

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

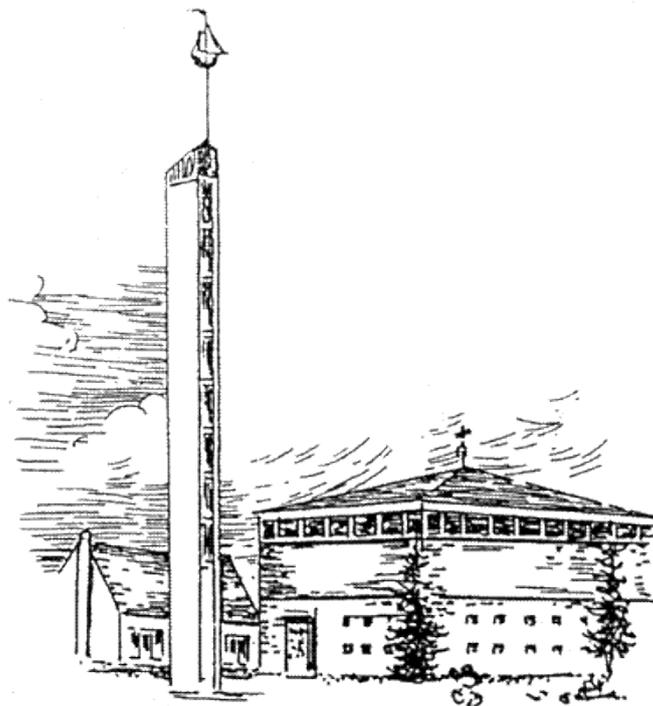
2/2014

	<p>Mehr Blumenpracht geht nicht Nachlese zum Frühsommerausflug auf die Junsalm – Stoankasern</p>
Personelles	<p>† Franz MAISLINGER † Martin STRASSER † Andreas WALKNER</p>
	<p>Nachlese zur Vollversammlung 12. September 2014, Wörgl</p>
Fachartikel	<p>Herkunfts- und Qualitätsnachweis von Milch und Milchprodukten mit Nah-Infrarotspektroskopie</p>
	<p>12. internationale Käsiade 6. bis 8. November 2014, Hopfgarten</p>
Erzählung	<p>Das Weihnachtsevangelium des kleinen Markus Margarete Kubelka</p>

Ausgeladen

Ein Farbiger wünschte, in eine New Yorker Gemeinde aufgenommen zu werden. Der Pfarrer war reserviert. "Tja", sagte er, "da bin ich nicht sicher, ob es unseren Gemeindemitgliedern recht sein würde. Ich schlage vor, Sie gehen erst mal nach Hause und beten darüber und warten ab, was Ihnen der Allmächtige dazu zu sagen hat."

Einige Tage später kam der Farbige wieder. Er sagte: "Herr Pfarrer, ich habe Ihren Rat befolgt. Ich sprach mit dem Allmächtigen über die Sache, und er sagte zu mir: Bedenke, dass es sich um eine sehr exklusive Kirche handelt. Du wirst wahrscheinlich nicht hineinkommen. Ich selbst versuche das schon seit vielen Jahren, aber bis jetzt ist es mir noch nicht gelungen."





Mehr Blumenpracht geht nicht

Unser heuriger Ausflug auf die Stoankasernkäserei in der Junsalm konnte zeitlich nicht besser geplant sein. Die Natur war im vollen Farbenrausch – zuerst das Grün der Gräser, dann das Rot des Almrausch, Gelb vom Hornklee, Violett wie das Knabenkraut, dazwischen noch weiße Schneefelder und natürlich Blau von Enzian und Schusternagelen, dazu noch weitere Farbtupfer von Primeln und anderen Alpenblumen, deren Namen mir nicht sofort gegenwärtig sind.

Aus Erfahrung unserer Exkursion 2009 haben wir gelernt, dass der Weg mit Standardautomobilen nicht wirklich ratsam für Unterboden und Getriebe ist. Deshalb treffen wir uns am Donnerstag, den 26. Juni 2014, am Parkplatz des Höhlensteinhotels und fahren mit dem Allradwandertaxi auf die Alm. Da wir höher sitzen und niemand fahren und auf den Schotterweg achten muss, können wir so

bereits prächtige Ausblicke genießen.

Die Junsalm ist eine Agrargemeinschaftsalm im Gemeindegebiet von Tux und erstreckt sich von der Tuxer Landesstraße in Juns (das Almgebiet beginnt wirklich an der Straße hinter dem Hotel Höhlenstein) hinauf auf eine Seehöhe von bis zu 2.500 Meter und umfasst eine Almfläche von 800 Hektar, davon 309 Hektar Almfutterfläche und rund acht Hektar Bergmähder. Die 189 Almateile verteilen sich auf neun Bauern, wobei die größten Anteile pro Bauer bei 83 und die kleinsten bei drei liegen. Von diesen neun Bauern bewirtschaften noch vier ihre Alm. Heuer sind 204 Stück Vieh auf der Alm, 119 Milchkühe und 85 Stück Jungvieh, dazu kommen noch 45 Schafe, zehn Ziegen und 20 Almschweine und sieben Hühner.

Die Almzeit dauert im Normalfall (ein früher



Wintereinbruch und ein spätes Frühjahr sind nie ausgeschlossen) von Mitte Juni bis Mitte September, in Tagen 110. Futter ist genügend vorhanden, denn was die Junsalm auszeichnet, ist, dass sie bis zu letzten Bergspitze hinauf, jede Schlucht, jeder Grat und sogar die herumliegenden Findlinge, grün sind. Im Gegensatz zu den anderen Almen des Zillertales besteht der Untergrund der Junsalm aus Kalk. Trotzdem ist das Almgebiet reichlich mit „Nass“ gesegnet, die Schneeschmelze und die vielen Bäche tragen sicherlich das ihrige zum Grün bei.

Jeder Bauer wirtschaftet selber. Am Niederleger und am Hochleger stehen die Stallungen der einzelnen Bauern. Am Hochleger besteht ein „Hüttendorf“, wo immer drei und drei Hütten in Gruppen in einem engen Umkreis zusammen stehen. Diese Almhütten sind im Laufe der Zeit modernisiert worden, sodass es überall Sanitärräume gibt. Allerdings wird von einigen beklagt, dass im Zuge der Ausbesserungen und Modernisierungen auch die Dächer betroffen sind und diese nicht mehr malerisch aus mit Steinen beschwerten Holzschindeln sondern teils Blech oder Ziegel bestehen.

Auf dem Hochleger sind die Kühe Tag und

Nacht im Freien, am Niederleger über Nacht im Stall. Für Notfälle (Schneefall) stehen aber auch auf den höheren Lagen Stallungen zur Verfügung. Gefährliche Stellen werden mit Weidezäunen gesichert. Das Jungvieh beweidet die Flächen, welche für die Milchkühe schwer zugänglich oder zu gefährlich sind.

Wie bereits erwähnt, melkt jeder Bauer seine Kühe selber (oder hat einen Melker). Früher geschah dies von Hand – wobei früher relativ ist, denn immerhin wurde bis ins Jahr 1999 auf der Junsalm von Hand gemolken (im Durchschnitt 120 Stück Milchkühe), nunmehr kommt eine Melkmaschine zum Einsatz. Nachdem die vorherigen fixen Melkstände zwei Mal von Lawinen vernichtet wurden, hat sich Obmann Peter Erler zum Bau eines fahrbaren Melkstandes entschlossen, der mit dem Traktor auf die Alm transportiert wird. Auch die Unterstände der anderen Bauern, die zum Melken verwendet werden, wurden von der Lawine nicht verschont. Das System des mobilen Melkstandes wurde perfektioniert. Ein Frachtcontainer wurde mit Selbstfanggitter, einer Überdachung und einer Eimermelkanlage ausgestattet. Dieser wird im Herbst mittels Lkw an eine von Lawinen geschützte Stelle gebracht.





Die gesamte Milch wird sodann an die Almkäserei Stoankasern verbracht. Zuerst auf dem Rücken getragen, in sogenannten „Holzzummen“. Als erste Arbeitererleichterung wurde Ende der 1950er Jahre eine „Milchleitung“ gebaut, ein Plastikschlauch vom obersten Melkplatz auf 2.450 Meter Seehöhe (der höchstgelegene Melkplatz liegt in der Junsgrube) bis zur Käserei herunter auf 1.984 Meter Seehöhe. Diese „Milchleitung“ war bis 2006, zu endgültigen Erschließung der Junsalm, in Gebrauch. Mit dem Wegbau wurde 1968 begonnen, zuerst wurde der Niederleger mit einer Seehöhe von rund 1.700 Metern erschlossen, im Folgejahr wurde auf den Hochleger weitergebaut, wobei der gesamte zehn Kilometer lange Weg mit Lkw befahrbar ist. 2004 wurde die Errichtung des acht Kilometer langen Wegstückes zu den höchstgelegenen Melkplätzen in Angriff genommen und 2006 fertig gestellt. Somit kann die Milch heute mit dem Auto vom Melkplatz zur Käserei gefahren werden.

Für einen guten Käse braucht es gute Milch. Die Junsalm ist bereits mehrmals für die beste Milchqualität auf Tiroler Almen aus-

gezeichnet worden. Dabei wird der Zell- und Keimgehalt gemessen – je weniger, desto besser. Viele der ausgezeichneten Almen liegen mit ihrer niedrigen Zell- und Keimzahl weit unter den gesetzlichen Bestimmungen. Es ist aber auch eine Menge Können dabei, denn bei der Milchqualität kommt es neben guten Weidegräsern vor allem auf gesunde Kühe, erfahrene Hirten, konsequente Sauberkeit und gewissenhafte Arbeit an.

Die alte Käserei, eine Holzhütte aus dem 16. Jahrhundert, ist 1981 abgebrannt und im darauf folgenden Jahr neu und in moderner Form, entsprechend den Hygienevorschriften, wieder aufgebaut worden. Beim Bau wurde darauf geachtet, dass die Gäste von außen hautnah bei der Käseproduktion dabei sein können. Allerdings war der damalige Neubau auf die damalige Milchmenge ausgerichtet, rund 800 bis 900 Liter am Tag. Heute sind es zwischen 2.000 und 2.100 Liter Milch am Tag, 150.000 bis 160.000 Kilogramm Milch im ganzen Sommer, die verkäst werden. Das heißt, der Käsekessel wird zwei Mal am Tag randvoll gefüllt und das Salzbad ist fast zu



klein für die 200 Kilogramm Käse die täglich anfallen, 14.000 Kilogramm über den ganzen Sommer.

1985 wurde ein Wasserkraftwerk errichtet, womit die „Modernisierung“ des Almbetriebes erst richtig in Gang gebracht wurde. Der Käsekessel wird aber noch mit Holz geheizt, genauso wie das Wasser. Mit der Schaufel trägt der Käser die Glut von einem Kessel zum nächsten. Die große Kunst beim Käsen ist, die Temperatur im Käsekessel mit dem Holzfeuer richtig zu halten.

Eine besondere Spezialität ist der „Tuxer Bergkäse“, der schon mehrmals mit Medaillen ausgezeichnet wurde. Daneben werden auch noch ein Stangenkäse, der „Stoankäser“ (Bergtilsiter) und ein Weichkäse, der „Junsseer“ (Rotschmierkäse) produziert. Außerdem gibt es natürlich die exzellente Almbutter und die Buttermilch.

Während des Sommers füllt sich der Käsekeller auf der Alm. Es handelt sich dabei um einen reinen Naturkeller, ohne jede Kühlung, die ist gar nicht notwendig, weil hier eine Temperatur von konstanten acht Grad Celsius herrscht.

Weil die Alm nur im Sommer bewirtschaftet wird und im Winter nicht erreichbar ist, setzen die Käse – sofern sie nicht vorher verkauft werden – ihre Reifung im Tal, im Keller der stillgelegten Käserei Außerladscheider in Zellbergeben fort. Vermarktet wird der Käse einerseits auf der Alm selber, durch die dort befindliche Jausenstation, durch die vier Bauern selber, über lokale Metzger und über SPAR.

Wegen des guten Futterangebotes auf der Alm und des hervorragenden Milchpreises, der durch die direkte Verarbeitung und Vermarktung der Milch erzielt werden kann, sind die Bauern dazu übergegangen, die Abkalbesaison in das Frühjahr zu verlegen, was den weiteren Vorteil hat, dass sie im Winter weniger Kraftfutter benötigen.

Im heurigen Sommer geht übrigens eine Ära zu Ende. Der Käser Josef Kogler, der bisher die ganze Käsereiarbeit fast alleine gemacht hat, schult seinen Nachfolger ein und geht mit 79 Jahren mehr oder weniger „endgültig“ in Pension. Einmal in Pension gegangen ist er schon, als er mit 60 Jahren, nach 45 Jahren als Käser in der Sennerei Aschau in den „Unruhestand“ getreten ist. Seither hat er jeden Sommer auf der „Stoankasern“ gekäst und

hat dort sein 60igjähriges Berufsjubiläum gefeiert. Sechs Jahrzehnte Berufserfahrung schlagen sich natürlich in der Käsequalität nieder.

So lernt Josef Kogler im heurigen Sommer einen Tuxer ein. Wobei „einlernen“ nicht der richtige Begriff ist, „auffrischen“ trifft es eher und die Vermittlung der speziellen kleinen Besonderheiten. Denn Alfred Erler ist ein gelernter Käser, er hat sogar gleichzeitig mit dem Sohn von Josef Kogler die Ausbildung gemacht und war dann einen Sommer auf der Alm, bevor er bei der Sennerei Kröll in Mayerhofen eingetreten ist. Nach mehreren Jahren ist im aber die Anfahrt zu beschwerlich geworden und als in einer Bäckerei eine Stelle frei wurde, hat er zugegriffen. Dieser Bäcker hat aber im Sommer zuviel Personal, weil so viele Bäckereien ins Zillertal liefern. So kehrt er nach zwölf Jahren für die Sommermonate in seinen alten Beruf zurück und käst auf der Alm.



Unser Ausflugstag ist zugleich der letzte Arbeitstag von Josef Kogler und wir nutzen die Gelegenheit und decken uns tüchtig mit Butter und Käse ein.

Im Gedenken an unser Mitglied

Franz MAISLINGER

Käserei- und Hotelbesitzer

09.08.1935 † 15.05.2006

*Wer so gelebt sein Leben,
wer so erfüllt seine Pflicht,
wer so viel Liebe hat gegeben,
stirbt selbst im Tode nicht.*

Gehofft – Gekämpft – Verloren

Wie wir ziemlich verspätet in Erfahrung gebracht haben, ist der bekannte Käserei- und Hotelbesitzer Franz Maislinger aus Berndorf bei Salzburg am 15. Mai 2006 nach schwerem Leiden im 71. Lebensjahr von Gott zu sich gerufen worden.

Franz Paul Maislinger wurde als ehelicher Sohn von Anna und Franz Michael Schwarz am 9. August 1935 in Mistelbach geboren.

Von dort musste er mit seiner Mutter Anna im Jahre 1945 als zehnjähriges Kind vor der russischen Besatzungsmacht flüchten.

Somit bekam er sehr früh die Auswirkungen des Zweiten Weltkrieges zu spüren.

Nach einem Irrweg durch Österreich kamen sie nach drei Wochen in Berndorf an und wurden vom Richterbauern aufgenommen. Später wohnten sie beim Bachelwirt und im Bergerhaus.

Der Vater wurde 1945 während des Krieges zum letzten Mal in Rumänien als Kurier gesehen, als er anlässlich einer Panne beim Auto blieb, und mangels eines Lebenszeichens, 1950 für tot erklärt wurde.



Franz Maislinger besuchte in Berndorf die Volksschule und beendete 1950 die Hauptschule in Seekirchen.

Anschließend begann er die Lehre als Käser in der Käserei Seekirchen und beendete das dritte Lehrjahr in Oberalm.

Die Käsereigenossenschaft Seekirchen und Umgebung wurde im Jahre 1928 von Altobmann Johann Fuchs (Graßmannbauer) und Anton Mösl (Mieserbauer), und zwar als erste Lehrkäserei des Landes Salzburg gegründet.

Es war ein spezialisierter Emmentaler-Betrieb, dessen Erzeugung auf dem Inlandsmarkt, und zwar zu 80 Prozent als hochfeine Sorte verkauft wurde.

Außerdem versorgte die Genossenschaft den Ort Seekirchen mit pasteurisierter Milch, Teebutter und allen anderen Molkereiprodukten, ein Verdienst des damaligen Obmannes Josef Winkler und des Geschäftsführers Johann Lausenhammer.

Seit dem Bestehen der Käsereigenossenschaft hatte sich der Betriebsführer Georg Boos zur Zufriedenheit aller als Meister gewährt, sodass schließlich durch diese außer-

ordentlich tüchtige Zusammenarbeit der Funktionäre zum damaligen Zeitpunkt beim Stand von 86 Mitgliedern eine Jahresanlieferung von 2,100.000 Litern erreicht werden konnte.

Dann besuchte Franz Maislinger vor der Meisterprüfung die Molkereischule in Rotholz und Wolfpassing.

1959, vor der Hochzeit mit Franziska Thurnhofer, der Tochter des hiesigen Bäckers Karl Thurnhofer, bekam Franz Schwarz von seinem Ziehvater Hans, der ihn wie sein eigenes Kind annahm, den Namen Maislinger.

1959 begann somit sein Ziehvater Hans Maislinger den Neubau der Käserei in Berndorf, wo die Familie die ganze Kraft in das Projekt steckte.

Der geschäftliche Erfolg stellte sich im Laufe der Jahre des gemeinsamen Schaffens ein.

Somit war der Grundstein für eine weitere Existenz, einem Hotel in Altaussee, gelegt.

Franz Maislinger und sein Ziehvater Johann haben 1976 ein Haus am Ufer des Altausseer Sees erworben.

Daraus entstand das Hotel „Seevilla“, das vielen Gästen ein zweites Zuhause geworden ist.

Mit viel Weitblick und einem guten „Riecher“, was die Ansprüche der zukünftigen Gäste anbelangt, haben sie diese große Investition gewagt.

Der große Erfolg hat die Hoffnungen übertroffen:

Mit 24.000 Nächtigungen im Ganzjahresbetrieb bietet das Unternehmen der Familien Maislinger & Gulewicz 45 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz und stellt einen nicht unbeträchtlichen Wirtschaftsfaktor in der Region dar.

Im Jahr 1963 stellte man in der Käserei Maislinger die Schnittkäseproduktion auf Ementalererzeugung um.

1973 wurde die Käserei Schimmerl, Vorau, übernommen und noch ein weiterer Milchsammelwagen angeschafft.

Der Ehe mit seiner Frau Franziska entsprossen zwei Kinder.

Franz Maislinger engagierte sich vielfach für den Sportverein Berndorf und war maßgeblich am Bau des ersten Sportlerheimes beteiligt.

Ebenfalls war er eine Periode im Gemeinderat, sowie als Bildungswerkleiter tätig.

Nach einem arbeitsreichen Leben ging er 1995 in Pension, arbeitete jedoch noch weiterhin in beiden Betrieben.

Bis zum Herbst 2005 verschlechterte sich sein Gesundheitszustand rasch, sodass er sich im Februar 2006 einer schweren Herzoperation in Leipzig unterziehen musste.

Nach einem erfolgreichen Reha-Aufenthalt freute er sich, wieder daheim zu sein.

Während eines kurzen Spitalaufenthaltes verschlechterte sich sein Gesundheitszustand zunehmend, sodass er nach einer Reanimation das Bewusstsein nicht mehr erlangte und am 15. Mai 2006 verstarb.

Die Harmonie in der Familie bedeutete ihm sehr viel.

Die Familie verlor mit ihm einen anspruchslosen, arbeitssamen, fürsorglichen und vorbildlichen Vater.

Franz Maislinger war ein feiner, ausgleichender und bescheidener Mensch, der sich großer Wertschätzung und Beliebtheit erfreute.

So war es nicht verwunderlich, dass bei seinem Begräbnis am 18. Mai im Ortsfriedhof Berndorf an die 1.000 Trauergäste aus allen Teilen Österreichs Abschied von dem allseits beliebten Berndorfer nahmen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Martin STRASSER

Molkerei- und Käsereimeister

16.06.1932 † 20.07.2014

*Wir wissen,
dass Gott bei denen,
die ihn lieben
alles zum Guten führt.*

(Röm 8,28)

Martin Strasser wurde am 16. Juni 1932 als jüngstes von sechs Kindern in Mattsee, Obermeierhof, geboren.

Nach der Pflichtschule arbeitete er am Hof seiner Eltern.

Am 8. Juni 1960, mit 28 Jahren, begann Martin eine Käserlehre in der Käserei Spansweg und wechselte Anfang 1962 in die Käserei Untermaierhof in Mattsee.

Am Hang des Buchberges bei Mattsee wurde bereits unter den primitivsten Voraussetzungen Emmentaler-Käse erzeugt, bevor 1948 unter dem rührigen Obmann Johann Wagner die Käsereigenossenschaft Untermaierhof gegründet und 1949 mit einem Neubau begonnen wurde.

Während seiner Lehrzeit besuchte Martin Strasser die Berufsschule in Oberalm und trat am 22. Februar 1963 zur Gehilfenprüfung an, welche er mit sehr gutem Erfolg abschloss.

Nach sechs Gehilfenjahren legte Martin am 7. Mai 1969 die Meisterprüfung für das Molker- und Käsereigewerbe ab.

Von November 1969 bis Mai 1970 besuchte er die Fachschule für Hartkäse in Rotholz.

Vom Mai 1970 bis November 1971 war er als Käsereifachberater bei der Firma ALPI tätig



und wurde dann von der Geschäftsleitung zum Käsebonitier für das Emmentalerlager in Salzburg bestellt.

Diese verantwortungsvolle und oftmals schwierige Tätigkeit führte Martin bis zu seiner Pensionierung Ende 1994 mit großem Engagement aus.

In seiner Freizeit war er 60 Jahre begeisterter Hornist der Trachtenmusikkapelle Mattsee.

1972 war Martin Gründungsmitglied der Rot-Kreuz-Dienststelle in Mattsee und leistet in seiner fast vierzigjährigen ehrenamtlichen Tätigkeit unzählige Dienste als Rettungssanitäter und Leitstellendisponent.

Mit seiner Schwester Paula führte er eine Privatzimmervermietung. Viele herzliche Freundschaften haben sich daraus ergeben und viele Stammgäste schätzten das gastfreundliche Haus.

Nach seiner Pensionierung erledigte Martin allerlei Tätigkeiten für Stift und Pfarre und war stets zur Stelle, wenn er gebraucht wurde.

Er war sehr gesellig und in vielen Vereinen, besonders auch bei den Stockschützen tätig.

Viel Freude bereite Martin auch die wöchentliche Kartenrunde mit seinen Berufskollegen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Andreas WALKNER

Käserei- und Hotelbesitzer i. R.

28.08.1926 † 01.11.2014

*Und immer sind da die Spuren deines Lebens,
sie werden uns immer an dich erinnern
und uns glücklich und traurig machen.*

Andreas Walkner wurde am 28. August 1926 als zweiter Sohn von Andreas und Maria Walkner, Käsereibesitzer in Ansfelden, in Seeham, geboren.

Er wuchs gemeinsam mit seinem älteren Bruder Matthäus und seiner jüngeren Ziehschwester Anna auf.

Nach sechs Jahren Volksschule in Seeham, anschließend zwei Jahre Hauptschule in Salzburg-Haydnstraße, besuchte er für ein Jahr die Lehrerbildungsanstalt in Salzburg.

Im Mai 1941 holte ihn sein Vater nach Hause, um im elterlichen Käsereibetrieb die Lehre zum Käser und Molker anzutreten.

Als Siebzehnjähriger musste er zum Reichsarbeitsdienst einrücken, dann Ausbildung in einer Flakabteilung in München.

Anschließend Einsatz an der Westfront im Grenzgebiet zu Holland, Belgien und Luxemburg.

Gegen Kriegsende musste er zu einem weiteren Einsatz in Ungarn. Beim Rückzug von der Front kam er über Wien, St. Pölten, Amstetten, am 22. Mai 1945 in die Heimat nach Seeham.

Im Juni 1945 wurde er zur Entlassung nach Salzburg beordert und am 13. September 1945 ist er endlich heimgekehrt.



Am 18. Februar 1952 heiratete er seine Frau Elisabeth. Aus dieser Ehe gingen die Kinder Hilda, Rosa, Andrä und Liesal hervor.

1958 übernahm er die elterlichen Käsereibetriebe in Ansfelden und Sperting.

Von 1962 bis 1964 erbaute er das Hotel Walkner. Es wurde im Mai 1964 eröffnet und war im Salzburger Alpenland das erste Hotel dieser Art.

1972 konnte die neue Käserei in Asperting ihren Betrieb aufnehmen.

1990 übergab er das Hotel an Tochter Hilda und die Käserei an Andrä und Gerti.

Andreas Walkner Junior ist somit der Meister seiner Käserei in vierter Generation.

Seine öffentliche Tätigkeit als Bürgermeister der Gemeinde Seeham von 1965 bis 1981 wurde durch die Verleihung der Ehrenbürgerschaft gewürdigt.

Seine gesellige und umgängliche Art zeigte sich auch in der Mitgliedschaft bei vielen Vereinen, Verbänden sowie beruflichen Interessenvertretungen.

Ein Wiedersehen auf der Kraftalm

Die Teilnehmer des Hartkäsereihilfen-Spezialkurses 1963/64 trafen sich nach 50 Jahren zum ersten Mal bei der milchwirt-

schaftlichen Wallfahrt am 17. August 2014 auf der Kraftalm bei Itter.



von links nach rechts: Thomas Thaler (Kursteilnehmer 1960)
Sebastian Steinlechner
Helmut Brandstätter
Friedrich Abendstein
Johann Emberger
Oskar Hammerer
Johann Kirchmair
Martin Knoblechner
Adolf Ritzer
Martin Sturm.

Entschuldigt haben sich Herr Johann Schwärz aus gesundheitlichem Grund und Herr August Bechter wegen Verabschiedungsfeier als Pfarrer in den Ruhestand.

Bei der Messe wurden auch die verstorbenen Klassenkameraden Franz Kastnauer,

Willi Krug und Karl Lindorfer im Gebet eingeschlossen.

Es war ein Tag mit vielen schönen Erinnerungen und alle hoffen auf ein Wiedersehen auf der Kraftalm.

Johann Kirchmair

Es ist alles Käse – doch jeder Käse ist anders. So verpacken Sie Käse richtig

Wie man ihn bettet, so reift und schmeckt er. Im Zuge des Reifungsprozesses ist Käse sehr empfindlich gegenüber verschiedenen Einflüssen. Die richtige Verpackungsauswahl ist für das Endergebnis und den Geschmack des Käses mitentscheidend. Viele Käsearten reagieren auf Licht und Sauerstoff sehr sensibel. Die Folgen sind oxidative Veränderungen an der Konsistenz und Abbauvorgänge bei den Eiweiß- und Fettkomponenten. Auch das Austrocknen des Käses, welches einen starken Gewichts- und Geschmacksverlust mit sich zieht, ist ein wichtiger Aspekt, welcher bei der Auswahl der Verpackung berücksichtigt werden muss. Das Verpackungsmaterial muss äußerst resistent gegenüber wesentlichen Bestandteilen des Käses wie Kochsalz, Milchsäure, Ammoniakgas, alkalische Amine etc. sein. Auch der Aspekt der gesundheitlichen Unbedenklichkeit muss vom Verpackungsmaterial erfüllt werden.

Weichkäse

Weichkäsearten aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch stellen Verpackungen vor die gleichen Anforderungen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum liegt zwischen einigen Tagen und



mehreren Monaten, ein Lichtschutz ist hier von geringer Bedeutung. Während der Käsureifung innerhalb der Verpackung gilt es, das Austrocknen des Käses zu verhindern sowie die Oberflächenflora zu schützen. Das Verpackungsmaterial muss den Weichkäse atmen lassen und den Austausch von Feuchtigkeit und Gasen zwischen Produkt und Umgebung steuern. Bei Weichkäse mit Innenschimmel (Blau- oder Weißschimmelkäse) sollten dichtere Verpackungsmaterialien zum Einsatz kommen. Dadurch wird verhindert, dass Schimmelrasen in der Verpackung wachsen kann und beim Öffnen an der Verpackung hängen bleibt. Zu empfehlen ist je nach Käse ein Verbund aus Kunststoff oder Aluminium und Kraftpapier.

Rotgeschmierter Käse

Die Verpackung muss sicherstellen, dass die bräunliche Schmiere am Käse haftet und keine Gase entweichen können. Geschmierter Käse erfordert ein sehr dichtes Verpackungsmaterial, welches vollständig wasser- und gasundurchlässig ist. Gerne wird hierzu ein Verbund aus Alu und Echtpergament gewählt, der oben angeführte Eigenschaften mitbringt. Der Vorteil ist, dass der Verbund Feuchtigkeit aufnimmt, speichert und gegebenenfalls auch wieder abgibt.

Schmelzkäse

Bei Schmelzkäse dient die Verpackung vor allem als Schutz, da sich der Geschmack und die Konsistenz des Käses nach dem Einschmelzen nur mehr unwesentlich verändert. Rein-Aluminium-Verpackungen mit praktischem Aufreißfaden haben sich bis zum heutigen Tag für das Verpacken dieser Käseart bewährt.

Halbfester Schnittkäse

Aufgrund seiner Eigenschaften benötigt halbfester Schnittkäse keinen besonderen Schutz. Der Käse wird in Schrumpfbeuteln, Wachs, Papier/Polyethylen-Folien oder ähn-

lichen preiswerten Verpackungen verpackt. Als Dekoration eignen sich Aufleger.

Hartkäse

Wie es der Name schon besagt, handelt es sich hierbei um Käsesorten, die als „hart“ bezeichnet werden, weil deren Reifung einen langen Zeitraum in Anspruch nimmt. Bergkäse, Emmentaler, Chester etc. sind typische Hartkäsesorten, die eine lange Reifungszeit voraussetzen, bevor sie in den Verkauf gelangen. Diese lange Reifungszeit – teilweise über viele Monate – bindet Kapital, weshalb der Verpackung eine sehr wichtige Rolle

zukommt. Optisch ansprechende Verpackungen helfen dabei, sich von Konkurrenzprodukten abzuheben und damit die Verkaufszahlen zu erhöhen. Als Dekorationsmöglichkeit stehen hierfür Aufleger zur Verfügung.

Perfekte Verpackungslösung Der Erfolgsgarant für Ihr Produkt

Die Verpackung ist nicht nur ein notwendiges Übel, sondern leistet einen wichtigen Beitrag zu gleichbleibenden Qualität, Geschmack, Aussehen und Verkaufserfolg des Produkts.

Übersicht Käsearten/Verpackungslösung

Verpackungsart/Qualität	Weich- & Schimmelkäse	Rotgeschmierter Käse	Schmelzkäse	Halbfester Schnittkäse	Hartkäse
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium lackiert beidseitiger Lackauftrag mit Schutz- u. Siegellack			X	X	X
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium/Echtpergament mit Streifen- oder Punktkaschierung	X	X			
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium/Kraftpapier mit Streifen- oder Punktkaschierung	X				
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium/Kraftpapier/PE mit vollflächiger Kaschierung	X				
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium/Micropapier/PE mit vollflächiger Kaschierung	X				
Käsefolien/Zuschnitte - Aluminium/Pergamin mit vollflächiger Kaschierung		X			
Käsefolien/Zuschnitte - Zellglas/Echtpergament mit Streifenkaschierung		X			
Käsefolien/Zuschnitte - OPP/Kraftpapier/PE mit Streifenkaschierung/Nadelung	X	X			
Käsefolien/Zuschnitte - OPP/Kraftpapier/PE mit vollflächiger Kaschierung und Nadelung	X				
Käsefolien/Zuschnitte - OPP/Echtpergament mit Streifenkaschierung		X			
Käsefolien/Zuschnitte - OPP/Micropapier paraffiniert mit Streifen- oder Punktkaschierung	X				
Saranfolien	X	X		X	X
Schrumpfbeutel				X	X
Vakuumbbeutel				X	X
Käseaufleger				X	X

Gerne unterstützt Sie Herr Johannes Bach bei der Entwicklung der idealen Verpackungslösung für Ihr Produkt.

Tel. +43 (0)5576 7177-56

E-Mail: johannes.bach@meierverpackungen.at

Web: www.meierverpackungen.at

Meier Verpackungen GmbH

Diepoldsauer Str. 37

A-6845 Hohenems

+43 (0)5576 7177-0

office@meierverpackungen.at

Neuerungen im milchwirtschaftlichen Bereich

In unserer Reihe mit Fachartikeln zu Neuerungen im Bereich der Technik, aber auch der Käseherstellung und Diverses berichten wir über ein länderübergreifendes Forschungsvorhaben zur Herkunfts- und Qualitätsbestimmung von Milch und Milchprodukten. Herr Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck vom Institut für Analytische Chemie und Radiochemie der Universität Innsbruck hat bei unserer Generalversammlung am 12. September 2014 in Wörgl dazu referiert.

Der Professor und sein Team haben sich dabei auf die sogenannte NIR-Spektroskopie spezialisiert, bei der ausschließlich Nah-Infrarotlicht verwendet wird. Diese Methode ist nach Angaben des Wissenschaftlers extrem schnell, kostengünstig und für die untersuchten Lebensmittel auch ungefährlich. Einzelne Inhaltsstoffe wie beispielsweise von Milch, Käse und Äpfeln ließen sich damit zuverlässig erfassen.

Die Funktionsweise erklärt Professor Huck so, dass Nah-Infrarotlicht die "heimischen-Bindungen" der Moleküle in Schwingungen versetzt und diese wiederum in einem Spektrum dargestellt werden könnten – und dies sei in etwa so charakteristisch wie ein Fingerabdruck, erläutert der Wissenschaftler.

Prinzipiell könnten mit dieser Methode jegliche chemische und auch physikalische Parameter von Lebensmitteln bestimmt werden.

"Einfach und schnell" sei es damit laut Professor Huck möglich, Lebensmittel eines Herstellers eindeutig von anderen Produkten abzugrenzen. Allerdings war bei der Milch beispielsweise eine Herkunftsbestimmung mit der in Innsbruck angewendeten NIR-Methode noch nicht exakt möglich gewesen. Es fehlten noch die Vergleichsergebnisse mit der Referenzmethode zur Kalibrierung des Gerätes. Außerdem macht der rege Viehverkehr innerhalb Europas und auch der aktive Futtermittelhandel den Forschern Probleme. Mit

genügend Vergleichsproben aus ganz Europa kann aber dieses Problem alsbald gelöst werden. Da die Isotopenanalyse aber nicht gerade billig ist, wird es einige Zeit dauern, bis hier ein Datenstamm aufgebaut ist.

Hingegen sei eine Unterscheidung von Käsesorten bzw. die Bestimmung der Herkunft von Käse mit der NIR-Methode innerhalb von wenigen Sekunden möglich.

Etwas schwieriger gestaltet sich das Ganze bei Butter, wo der Färbegrad ein Qualitätsparameter darstellt. Auch Butter muss entsprechend vorbereitet und konzentriert werden, was bei der Butter jedoch nicht möglich ist, da diese selbst schon ein Konzentrat darstellt. Nach Angaben von Professor Huck ist somit eine Messung mittels der NIR-Methode bei Butter nicht möglich.

Bei dem länderübergreifenden Projekt "OriginAlp" haben Partner aus Tirol und Südtirol intensiv an unterschiedlichen Methoden zur Herkunfts- und Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln geforscht und dabei auch über 100 Milchproben etwa aus Deutschland, Ungarn, Frankreich, Bulgarien und Belgien untersucht.

Das Forschungsprojekt an dem insgesamt sechs Partner drei Jahre lang arbeiteten, gilt insofern als zukunftsweisend, als es einen Mehrwert für regionale Lebensmittel generieren kann. Es handelt sich dabei um ein von der Europäischen Union finanziertes länderübergreifendes Forschungsvorhaben (Interreg IV) zwischen Italien und Österreich, für das etwas über eine Million Euro zur Verfügung gestellt wurden. Während man sich in Innsbruck auf die NIR-Methode spezialisiert hat, wurden die entsprechenden Referenzmethoden zur Kalibrierung der Nah-Infrarotspektroskopie in Bezug auf die Qualität von Produkten am Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg in Südtirol entwickelt.

Herkunfts- und Qualitätsnachweis von Milch und Milchprodukten mit Nah-Infrarotspektroskopie

Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck

Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, CCB-Center für Chemie und Biomedizin, Leopold-Franzens Universität, Innrain 80/82, 6020 Innsbruck, Österreich

Die Landwirtschaft in Berggebieten mit ihren schwierigen und daher kostenintensiven Produktionsbedingungen gerät durch die Globalisierung und durch die Öffnung der Märkte zunehmend unter Druck. Um sich gegen billiger produzierende Konkurrenten nachhaltig behaupten zu können, muss sie den KonsumentInnen den Mehrwert ihrer Produkte glaubhaft machen, um angemessene Preise erzielen zu können.

In den letzten Jahren ist es in Tirol und Südtirol gelungen, den Mehrwert von „Regionalität & Ursprung“ und von „Qualität“ der heimischen Produkte vermehrt in den Fokus der Kaufentscheidung zu rücken. Bei diesen Marketing-Maßnahmen spielen Markenbindung und insbesondere Gütesiegel, welche die Parameter „Herkunft“ und „Qualität“ bestätigen, eine zentrale Rolle.

Neues Kontrollverfahren

Im Rahmen des EU-Projektes „Originalp“ (originalp.eu) wurde ein neues Schnellbestimmungsverfahren zur Herkunfts-/Qualitätsanalyse basierend auf Nah-Infrarot (NIR) Spektroskopie entwickelt. Die zu untersuchenden Proben werden mit Licht im nahen Infrarotbereich bestrahlt und aus dem absorbierten bzw. reflektierten Licht ein Spektrum aufgenommen. Das neu entwickelte Messverfahren ist gekennzeichnet durch die sehr schnelle (binnen Sekunden), zerstörungsfreie Messung, bei der mehrere Qualitätsparameter gleichzeitig erfasst werden können. Mit Hilfe von mathematischen Auswerteverfahren kann eine qualitative und quantitative Analyse durchgeführt werden, die zum einen zur Herkunfts- und zum anderen zum Qualitätsnachweis (Inhaltsstoffanalytik) herangezogen werden kann. Großes Interesse gilt dabei der Entwicklung von neuen tragbaren Handgeräten, die einen einfachen Vor-Ort Einsatz und niedrige Anschaffungskosten gewährleisten sollen. Bei der Erstellung der neuen Methoden werden die einzel-

nen Proben einer gezielten chemischen Analytik unterzogen, um eine möglichst umfangreiche Information über die einzelnen Proben zu erhalten. Die Projektpartner an der Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau Laimburg, Pfatten, Südtirol, trennen dabei die einzelnen Inhaltsstoffe auf und überprüfen deren Vorliegen und Gehalt. Die Projektpartner an der Freien Universität Bozen unterstützen die Herkunftsanalytik mit der dort etablierten Isotopenanalyse.

Qualitative Analyse zur Herkunftskontrolle

Die qualitative Untersuchung von Milch/eines Milchproduktes beruht zunächst auf der Interpretation der aufgenommenen Daten. Im Rahmen des Projektes „Originalp“ wurde zunächst der jahreszeitliche Verlauf Nordtiroler Milch untersucht. Der dabei beobachtete jahreszeitliche Verlauf zeigte eine deutliche Abgrenzung zwischen den Monaten Jänner bis April und Mai bis Juni, was auf verschiedene Aspekte inklusive Fütterung zurückzuführen ist. Zur Abklärung der Milch-Herkunftsfrage wurden hunderte Proben aus Süd- und Nordtirol, dem restlichen Österreich, Deutschland, Niederlande, Belgien, Bulgarien, Ungarn und Frankreich NIR-spektroskopisch untersucht. Eine Abgrenzung der aus dem Alpenraum stammenden Proben gegenüber dem restlichen Ausland hat sich in diesem ersten Ansatz als vielversprechend und weiter ausbaufähig erwiesen. In **Abbildung 1** ist beispielhaft die geographische Differenzierung Ungarn, Italien, Deutschland und Frankreich zu entnehmen. Ein weiterer Ansatz zur gezielten Unterscheidung nach Herkunft ist die Untersuchung der Kasein-Fraktion. Dazu wurde am Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Universität Innsbruck, ein spezielles Anreicherungsverfahren, welches die schnelle und hochselektive Identifizierung erlaubt, entwickelt.

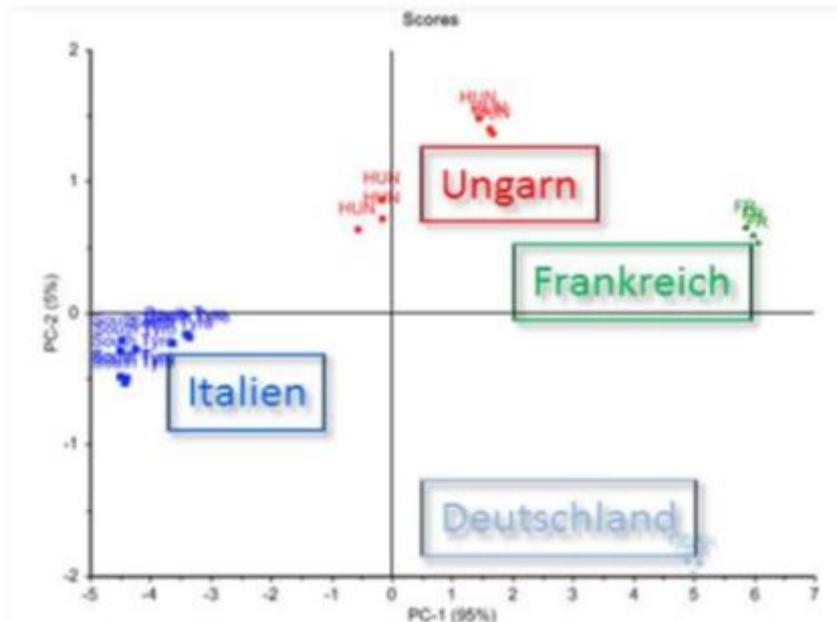


Abbildung 1. Geographische Differenzierung von Milchproben nach Ländern

Die neu entwickelte Methodik wurde auf die Untersuchung von Käseprodukten ausgedehnt, wobei zum einen die Erkennung von verschiedenen Sorten als auch die Unterscheidung zwischen den Produktionsländern Österreich und Italien erfolgreich umgesetzt werden konnte.

Quantitative Analyse zur Qualitätskontrolle

Mit Hilfe der von einer Milchprobe aufgenommenen Spektren kann neben einer qualitativen Analyse auch eine quantitative Untersuchung durchgeführt werden. So können einzelne, die Qualität bestimmende Parameter, erfasst werden. Hierzu gibt es bereits Kalibriermodelle, welche zum Beispiel die effiziente Erfassung des Fett-, Protein-, Lactose- und Casein-Gehaltes ermöglichen. Als weitere Parameter, welche eine direkte Auskunft über die Qualität der Milch liefern, können Vitamin A, E, das antioxidative Potential und andere angeführt werden.

Primäres Ziel der Forschungsarbeiten, die am Institut für Analytische Chemie und Radiochemie der Universität Innsbruck unter Anleitung von Professor Christian Huck durchgeführt werden, ist die Entwicklung und Etablierung eines neuen Kontrollverfahrens zur Herkunftsbestimmung, um qualitativ hochwertige Alpenprodukte gegenüber billig anbietenden Drittanbietern aus dem Ausland

abgrenzen zu können. Die im Zuge der ersten drei Projektjahre entwickelten Verfahren sind vielversprechend. Darauf aufbauend gilt hohes Interesse dem weiteren Ausbau des Verfahrens und der Entwicklung von leistungsfähigen, kostengünstigen Handgeräten (**Abbildung 2**). Damit soll einer möglichst breiten Öffentlichkeit die Möglichkeit eingeräumt werden, die Abstammung von Milch/ eines Milchproduktes zu überprüfen.



Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck
 Eurasia-Pacific Uninet Coordinator
 Institute of Analytical Chemistry and Radiochemistry
 CCB-Center for Chemistry and Biomedicine
 Leopold-Franzens University
 Innrain 80/82
 6020 Innsbruck
 Austria
 Mail: Christian.W.Huck@uibk.ac.at
 Phone: +43 512 507 57304

Miniaturisierung



Abbildung 2. Entwicklung von Handgeräten für den schnellen Vor-Ort Einsatz

Neben dem Referat bei der Hauptversammlung in Wörgl stand die turnusmäßige Wahl, der Tätigkeitsbericht und der Blick auf die Finanzen des Käseverbandes im Mittelpunkt.

Mit großer Mehrheit wurde der amtierende Obmann Sebastian Wimmer im Amt bestätigt, ebenso seine beiden Stellvertreter Dr. Klaus Dillinger und Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl. Für weitere vier Jahre im „Dienst“ bleibt auch Kassawart, Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer. Er fungiert weiterhin als Finanzjongleur und wurde deshalb bei den Wahlen von den Mitgliedern wieder mit einem großen Vertrauenspolster ausgestattet. Nach der Wahl erklärt der alte/neue Obmann Wimmer deutlich, dass die Arbeit im Verband nie eine einzelne Person allein stemmen könne, sondern es dazu immer ein starkes Team brauche. „Ohne den Ausschuss und die Beiräte ging es nicht“, betonte Obmann Sebastian Wimmer.

Obmann: Sebastian Wimmer
 1. Obmann-Stv.: Dr. Klaus Dillinger

Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
 Kassier: Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer
 Kassier-Stv.: Josef Antretter jun.
 Kassaprüfer: Johann Wörter
 Kassaprüfer: Thomas Schipflinger
 Schriftführer: Ing. Bernhard Kupfner
 Schriftführerstv. Matthias Grabner
 Vorstand: Hannes Esterhammer
 Dr. Annemarie Kaser
 Ludwig Metzler
 Reinhard Brunner
 Rudolf Steiner
 Josef Steinkellner
 Beirat: Herbert Fürnhammer
 Gerhard Loibichler
 Christian Haselsberger
 Josef Kogler
 Johann Plackner
 Oswald Streif
 Jakob Schett
 Werner Wolf
 Hermann Hotter

Hannes Gschösser
Johann Loibichler

Auch im abgelaufenen Verbandsjahr war der Terminkalender der Käsefachleute mit Aktivitäten der verschiedensten Art gut gefüllt, sodass Langeweile erst gar nicht aufkam. Einer der Höhepunkte war natürlich wieder die Wallfahrt auf die Kraftalm bei Itter, wo die Kapelle der Milchwirtschaft steht. Im letzten Jahr ging es bereits zum 30. Mal auf den Berg zum Beten und Feiern – und zum Jubiläum herrschte dann auch noch standesgemäß herrliches Wetter, wie Wimmer berichtete. Jedenfalls war die Resonanz entsprechend groß, sodass auch die Ehrung verdienter Mitglieder in einem würdigen Rahmen von statten gehen konnte. Besonders geehrt und gedacht wurde dabei aller, die sich für die Gründung und später während all der Jahre um die Erhaltung der Kapelle bemüht haben.

Außerdem stand in den zurückliegenden Monaten eine Exkursion zur „Almenland Stollen-

käse GmbH“ in der Steiermark auf dem Programm, wo Käselaibe in 100 Metern Tiefe im ehemaligen Arzberger Silberbergwerk bei konstanten Temperaturen von 10°C reifen. Der kulinarischen Erlebnis-Führung durch den „Franz-Josef-Stollen“ schloss sich natürlich eine Käseverkostung an.

Zum Selbstverständnis des Käserei- und Molkereiverbandes gehört es seit jeher, seine über 600 Mitglieder auf die sich ständig verändernden Rahmenbedingungen in der Milchwirtschaft einzustellen bzw. deren Interessen nach außen zu vertreten. Dazu zählt auch der Aufbau und Erhalt von Kontakten zwischen den Molkerei- und Käsefachleuten sowie nahestehenden Organisationen. Ganz oben auf der Prioritätenliste steht nach den Worten von Obmann Wimmer natürlich die fachliche Aus- und Weiterbildung in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz und dem Lebensmitteltechnologischem Zentrum Wieselburg.



Unser stolzer Käser/Innennachwuchs: 24 neue FacharbeiterInnen, Landesschulinspektor Roland Teissl, Vertreter der Wirtschafts- und der Arbeiterkammer, Prüfungskommission, Direktor mit Lehrkörper, Ergebnis der LAP: 8 ausgezeichneter Erfolg, 7 guter Erfolg, 9 bestanden

So habe man beispielsweise auch bei der Ausarbeitung von Ausbildungs- und Lehrplänen für künftige Milchtechnologe(n) bzw. Milchtechnologin(nen) mitgewirkt. Nun hofft Wimmer, dass nach eingehender Prüfung durch die Wirtschaftskammer die Inhalte auch möglichst bald umgesetzt werden können. Geregelt seien hingegen die Angelegenheiten für die Meisterprüfung, „die es ab jetzt wieder geben wird“.

Die Austragung der Käsiade in Hopfgarten ist nicht nur mit einer Menge Organisation verbunden, sondern sie stellt für den Verband auch einen finanziellen Kraftakt dar und so hat der wiedergewählte Kassawart Lutz Pfeffer schon mal im Vorfeld des großen Ereignisses tief ins Verbandsäckel gegriffen.



Am 27.06.2014 fand der Lehrlingswettbewerb der zweiten Klasse unserer Dritthjahrgänger (24 KandidatenInnen) statt.

Vorne stehen die Preisträger/innen: Goldenes Leistungsabzeichen für Johanna Miglbauer - Käse-
rei Stift Schlierbach, Silbernes Leistungsabzeichen für Manuel Sommerauer - Gebrüder Woerle
und Herr Reinhard Moser

Hintere Reihe: Ing. Bernhard Kupfner, Carmen Gstrein (Wirtschaftskammer Tirol), Gerald
Rammesmayr, Rudi Steiner, Kurt Wimmer (Direktor Berufsschule)

Bei Vorlage der Bilanz fürs abgelaufene Jahr bereitete er die Mitglieder auch behutsam mit einem „nicht erschrecken“ auf die „rote Zahl“ vor, die vorne auf der Leinwand mit rund 6.000 Euro im Soll aufblitzte. Das deutliche Minus sei nämlich so zu erklären, dass schon mal 4.000 Euro quasi im Vorgriff auf die anstehende 12. Käsiade der Kasse entnommen worden waren. Bei Ausgaben von rund

53.000 Euro kommen lediglich 4.400 Euro durch Mitgliedsbeiträge wieder herein. Das liegt daran, dass sich offenbar nur die Hälfte der rund 600 Mitglieder imstande sahen, ihren Obulus von jährlich elf Euro zu entrichten. Das Gros der Einnahmen speist sich nach Angaben des Kassawarts „aus großen und kleinen Spenden“.



Berufsschuldirektor Kurt Wimmer und unser Obmann und Vorsitzender der Prüfungskommission Sebastian Wimmer hissen erstmals die von den Mechatronikerlehrlingen in Kufstein gestaltete Fahne.

Genuss auf die Spitze getrieben

Ein Treffpunkt der Käsereifachleute von Europa ist die alle zwei Jahre stattfindende Käsiade. Vom 6. bis 8. November 2014 stand Hopfgarten im Brixental im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Dabei kamen sowohl Fachpublikum als auch Käsegourmets im wahrsten Sinn des Wortes auf ihre Kosten.

Insgesamt 132 Betriebe aus Österreich, der Schweiz, den Niederlanden, Kroatien, Deutschland, Bosnien, Herzegowina, Italien, Spanien, Ungarn, Slowakei und sogar Finnland beteiligten sich am Wettbewerb. 378 Käse- und 31 Butterproben unterzogen sich dem strengen Fachurteil von Dr. Klaus Dillinger und seinem 42-köpfigen Jury-Team. Dieses bestand je zu einem Drittel aus inländischen bzw. europäischen Käsereifachleuten. Mit eingebunden sind dabei auch Einkäufer großer Handelsketten, um diesen Geschmack auf die angebotene Vielfalt zu machen.

Für Dr. Klaus Dillinger von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz

war es die erfreulichste Käsiade, denn niemals zuvor gab es so viele Einreichungen. Mit 409 Proben wurden im Vergleich zur letzten Käsiade zwölf Prozent mehr Käseproben eingereicht.

Die internationale Käsiade in Hopfgarten begann am Donnerstag, den 6. November 2014, mit dem wohl wichtigsten Teil: der Prüfung von Käse und Butter durch die Jury.

Innerhalb eines Tages wurden heimische und „weitgereiste“ Käsesorten auf Herz und Nieren geprüft bzw. bewertet.

Geschmeidig, schnittfest, leicht pappig, bröckelig oder eine spärliche Lochung – es gibt viele Möglichkeiten, einen Käse zu beschreiben. Doch im Gegensatz zu Konsumenten dürfen die Mitglieder der Käsiade-Jury den Käse nicht einfach nur in „schmeckt“ oder „schmeckt nicht“ aufteilen.

In Dreier-Teams verkosteten sie den Käse, beurteilten ihn und vergaben Punkte, maximal 20. Dann wird der Käse mit Gold belohnt.

„Es gibt vier Kriterien, nach denen wir Käse beurteilen, doch das Wichtigste ist der Geschmack“, erklärt Jury-Leiter Dr. Klaus Dillinger. 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. Pro Gruppe wurden Gold-, Silber- und Bronzemedailles nach einem sehr strengen Bewertungsschema vergeben. Kann bei anderen Käseprüfungen auf schwierige Produktionsverhältnisse Rücksicht genommen werden, z. B. Almkäseproduktion, so ist dies bei der Käsiade nicht relevant.

Jedes Prüfteam muss 30 Käse beurteilen. „Das ist eine sehr anstrengende



Jakob Beer, Käserei Oberwil, mit Gattin (peak of quality, Schweiz), Landeshauptmann-Stv. ÖR Josef Geisler, Kammerpräsident Ing. Josef Hechenberger

Tätigkeit“, erklärt Jury-Mitglied und „Wilder Käser“ Bernhard Widauer aus Gasteig. Er ist zum zweiten Mal in der Jury. Die drei Juroren müssen eine gemeinsame Wertung abgeben, „deshalb dauert das Ganze auch so lange“, sagt Widauer. Man wolle ja auch ein so objektives Urteil wie möglich abgeben. Denn er kann sich in den Käser hineinfühlen, der das Produkt erzeugt hat. Auch von ihm ist ein Käse bei der „Käsiade“ eingereicht. „Aber den testen wir natürlich nicht“, betont der „Wilde Käser“.

Schon seit 16 Jahren in der Jury ist Anton Fahringer von der Brugeralm in Rettenhörsch. Auch er hat wie Widauer schon viele Medaillen mit seinen eigenen Produkten abgeräumt. Die Tätigkeit in der Jury sei aber immer wieder eine herausfordernde. „Die Qualität hat sich über die Jahre enorm gesteigert. Auch ist es sehr beeindruckend, wie viele unterschiedliche Käse inzwischen eingereicht werden“, sagt Fahringer. So waren es Mitte der 1990er Jahre vor allem Klassiker wie Emmentaler, Bergkäse und Tilsiter. Jetzt sind viele Neukreationen und Innovationen wie beispielsweise Käse mit kombinierten Reifungsverfahren oder Gewürz- und Kräuterkäse, mit dabei, die Palette ist breiter geworden. Stark im Kommen sind auch Spezialitäten aus Schaf- oder Ziegenmilch. Neu da-

bei ist Büffelmilch.

Inzwischen geht es bei der Beurteilung um Details. „Ein Käser, der bei der ersten Käsiade noch eine Goldmedaille erhalten hat, würde heute nicht mal mehr in die Medaillenkategorien kommen. Die Qualität hat sich enorm gesteigert“, erklärt Sebastian Wimmer, Obmann.

Das bestätigt auch der Vorgänger Hermann Hotter, er ist als Juror im Einsatz. Die Entscheidung fällt nicht immer leicht, betont Hotter. „Da müssen wir schon des Öfteren mal diskutieren“. Wie zum Beispiel über den Bergkäse, den er und seine beiden Kollegen gerade verkosten. Der Käse kommt gut an, aber es gibt einen leichten Abstrich. „Es ist ein älterer Käse, der schon eine leicht bittere Note hat. Ich würde ihm einen halben Punkt dafür abziehen“, sagt Hotter. Nach kurzer Diskussion einigen sich die drei Experten auf einen Punkt Abzug. Das heißt 19 Punkte und somit Gold, von wem der Käse stammt, weiß zu dem Zeitpunkt niemand. Das wird erst Samstagabend bei der Prämierung bekannt gegeben.

Etwa fünf Stunden brauchen die Tester, um ihre 30 Kandidaten zu verkosten. Dazwischen gibt es Mittagessen. „Aber kein Käsebrod“, lacht einer der Juroren.



Dipl.-Ing. Wendelin Juen (Geschäftsführer vom Verein Agrarmarketing Tirol), Sebastian Wimmer (Obmann Käserei- und Molkereifachleuteverband), Peter Romer, Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH, Altusried-Kimratshofen (Innovationspreis, Deutschland), Landeshauptmann-Stv. ÖR Josef Geisler, Kammerpräsident Ing. Josef Hechenberger

Es gibt Suppe, denn mehr essen will und kann keiner, weil zum Test-Käse kommen Trauben, Weißbrot und viel Wasser. „Zwischen den einzelnen Käsen muss man den Gaumen neutralisieren“, erklärt Widauer.

Der Freitag war der Tag des Genusses und stand im Zeichen von „Käse und Wein“. Die Schüler der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam hatten unter ihren Lehrern Christian Wieser und Stephan Schwemberger ein grandioses Käsebuffet aufgebaut und dazu gab es Weine der Firma Morandell zu verkosten. Die besten Käse standen zum Gustieren und Verkaufen bereit. Ab 20.00 Uhr wurde das Buffet geplündert, es blieb nicht viel übrig. Auch der Käsemarkt am Freitag und Samstag war wieder ein voller Erfolg.

Der spannendste Moment für die Teilnehmer war schließlich der Samstagabend, die festliche Verleihung der Urkunden und Medaillen sowie die Übergabe des ‚Peak of Quality‘, des Innovationspreises und des Medienpreises.

Bei der Siegerehrung vor rund 300 gelade-

nen Gästen im Festsaal der Salvena betonte Landeshauptmann-Stellvertreter Josef Geisler, Obmann der Agrarmarketing Tirol, dass die hier Ausgezeichneten im Käse-Olymp angekommen seien. Immer wieder sei es auch wichtig, die hohe Qualität von Käseprodukten „ins Schaufenster zu stellen“, um damit auch einen entsprechenden Preis zu erzielen.

69 Käse hat die Jury vergoldet, 60 Silber- und 30 Bronzemedailles vergeben. Der Standard der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade sogar noch einmal gestiegen, und deshalb konnten auch 38 Prozent der eingereichten Käse Medaillen erringen.

Den „peak of quality“, die höchste Auszeichnung, hat bei der 12. Käsiade schließlich der höhlengereifte AOP Emmentaler Switzerland der Käserei Oberwil von Jakob Beer gewonnen – und wurde dafür vom fairen Publikum mit großem Beifall bedacht.

Auch für Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarkt Austria, sei es immer wieder eine Ehre, die Trophäe des „peak of quality“ überreichen zu dürfen: „Die Ansprüche dieser

Veranstaltung an den Geschmack der eingereichten Käse suchen europaweit ihresgleichen“, betonte er. „Der „peak of quality“ ist nicht, wie bei der 9. Käsiade, nach Tirol gegangen, trotzdem bin ich mir der hohen Tiroler Qualität sicher, muss aber neidlos zugeben, dass der diesjährige Sieger ein wirklich sehr guter Käse ist.“

In Würdigung besonderer Kreativität wurde die Käsemanufaktur Allgäu GmbH aus Altusried-Kimratshofen mit dem Innovationspreis für ihre „Bio Torte Rauchpfeffer“ ausgezeichnet. Mit diesem heuer zum zweiten Mal verliehenen Preis sollen neue Käsesorten und Ge-



Dipl.-Ing. Wendelin Juen (Geschäftsführer vom Verein Agrarmarketing Tirol), Sebastian Wimmer (Obmann Käserei- und Molkereifachleuteverband), Sebastian Danzl, Sebastian Danzl's Sennerei, Schwendt (Medienpreis, Österreich), Peter Romer, Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH, Altusried-Kimratshofen (Innovationspreis, Deutschland)

schmackskompositionen, Reifungs- und Veredelungsarten und allgemein die kreativen Leistungen der Käser hervorgehoben werden. Der Veranstalter hat sich sehr über die rege Teilnahme in dieser besonderen Kategorie gefreut, da dies eine offene und zukunftsorientierte Sicht in der Milchbranche widerspiegelt.

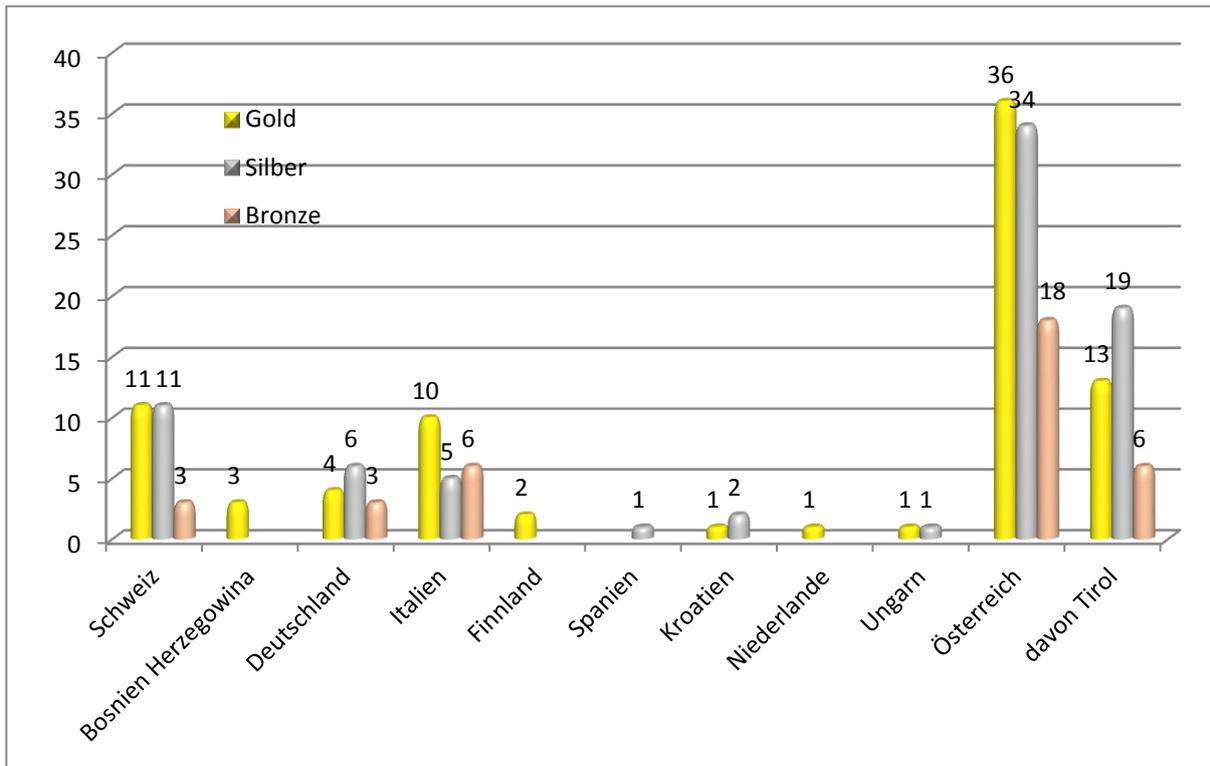
Bereits zum 4. Mal wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren Top-Käse zu küren. Aus allen eingereichten Tiroler Schnittkäsen von gewerblichen Betrieben hatten die Damen und Herren die schwere Aufgabe den persönlichen Käsefavoriten herauszufinden. Eine Aufgabe die sich als nicht gerade einfach herausstellte und zu einigen Diskussionen führte. Schlussendlich konnte dann doch ein Sieger gefunden werden. Der Gewinner des sogenannten Medienpreises der 12. Käsiade ist die Sennerei Danzl mit dem „Bio Tilsiter Gourmet“.

Frankreich und die Schweiz gelten als die Käseländer schlechthin. Dennoch konnten Österreichs Käsereien, Molkereien und bäuerliche Hersteller vor den Wettbewerbern aus der Schweiz einen deutlichen Vorsprung bei den Medaillen erringen. So blieben insgesamt 36 Gold-, 34 Silber- und 18 Bronzemedailen

in der Alpenrepublik, während die Eidgenossen mit 11 Gold-, 11 Silber- und drei Bronzemedailen nach Hause fuhren. Auf den weiteren Plätzen sind Italien, Deutschland und die Niederlande zu finden. Die weiteste Reise hatten Käseproben aus Finnland zurückzulegen, was sich aber am Ende mit zwei Goldmedaillen für die Nordländer ausgezahlt hat.

Um auf den hohen ernährungsphysiologischen Wert eines weiteren Milchproduktes aufmerksam zu machen, wurde eine Prämierung für Butter bereits zum 2. Mal durchgeführt. Von den 31 eingereichten Butterproben konnten 8 mit Gold, 9 mit Silber und 2 mit Bronze prämiert werden. Dieses Ergebnis zeigt in beeindruckender Weise die exzellente Qualität sowohl der bäuerlichen als auch der gewerblichen Butterhersteller.

Welch hohen Stellenwert die Direktvermarkter der Käsiade beimessen, zeigte sich an der großen Teilnehmerzahl beim Sonderbewerb für bäuerlich hergestellte Produkte. Von den bäuerlichen Herstellern wurden 120 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 18 Mal Gold, 16 Mal Silber und 2 Mal Bronze ausgezeichnet.



Über 120 Käse sind von Tiroler Produzenten eingereicht worden, sowohl von großen Sennereien wie von kleinen Käsespezialisten und es zeigte sich einmal mehr, dass die Tiroler

einzigartigen Käse erzeugen. Es sind vor allem die Kleinsennereien, die zeigen, was man aus Milch machen kann. Vor allem junge Käser erlernen ihr Handwerk von der Pieke

auf und so bietet sich heute eine Käsevielfalt, wie niemals zuvor. Die Tiroler holten 22 Medaillen bei den gewerblichen Produzenten und 17 bei den bäuerlichen Produzenten. Abräumer waren aus Tiroler Sicht die Sennerie Zillertal in Mayrhofen mit insgesamt sieben Medaillen und Sebastian Danzl aus Schwendt, der den Medienpreis erhielt und zwei Goldmedaillen und drei silberne.

Bernhard Widauer von der Schaukäserei „Wilder Käser“ in Kirchdorf holte sich mit dem „Kleinen Stinker“ eine Goldene. Ebenfalls Gold gab es für den „Brodakäse“ der Sennerie Westendorf und die „Qualität Tirol Modlbutter“ der Zillertaler Heumilch Sennerie sowie Silber für die „Zillertaler Naturbutter“.

Mit Silber ausgezeichnet wurde der Bergkäse der Bergkäserei Zillertal in Schlitters.

Für den „Bergkäse 9 Monate gereift“ erhielt die Käserei Plangger in Walchsee eine Bronzemedaille, ebenso Thomas Lieb für seinen Graukäse.

Auch bei den bäuerlichen Teilnehmern gab es Erfolge zu verzeichnen. Johann Schönauer, der in der Wildschönau käst, bekam eine Goldmedaille, ebenso wie Almkäserei Aschinger Alm für die „Almbutter“. Je einmal Gold und zwei Mal Silber erreichten die Engalm und die Familie Resch aus Wörgl. Vergoldet wurden auch die Hofkäserei Hermann und Patrick Huber und der Oberfasser, Johannes Kammerlander.

Silber gab es für Anton Fahringer aus Retenschöss für den „Bio-Bergkäse“ und für die Aschinger Alm, die Alpe Gamperthun und die Bichlalm sowie Rehberghofs's Käsekammer.

Die Milko Feinkäserei trug eine Bronzemedaille nach Hause.

Die Firma Berg Bauer in Wörgl, Lieferant vieler Gastronomiebetriebe der Region, hat für die eigenen Kreationen aus ihrem Käseatelier eine Goldmedaille für die „Rote Verführung“ und eine silberne für das „Liebesküsschen“ erhalten. Recht bescheiden fiel heuer die Auszeichnung für die Tirol Milch aus. Einzig für den Contessa Paola vom Werk Lienz gab es eine Bronzemedaille.

„In diesem Jahr haben sich alle Medaillengewinner ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert. Bei einer derart hohen Qualität der Käseproben wurde die Fachjury besonders gefordert“, so Ing. Josef Hechenberger bei der Preisverleihung. Auf einem derart hohen Niveau werde es naturgemäß immer schwieriger, die qualitativ hochwertigen Käsesorten zu unter-

scheiden. „Wir sind stolz, dass der Molkerei- und Käsereifachleuteverband die Käsiade zu einem der wichtigsten Wettbewerbe der Branche gemacht hat“, erklärte der Kammerpräsident, „und die neuerlich gestiegenen Teilnehmerzahlen untermauern dies“. Hechenberger freute sich natürlich auch besonders über das Abschneiden der Lokalmatadore. „Es ist mir eine große Ehre 13 Mal Gold, 19 Mal Silber und 6 Mal Bronze an Tiroler Käseproduzenten überreichen zu dürfen. Um 10 Medaillen mehr als vor 2 Jahren. Mit unserem herausragendem Tiroler Rohstoff, der Milch; von Familienbetrieben erzeugt, und der Schaffenskraft unserer Molkebetriebe kann nur ein tolles Qualitätsprodukt entstehen.“

„Ich gratuliere dem Verband der Molkerei- und Käsereifachleute, der in Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz bereits zum 12. Mal die Internationale Käsiade in Hopfgarten professionell veranstaltet. Tirol stellt damit eindrucksvoll unter Beweis, dass Käse einen hohen Stellenwert in unserem Land hat“, freut sich Geisler. „Die Milchproduktion ist nach wie vor der wichtigste Einkommenszweig für die Tiroler Bäuerinnen und Bauern. Die Veredelung der Milch sichert in den 21 Tiroler Kleinsennereien und der Tirol Milch mehr als 550 Arbeitsplätze. Für Käse und Milchprodukte aus der Direktvermarktung verzeichnen wir eine steigende Nachfrage und große Beliebtheit“, weist Geisler auf die Bedeutung der Milchverarbeitung in Tirol hin.

„Die Internationale Käsiade in Hopfgarten hat eine wichtige Aufgabe: nämlich Käsespezialitäten und –raritäten ins Rampenlicht zu stellen“, bekräftigt Juen. „Die Qualität und Vielfalt der eingereichten Käse steigen von Jahr zu Jahr. Erfreulich ist, dass junge, engagierte Käsemeister aus Tirol im internationalen Spitzenfeld mitmischen. Laufende Aus- und Weiterbildung, handwerkliches Geschick und ein hervorragender Rohstoff machen die Käsespezialitäten aus Tirol so besonders. Konsumenten profitieren vom sensationellen Angebot, das die Käsemeister in Tirol kreieren“, zeigt Juen auf.

Wie lange der Abend (Morgen) noch gedauert hat, ist unklar, jedenfalls wurde viel getanzt und auch kräftig gefeiert. Wir verabschieden uns und freuen uns Sie beim nächsten Mal vielleicht auch begrüßen zu dürfen.

peak of quality

Käserei Oberwil

Oberwil / Büren

AOP Emmentaler Switzerland

Medienpreis

Sebastian Danzl's Sennerei

Schwendt

Bio-Tilsiter Gourmet

Innovationspreis

Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH

Altusried-
Kimratshofen

Bio Torte Rauchpfeffer

Gewerbliche Produzenten

Österreich

Gold

Alma Bergsennerei Hinteregg	Eichenberg	Vorarlberger Bergkäse g.U. mindestens 6 Monate
Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Capellaro
Berg Bauer Lebensmittel Gbmh	Wörgl	Rote Verführung
Käserei Stift Schlierbach GesmbH und Co KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Schaffrischkäse Natur 150 g
Käserei Stift Schlierbach GesmbH und Co KG	Puckingh	Schlierbacher Bio-Ziegenfrischkäse Natur 150 g
Käserei Stift Schlierbach GesmbH und Co KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Brius 150 g
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Kärntnermilch Jogurtbutter
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Kärntnermilch Teebutter
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	RAMINO Schichtkäse
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Mölltaler Almkäse
Käserei Höflmaier	Lochen amSee	Höflmaiers Sauerrahmbutter
Schaukäserei „Wilder Käser“	Kirchdorf	Kleiner Stinker
Sebastian Danzl's Sennerei	Schwendt	Bio-Rahmkas
Sebastian Danzl's Sennerei	Schwendt	Bio-Bocksberger
Sennerei Schnifis REG GenmbH	Schnifis	Der echte Schnifner Bergkäse 10 Monate gereift
Sennerei Westendorf	Westendorf	Westendorfer „Brodakäse“
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse Premium Der würzig Deftige

Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Sura Käs
Weizer Schafbauern	Weiz	Gutenberger Camembert
Zillertaler Heumilch Sennerei	Fügen	Qualität Tiroler Modlbutter

Silber

Alma Bergsennerei Hinteregg	Eichenberg	Vorarlberger Bergkäse g.U. mindestens 10 Monate gereift
Berg Bauer Lebensmittel Gbmh	Wörgl	Liebesküsschen
Bergkäserei Zillertal	Schlitters	Zillertaler Bergkäse
Berglandmilch eGen/Werk Voitsberg	Wels	Schärddinger Alpzirler
Käserei Stift Schlierbach GesmbH und Co KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Ziegenfrischkäse Schnittlauch 150 g
Käserei Stift Schlierbach GesmbH und Co KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Petrus 150 g
Gebrüder Woerle Ges. m. b. H.	Henndorf	Heumond Kas
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Kärntnermilch Zitronenbutter
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Kärntnermilch Kräuterbutter
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Bio + Sennerkäse
Kärntnermilch reg. Gen. m b. H.	Spittal/Drau	Kärntnermilch Steinpilzbutter
Sebastian Danzl's Sennerei	Schwendt	Bio-Almschnittlauchkas
Sebastian Danzl's Sennerei	Schwendt	Bio-Weinberger
Sebastian Danzl's Sennee	Schwendt	Bio-Tilsiter Gourmet
Sennerei Huban reg. Gen. m. b. H.	Doren	Hubaner Original
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse mini
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse Premium mini
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Sennerei Butter
Weizer Schafbauern	Weiz	S'Bergschaf
Zillertaler Heumilch Sennerei	Fügen	Zillertaler Naturbutter

Bronze

Alma Bergsennerei Lutzenreute	Eichenberg	Vorarlberger Bergkäse g.U. mindestens 6 Monate gereift
Berglandmilch eGen/Werk Lienz	Wels	Tirol Milch Contessa Paola
Berglandmilch eGen/Werk Voitsberg	Wels	Schärddinger Moosbacher
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen	Schlins	Vorarlberger Bergkäse 10 Monate gereift
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen	Schlins	Dorfsennerei Schlins Sennerei Butter
Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen	Schlins	Vorarlberger Bergkäse 6 Monate gereift
Gebrüder Woerle Gesm. m. b. H.	Henndorf	Woerle's Emmentaler der Milde
Käserei Plangger	Walchsee	Plangger's Tiroler Bergkäse 9 Monate gereift
Käsereigenossenschaft Elixhausen	Elixhausen	Elixhausner Naturemmentaler
Lieb Thomas GmbH	Weerberg	Lieb Graukäse

Pinzgau Milch Produktions Gmbh	Maishofen	JA! Natürlich Bio Almbutter
Sennerei Hittisau reg. Gen. mbH	Hittisau	Hittisauer Bergkäse, würzig
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Emmentaler Der fein Nussige
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Zwergkäse
Sennerei Zillertal	Mayrhofen	Zillertaler Graukäse Der topfig Speckige
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Räbkäse

Italien

Gold

Bergmilch Südtirol/Mila	Bozen	Mascarpone Mila
Bergmilch Südtirol/Mila	Bozen	Alta Badia 6 Monate gereift
Caseificio Elda	Vestenanova	Formaggio Spalmabile
Gen. Milchhof Sterzing landw. Ges.	Sterzing	Sterzinger Bio Butter
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – Brimi	Vahrn	Brimi Bio Mozzarella
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – Brimi	Vahrn	Brimi Mozzarella Bocconcini
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – Brimi	Vahrn	Brimi Mozzarella
Sennereigen. Algund landw. Ges.	Algund	Algunder Butter

Silber

Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – Brimi	Vahrn	Brimi BIO Butter
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – Brimi	Vahrn	Brimi Mozzarella Laktose Frei
Sennereigen. Algund landw. Ges.	Algund	Algunder Ziegenbutter
Sennereigen. Algund landw. Ges.	Algund	Algunder Ziegenfrischkäse

Bronze

Bergmilch Südtirol/Mila	Bozen	Weinkäse „Lagrein“
Bergmilch Südtirol/Mila	Bozen	Dolomitenkönig
Caseificio Elda	Vestenanova	Ricotta
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Burgeiser Halbfett Käse
Käserei Drei Zinnen Schaukäserei	Toblach	Hirtenkäse
Sennereigen. Algund landw. Ges.	Algund	Gran Capra

Deutschland

Gold

Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH	Altusried- Kimratshofen	Bio Torte Rauchpfeffer
Käserei Champignon Hofmeister	Lauben/Allgäu	Cambozola Torte
Käserei Champignon Hofmeister	Lauben/Allgäu	Montagnolo Affinee
Käserei H. Birkenstock GmbH	Hüttenberg	Bauern Quartel Natur

Silber

Andechser Molkerei Scheitz/Ennstal Milch	Andechs	Andechser Natur Bio-Ziegenca-membert
Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH	Altusried-Kimratshofen	Bio Hubertus Kräuter
Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH	Altusried-Kimratshofen	Bio Torte Gute Laune
Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH	Steingaden	Heublumenrebell
Naturkäserei TegernseerLand eG.	Kreuth am Tegernsee	Tegernseer Bergkas alt

Bronze

Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH	Altusried-Kimratshofen	Bio Hubertus
Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH	Steingaden	Alpenrebell
Käserei Champignon Hofmeister	Lauben/Allgäu	Rougette Torte

Schweiz

Gold

A. + M. Kurmann AG Käserei Tannen	Gähwil	Appenzeller classic
Käserei Oberwil	Oberwil / Büren	AOP Emmentaler Switzerland
Käserei Dottenwil	Nassen	Tilsiter Switzerland, mit Rohmilch
Käserei Neu St. Johann	Neu St. Johann	Tilsiter Switzerland, mit Rohmilch
Käserei Kaufmann AG	Mosnang	Judith's Kräutertraum
Käserei Neuenschwander AG	Güttingen	Emmentaler Switzerland AOP
Käserei Warthausen AG	Schänis	Linthkäse
Magoth GmbH Käserei Landerswil	Wängi	Emmentaler AOP
Käserei Warthausen	Schänis	Tilsiter Switzerland, mit Rohmilch
Forrer Arnold, Rüdüsüli Franz	Rufi	Königs Chäs
Urnäscher Milchspezialitäten AG, Johannes Schefer	Urnäsch	Urnäscher Hornkühkäse

Silber

A. + M. Kurmann AG Käserei Tannen	Gähwil	Gähwiler Bergkäse
A. + M. Kurmann AG Käserei Tannen	Gähwil	Helvetia Käse
Käserei Oberwil	Oberwil / Büren	AOP Bio Emmentaler Switzerland
Bio-Genuss Käserei Hofstetter	Ruswil	Bio Life-Style Käse
Käserei Preisig	Sternenberg	Sternenberger reif
Käserei Preisig	Sternenberg	Oberländer Gold
Käserei Stadelmann AG	Nesslau	Toggenburger mild
Käserei Tägertschi	Tägertschi	Emmentaler AOP
Paul & Doris Hug Bio-Käserei	Maseltrangen	Bio-Tilsiter

Käserei Bräagg

Bazenheid

Tilsiter Switzerland, mit Rohmilch

Bronze

Käserei Stadelmann

Ganterschwil

Bergsonnen

Käserei Stadelmann

Ganterschwil

BIO-Appenzeller

Käserei Warthausen

Rufi

Tilsiter Switzerland, mit Rohmilch

Finnland

Gold

Juustoportti Food Oy

Jalasjärvi

Juustoportti Vuohen Viinitarhurin juusto (Juustoportti Goat Vinedresser`s Cheese)

Juustoportti Food Oy

Jalasjärvi

Juustoportti Vuohen Grand Reserve juusto (Juustoportti Goat Grand Reserve Cheese)

Kroatien

Silber

Sirana Gligora d.o.o.

Kolan

Liburnski Sir

Niederlande

Gold

Kaasmakerij Henri Willig BV

Heerenveen

Polderkaas Gold Goat Cheese Extra Old

Ungarn

Gold

Köröstej Ltd. (Köröstej Group)

Körösetetlen

Hajdu

Silber

Wassim Sajt Ltd. (Köröstej Group)

Hajduböszörmény

Hajdu

Bäuerliche Produzenten

Österreich

Gold

Agrargemeinschaft Engalm

Hinterriß

Rahm-Tilsiter

Agrargemeinschaft Schönangeralm

Auffach

Bergkäse

Käser Johann Schönauer

Wildschönau

Almkäserei Aschinger Alm	Ebbs	Aschinger Alm Butter
Forster Alois	Aschbach	Ziegenkuglerl in Öl
Familie Elisabeth und Thomas Resch Erbhof Schwoicherbauer	Wörgl	Kräuterspitz
Gansis Schofkas	Kirnberg	Blance Julie Spezial Julias Ca- membert
Gutes vom Eichelehof Familie Hofer	Lustenau	Sauerrahmbutter
Hilkater Käse Hofsennerie Familie Jakob und Annemarie Meusburger	Bizau	Winkäs
Hofkäserei Aichstern	Rohrbach-Steinberg	Steiermark-Herz-Camembert
Hofkäserei Huber Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Aschenputtel
Mattigtaler Hofkäserei Josef Mangelberger	Seekirchen	Mattigtaler Camembert
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Kokosmandl
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Kyrnberger Topfen gesalzen
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Phyra	Kyrnberger Käseballchen
Oberfasser Kammerlander Johannes	Westendorf	Schaffrischkäse in Öl
Ziegenkäse und Würste Dr. Siegfried und Mag. Jutta Wagner Schatzmühle	Hengsberg	Ziegenhollerkäse

Silber

Agrargemeinschaft Engalm	Hinterriß	Enger Almbutter
Agrargemeinschaft Engalm	Hinterriß	Engalm-Bergkäse
Almkäserei Aschinger Alm	Ebbs	Aschinger Bergkäse
Alpe Gampertun	Kappl	Gampertuner Almkäse
Bichlalm Kitzbühel	Kitzbühel	Bichlalmkäse
Familie Elisabeth und Thomas Resch Erbhof Schwoicherbauer	Wörgl	Höllenspitz
Familie Elisabeth und Thomas Resch Erbhof Schwoicherbauer	Wörgl	Lauchspitz
Fahringer Anton Burgerhof	Rettenschöss	Bio-Bergkäse
Hofkäserei Huber	Galtür	Galtürer Wintertraum
Gutes vom Eichelehof Familie Hofer	Lustenau	Kräuterbutter
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra	Pyhra	Wachauer Symphonie
Premium-Käserei Pranz	St. Georgen	Kräuter-Binkerl
Rehaberhof's Käsekammer	Hopfgarten	Der Muh – Natur
Rudolf und Christine Kastner	Baumgartenberg	Bio-Ziegentaler Kräuter

Bronze

Landwirtschaftliche Fachschule Alt Grottenhof	Graz	Grottenhofer Auslese
Milko Feinkäserei	Terfens	Weißlahner bio

Italien

Gold

Fam. Weitlaner Lambert Neuhaushof	Sand in Taufers	Kräuterkäse
Fam. Weitlaner Lambert Neuhaushof	Sand in Taufers	Lambert's

Silber

Fam. Weitlaner Lambert Neuhaushof	Sand in Taufers	Riesenferner
-----------------------------------	-----------------	--------------

Deutschland

Silber

Mini-Käserei Missen-Berg	Missen-Wilhams	St. Raphael Schafskäse
--------------------------	----------------	------------------------

Schweiz

Silber

Alpschaukäserei Schwägalp Manser Othmar	Urnäsch	Schwägalpkäse
--	---------	---------------

Bosnien-Herzegowina

Gold

Doo Pudja, Livno, member of Association of cheese producers Bosnia and Herzegovina	Travnik	Livanjsi sir
ZZ Katun, member of Association of cheese producers BiH	Travnik	Vlasicki sir
ZZ Promilk, member of Association of cheese producers BiH	Travnik	Prozorski sir

Kroatien

Gold

Udruga Malih Sirara Zagrebacke Zupanije Sirek Associations of the Small Cheese Makers Zagrebacka county sirek	Velika Gorica	Kuhani Sir
---	---------------	------------

Silber

Karlovac University of Applied Sciences	Karlovac	Student Cheese
--	----------	----------------

Spanien

Silber

FCO. Jabier Munoa	Arkaute (Araba)	Basazabal
-------------------	-----------------	-----------

Das Weihnachtsevangelium des kleinen Markus

von Margarete Kubelka

Ralf Dillinger hatte beschlossen, seinem Sohn Markus die Geschichte von der Geburt des Christkinds im Stall von Bethlehem zu erzählen. Zwar erschien ihm Markus mit seinen vier Jahren noch ein bisschen jung, um das Geschehen zu begreifen, aber da der Junge einen ungewöhnlich großen Gefallen an der Weihnachtsskrippe gefunden hatte und Stunden davor zubringen konnte, wobei er hin und wieder eine der Figuren in die Hand nahm und eingehend betrachtete, meinte er, es sei vielleicht doch an der Zeit.

„Setz dich zu mir, Markus“ sagte er. „Ich will dir eine Geschichte erzählen. Keine aus dem Märchenbuch, sondern eine die wahr ist. Hör gut zu: Es war zu der Zeit, als Kaiser Augustus....“

„Was ist ein Kaiser, Papi?“ unterbrach ihn Markus.

„Also, ein Kaiser, das ist ein Mann, der ganz viel zu sagen und zu bestimmen hat über Leute, die man Untertanen nennt...“

„So wie der Herr Prattke?“ fragte Markus.

Herr Prattke war der Chef von Herrn Dillinger und Ralf erzählte manchmal von ihm, wie er dies und jenes anordnete, das ihm nicht recht passte.

„Na ja“ sagte Ralf Dillinger nachdenklich, „ein Kaiser ist schon viel mächtiger als Herr....“

„Und du Papi, bist du ein Untertan?“

„So kann man das nicht sagen!“ wehrte der Vater ab und schüttelte sich beim Gedanken an diese Bezeichnung.

„Also, Kaiser Augustus wollte einmal wissen, wie viele Menschen in seinem Reich lebten, und beschloss, sie zu zählen. Jeder musste in den Ort gehen, wo er geboren worden war,

und sich dort melden. Da ging auch ein Ehepaar, die hießen Josef und Maria, in die Stadt Bethlehem, wo Josefs Eltern früher zu Hause gewesen waren.“

„Maria heißt auch Frau Klemm, die Mutti manchmal ihre Kleider umändert.“

Der Vater überhörte den Einwurf und wollte weiter erzählen, aber Markus fragte plötzlich: „Wann war denn das, das mit dem Kaiser und dem Zählen?“

„Das ist sehr, sehr lange her.“

„Noch bevor Mutti ins Krankenhaus musste?“

„Lange davor. Also weiter. Maria erwartete ein Kind und der weite Weg nach Bethlehem fiel ihr schwer.“

„Konnten sie denn nicht mit dem Flugzeug fliegen oder mit der Bahn fahren?“

„Flugzeug und Eisenbahn gab es damals noch nicht. - Als sie in Bethlehem angekommen waren, waren sie sehr, sehr müde und suchten einen Platz in einer Herberge.“

„Was ist eine Herberge?“

„So etwas wie ein Hotel“, sagte Herr Dillinger und hatte das Gefühl, sich einer schwierigen Aufgabe unterzogen zu haben.

Aber nun hatte er einmal angefangen und musste das auch durchstehen. „Schließlich durften sie in einem Stall übernachten.“

„Was ist ein Stall?“

„Was ist ein Stall?“

„So etwas wie eine Garage. Nur, dass da keine Autos drin sind, sondern Tiere, in diesem Fall ein Ochs und ein Esel.“

„Einen Esel kenne ich vom Tischlein deck dich.“

„In der Nacht wurde das Kind geboren. Es war ein sehr schönes und liebes Kind, das Christkind, das dir jedes Weihnachten die schönen



Sachen bringt. Es hatte und hat alle Menschen lieb, dich, mich, und auch die Leute in Afrika und Amerika. Eben alle Menschen."

„Auch die bösen?"

„Ja, auch die bösen. Die besonders, denn es wollte, dass sie wieder gut werden."

Uff, das wäre geschafft.

Herr Dillinger hatte das Gefühl einen riesigen Stapel Holz gesägt zu haben und verzog sich ins Wohnzimmer um ein bisschen auszuruhen.

Einige Zeit später öffnete er die Tür zum Kinderzimmer, in dem es ungewöhnlich still war. Da saß Markus, hatte seinen Teddy auf seinem Schoß und sagte:

„Brummi, ich muss dir eine wahre Geschichte erzählen, hör gut zu. Lange Zeit bevor Mutti ins Krankenhaus musste, wollte Herr Prattke seine Untertanen zählen. Alle mussten dorthin gehen, wo ihr Vater früher zu Hause gewesen war. Sie gingen zu Fuß, weil kein Flugzeug flog und keine Eisenbahn fuhr, wahrscheinlich war Streik. Auch Josef und Maria, ich vermute es war Frau Klemm, gingen nach Bettlerheim. Das war schlimm, denn Maria kriegte ein Baby. In Bettlerheim gab es in der ‚Traube‘ und im ‚Löwen‘ keinen Platz mehr. Da mussten sie dann in einer Garage übernachten, wo auch ein Ochse und ein Esel wohnten.

In der Nacht wurde das Kind geboren. Es war das Christkind und es hatte alle Leute lieb: mich, Mutti, Papi, und auch den Herrn Hufnagel, der immer mit mir schimpft, wenn mein Ball in seinen Garten fällt. Und der immer die Zweige von unserem Kirschbaum abschneidet, die zu ihm rüber hängen."

Vater Dillinger, der mit allerlei Bedenken und Emotionen zu kämpfen hatte, als er diese, etwas seltsame Weihnachtsgeschichte hörte, wurde es auf einmal froh und leicht ums Herz. Zwar hatte Markus Ort, Zeiten und Namen völlig durcheinander gebracht, aber das, worauf es ankam, die Botschaft, die hatte er verstanden.

Wie stand es nun mit Ralf Dillinger? War es wirklich nötig, dass er und sein Nachbar wegen geringfügiger Lappalien in einer Dauerfehde miteinander lebten? Dass sie sich nicht mehr grüßten?

„Einer muss mal den Anfang machen und Frieden schließen", dachte Herr Dillinger bei sich.

Ralf Dillinger packte ein paar von den guten Weihnachtsplätzchen, die seine

Frau gebacken hatte, in eine Tüte, band ein Schleifchen darum und holte auch noch eine Flasche Wein aus dem Keller.

„Komm mit, Markus", sagte er, „wir gehen zu Herrn Hufnagel und wünschen ihm ‚Frohe Weihnachten‘."

„Hat dir das das Christkind gesagt?" fragte Markus.

„Da hast du vielleicht Recht", bekräftigte der Vater und ging mit Markus Richtung Nachbarhaus.

Ihm war etwas mulmig zumute und er läutete ein bisschen zaghaft an der Haustür.

Sich selbst Mut machend flüsterte er die Worte vor sich hin: „Aller Anfang ist schwer!"

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



Klaus Dillinger



**Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt**

