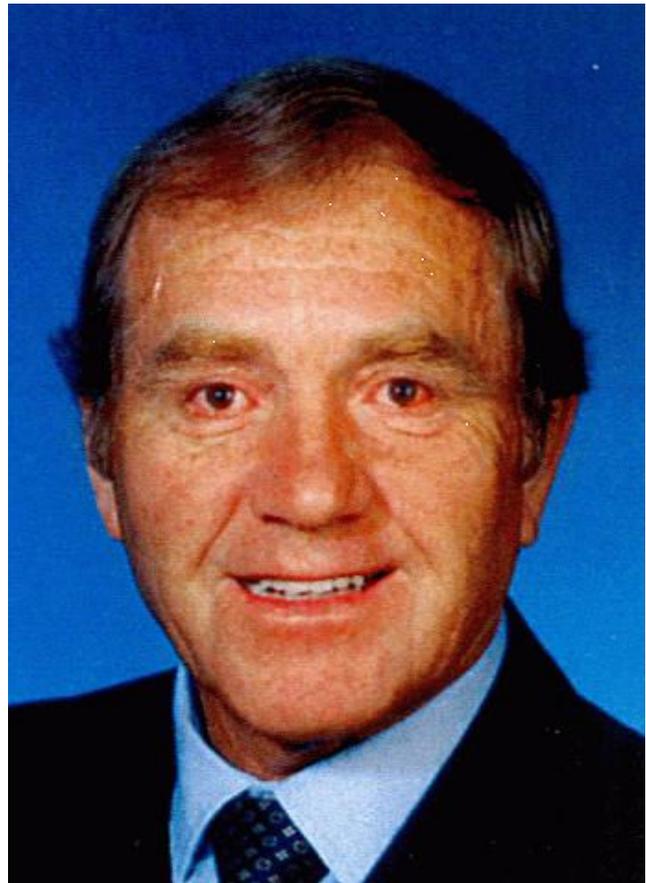
Den zehnmonatigen Molkereihilfenlehrgang an der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing (Niederösterreich) absolvierte er vom 29. September 1953 bis 3. Juli 1954 mit dem Gesamtergebnis „gut“.

Nach kurzem Aufenthalt in seinem früheren Lehrbetrieb nahm er eine Stelle als Molkereifachmann in der Verbandsmolkerei Zürich an.

Ein Jahr später übersiedelte Hermann Bachinger wieder nach Schwanenstadt, später nach Graz, Karlsruhe und Saarbrücken.

Im Mai 1959 bekam er über Vermittlung des österreichischen Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft eine Stelle als Praktikant in einer schwedischen Molkerei.

Im Oktober 1959 kam er nach Österreich zurück. Nach kurzem Aufenthalt in der Schwanenstädter Molkerei entschloss er sich im März 1960 nach Südafrika auszuwandern. Er nahm eine Stelle als Molkereifachmann bei der Firma „Pretoria United Dairies“ an,



welche zur Gruppe „The Imperial Cold Storage and Supply Co LTD“ S.A. gehörte.

In den achteineinhalb Jahren Tätigkeit in den verschiedenen Molkereibetrieben, welche die Firma in Südafrika und Südwestafrika betrieb, konnte er sich gute Englischkenntnisse aneignen.

Im Oktober 1968 verließ er Südafrika, um eine Stelle als Betriebsleiter bei ALPI Milchindustrie in Innsbruck anzutreten. 1970 übersiedelte die Firma nach Hall in Tirol, in das neu erbaute Betriebsgebäude.

1971 übernahm Hermann Bachinger als Betriebs- und Produktionsleiter das ALPI Milchtrocknungswerk sowie die Käseverpackungsabteilungen in Salzburg und die Produktionskoordination von 23 Salzburger Ementalerkäsereien. Als Direktorstellvertreter ging er 1992 in Pension.

Hermann Bachinger war immer ein begeisterter Sportler. Neben seiner beruflichen Tätigkeit betrieb er in Salzburg eines der ersten Fitnessstudios, das Joggers Gym. Laufen, Radeln und Golfen waren seine liebsten Freizeitbeschäftigungen. Nach einem schweren Unfall 2006 war er hier aber gehandicapt. Seit vierzehn Jahren hatte er auch mit Leukämie zu kämpfen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Johann GAISBAUER

Käsermeister i. R.

02.02.1934 † **23.07.2011**

*Wir gingen einen
langen Weg gemeinsam,
aber er war doch zu kurz.*

Johann Gaisbauer wurde am 2. Februar 1934 in Oberndorf an der Salzach geboren.

Bis zum achten Lebensjahr blieb er bei seiner Großmutter in Oberndorf, danach kam er zu seiner Mutter nach Untereching.

Als Vierzehnjähriger kam er zu seinem leiblichen Vater nach Göming. Dort arbeitete er am Bauernhof mit und später lernte er als Aushilfskraft die Arbeit in der Käserei (damals in Kemating und Acharting) kennen.

In dieser Zeit wurde er auch Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr und der Kolpingfamilie.

Da ihm die Arbeit in der Käserei gefiel, fing er 1962 in der Käserei Vollern zu arbeiten an. Sein damaliger Chef, der Wendtner Karl, überzeugte ihn schnell, trotz seines Alters noch eine Lehre zu beginnen.

Auf den Geschmack gekommen, folgten nach der Lehre noch eine Fachschule und ein Meisterkurs in Rotholz.

So ausgebildet konnte er auch in einem modernen Unternehmen – der ALPI – schnell als Abteilungsleiter Verpackung Fuß fassen und arbeitete sich schließlich bis zum Laborleiter empor.

Als gewissenhafter Mensch hatte er so seinen Traumberuf gefunden. Kurz vor seinem



Ruhestand wurde diese Arbeitswelt jäh durch die „Fusion“ der ALPI zu der Berglandmilch unterbrochen.

Im Ruhestand unternahm er Bergwanderungen und Reisen mit seiner Gattin. Als Familienmensch liebte er es besonders, wenn zu Familienfesten alle sechs Kinder, Enkelkinder und sogar noch ein Urenkelkind zu Besuch kamen.

Am 27. Juli 2011 verstarb er nach längerer Krankheit im Kreis seiner Lieben.

Einen großen Teil seiner Lebenszeit widmete Johann Gaisbauer dem unentgeltlichen Dienst an der Bevölkerung und hat dafür nie einen Lohn oder besondere Anerkennung eingefordert. Wie erwähnt wurde er 1950 Mitglied der Feuerwehr Göming, ehe er 1964 nach seinem Umzug zur Freiwilligen Feuerwehr Oberndorf übertrat. Fünf Jahre später gehörte er bereits der legendären Gold-Gruppe an, die Oberndorf bei den internationalen Wettkämpfen in Krems 1969 vertrat. Er stieg auf zum Gruppenkommandant und später Zugskommandant. Auch drei Jahre nach seiner Überstellung in den Nicht-aktiven Stand stand Oberbrandmeister Johann Gaisbauer beim großen Hochwasser 2002 plötzlich vorm Feuerwehrhaus und half Sandsäcke füllen.

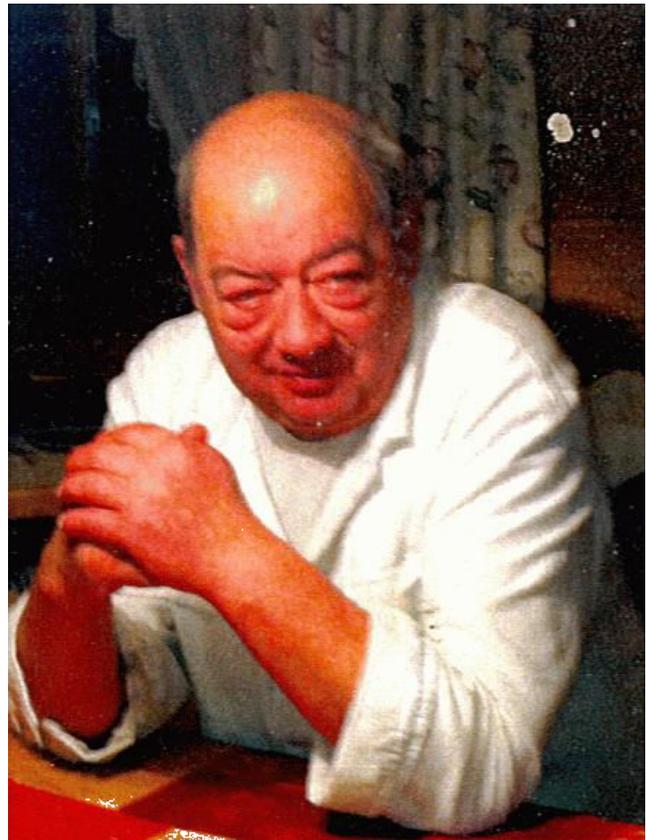
Im Gedenken an unser Mitglied

Bruno SOJER

Molker- und Käsermeister

23.01.1951 † **01.05.2012**

*Es ist zu früh – sagt das Herz.
Es ist Gottes Wille – sagt der Glaube.
Du fehlst uns – sagt die Liebe.
Und wer sagt – so ist das Leben,
der weiß nicht – wie weh es tut.*



Bruno Sojer wurde am 23. Jänner 1951 in Krekelmoos bei Reutte geboren und ist leider viel zu früh am 1. Mai 2012 verstorben.

Nach Abschluss seiner Pflichtschule erlernte Bruno seinen Beruf, Molker und Käser, bei seinem Vater in Steeg im Lechtal.

Die heute einzige Käserei des Lechtales wurde im Jahre 1903 von den Bauern der Gemeinde Steeg/Hägerau erbaut.

Vom Jahre 1934 an ist sie genossenschaftlich geführt worden, bis sie 1955 vom Milchkäufer Michael Sojer gepachtet und privat in Betrieb genommen wurde.

Nach einem schrecklichen Brand am 20. Februar 1962 scheuten die Bauern keine Mühe und bauten die Käserei mit viel Geduld und Fleiß in kurzer Zeit wieder auf. Ungefähr zwei Monate danach wurde der Betrieb wieder aufgenommen.

Nach dreijähriger Ausbildung in Rotholz und erfolgreicher Lehrabschlussprüfung setzte Bruno Sojer seine Fachkenntnisse im Betrieb seines Vaters Michael fort.

1973 ging es mit seiner Frau Marianne in den Hafen der Ehe, aus dieser wunderbaren Beziehung waren vier Kinder (Kurt, Carola Bruno und Silvia) sein ganzer Stolz.

1974 absolvierte Bruno den Meisterkurs in Rotholz und übernahm 1980 den Betrieb seines Vaters, die Lechtaler Naturkäserei, welche er mit großer Leidenschaft bis kurz vor seinem Tod führte.

Im Jahr der Übernahme wurde die Käserei renoviert und durch eine Milchtrinkstube bereichert.

1990 wurde die Käserei nochmals renoviert und im Jahre 1992 endgültig auf den neuesten technischen Stand gebracht.

1996 übersiedelte die Käserei ins angrenzende Gebäude, um so mehr Platz für einen größeren Verkaufsraum und eine Terrasse für die Milchtrinkstube zu schaffen.

Bruno Sojer war mit Leib und Seele Käser, es war für ihn Berufung und Erfüllung gleichermaßen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Karl SPRENGER

09.08.1930 † 11.09.2010



Karl Sprenger wurde am 9. August 1930 in St. Pankraz (bei einer Anreise über Lana im Burggrafenamt ist dies die erste Ortschaft im Ultental) geboren.

Nach der Pflichtschule machte er die Lehrzeit als Koch und Konditor.

Sein erster Arbeitsplatz war die Leitung des Gasthaus „Forsterbräu“ in Lana (Spezialbier-Brauerei FORST).

Dann begann er bei der Firma Durach, welche Lebensmittel verkauft, im Verkauf.

Anschließend wechselte er zur Firma Alpe Italia als Verkaufsleiter, welche hauptsächlich Milchprodukte auf dem italienischen Markt verkaufte.

Später gründete er mit seiner Frau und seiner Tochter ein eigenes Verkaufsbüro in Lana, wo er auch Milchprodukte an die Kunden vermittelte.

Im Jahre 2005 beendete er seine Tätigkeiten und ging in den verdienten Ruhestand.

Auch in seiner Freizeit war er immer tätig, in jungen Jahren war er Freizeitpilot und zu seiner Lieblingsbeschäftigung zählte das Golfspielen.

Als er in den Ruhestand ging, betätigte er sich besonders als „Golf-Marshall“.

Der Begriff „Marshall“ kommt eigentlich aus den USA, dort ist dieser Polizist, also Ordnungshüter.

Als solcher kann auch der „Marshall“ auf den Golfplätzen beschrieben werden.

Er wird vom jeweiligen Golfclub oder einer Golfanlage beauftragt, für die Einhaltung der Etikette (Einhaltung aller geschriebenen und ungeschriebenen Regeln für die Sicherheit der Spieler, ein flüssiges und sportlich faires Golfspiel sowie die optimale Schonung des Platzes) zu sorgen. Außerdem kontrolliert er, ob alle Spieler auf dem Platz entsprechende Spielberechtigungen haben (einen Greenfee gelöst, „Grüngebühr“ = Entgelt für Golfplatzbenützung) oder Mitglied des Clubs sind.

Karl hatte den Golfsport im Blut und seine größte Passion bis zum letzten Tag gelebt.

Weit über die Grenzen Südtirols war er als witziger und charmanter Marshall bekannt, der doch hart sein konnte, wenn es um Regeln oder Etikette ging.

Karl Sprenger war mit Frau Marianne Gasser verheiratet, mit der er eine Tochter hatte.

2009 verstarb seine Frau und 2010 folgte er ihr nach.

Ein Fest für Almerer und Besucher

Die Almkäseolympiade in Galtür gilt als größter und wichtigster internationaler Wettbewerb der Almkäse im Alpenraum.

Bei der 18. Auflage wurde Käse auf höchstem Niveau prämiert. 208 Käse nahmen am 29. September 2012 teil – ein neuer Rekord. Mehr als 100 „Almerer“ aus Österreich, Südtirol und der Schweiz legten ihre Käsespezialitäten – Bergkäse, Almemmentaler, Schnitt-, Weich-, Sauermilchkäse sowie Käse mit Gewürz- und Kräuterzugabe – zur Bewertung vor. Nur echte Rohmilchkäse mit den Mitteln einer Almwirtschaft und aus frischer Alpenmilch produziert durften auf die begehrte Auszeichnung hoffen.

Es ging um viel: Die Galtürer Sennerharfe in Gold, Silber oder Bronze ist eine begehrte Auszeichnung für Almkäse.

Die weitaus größte Gruppe bildete die Kategorie „Schnittkäse über 45 % F.i.T.“.

Viel Arbeit für die 18-köpfige Jury mit Fachleuten aus der Schweiz, Österreich, Liechtenstein und Südtirol unter dem Vorsitz von Ing. Bernhard Kupfner von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz, welche die eingereichten Produkte nach den Kriterien Äußeres, Lochung, Teigfarbe, Kon-

sistenz, Geruch und Geschmack zu bewerten hatte.

Das Ergebnis ist eine sehr erfreuliche Bestätigung des hohen Qualitätsniveaus der Almprodukte und gleichzeitig ein neuer Rekord: insgesamt wurden 34 Sennerharfen in Gold, 26 in Silber und 23 in Bronze vergeben.

Es darf aber nicht vergessen werden, dass es sich bei solchen Verkostungen um eine Momentaufnahme, um die Beurteilung eines einzigen Laibes handelt. Im Endeffekt zählt auf einer Alm das Qualitätsniveau des gesamten Käsekellers und die Zufriedenheit der Bauern und vor allem Konsumenten. Schließlich gelten Almprodukte als etwas besonderes und einzigartiges.

Um dies den Gästen gleich vor Ort zu dokumentieren, konnten alle Wettbewerbsteilnehmer ihre Käse im Käsemarkt anbieten. Alle gezeigten Spezialitäten konnten von knapp 3.000 Besuchern verkostet und gekauft werden.

Dass die Almerer nicht nur gut käsen sondern noch besser feiern können, das bewiesen sie beim anschließenden Ball bis in die Morgenstunden hinein.



18. Internationale
ALMKÄSEOLYMPIADE
am 29. September 2012

SIEGERLISTE

TAGESSIEGER Hartkäse

Hauswaiserstolz	Markus Nigsch	Bergkäse 2012	Ö	19,50
------------------------	----------------------	----------------------	----------	--------------

TAGESSIEGER Schnittkäse

Alp Plantahof	Jan Walder	Schnittkäse 2012	CH	20,00
----------------------	-------------------	-------------------------	-----------	--------------

Dreikäsehoch-Preis

Agrargemeinschaft Engalm Hinterriß	Eduard Radinger	Schnittkäse unter 45 % FIT	Ö	19,00
---	------------------------	---------------------------------------	----------	--------------

Bergkäse Alperiode 2012

Gold:

Alpe Hutla	Lothar Rinderer	Bergkäse 2012	Ö	18,50
Alpe Steris	Christoph Schwarzmann	Bergkäse 2012	Ö	19,50
Kasplatzl	Sylvester Horngacher	Bergkäse 2012	Ö	18,50
Alpe Klesenza	Jakob Mathis	Bergkäse 2012	Ö	18,50
Alpe Hintere Bödmen	Kaspar Domig	Bergkäse 2012	Ö	18,50
Holzalm Wildschönau	Hannes Stöckl	Bergkäse 2012	Ö	19,00
Hauswaiserstolz	Markus Nigsch	Bergkäse 2012	Ö	19,50

Silber:

GrossniederkaserAlm	Lorenz Pircher	Bergkäse 2012	Ö	18,00
Alpe Sera	Kaspar Domig	Bergkäse 2012	Ö	18,00
Alpkäserei Gerschni	Bruno Britschgi	Bergkäse 2012	CH	18,00
Alpe Zafarn	Albrecht Bickel	Bergkäse 2012	Ö	18,00

Bronze:

Alpe Ober Überlud	Günter Nigsch	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Alpe Seefluh	Alois Meusburger	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Alpe Kassa Wildmoos	Gebhard Eberle	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Almgenossenschaft Lizum im Wattental	Georg Gründhammer	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Agrargemeinschaft Engalm Hinterriß	Eduard Radinger	Bergkäse 2012	Ö	17,50

Alminteressentschaft Schönangeralm	Johann Schönauer	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Alpe Stafel	Ludwig Hartmann	Bergkäse 2012	Ö	17,50
Alpe Weissenbach	Ignaz Bär	Bergkäse 2012	Ö	17,50

Jährige Bergkäse

Gold

Alpe Ober Überlud	Günter Nigsch	Bergkäse 2011	Ö	19,50
Alpe Kassa Wildmoos	Gebhard Eberle	Bergkäse 2011	Ö	19,00
Agrargemeinschaft Engalm Hinterriß	Eduard Radinger	Bergkäse 2011	Ö	18,50
Alpe Klesenza	Jakob Mathis	Bergkäse 2011	Ö	19,00
Alpe Schlappold	Florian Seltmann	Bergkäse 2011	Ö	19,50
Alpe Sera	Kaspar Domig	Bergkäse 2011	Ö	20,00

Silber:

Alpe Steris	Christoph Schwarzmann	Bergkäse 2011	Ö	19,50
Alpe Weissenbach	Ignaz Bär	Bergkäse 2011	Ö	18,50
Alpe Stoggertenn	Hubert Manser	Bergkäse 2011	Ö	18,50
Alpe Schöner Mann	Manfred Kohler	Bergkäse 2011	Ö	19,00

Bronze:

Hauswalserstolz	Markus Nigsch	Bergkäse 2011	Ö	17,50
-----------------	---------------	---------------	---	-------

Almemmentaler

Gold:

Alminteressentschaft Schönangeralm	Johann Schönauer	Almemmentaler	Ö	19,00
---------------------------------------	------------------	---------------	---	-------

Silber:

Ackern Alm	Hans Degeser	Almemmentaler	Ö	18,00
------------	--------------	---------------	---	-------

Schnittkäse über 45% F.i.T.

Gold:

Alpsennerei Maran	Niklaus Walter	Schnittkäse 2012	CH	19,00
Alpe Tenna	Waltter von Ah	Schnittkäse 2012	CH	18,50
Alpe Gamperdona	Gerhard Salzgeber	Schnittkäse 2012	Ö	19,00
Alpe Lengweid	Tomasz Zerebiec	Schnittkäse 2012	CH	18,50
Alpe Dil Plaun	Nadia Brunner	Schnittkäse 2012	CH	19,00
Alp Plantahof	Jann Walder	Schnittkäse 2012	CH	20,00
Melager Alm	Egon Folie	Schnittkäse 2012	I	19,00
Grauner Alm	Karin Lösch	Schnittkäse 2012	I	18,50
Höfer Alm	Nadia Abart	Schnittkäse 2012	I	18,50
Prader Alm	Brigitte Raich	Schnittkäse 2012	I	18,50
Alp Vals – Alpgenossen- schaft Seewis	Walter Zollinger	Schnittkäse 2012	CH	18,50
Alpkäserei Gerschni	Bruno Britschgi	Schnittkäse 2012	CH	19,00

Silber:

Alpe Hutla	Lothar Rinderer	Schnittkäse 2012	Ö	18,00
Alp Praditschöl	Team Praditschöl	Schnittkäse 2012	CH	18,00
Grüscher Äpli	Bruno Werder	Schnittkäse 2012	CH	18,00
Grossniederkaser Alm	Lorenz Pircher	Schnittkäse 2012	Ö	18,00
Alpe Schlappold	Florian Seltmann	Schnittkäse 2012	D	18,00
Oberdörfer Alm	Helena Steul	Schnittkäse 2012	I	18,00
Laatscher Alm	Fridolin Schwarz	Schnittkäse 2012	I	18,00
Schleiser Alm	Josef Abertegger	Schnittkäse 2012	I	18,00
Kasplatzl	Johann Walch	Schnittkäse 2012	Ö	18,50

Bronze:

Alp Selva	Martin Capaul	Schnittkäse 2012	CH	17,50
Alpe Vermie	Stefan Wyss	Schnittkäse 2012	CH	17,50
Alp Casanna	Nicole Heinrich	Schnittkäse 2012	CH	17,50
Alp Astras-Tamangur	Marcel Adam	Schnittkäse 2012	CH	17,50
Alp Drusa	Christian Niggli	Schnittkäse 2012	CH	17,50
Brugger Alm	Ernst Patscheider	Schnittkäse 2012	I	17,50
Rifair Alm	Ulrich Verginer	Schnittkäse 2012	I	17,50
Lyfi Alm	Martha Tappeiner	Schnittkäse 2012	I	17,50
Rableid Alm	Stefan Ilmer	Schnittkäse 2012	I	17,50
Äußere Schwemmalm	Norbert Zöschg	Schnittkäse 2012	I	17,50
Holzalm Wildschönau	Hannes Stöckl	Schnittkäse 2012	Ö	17,50

Schnittkäse unter 45 % F.I.T.**Gold:**

Maldon Alm	Albin Senn	Schnittkäse 2012	Ö	20,00
Agrargemeinschaft Engalm Hinterriß	Eduard Radinger	Schnittkäse 2012	Ö	19,00

Silber:

Äußere Schwemmalm	Norbert Zöschg	Schnittkäse 2012	I	18,00
-------------------	----------------	------------------	---	-------

Oberinntaler Almkäse**Gold:**

Scheibenalm	Heinz Wurm	Oberinntaler Almkäse mind. 30 %	Ö	19,00
Scheibenalm	Heinz Wrum	Oberinntaler Almkäse unter 30 %	Ö	19,00
Alpe Faulbrunnalm	Hermann Huber	Oberinntaler Almkäse mind. 30 %	Ö	20,00

Silber:

Alpe Komperdell	Markus Oberacher	Oberinntaler Almkäse mind. 30 %	Ö	18,00
Alpe Roßfall	Michael Rudigier	Oberinntaler Almkäse mind. 30 %	Ö	18,00
Alpe Roßfall	Michael Rudigier	Oberinntaler Almkäse	Ö	18,00

unter 30 %

Bronze:

Alpe Faulbrunnalm	Hermann Huber	Oberinntaler Almkäse unter 30 %	Ö	17,50
-------------------	---------------	------------------------------------	---	-------

Weichkäse

Gold:

Alpsennerei Maran	Niklaus Walter	Weichkäse	CH	19,00
Alpe Faulbrunnalm	Hermann Huber	Weichkäse	Ö	19,00

Silber:

Alpe Rona	Martin Gmeiner	Weichkäse	Ö	18,00
Alminteressentschaft Schönangeralm	Joahnn Schönauer	Weichkäse	Ö	19,00
Alpe Faulbrunnalm	Hermann Huber	Weichkäse	Ö	18,00

Bronze:

Putzen Alm	Karl Walch	Weichkäse	Ö	17,50
------------	------------	-----------	---	-------

Sauermilchkäse

Gold:

Alpe Stalanz	Hansl Streng	Graukäse	Ö	19,00
--------------	--------------	----------	---	-------

Käse mit Gewürz- oder Kräuterzugabe

Bronze:

Grossniederkaser Alm	Lorenz Pircher	Käse mit Gewürz- und Kräuterzugabe	Ö	17,50
----------------------	----------------	---------------------------------------	---	-------

Spezialitätenkäse

Silber:

Reschen Alm	Ernst Feichtinger	Zigerkäse	I	18,00
-------------	-------------------	-----------	---	-------



Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

In unsere Reihe mit Fachartikeln zu Neuerungen im Bereich der Technik, aber auch der Käseherstellung und Diverses folgt:

Grundlegendes zum chemiewirtschaftlichen Betrieb von CIP-Reinigungsanlagen

Einleitung

Die Tensid-Chemie GmbH mit ihren Tochterunternehmen (in Österreich Tensid-Chemie Vertriebsges.m.b.H., Telfs, Tirol) hat sich auf Grund ihrer starken Entwicklung im Getränkektor seit jeher intensiv mit Additiven zu Grundstoffen beschäftigt, da z.B. kaum eine Flaschenreinigungsanlage anders betrieben wird als mit einer getrennten Dosierung von Natronlauge einerseits und separater Dosierung von funktionellen Additiven andererseits. Häufig wird auch noch Entschäumer getrennt dosiert. Das hat funktionelle wie auch wirtschaftliche Gründe. Ein funktioneller Grund ist, dass je nach spezifischem Erfordernis verschiedene Additive verfügbar sind und optimal dosierbar sind. Der wirtschaftliche Grund liegt auf der Hand, da der massenmäßig bedeutende Grundstoff i.d.R. auf kurzem Wege von Grundchemikaliensversorgern günstig geliefert werden kann, während dieser massenmäßig bedeutende Anteil des Grundstoffs in konfektionierten Reinigungsmitteln unter Umständen oft weite und teure Umwege zu machen hat und erst die Formulierung daraus hergestellt werden muss. Weiters kann bei getrennter Dosierung jede der Dosagen optimal aufeinander abgestimmt werden.

Häufig stellt man fest, dass solche Überlegungen in der Milchwirtschaft bis dato zu kurz kommen, obwohl gerade in diesem Sektor auf Grund der Reinigungshäufigkeiten und des hohen Hygieneniveaus vergleichsweise große Mengen an CIP-Mitteln verbraucht werden.

Dieser Artikel soll die Vor- und Nachteile der einzelnen Möglichkeiten aufzeigen und Ihnen

für den Fall von Umbauten und Investitionen im CIP-Bereich einen Leitfaden zur Hand geben. Die Tensid-Chemie bemüht sich als erfahrenes beratendes Unternehmen, die Entscheidung für die eine oder andere Variante durchzurechnen und die Sparpotenziale sowie die Voraussetzungen dafür klar darzulegen.

Grundsätzliche Möglichkeiten der Chemiekaliensversorgung von CIP-Anlagen

Abb. 1 zeigt die Möglichkeiten auf, wie man grundsätzlich CIP-Anlagen mit Chemie versorgen kann. In der Milchwirtschaft kommt als Grundstoff für alkalische Lösungen Natronlauge konzentriert zum Einsatz, zumindest was große Anlagen betrifft. Bei sauren Lösungen wird Salpetersäure konzentriert als wesentlichster Grundstoff verwendet.



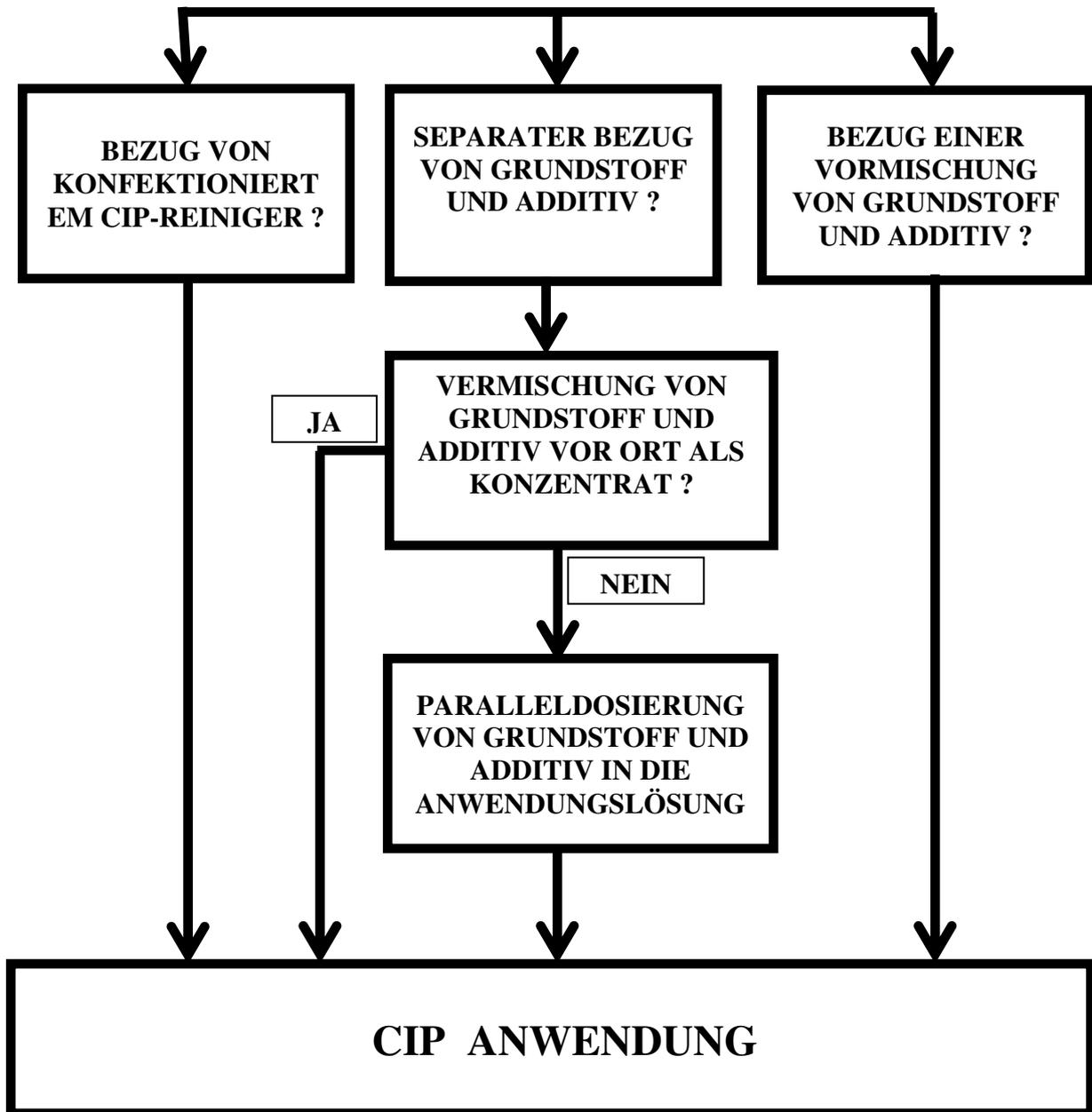


Abb. 1: Grundsätzliche Möglichkeiten der Chemikalienversorgung von CIP-Anlagen

Typisierung der Varianten nach abnehmender Komplexität für den Kunden

A Paralleldosierung von Grundstoff und Additiv in die Anwendungslösung

Grundstoff und Additiv werden mit separaten Dosierpumpen i.d.R. mit getrennten Förderleitungen in die Anwendungslösung (zum CIP-Tank) gepumpt.

Vorteile:

- günstigste Variante bezogen auf den Einkauf der benötigten Chemikalien insbesondere durch Nutzung des Wettbewerbs am Grundstoffmarkt
- optimale Auswahl aus verschiedenen Additiven; es können Additivbestandteile eingesetzt werden, die in Konzentraten gar nicht löslich wären (sofern aber in konzentrierten Grundstoffen lösliche Additive eingesetzt werden, können diese Additive auch über die Laugendosierleitung mitdosiert werden)
- bei mehreren CIP-Anlagen kann jede einzeln optimal abgestimmt werden

Nachteile:

- mehr Dosiertechnik, höhere Investitionskosten, möglichst mit Überwachung der Dosierverhältnisse, Verbrauchskontrolle (z.B. über Einkauf) und fallweise chemische Analyse des Additivs/des Entschäumers
- größere Anzahl von Chemikalien im Hause

Zielgruppe:

- mittlere und große Verbraucher, eventuell mit Bezug von Grundstoff auch für andere Zwecke (z.B. Neutra), mit guten Konditionen für Grundchemikalien
- bei Neuinvestitionen ist die Variante immer zu überlegen, wenn der Verbrauch über etwa 10 t/a hinausgeht
- oft ist es sinnvoll, die technischen Voraussetzungen für diese Variante (trotz Mehrkosten) in jedem Fall schon einmal einzuplanen und vorzusehen

B Vormischung Grundstoff und Additiv vor Ort als Konzentrat

In der Regel wird hier in Lagertanks (oder aber auch in IBCs) vorgemischt und die Mischung dann wie ein konfektioniertes Reinigungsmittelkonzentrat eingesetzt.

Vorteile:

- günstige Variante bezogen auf den Einkauf der benötigten Chemikalien
- keine aufwendige Dosiertechnik, verschiedene Abmischungen möglich
- keine Überwachung des Dosierverhältnisses nötig, da durch die Abmischung vorab das Verhältnis Grundstoff zu Additiv fixiert ist

Nachteile:

- im Konzentrat lösliche Additive sind i.d.R. etwas teurer durch die Notwendigkeit der Verwendung von Lösungsvermittlern; manche Stoffklassen können nicht in solchen Additiven verwendet werden
- größere Anzahl von Chemikalien im Hause
- Mischaufwand bzw. dafür notwendige Einrichtungen, vermehrter Umgang mit Chemikalien

Zielgruppe:

- große Verbraucher, die von einem großen Konzentrat tank aus viele Anlagen betreiben und nicht für jede dieser Anlagen eine aufwendige Dosiertechnik verwenden wollen
- mittlere Verbraucher, die die Abmischung in IBCs an verschiedene Verbrauchsstellen bringen müssen

C Bezug einer Vormischung von Grundstoff und Additiv

Die Tensid-Chemie bietet diese Variante für kleinere und mittlere Verbraucher an. Die Mischung wird nicht vor Ort beim Kunden durchgeführt, sondern als Dienstleistung von Tensid-Chemie bei einem Grundstofflieferanten bestellt. Tensid-Chemie lässt dabei seine löslichen Marken-Additive einmischen und verkauft dann diese deklarierte Mischung, die der Kunde wie ein konfektioniertes Mittel als Konzentrat einsetzen kann.



Vorteile:

- der Grundstoff legt logistisch keine weiten Wege zurück, günstigere Preisbasis als bei der konfektionierten Variante

Nachteile:

- in der Regel etwas teurer als getrennter Bezug
- in kleineren Gebinden als IBCs bei Tensid-Chemie nicht verfügbar

Zielgruppe:

- kleinere Betriebe und Betriebe mit Altanlagen

D Bezug von konfektioniertem Reiniger

Alle Wettbewerber bieten natürlich wie Tensid-Chemie fertig formulierte Reiniger an, die in der Regel auch markengeschützt sind.

Vorteile:

- konfektionierte Reiniger sind oft die beste Lösung für spezielle mittlere und kleinere Anlagen (z.B. Kupferreinigung) sowie für Nebenanlagen ohne Zentralversorgung

Nachteile:

- teurer aus der Sicht der Chemikalienkosten
- selten sind die Bestandteile des konfektionierten Reinigers zufällig optimal abgestimmt auf den gerade notwendigen Beitrag des Bestandteiles (Dispergierung der Härte, Entschäumerwirkung, Reinigungsunterstützung,), sodass der eine oder andere Bestandteil der Formulierung zwangsweise etwas verschwendet werden wird

Zielgruppe:

- kleinere Verbraucher bzw. Verbraucher mit spezifischen Anwendungen

Schluss

Die Tensid-Chemie hat schon vielen Kunden geholfen, die Chemiewirtschaft besser und auch kostengünstiger zu strukturieren bzw. zu planen. Diese Unterstützung betrifft natürlich nicht nur den hier aufgezeigten Aspekt, sondern auch die Beratung hinsichtlich Arbeitspunkten der CIP, Abwasserfragen, etc.

Da die grundsätzliche Entscheidung von vielen - auch lokalen - Gegebenheiten abhängt (Lagermöglichkeiten, Grundstoffversorgung – Wettbewerbssituation, technische Ausstattung, Betriebsart, Anlagenanzahl,), wird die beste Variante nur durch intensive Überlegungen und Kalkulationen gefunden werden.

Im Zuge des Kostendrucks in Milchbetrieben werden sich die Varianten mehr und mehr zu den komplexeren Varianten hin verschieben.

Insbesondere bei Umbauten oder Neuinvestitionen müssen diese Fragen von Beginn an geklärt werden, da falsche chemiewirtschaftliche Festlegungen auf Jahre hinaus eine Belastung darstellen. Unzureichend geplante Anlagen z.B. später auf getrennte Dosierung umzustellen und ins System einzubinden, ist später im laufenden Betrieb häufig mit großen Schwierigkeiten verbunden.

Die Tensid-Chemie wird Sie möglichst objektiv beraten, damit Sie für sich die richtige Entscheidung finden.

Die Tensid-Chemie bietet nicht nur mehrere Additive zur Lauge an, sondern baut zunehmend auch auf Additive zu Säuren. Neuerdings steht insbesondere ein Additiv zur Salpetersäure zur Verfügung, mit dessen Hilfe ein sehr effizienter saurer Einphasenreiniger kreiert werden kann.

Dr. Max Rainer, GF
Tensid-Chemie Vertriebsges.m.b.H.
Hans-Liebherr-Str. 25
A-6410 Telfs
office@tensid-chemie.at
www.tensid-chemie.com



Eine Veranstaltung mit vielen Freunden

Bereits zum elften Mal, anlässlich der internationalen Käsiade vom 8. bis 10. November 2012, trafen weitgereiste und heimische Butter- und Käsespezialitäten um den Kampf der Medaillen in Hopfgarten im Brixental aufeinander. Insgesamt wurden 350 Käse und 24 Butter aus bäuerlicher und gewerblicher Herstellung aus zehn verschiedenen Ländern zur Bewertung eingereicht und von einer 33-köpfigen Expertenjury einem strengen Ausleseverfahren unterzogen. Das Highlight war die Überreichung des „peak of quality“ – die Prämierung des besten Käses aus allen Goldmedaillengewinnern.

Mehr als 137 bäuerliche und gewerbliche Betriebe aus den Nationen Österreich, Schweiz, Ungarn, Kroatien, Deutschland, Kanada, Italien, Spanien, Liechtenstein und Slowenien gingen mit 350 Käseproben ins Rennen um die heißbegehrten Medaillen. Dr. Klaus Dillinger, Juryleiter der Käsiade, freute sich besonders über die fünfzehnprozentige Steigerung der Teilnahmen gegenüber der letzten Käsiade vor zwei Jahren. „Bei der Beurteilung der Käse wurde besonderer Wert auf Geschmack und Geschmeidigkeit der Käseproben gelegt. Verstärkt wurde die Jury durch Einkäufer der großen österreichischen

Handelsketten verstärkt, um ihnen zu zeigen, welche Vielfalt und Käseschätze in den Kellern der Käsereien und Sennereien schlummern“, berichtet Dr. Klaus Dillinger und weiter: „Um einer Medaille gerecht zu sein, muss das Produkt nicht nur fehlerfrei und hervorragend sein, sondern darüber hinaus noch einen besonderen Charakter und Geschmack aufweisen.“

Keine leichte Aufgabe für Dr. Klaus Dillinger, Direktor der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz und sein 33-köpfiges Juryteam aus so vielen Käseproben die besten zu prämiieren. Doch mit ihrem Know-how und dem Fachwissen rund um den Käse gelang es ihnen, nach einem Tag höchster Konzentration und viel Fingerspitzengefühl, sprichwörtlich 43 Käse zu vergolden. Die außergewöhnlich hohe Qualität der Käseköstlichkeiten machte es der Jury besonders schwer, die Medaillen zu vergeben. Die 53 Silbermedaillengewinner und 32 Käse, die mit Bronze ausgezeichnet wurden, unterschieden sich jedoch nur in Nuancen.

Heimische Käse hatten gegenüber den großen Käsemitbewerbern wie der Schweiz oder Italien deutlich die Nase vorne und brauchen



somit den internationalen Wettbewerb nicht zu scheuen. Auch Tirols Käse können sich sehen lassen und auf internationalen Niveau definitiv mithalten. 112 Tiroler Käse stellten sich der fachkundigen Bewertung und konnten sehr zur Freude von Landwirtschaftskammerpräsident Ing. Josef Hechenberger mit acht Mal Gold, 20 Mal Silber und neun Mal Bronze geehrt werden. „Es ist wichtig, dass sich unsere heimischen Käsehersteller dem harten internationalen Vergleich stellen, denn nur so kann eine permanente Qualitätsverbesserung sichergestellt werden“, fügte Dipl.-Ing. Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol hinzu.

In einer weiteren blinden Verkostungsrunde wurde aus allen Goldmedaillengewinnern DER beste Käse des Wettbewerbs gekürt – der „peak of quality“. Eines hatten alle „goldenen Käse“ gemeinsam: beispiellose Geschmeidigkeit und einen außergewöhnlich guten Geschmack. Die Auszeichnung der Agrarmarketing Tirol ging bei der 11. Käsiade an die A. & M. Kurmann AG der Käserei Tannen aus Gähwil in der Schweiz mit ihrem Schnittkäse „Schwingerkäse Kurz-Lätz“.

Seit der Gründung vor 150 Jahren stellt die Käserei Kurmann Bergkäse her. Im Jahr

2000 wurde die Käserei in A. & M. Kurmann AG umbenannt und wird seither von den Brüdern Alfred und Martin Kurmann geführt, die neben ihrem Käserjob auch im Vorstand des St. Galler Kantonalen Schwingerverbandes tätig sind. Schwingen ist eine Technik des Ringens, also ein Zweikampf zwischen zwei kräftigen Gestalten mit eigenen Regeln, Griffen und Schwüngen. Die „Bösen“, so werden die besten Schwinger bezeichnet, messen sich auf kleineren und größeren Schwingfesten und küren alle drei Jahre den Eidgenössischen Schwingerkönig an den Eidgenössischen Schwing- und Älplerfesten. Die Griffkombination „Kurz-Lätz“ im Schwingen ist eine Spezialität des Kirchbergers Daniel Bösch, Unspunnen-Sieger 2011. Ihre Passion für diesen Sport können die beiden muskelbepackten Käser, die zwar nicht mehr aktiv mitschwingen, aber immer noch in verschiedenen Verbänden tätig sind, sowieso nicht verbergen. Unter dem Motto „Zwei echt starke Persönlichkeiten“ lanciert Kurmann seit dem Frühjahr 2012 seine Produkte.

Für Dipl.-Ing. Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, ist es immer wieder eine Ehre, die Trophäe des „peak of quality“ zu überreichen: „Die Ansprüche dieser Veranstaltung an den Geschmack der



eingereichten Käse suchen europaweit ihresgleichen. Es ist daher eine Selbstverständlichkeit für die Agrarmarketing Tirol nur dem Besten der Besten den ‚peak of quality‘ zu überreichen.“

Die Kreativität der Käser und Käserinnen sind keine Grenzen gesetzt und somit wurde heuer der innovativste Käse erstmals mit dem Innovationspreis ausgezeichnet. Dabei ging es vor allem um neue Käsesorten und Geschmacksoppositionen, Reifungs- und Veredelungsarten, wobei der Erhalt des ursprünglichen Käsegeschmacks eine besondere Rolle spielt. Der Gewinner des ersten Innovationspreises der Käsiade ist die Käseerei Josef Pranz aus St. Georgen in Oberösterreich.

Josef Pranz absolvierte seine Ausbildung zum Käsemeister in Wieselburg, anschließend war er 25 Jahre als Produktentwickler für Schärndinger in der Käseerei Geinberg in Oberösterreich tätig. Neben seiner Arbeit für Schärndinger baute sich Josef Pranz privat ein zweites Standbein mit dem Schmankerlhof auf, wo eine kleine Schaukäserei entstand und neben Kühe auch Ostfriesische Milchschafe und Braune Gebirgsziegen gehalten wurden. Wie wertvoll dieses zweite Standbein war, zeigte sich, als die Käseproduktion in Geinberg eingestellt wurde und damit kein

Käsemeister mehr gebraucht wurde. Heute verarbeitet Josef Pranz täglich die Milch von über 120 Tieren. Er will mit seinen Produkten die Neugierde der Konsumenten wecken. Insgesamt sieben Käsearten hat er kreiert. Cremiger Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch zählt ebenso dazu wie „Schaf Royal“, ein Weichkäse nach Camembert-Art oder ein Rotkulturrkäse namens „Roter Prinz“. Liebhaber von Schnittkäse finden im Schafgouda ihren Genuss, Entdeckungsfreudige zieht es hingegen zu den drei Spezialkreationen „Schwarzer Prinz“, ein mit Asche affiniertes Weichkäse mit Chilifäden, „Ziegenpeter“, ein Ziegenweichkäse mit Weinblatt oder „Blauer Prinz“, ein Doppelschimmelkäse in Rollenform.

Die Ziegenfrischkäsepralinen mit Zwetschenfüllung und Nussmantel konnten den Gaumen der Jury durch die besondere Ausgewogenheit des Geschmacks, sowie den Erhalt des ursprünglichen Käsecharakters überzeugen. „Wir haben uns sehr über die rege Teilnahme in dieser besonderen Kategorie gefreut. Damit zeigt die Milchbranche ihre offene und zukunftsorientierte Sicht“, so Sebastian Wimmer, Obmann unseres Verbandes.

Bereits zum dritten Mal wurden die Medienvertreter eingeladen, ihren persönlichen Fa-



voriten unter den Top-Käsen der eingereichten Tiroler Bergkäsen von gewerblichen Betrieben zu finden. Der diesjährige Gewinner ist die Tirol Milch aus Wörgl mit ihrem eingereichten Bergkäse. „Der Medienpreis als Beliebtheitsverkostung zeigt, dass die Tirol Milch den Geschmack der Verkoster und Verkosterinnen getroffen hat. Dazu gratuliere ich ganz herzlich“, freut sich Dipl.-Ing. Wendelin Juen bei der Verleihung des Medienpreises der Agrarmarketing Tirol.

Eine weitere Neuheit stellt die diesjährige Butterprämie dar. Erstmals wurde eine Prämierung von Butter als wichtiges Veredelungsprodukt im Rahmen der Käsiade durchgeführt, um auf ihren hohen Stellenwert aufmerksam zu machen. Von den 24 eingereichten Butterproben konnten zwei mit Gold, sechs mit Silber und eine mit Bronze prämiert werden. Dieses Ergebnis zeigt in beeindruckender Weise die exzellente Qualität sowohl der bäuerlichen als auch der gewerblichen Butterhersteller.

Ganz besonders bedanken möchten wir uns bei den sieben Schüler und Schülerinnen der

Berufsfachschule, die uns tatkräftig bei der Erstellung des grandiosen Käsebuffets am Freitag unterstützt haben, dass dieses Mal von den Lehrern Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam, Christian Wieser und Stefan Schweinberger gestaltet wurde.

Wie üblich wurde das Buffet geplündert. Es blieb nicht viel übrig und den Gästen haben Käse und Wein sichtlich gemundet.

Die Schüler der Tiroler Berufsfachschule haben ihre Käsekompetenz wahrlich unter Beweis gestellt: das sie Käse nicht nur produzieren sondern diesen auch richtig präsentieren und vermarkten können.

Der Käsemarkt an beiden Tagen war wieder ein voller Erfolg. Besonders gefreut hat uns die Tatsache, dass die Schüler der eingeldenden Schulklassen richtig begeistert von der Führung waren und auch ihr Taschengeld in Käse angelegt haben.

Eine Entwicklung, die wir sehr gerne sehen: junge Menschen essen wieder gerne guten Käse.



erste Reihe von links: Sandra Lichtenöcker, Lisa Maria Fuchs, Katharina Fechtig

zweite Reihe von links: Obmann Sebastian Wimmer, Höflmaier Thomas, Markus Furtner, Charles Lindeque, Manfred Gletthofer, Geschäftsführer Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

KÄSI ADE

Preisträger

8. bis 10. November 2012
Hopfgarten in Tirol, Österreich

peak of quality

A. & M. Kurmann AG

Gähwil

Schwingerkäse Kurz-Lätz

Medienpreis

Berglandmilch eGen, Werk Wörgl

Wels

Tiroler Bergkäse

Innovationspreis

Käserei Pranz

St. Georgen b.Obg. Ziegenkäse-Pralinen

Gewerbliche Produzenten

Österreich

Gold

Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Alpenzeller Premium
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Weinkäse
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Gauertaler
Kärntnermilch	Spittal / Drau	BIO + Rahmkäse
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Zwergkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kärntnermilch Teebutter
Sennerei Hittisau	Hittisau	Hittisauer Bergkäse mild
Sennerei Schnifis	Schnifis	Der echte Schnifner Bergkäse
Bergsennerei Lutzenreute	Eichenberg	Vorarlberger Premium Bergkäse G.U., mindestens 10 Monate gereift
Berglandmilch eGen, Ennstal Milch	Wels	Schärddinger Affineur Rosso
Berglandmilch eGen, Werk Wörgl	Wels	Tiroler Tilsiter 45 %
Berglandmilch eGen, Werk Wörgl	Wels	Tiroler Felsenkeller Käse
Sebastian Danzl`s Sennerei	Schwendt	Schwendter Bio Bierkas
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz	Rotholz	Rotholzer Camembert

Silber

Weizer Schafbauern	Weiz	Gutenberger Camembert
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse Laib
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Edelziege
Biosennerei Kolsass	Kolsass	Bio Tiroler Gold
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kärntnermilch Steinpilzbutter
Obersteirischen Molkerei eGen	Knittelfeld	Steirischer Bergkäse

Berglandmilch eGen, Werk Aschbach	Wels	Schärtinger Sommerbutter
Berglandmilch eGen, Ennstal Milch	Wels	Schärtinger Österkron
Berglandmilch eGen, Werk Lienz	Wels	Graf Görz
Berglandmilch eGen, Werk Wörgl	Wels	Tiroler Adler
Berglandmilch eGen, Werk Wörgl	Wels	Kaiser Max
Sebastian Danzl's Sennerei	Schwendt	Bio Tilsiter Gourmet
Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Teichalmer
Sennereigenossenschaft Hatzenstädt	Niederndorferberg	Almbauernkäse
Käserei Stift Schlierbach GesmbH & Co KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio Schloßkäse 35 %
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz	Rotholz	Rotholzer Ziegencamembert
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz	Rotholz	Rotholzer Edeltilsiter
Berglandmilch eGen, Werk Wörgl	Wels	Tilsiter Stange

Bronze

Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Tyroler Raclette
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Salzburger Almhüttenkäse
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Sura Käs
Kärntnermilch	Spittal / Drau	Mölltaler Almkäse
Kärntnermilch	Spittal / Drau	Kärntner Rahmkäse
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse mini
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Schafkäse
Dorfsennerei Schlins	Schlins	Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate gereift
Obersteirischen Molkerei eGen	Knittelfeld	Erzherzog Johann
Lieb Thomas GmbH	Weerberg	Lieb-Graukäse
Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.	Henndorf	Salzburger Bauernkäse
Berglandmilch eGen, Werk Lienz	Wels	Sirius Stangerl Camembert
Käserei Stift Schlierbach GesmbH & Co KG	Schlierbach	Schlierbacher Bio Schafcamembert
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Ja natürlich Ziegengouda
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz	Rotholz	Rotholzer Hirtenkäse

Deutschland

Gold

Käserei Champignon	Lauben / Allgäu	Hochgenuß zart schmelzend
Käserei Champignon	Lauben / Allgäu	Rougette Torte
Käserei Champignon	Lauben / Allgäu	Cambozola Torte
Käserei Champignon	Lauben / Allgäu	Montagnolo
Sennerei Grünenbach	Grünenbach	Baldaufs Wildblumen Käse

Silber

Käserei Monte Ziego	Teningen	Schwarzwälder Kirsch Käse
Käserei Monte Ziego	Teningen	Ziegenfrischkäse in Olivenöl mit Kräuter
Bio Alpenkäse GmbH	Erling / Andechs	Andechser Natur Bio-Ziegencamembert
Bio Alpenkäse GmbH	Erling / Andechs	Andechser Natur Bio- Bergblumen Käse

Bronze

Käserei Monte Ziego	Teningen	Ziegencamembert
Minikäserei Missen-Berger Käs Köpfe	Missen-Wilhams	Bergstätter Butterkäse

Italien

Gold

Sennereigenossenschaft Algund Landwirtschaftliche Gesellschaft	Algund	Algunder Ziegenbutter
Milchhof Brixen Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft - Brimi	Vahrn	Brimi Mozzarella Laktose Frei Kugel 125 g Beutel
Milchhof Brixen Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft - Brimi	Vahrn	Brimi Ovoline 200g Becher
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Almkönig

Silber

Sennereigenossenschaft Algund Landwirtschaftliche Gesellschaft	Algund	Algunder Graukäse
Sennereigenossenschaft Algund Landwirtschaftliche Gesellschaft	Algund	Algunder Butter
Milkon Südtirol	Bozen	Mascarpone Mila
Milkon Südtirol	Bozen	Weinkäse Lagrein
Milchhof Brixen Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft - Brimi	Vahrn	Brimi BIO Butter 175g Süßrahmbutter aus biologischer Landwirtschaft
Milchhof Brixen Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft - Brimi	Vahrn	Brimi Ricotta 250g Becher
Milchhof Brixen Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft - Brimi	Vahrn	Brimi Mozzarella 125g Beutel
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Stilfser DOP g.U.
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Vinschgauer Bergbauernkäse
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Burgeiser Classic

Bronze

Milkon Südtirol	Bozen	Alta Badia
Caseificio Elda SRL	Vestenanova (VR)	Ricotta Misto Pecora
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Gran Zebru (Stange)
Sennerei Burgeis Genossenschaft und Landwirtschaftliche Gesellschaft	Mals	Burgeiser Premium

Schweiz

Gold

Käserei Mosnang	Mosnang - SG	Emmentaler Switzerland AOC
Rüdisüli Franz, Käserei Rüttiberg	Rufi	Rohmilch Tilsiter Switzerland
Käserei Rohrenmoos	Lömmenschwil	Rahmtaler
A. + M. Kurmann AG	Gähwil	Schwingerkäse Kurz-Lätz
A. + M. Kurmann AG	Gähwil	Gähwiler Bergkäse
BIO-Käserei Maseltrangen	Rufi	Rohmilch Tilsiter Switzerland
Käserei Geiss	Geiss	Emmentaler AOC
Gerhard Sinnesberger	Gams	Original Schweizer Rohmilch Rahmtaler
Käserei Nesslau	Nesslau	Appenzeller - Surchoix
Käserei Nesslau	Nesslau	Toggenburger mild
Käserei Nesslau	Nesslau	Toggenburger rustico
Käserei Neuwies	Lütisburg	Helvetikus

Silber

Käserei Mosnang	Mosnang - SG	Kräutertraum
Käserei Gupfen	Wiezikon bei Sirnach	Rohmilch Tilsiter Switzerland
Käserei Bräagg	Bazenheid	Rohmilch Tilsiter Switzerland
Käserei Zwiesel	Libingen	Rohmilch Tilsiter Switzerland
Käserei Flüeler	Alpnach Dorf	Parmino
Käserei Mettler	Müselbach	Firstkönig Bio
Käserei Lenggenwil	Lenggenwil	Appenzeller - Surchoix

Bronze

Käserei Bütschwil	Bütschwil	Roter Teufel extra
Käserei Oberwil	Oberwil bei Büren	AOC Bio Emmentaler Switzerland
Käserei Künten	Künten	Urchrüter konventionell

Slowenien

Silber

Ljubljanske Mlekarne D.D.	Ljubljana	JOST smoked cheese
---------------------------	-----------	--------------------

Kroatien

Gold

Sirana Gligora d.o.o.	Island of Pag	Paski Sir
-----------------------	---------------	-----------

Bronze

Sirana Gligora d.o.o.	Island of Pag	Zigljen
-----------------------	---------------	---------

Bäuerliche Produzenten**Österreich****Gold**

Elisabeth Resch Erbhof Schwoicherbauer	Wörgl	Lauchspitz
Hofkäserei Huber	Galtür	Galtürer Edelweiss
Milko Feinkäserei	Terfens	Bio Brie
Käserei Pranz	St. Georgen b.Obg.	Ziegenkäse-Pralinen
Sennerei Leitner	Tulwitz	Arzberger Aurum

Silber

Brixentaler Holzalm	Hopfgarten/Brixental	Holzalm-Almbergkäse 2012
Elisabeth Resch Erbhof Schwoicherbauer	Wörgl	Höllenspitz
Alpe Gamperdona	Nenzing	Gamperdona-Alpkäse
Hofkäserei Huber	Galtür	Galtürer Almkäse
Pernlochner Anna	Axams	Sauerrahmbutter
Pernlochner Anna	Axams	Knoblauchbällchen in Öl
Milko Feinkäserei	Terfens	Bio Gambrinus
Mattigtaler Hofkäserei	Seekirchen	Mattigtaler Bio-Camembert
Hofkäserei Schörgerer	Oberndorf	Meck Meck
Käserei Engalm	Terfens	Enger Almtilsiter
Käserei Engalm	Terfens	Enger Almbutter

Bronze

Agrargemeinschaft Schönangeralm Figerhof	Auffach Kals / Großglockner	Bergkäse Almperiode 2012 Glocknerkugeln
Hofkäserei Huber	Galtür	Galtürer Aschenputtel
Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Käsebällchen

Deutschland**Bronze**

Minikäserei Missen-Berger Käs Köpfe	Missen-Wilhams	Bergstätter Butterkäse
-------------------------------------	----------------	------------------------

Schweiz

Gold

Alpschaukäseerei Schwägalp Urnäsch Schwägalpkäse

Bronze

Sennerei Knaus Unterwasser Knaus Hofbutter
Sennerei Knaus Unterwasser Bloderkäse

Spanien

Silber

HNOS.Audicana Saez De Bikuna S.C. Guerenu Basondo

Bronze

FCO. Jabier Munoa Zerain Basazabal

Ungarn

Gold

Bicskei MG ZRT Bicske Türo Juci

Silber

Bicskei MG ZRT Bicske Türo Gyuri Türo Buci



Einer der profiliertesten Vertreter der Tiroler Milchwirtschaft konnte vor kurzem die Vollendung seines siebzigsten Lebensjahres feiern: Dipl.-Ing. Hans Partl, langjähriger Direktor der – damals noch selbständigen – Tirol Milch.

Der am 5. Juli 1942 als jüngstes von sechs Kindern geborenen Hans Partl, hat schon früh gelernt, den Fleiß vor den Preis zu setzen.

Die elterliche Landwirtschaft in Afling bei Kematen wurde traditionell dem ältesten Bruder Franz übergeben. Nach fünf Jahren Mitarbeit am elterlichen Hof besuchte Hans Partl die Landwirtschaftliche Mittelschule in Irdning in der Steiermark, absolvierte den Präsenzdienst und begann das Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien.

Nach Abschluss des Studiums und abgelegter Revisorenprüfung begann er 1972 seine Tätigkeit beim Tiroler Raiffeisenverband und wechselte als 32-jähriger in den Milchhof Innsbruck. Er wurde 1977 zum Geschäftsführer bestellt.

Die Wurzeln der Molkerei in Innsbruck reichen bis in das Jahr 1935 zurück, die Geburtsstunde der Tirol Milch war aber erst 1991 – nach der Fusion mit der Inntal Milch Wörgl entstand das leistungsfähige bäuerliche Unternehmen Tirol Milch.

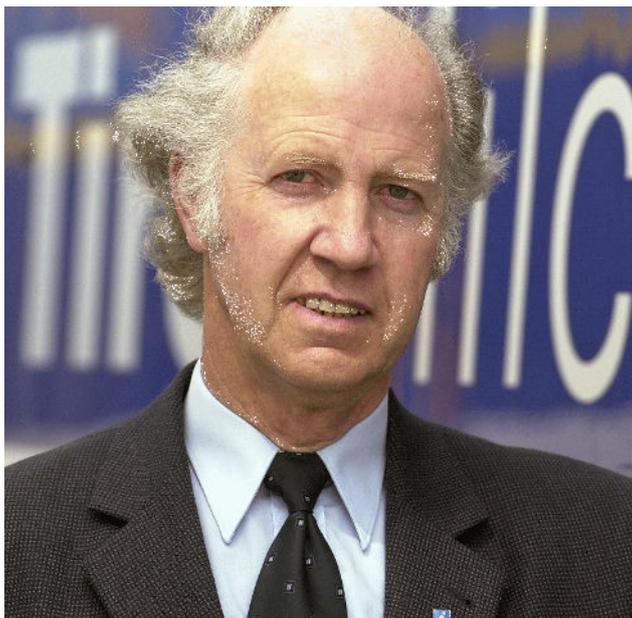
Es folgte die Aufnahme von weiteren Molkereien und Käsereien in die Genossenschaft: 1992 wurden die Rotholzer Bauern aufgenommen, 1994 die Milchlieferanten von St. Johann und Kitzbühel, zuletzt auch die Osttiroler Molkereigenossenschaft in Lienz.

Damit lieferten 2004 5.500 Bauern 220 Millionen Liter Milch an die Tirol Milch, die von 316 Mitarbeitern verarbeitet, verpackt und

verteilt wurden und der Umsatz stieg auf 144 Millionen Euro.

Im Juli 2004 übergab Hans Partl nach 27-jähriger Tätigkeit als Geschäftsführer der Tirol Milch das Ruder an seinen damaligen Assistenten Dipl.-Ing. Andreas Geisler.

Kommerzialrat Dipl.-Ing. Hans Partl



ein Siebziger

Für sein Vierteljahrhundert im Dienst der Tiroler Wirtschaft im allgemeinen und der Tiroler Milchwirtschaft im besonderen ist Dipl.-Ing. Hans Partl vielfach ausgezeichnet worden. Unter anderem mit dem Titel Kommerzialrat und dem Verdienstkreuz des Landes Tirol.

Hans Partl wurde auch zum Käseritter geschlagen und somit in die huldvollen Reihen des Käseadels erhoben.

Bei den verschiedenen Feiern betonte Direktor Part stets, dass er sich über diese hohe Auszeichnung freue, diese

aber als Auszeichnung für das gesamte Unternehmen Tirol ansehe. Denn ohne den Einsatz aller Mitarbeiter, die gute Zusammenarbeit der Funktionäre und der Geschäftsleitung und die Unterstützung durch die Bauern als Eigentümer der Tirol Milch wäre dieser Erfolg nicht möglich.

Da er nicht nur ein bekannter und bewährter Molkereifachmann und Unternehmer, sondern auch schon lange Mitglied unseres Verbandes war und unsere Bemühungen tatkräftig förderte, verlieh der Vorstand ihm 2004 die Ehrenmitgliedschaft.

Dem Jubilar wünschen wir im Namen unseres Verbandes alles Gute und vor allem Gesundheit.

Die Galanacht des Käses



Käse Kaiser 2013

Ein etwas anderer Käsewettbewerb ist der „Käse Kaiser“, bei dem die Auszeichnungen am 21. November 2012 im Palais Ferstel in Wien verliehen wurden.

Vor 17 Jahren, im Jahr 1996, wurde dieser Wettbewerb von der Agrarmarkt Austria ins Leben gerufen.

Angelehnt ist er an die „Oscar“-Verleihung in Hollywood. Da aber der Name „Oscar“ geschützt ist, heißt die Statue „Käse-Kaiser“. Aber wie der „Oscar“ wird der „Käse-Kaiser“ jedes Jahr in einem prunkvollen Rahmenprogramm und einem herrschaftlichen Ambiente verliehen.

Die Nominierungen für die Kategorie Sorten (Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse) werden mittels Blindverkostung der eingereichten Käse durch eine Expertenjury ermittelt. In der Jury sitzen Vertreter des Handels, der Gast-

ronomie, Experten auf dem Gebiet der Käseproduktion, Journalisten, Käsesommeliers und Mitarbeiter der Agrarmarkt Austria.

Produktion, Qualität und Konsum von Käse haben in Österreich in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen. AMA-Marketing-Geschäftsführer Stephan Mikinovic erinnerte bei der Käse-Kaiser-Gala daran, dass bei seinem Amtsantritt vor rund 20 Jahren in Österreich gerade einmal an die 100 verschiedene Käsesorten produziert wurden. Heute seien es rund 360, als (fast) für jeden Tag im Jahr eine. Die Jury für den Käse-Kaiser 2013 hatte exakt 169 Käse zu beurteilen

Den Käsesommelier des Jahres kürt der Käsesommelierversuch. Käsesommeliers geben auch ihr Urteil zur schönsten Käsevitrine ab.

Vor 300 Gästen geladenen Gästen gingen bei der Käse-Kaiser-Gala die Auszeichnungen an:

Kategorie Frischkäse

Schärdinger Gervais natur

Berglandmilch eGen, Betrieb Aschbach (NÖ)

Kategorie Weichkäse

Schärdinger Österkron

Ennstal Milch KG, Betrieb Gröbming (Stmk.)

Kategorie Schnittkäse mild-fein

Gmundner Milch Traunstein König

Gmundner Molkerei reg. GmbH, Gmunden (OÖ)

Kategorie Schnittkäse g'schmackig

Ländle Mostkäse

Vorarlberg Milch eGen, Feldkirch (Vbg.)

Kategorie Schnittkäse würzig-kräftig

Schärdinger Raclette

Berglandmilch eGen, Betrieb Voitsberg (Stmk.)

Kategorie Hartkäse

Mölltaler Almkäse

Kärntnermilch reg. Gen.mbH, Spittal an der Drau (Ktn.)

Kategorie Käsespezialitäten

Rupp Vorarlberger Bergkäse, 12 Monate gereift
Rupp AG, Hörbranz (Vbg.)

Kategorie Innovationen

Sirius Stangerl mit Rotkultur
Tirol Milch Wörgl GmbH, Betrieb Lienz (Tirol)

Kategorie Beliebtester österreichischer Käse in Deutschland

Pfefferrebell
Sulzberger Käse Rebellen, Thüringerberg (Vbg.)

Kategorie Schönste Käsevitrine Lebensmittelhandel bis 600 Quadratmeter

Billa AG
Kärntner Straße 18, 8580 Köflach (Stmk.)

Kategorie Schönste Käsevitrine Lebensmittelhandel von 601 bis 1600 Quadratmeter

EH Spar
Marktplatz 1, 8152 Stallhofen (Stmk.)

Kategorie Schönste Käsevitrine Lebensmittelhandel von 1601 bis 2600 Quadratmeter

Merkur
Bruno Kreiskystraße 25, 9500 Villach (Ktn.)

Kategorie Schönste Käsevitrine Lebensmittelhandel über 2600 Quadratmeter

Maximarkt
Gunskirchener Straße 7, 4600 Wels (OÖ)

Käsesommelier des Jahres

FL Dipl.-Päd. Otmar Stellner
Diplom-Käsesommelier an Schulen, Küchenmeister

Ehrenkäsekaiser

Gerhard Woerle
Geschäftsführer Gebrüder Woerle



Gerhard Woerle hat in bemerkenswerter Art und Weise sein ganzes Leben dem Produkt Käse verschrieben. Schon als Kind hat er im elterlichen Betrieb die Liebe zur Käserei entdeckt. Seine enorme fachliche Kompetenz, die er unter anderem in den Molkereifachschulen Wolfpassing, Weihenstefan bei München und Weiler im Allgäu erwarb, stellt er seit nunmehr 51 Jahren tagtäglich erfolgreich im Familienbetrieb unter Beweis. Durch sein großes Engagement und viel Liebe zum Beruf ist es ihm gelungen, den Betrieb seiner Vorfahren innerhalb kürzester Zeit zu einer der größten Privatkäsereien Österreichs heranwachsen zu lassen. Trotz seiner ausfüllenden Tätigkeit als Betriebsinhaber fand er immer noch Zeit, sich für die Interessen seines Berufsstandes einzusetzen, wofür ihm 1997 das „Große Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“ verliehen wurde. In all den Jahren, die er mit Leib und Seele dem Käse verschrieben hat, war er sich immer seiner großen Verantwortung bewusst und hat dabei nie darauf vergessen, woher die Milch für die wertvollen Käsespezialitäten kommt: unermüdlicher Einsatz für die Salzburger Landwirtschaft, jahrzehntelanger persönlicher Kontakt zu seinen Bauern sowie große Dankbarkeit für das kostbare Gut Natur zeichnen diese Persönlichkeit aus. Er hat mit seinem Lebenswerk Beeindruckendes für die österreichische Milchwirtschaft geleistet und sein Herz schlägt für den Käse!

Ehrenkäsekaiser

Spar Akademie



Die Spar Akademie hat mit langer Tradition 1906 den Grundstein für ein Aushängeschild im österreichischen Lebensmittelhandel gelegt. Inzwischen nehmen 330 Lehrlinge aus 25 Nationen und Volksgruppen, die 23 verschiedene Sprachen sprechen und 12 Glaubensgemeinschaften angehören die Angebote dieser Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht in Anspruch. Dort wurde vor drei Jahren begonnen ein eigenes Ausbildungstool zu entwickeln, das die Käsetheke künftig zu noch mehr Erfolg führen sollte. Nach ersten Pilotlehrgängen haben inzwischen österreichweit über 1.300 Jugendliche die Ausbildung zum Käseexperten absolviert. Fix in den Lehrplan aufgenommen hat die einzigartige modulare Ausbildung, durchgeführt von Fachtrainern der SPAR-Akademie unter Leitung von Komm. Rat Dir. Jörg Schielin bei den Jugendlichen schnell an großer Beliebtheit gewonnen. Die Ausbildung erstreckte sich über drei Monate und umfasst Praxisseminare zum Erlernen aller notwendigen Handgriffe, umfangreiche schriftliche Unterlagen sowie Verkostungsprogramme zum konkreten Kennenlernen der Käsesorten. Begleitet wurde die Ausbildung von Zwischenprüfungen und einer Abschlussprüfung zum bzw. zur Käse-ExpertIn. Wir gratulieren der SPAR Akademie ganz herzlich zu dieser Pionierleistung

Hohe Auszeichnung für Dr. Mikinovic



Dr. Stephan Mikinovic, der seit fast 20 Jahren die Geschicke des rot-weiß-roten Agrarmarketings leitet - anfangs als Vorstand in der AMA, seit 1995 als Geschäftsführer des eigenständigen Tochterunternehmens - und dessen Funktionsperiode mit Jahresende ausläuft, wurde von Minister Berlakovich mit dem Großen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich ausgezeichnet. Unserem Mitglied gratulieren wir hiermit sehr herzlich

Ausbildung in Milchwirtschaft und Molkereiwesen

In Österreich, Deutschland und der Schweiz hat die Aus- und Weiterbildung von Fachleuten in Milchwirtschaft und Molkereiwesen eine lange Tradition.

In den letzten zwanzig Jahren hat der enorme Strukturwandel im Molkereiwesen zu starken

Änderungen im System der Aus- und Weiterbildung geführt.

Die Auszubildenden kommen aus immer größeren Betrieben und haben daher keinen unmittelbaren Produktkontakt während der Produktion von Milch- und Käseerzeugnissen.



Sechs Leistungsabzeichen (1 x Gold, 5 x Silber) beim Lehrlingswettbewerb am 29. Juni 2012

erste Reihe von links die Preisträger: Bettina Lurger (Niederösterreich), Regina Luginger (Salzburg), Martina Weiß (Oberösterreich), Yaser Yilmaz (Oberösterreich), Jakob Sieber (Vorarlberg), Marvin Mitterhuemer (Niederösterreich)

zweite Reihe die Prüfungskommission: Christoph Stöckl (Wirtschaftskammer), Gerald Rammesmayr, Direktor Kurt Wimmer, Reinhard Moser und Bernhard Kupfner

Daneben wird in Kleinbetrieben und auf Almkäsereien immer noch ein sehr großer Anteil der Arbeit von Menschenhand verrichtet.

In diesen Kleinbetrieben wird die Käseproduktion mit allen Sinnen erfahren.

Aber auch wenn die Betriebe größer werden und der Druck zunimmt, es ist nicht die Quantität sondern immer noch die Qualität gefragt. Qualitativ hochstehende Produkte sind das A und O in jedem Verarbeitungsbetrieb. Innovative Produkte und Spezialitäten sind das Standbein sowohl gewerblicher wie auch industrieller Verarbeitungsbetriebe.

Am Anfang steht die Milch und am Ende ein fertiges Produkt. Dazwischen liegt viel Arbeit, verbunden mit Liebe zum Rohstoff und Präzision im täglichen Schaffen.

So sind eine gute Grundbildung und eine aktive Weiterbildung eine wichtige Voraussetzung, um auch in Zukunft in der Milchwirtschaft zu bestehen.

Diesen Anforderungen mit Erfolg gestellt haben sich die Absolventen der Tiroler Fachberufsschule Wörgl-Rotholz und der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz.

Beim Lehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer konnten die Lehrlinge im 3. Lehrjahr der nicht alltäglichen Berufsausbildung zu Molkereifachmann/frau ihre besonderen Fähigkeiten und Stärken unter Beweis stellen.

Wir gratulieren den zukünftigen Molkereifachfrauen und Molkereifachmännern und wünschen weiterhin viel Freude am Beruf.



Viermal Triple A (Auszeichnung Lehrlingswettbewerb, Abschlusszeugnis, Lehrabschlussprüfung) und weitere Topleistungen von 23 neuen milchwirtschaftlichen Facharbeiter/innen bei der Lehrabschlussprüfung am 6. Juli 2012 in Rotholz

World Cheese Awards 2012

Ein zehn Monate gereifter Bergkäse aus Vorarlberg wurde beim weltgrößten Käsewettbewerb am 28. November 2012 in Birmingham (Großbritannien) mit einer "Super-Goldmedaille" ausgezeichnet. Dieses Produkt der Käserei Rupp AG, hergestellt von der Bergsennerei Lutzenreute, wurde bei den World Cheese Awards 2012 damit auch in die Riege der 55 weltbesten Käse aufgenommen. Zum World Champion und damit Gesamtsieger erklärte die international zusammengesetzte Fachjury einen "Manchego DO Gran Reserva" aus Spanien.

Insgesamt waren 2781 Käse aus rund 30 Ländern zur Bewertung eingereicht worden, davon ein Viertel aus dem Vereinigten König-

reich (UK). Österreich war mit organisatorischer Unterstützung durch AMA Marketing mit 72 Käsen in Birmingham vertreten und errang 23 Medaillen, darunter ein Mal Supergold, vier Mal Gold, sieben Mal Silber und elf Mal Bronze. 2011 waren 27 österreichische Käse in die Medaillenränge gekommen.

Besonders kräftig "abgeräumt" hat auch dieses Jahr mit 50 Medaillen die Schweiz. Zum Vergleich: Italien scheint in der Preisträgerliste 38 Mal auf, Frankreich 26 Mal und Deutschland 16 Mal.

Hier die Liste der österreichischen Medaillengewinner bei den World Cheese Awards 2012:

Super Gold

Mountain Cheese, zehn Monate gereift, PDO	Käserei Rupp (Bergsennerei Lutzenreute, Vbg.)
---	---

Gold

Murtaler	Obersteirische Molkerei
Ländle Weinkäse	Vorarlberg Milch
Schärdinger Affineur Kracher Petit	Berglandmilch
Schnifner Bergkäse	Sennerei Schnifis, Vbg.

Silber

Gmundner Berg Premium	Gmundner Molkerei
Hubaner Original	Sennerei Huban, Vbg.
Steirischer Bergkäse	Obersteirische Molkerei
Mölltaler Almkäse	Kärntnermilch
Vorarlberger Bergkäse g.U., 10 Monate gereift	Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung
Alma Mountain Cheese, 3 M. gereift, PDO	Käserei Rupp (Bergsennerei Hinteregg, Vbg.)
Alma Mountain Cheese, 10 M. gereift, PDO	Käserei Rupp (Bergsennerei Lutzenreute, Vbg.)

Bronze

Gmundner Milch Traunkirchner Raclette	Gmundner Molkerei
Kärntner Rahmkäse	Kärntnermilch
Bio Rahmkäse	Kärntnermilch
Woerle Der Mondseer	Gebrüder Woerle
Kaiser Max	Tirol Milch/Berglandmilch
Schärdinger Asmonte	Berglandmilch
Schärdinger Bio Bergfex	Berglandmilch
Alma Mountain Cheese, 6 M. gereift, PDO	Käserei Rupp (Bergsennerei Lutzenreute, Vbg.)
Vorarlberger Bergkäse	Vorarlberg Milch
Vorarlberger Heumilchbergkäs g.U.	Sennerei Kriechere Bezau
Hubaner Original	Sennerei Huban, Vbg.

Ein Weihnachten in einem Waisenhaus

von Christina Oberfeld, nach einer wahren Geschichte aus der Zeit zu Beginn des vorigen Jahrhunderts

Schon als kleiner Junge hatte ich meine Eltern verloren und kam in ein Waisenhaus in der Nähe von London. Es war mehr ein Gefängnis.

Wir mussten 14 Stunden täglich arbeiten - im Garten, in der Küche, im Stall, auf dem Felde.

Kein Tag brachte eine Abwechslung und im ganzen Jahr gab es für uns nur einen einzigen Ruhetag.

Das war der Weihnachtstag.

Dann bekam jeder Junge eine Apfelsine zum Christfest. Das war alles, keine Süßigkeiten, kein Spielzeug. Aber auch diese eine Apfelsine bekam nur derjenige, der sich im Laufe des Jahres nichts hatte zu schulden kommen lassen und immer folgsam war.

Die Apfelsine an Weihnachten verkörperte die Sehnsucht eines ganzen Jahres.

So war wieder einmal das Christfest herangekommen. Aber es bedeutete für mein Knabenherz fast das Ende der Welt. Während die anderen Jungen am Waisenvater vorbeisritten und jeder seine Apfelsine in Empfang nahm, musste ich in einer Zimmerecke stehen und zusehen.

Das war meine Strafe dafür, dass ich eines Tages im Sommer hatte aus dem Waisenhaus weglaufen wollen. Als die Geschenkverteilung vorüber war, durften die anderen Knaben im Hofe spielen.

Ich aber musste in den Schlafraum gehen und dort den ganzen Tag über im Bett liegen bleiben. Ich war tieftraurig und beschämt. Ich weinte und wollte nicht länger leben.

Nach einer Weile hörte ich Schritte und im Zimmer. Eine Hand zog die Bettdecke weg, unter der ich mich verkrochen hatte. Ich blickte auf. Ein kleiner Junge namens William stand vor meinem Bett, hatte eine Apfelsine in der rechten Hand und hielt sie mir entgegen. Ich wusste nicht, wie mir geschah.

Wo sollte eine überzählige Apfelsine hergekommen sein?

Ich sah abwechselnd auf William und

auf die Frucht und fühlte dumpf in mir, dass es mit der Apfelsine eine besondere Bewandnis haben müsse. Auf einmal kam mir zu Bewusstsein, dass die Apfelsine bereits geschält war, und als ich näher hinblickte, wurde mir alles klar, und Tränen kamen in meine Augen, und als ich die Hand ausstreckte, um die Frucht entgegenzunehmen, da wusste ich, dass ich fest zupacken musste, damit sie nicht auseinanderfiel.

Was war geschehen? Zehn Knaben hatten sich im Hof zusammengetan und beschlossen, dass auch ich zu Weihnachten meine Apfelsine haben müsse. So hatte jeder die seine geschält und eine Scheibe abgetrennt und die zehn abgetrennten Scheiben hatten sie sorgfältig zu einer neuen, schönen runden Apfelsine zusammengesetzt. Diese Apfelsine war das schönste Weihnachtsgeschenk, das ich je in meinen Leben bekam. Sie lehrte mich, wie trostvoll echte Freundschaft, echte Menschlichkeit sein kann.



Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt

