

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

2/2018

	<p>Betriebsbesichtigung Felsenkeller Plangger Nachlese zum Frühsommerausflug</p>
<p>Personelles</p>	<p>† Gottfried KOS</p>
	<p>Mit SES um die Welt Himalaya – Königreich Bhutan</p>
<p>Fachartikel</p>	<p>Neues von den Schülern der Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotholz</p>
	<p>14. internationale Käsiade 08. bis 10. November 2018, Hopfgarten</p>
<p>Erzählung</p>	<p>Eine Weihnachtsgeschichte</p>

Markus stand im Wohnzimmer vor der Weihnatskrippe und kaute auf seiner Unterlippe. Das tat er immer, wenn er intensiv nachdachte. „Du, Vater, warum wird Gott an Weihnachten ein Baby?“ „Wie?“ Überrascht sah der Vater auf. „Warum wird Gott ein Baby?“ Markus blieb beharrlich bei seiner Frage. „Ja, weißt du, ich glaube, Gott wollte den Menschen nahe sein, er wollte, dass sie ihn verstehen...“ „Als Baby?“ Markus schüttelte den Kopf. Wenn Gott wollte, dass die Menschen ihn besser verstehen, dann hatte er sich keinen guten Weg ausgewählt. Was sollte da ein kleines Kind! Vater hatte sich inzwischen gefangen. „Ich habe da mal eine Geschichte gehört, mit der man das vielleicht etwas besser verstehen kann. Mal sehen, ob ich sie noch zusammenbekomme“. Markus kletterte auf Vaters Schoß und blickte ihn gespannt an.

„Also, ich glaube, die Geschichte ging so: Eines Tages war der alte Lord mit seinem Sohn in den Wald gegangen. Sie schritten zwischen den mächtigen Bäumen hindurch. Der Lord hatte beschlossen, alle fällen zu lassen. Schon bald würde man hier das Klängen der Äxte und die Rufe der Arbeiter hören. Dieser Wald hatte seine Zeit gehabt. Alles würde hier neu werden.

Der Sohn war vor einem Ameisenhaufen stehen geblieben. Interessiert beobachtete er das emsige Treiben der kleinen Tierchen. Alle waren sehr beschäftigt. Einige schlepten Tannennadeln, andere Steinchen, die größer waren als sie selbst. Wieder andere liefen nur hin und her und man konnte nicht erkennen, was ihre Aufgabe war. „Was wird mit den Ameisen hier passieren?“ Der Sohn sah zu seinem Vater auf. „Auch für sie wird es ein Ende haben, wenn wir den Wald schlagen.“ „Aber das müssen wir ihnen doch sagen!“

Der Lord lächelte. „Ihnen sagen?! Wie wollen wir den Ameisen sagen, dass es mit dem Wald und mit ihrer kleinen Welt, mit ihrem Ameisenhaufen, zu Ende geht?“ „Ich weiß es!“, rief der Junge aufgeregt. Er hatte einen großen Stein entdeckt, den er hochhob und mitten in den Ameisenhaufen fallen ließ. „Was tust du da!“, rief der Lord. „Du zerstörst ja alles!“ „Nicht alles. Ich weiß, es ist eine

Katastrophe für sie. Aber ich muss ihnen doch irgendwie sagen, dass Gefahr besteht!“ Auf dem Ameisenhaufen war inzwischen die Hölle los. Wie sinnlos liefen die kleinen Tiere hin und her. Der Stein war tief in den Ameisenhaufen eingesunken. „Ich bin gespannt, was jetzt passiert“, interessiert beobachtete der Junge die Tiere. „Komm lass uns weitergehen“, drängte der Lord. „Auf dem Rückweg können wir hier noch einmal vorbeikommen.“

Zögernd ging der Junge mit. Als die beiden nach geraumer Zeit wieder zum Ameisenhaufen kamen, hatte sich die Aufregung dort schon gelegt. Von den Zerstörungen war kaum mehr was zu sehen. Der Stein war eingebettet in die Ameisenwelt. Das Ameisenleben ging wieder seinen gewohnten Gang. „Sie haben nichts begriffen!“, rief der Junge aus. „Alles ist wie vorher!“ Nach einer Weile meinte er leise: „Wahrscheinlich müsste ich eine Ameise werden, damit sie verstehen, was ich ihnen sagen will.“ Der Lord sah ihn fragend an. „Ich müsste ganz klein werden. Einer von ihnen. Müsste ihre Sprache sprechen, in ihrer Welt leben.“ „Ja“, der Lord nickte. „Das wäre wahrscheinlich die einzige Möglichkeit. Aber ob sie dir dann glauben würden? Ob sie dir glauben, dass du mein Sohn bist, und ob sie dir glauben, dass du weißt, was mit dem Wald und mit ihrer kleinen Welt passiert?“ „Man müsste es versuchen“, sagte der Junge. „Man müsste es versuchen“, nickte der Lord.

Aufatmend lehnte sich der Vater im Sessel zurück. „Ich hätte es auch versucht“ sagte Markus. „Ja, ich weiß.“ Der Vater lächelte. „Gott hat es versucht. Er wurde so klein wie ein Mensch und lag eines Tages als neugeborenes Baby in der Krippe. Er wollte, dass wir ihn verstehen. Und“, fügte er ernst hinzu, „nur wer glaubt, dass das Kind in der Weihnatskrippe Gottes Sohn ist, wird ihn verstehen und – was noch wichtiger ist – wird ihn ernst nehmen.“

Markus war aufgestanden und zur Weihnatskrippe gegangen, um sich noch einmal das Jesuskind anzusehen. Deshalb wurde Gott ein Baby. Wir waren ihm nicht gleichgültig. Er hatte uns etwas Wichtiges zu sagen. Langsam begann er zu begreifen, was Weihnachten wirklich war.



Käse soweit das Auge reicht

Rund 40 milchwirtschaftlich Interessierte folgen der Einladung zum Frühsommerausflug am Mittwoch, den 11. Juli 2018 zur Besichtigung des Felsenkellers der Käserei Plangger.

Dazu treffen wir uns am Parkplatz des ehemaligen Wirtshauses Sebi, welches Herbert Plangger 2014 erwerben konnte und wo uns der Käsemeister und unser Vorstandsmitglied Reinhard Brunner, der Enkel von Herbert Plangger, begrüßt.

Im frühen 17. Jahrhundert erstmals erwähnt, verdankt das Alptiroler Wirtshaus „Zur Sewi“ seine Bedeutung dem lebhaften Fuhrwerkverkehr der damaligen Zeit, als Einkehr für Mensch und Unterstand für Pferde. Allerdings verlief die Straße in alten Zeiten nicht vor dem Wirtshaus sondern zwischen Wirtshaus und dahinter liegendem Felsenhang. Als Vorläufer des „Kühlschranks“ existiert in diesem Felsen ein kurzer, kühler Stollen, der als Eiskeller für die Bierkühlung genutzt wurde. Der Begriff Eiskeller ist wörtlich zu nehmen. In kalten Wintern wurden Natureisblöcke, beispielsweise im zugefrorenen Walchsee geschnitten, und dicht an dicht im Eiskeller gelagert, um für den Rest des Jahres als Kühlmittel zu dienen. In warmen Wintern musste Eis (etwa aus Norwegen) importiert werden.

Mit der Nutzung des Eises zur Kühlung war der Eiskeller eine Möglichkeit, Lebensmittel auf Vorrat zu halten. Genauso war es üblich Felsenkeller als Gär- und Lagerräume für Bier, Käse oder Wein zu nutzen. Nach dem Erscheinen der Kühlschränke für die Privathaushalte und den durchklimatisierten Reiferäumen für die Lebensmittelbranche verschwanden die meisten dieser Räumlichkeiten, wurden abgerissen, zugeschüttet oder verfielen.



Heute ist ein Gewölbekeller oder Felsenstollen für die natürliche Käsereifung wieder gefragt. Das hat praktische Aspekte, da durch die konstante Luftfeuchtigkeit und gleichmäßigen Temperaturen das ganze Jahr eine Käsereifung auf natürliche Weise mit geringem Energieaufwand möglich ist. Dieser geringere Energieeinsatz kommt der Debatte über Nachhaltigkeit im Einsatz von Ressourcen entgegen. Außerdem und vor allem wirkt sich eine Lagerung im Felsenkeller auf die Qualität des Käses aus, wobei grundsätzlich festzuhalten ist, dass es ein gutes Ausgangsprodukt braucht, um einen guten Käse zu erzeugen. Wissenschaftlich ist zwar nicht belegt, ob und wie sich verschiedene Gesteinsarten auf die Qualität des Käses auswirken, aber unter den natürlichen Klimabedingungen bildet sich ein Mikroklima, welches für die Oberflächenbakterien einen perfekten Lebensraum bietet. Zusätzlich werden am Betrieb effektiven Mikroorganismen, von deren Wirksamkeit Herbert Plangger seit Jahrzehnten überzeugt ist, eingesetzt, ein Einfluss auf den Geschmack und die Qualität des Käses kann nicht geleugnet werden.

So ist im Januar 2015 mit dem Bau des 160 Meter langen, zehn Meter hohen und acht

Meter breiten Stollens begonnen worden, der parallel zum Talboden in den Felsenhang hinein gesprengt worden ist. Drei Monate lang wurde gesprengt und 20 Tonnen Sprengstoff eingesetzt, das abtransportierte Kalkgestein konnte verkauft werden und hat dadurch die Baukosten gesenkt. Erreichbar ist der Stollen über insgesamt drei im rechten Winkel dazu angeordneten Eingangsröhren. Je einer rechts und links des alten Bierkellers im Berg. Der neue östliche Eingang ist der Anlieferungszugang, der neue westliche die Verbindung zum Verpackungs- und Versandgebäude und der ursprüngliche Bierkellersstollen ist verlängert und mit einer Glaskanzel ausgestattet worden, von wo aus Besucher (die aus hygienischen Gründen normalerweise nicht den Keller betreten dürfen) in den Reifungsstollen hineinblicken können. Als Fachleute sind wir in den Keller eingeladen, was sehr beeindruckend ist.

Nach dem Abtransport des Gesteins ist die Bodenplatte betoniert, sind die Regale aufgestellt und der Keller mit November 2015 bezogen worden. Im Januar 2017 sind auch das Betriebsgebäude und der Verkaufsladen fertig. Wie der Stollen, der sich komplett im Felsen befindet, sind auch diese beiden Ge-



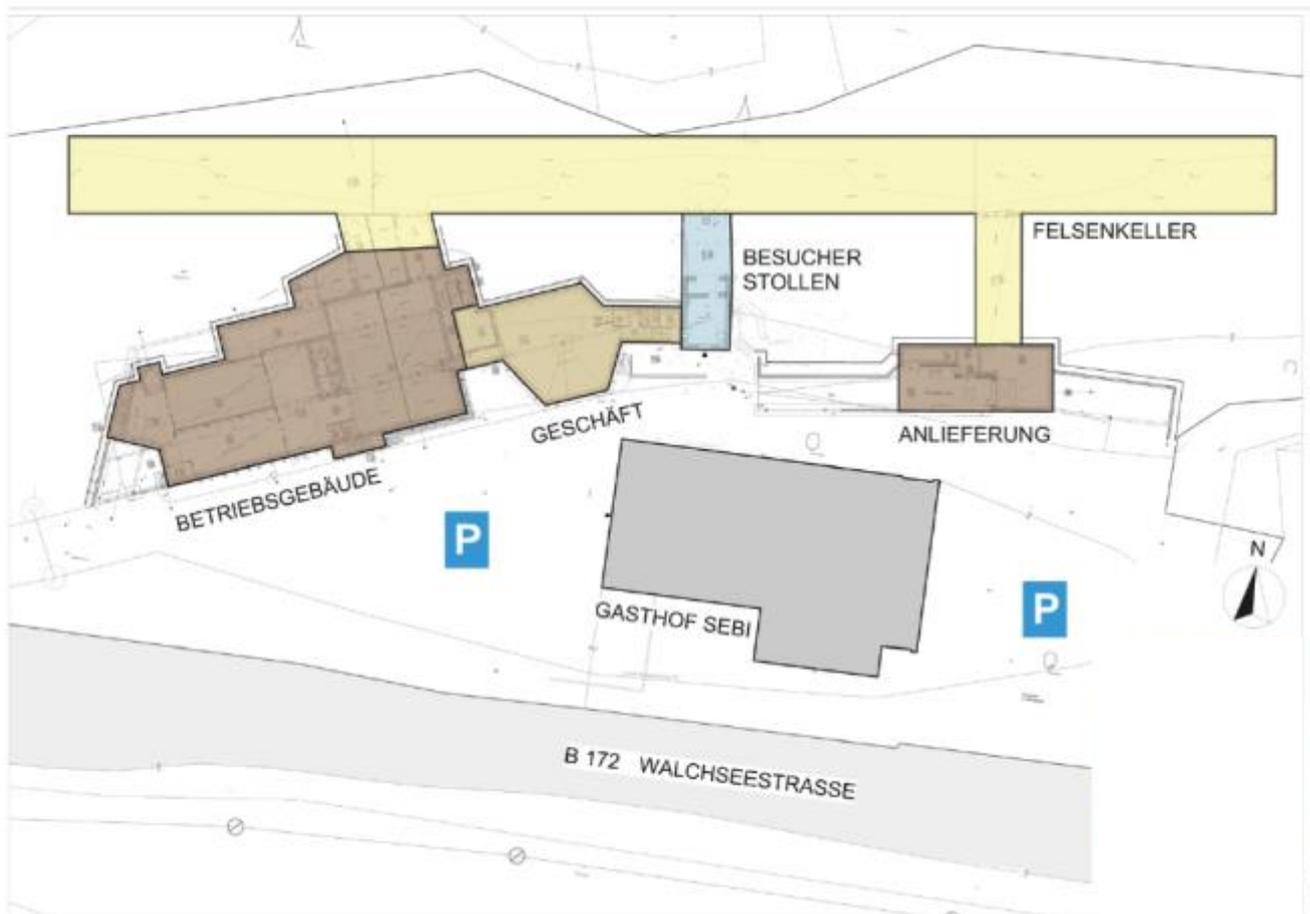
bäude fast zur Gänze im Berginneren. Von außen sind jeweils nur Teile der Südfassade sichtbar. Vorne beträgt die Felsauflage vier Meter, hinten 20 Meter.

Im Erdgeschoss des Betriebsgebäudes befinden sich Kühl- und Waschräume, die Käse-roboter zur Pflege der Käselaibe, die Verpackung sowie der Versand. Im Obergeschoss die Büro-, Personal- und Sozialräume, Garderobe und Nasszellen sowie die Technikzentrale für Kühlung und Lüftung. Klingt ein bisschen widersinnig, da ja zuvor das konstante gleichmäßige Klima als entscheidender Qualitätsfaktor gelobt wurde. Dieses natürliche Klima variiert aber, da der Stollen in insgesamt drei Zonen mit unterschiedlichen Temperatur- und Reifungsvorgaben unterteilt ist. Ein Teil gehört dem Schnittkäse, in einem anderen Teil wird der „grüne“ Käse eingelagert, der direkt von der Produktion in den

Felsenkeller kommt und eine gleichmäßige und feine Luftumströmung benötigt, während beim alten Käse die Temperatur um einen Grad herunter gekühlt wird, damit er keine Risse bekommt. Mit nur vier kleinen Klimageräten im Keller wird diesen Vorgaben Rechnung getragen.

Geplant hat den Käsekeller das Kufsteiner Architekturbüro Adamer Ramsauer, das bei zahlreichen Projekten der Tirol Milch in Wörgl, vor allem deren Felsenkeller in Kitzbühel, einschlägige Erfahrungen sammeln konnte, die der Käserei Plangger zugutegekommen sind.

Um sich das ganze vorzustellen, gibt es eine Skizze – noch einmal zur Erinnerung: es ist alles im Berginneren, außen sieht man nur die südliche Fassade.



Wir gehen beim Betriebsgebäude hinein, die Stiege hinauf ins Obergeschoss, wo wir uns zünftig lebensmittelecht mit Mantel, Haube und Überschuh verhüllen. Dann wird eine Tür geöffnet und im ersten Moment haut einen der plötzliche stechende Geruch von Ammoniak fast um. Es geht die Stiege wieder hinunter, wo wir nach einem Fußbad in Des-

infektionsmittel den Verpackungsraum betreten. Derzeit wird hier noch 90 Prozent des Käses geschnitten und verpackt, im Herbst werden alle Verpackungseinheiten unter einem Kilogramm an die neue Käseschneide- und -verpackungsanlage in Schlitters ausgelagert.

Dann betreten wir den Käsestollen und das ist ein Erlebnis: Käse so hoch und weit das Auge blickt, Reihe um Reihe, 40.000 Laibe Schnittkäse und 12.000 Laibe Bergkäse. Ein Schnittkäse hat vier Kilogramm, ein Bergkäse 30 Kilogramm. Da der Eiweißgehalt in der Milch über die Jahre kontinuierlich gestiegen ist, braucht es heute 10,3 Kilogramm Milch für einen Kilogramm Käse (statt des früheren Wertes von elf Kilogramm). Dies als Grundlage zur Hochrechnung, der Felsenkeller ist auf 700 Tonnen Käse, rund 60.000 Laibe ausgelegt. Als weitere Werte: die Luftfeuchtigkeit beträgt 96 Prozent, die Temperatur konstante zwölf Grad Celsius im Sommer und Winter, der Stollen hat eine Fläche von 1.600 Quadratmeter.

Die Milchlieferung beträgt zehn Millionen Liter im Jahr und das Einzugsgebiet umfasst gerade mal 15 Kilometer und vier Gemeinden: Erl, Mühlthal, Niederndorf und Walchsee. 110 Bauern (darunter vierzig Almen) liefern die Milch, zu 100 Prozent Heumilch, 70 Prozent davon Bioheumilch. Neben der Heumilch schwört Herbert Plangger noch auf natürliche Düngemittel: Seine effektiven Mikroorganismen, Lava, Urgesteinsmehl und Holzkohle. Für Bioheumilch gibt es 55 Cent den Liter, für konventionelle Heumilch 44 Cent den Liter.

Für die Pflege des Käses sind drei Käseroboter im Einsatz: Einer für die kleinen Schnittkäse und zwei für die größeren Bergkäse. Einmal am Tag werden sie programmiert, wobei im Schnittkäsebereich ein Strichcode am Boden anleitet, während sich im Bergkäsebereich der Roboter Reihe für Reihe und Regal für Regal durcharbeitet. Der Bau des Kellers hat einige Millionen Euro gekostet, ein Käseroboter allein kostet eine halbe Million Euro. Sie ersetzen aber 20 Arbeiter. Die drei Arbeiter im Käsekeller sind hauptsächlich mit Waschen beschäftigt, sie waschen den Boden, die Regale und die Bretter. Bis auf den grünen Käse, der täglich gepflegt werden muss (alter Käse nur einmal die Woche) und daher auf Edelstahlregalen ruht, weil sonst die Holzbretter die ganze Zeit nass wären, gibt es im ganzen Keller nur Holzbretter.

Da es im Keller kein Funknetz gibt, werden die Käseroboter mit Videokameras überwacht, ob sie ja auch arbeiten. Auf extra Regalen gibt es Käse mit schwarzer Rinde, das ist der Urfelskäse. Dabei wird Bergkäse drei Monate vor dem Verkauf mit Aktivkohle (darunter sind eigentlich verbrannte Kokosnuss-

schalen zu verstehen) eingerieben. Aktivkohle ist im Prinzip ein Bindemittel, der feinkörnige Kohlenstoff verfügt über eine poröse Struktur und damit eine sehr große Oberfläche und ist somit aufnahmefähig wie ein Schwamm. Aktivkohle wirkt verdauungsfördernd und kann – wie die Rinde bei allen Käsen von Plangger – mitgegessen werden.

Gebaut hat Herbert Plangger mit seiner Familie den Felsenkeller, um seinen Bergkäse länger lagern zu können und damit ein zusätzliches Qualitätsmerkmal und eine bessere Wertschöpfung zu erreichen. Auf dem Markt ist viel Bergkäse erhältlich, der meiste etwa drei Monate gereift, aber die Familie Plangger produziert für ein anderes Publikum, ihr Bergkäse ist mindestens neun Monate gereift und kann auch noch deutlich länger im Felsenkeller lagern.

Produziert wird noch in der Käserei in Walchsee, aber dann kommt der Käse sofort in den Felsenkeller, wird hier gereift, verpackt und verkauft in dem neuen Geschäft, wo neun eigene Käsesorten, Butter und natürlich auch Buttermilch, Joghurt, Fruchtmolke (ansonsten nimmt die Molke die Firma Alpinafood ab, wo unseres Obmann Sebastian Wimmer Geschäftsführer) und Sonnenblumenöl aus eigener Produktion angeboten werden, darüber hinaus viel Regionales.

Doch bevor wir uns dort eindecken wird verkostet. Bei einem gemütlichen Beisammensein in der Kanzel oberhalb des Felsenkellers sind wir zur Käseverkostung mit Sauerteigbrot vom Ebbser Bäcker, Molke, Trinkjoghurt und Buttermilch eingeladen.

Wir möchten uns ganz herzlich für die zuvor kommende Aufnahme der Käserei- und Molkekereifachleute und vor allem die „hautnahen“ Führung bedanken. Es ist nicht normal, dass eine so große Gruppe direkt in den Keller darf und die exzellenten Produkte verkosten darf.





Brimi – Milchhof Brixen in Südtirol

Am Freitag, 8. Juni 2018, besuchten wir, der dritte Lehrgang der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotherhof, die Firma Brimi in Südtirol.

Dort wurde uns der Betrieb durch den Geschäftsführer Martin Mair mittels einer PowerPoint Präsentation und zwei Werbevideos vorgestellt. Die anschließende Betriebsbesichtigung übernahmen dann der Produktionsleiter und der Qualitätsmanager.

Die Firma Brimi hat sich auf die Mozzarella Produktion spezialisiert. Dabei wurde uns erklärt, dass Mozzarella auf zwei verschiedene Arten hergestellt wird. Einerseits erfolgt die Herstellung durch die Säuerung mit Zitronensäure und andererseits durch die Zugabe von Säurekulturen. Zusätzlich wird auch noch eine Laktose freie Variante im Sortiment angeboten, bei der der Milchzucker durch die Zugabe eines Enzymes aufgespalten wird.

Auch Mozzarella aus Spezialmilch, wie Bio-milch oder Heumilch, wird hergestellt.

Während der Führung durften wir die hergestellten Produkte ausgiebig verkosten. Dabei wurde uns vermittelt, dass eine geflügel-fleischartige Konsistenz der Mozzarella Kugel ein wichtiges Qualitätskriterium darstellt.

Die Käseungstechnologie bei der Herstellung von Mozzarella ist entfernt vergleichbar mit der in einer Schnittkäserei. Unterschiedlich sind dabei aber nicht nur die Labungszeit und die Bruchkorngröße, sondern auch, dass das Bruch-Molke-Gemisch zur Erreichung eines optimalen pH-Wertes in Wannen - sogenannte Reifetröge – zum Absitzen befördert wird. Der nächste Schritt in der Produktion ist dann die Filierung des Bruches. Dabei wird der gesäuerte Käsekuchen in Heißwasser (ca. 75 °C) geknetet, bis er eine fadenziehende Konsistenz aufweist. Mit einer Form-



walze wird die Käsemasse anschließend portioniert und in kaltem Wasser auf sechs bis acht Grad Celsius gekühlt. Dadurch stabilisiert sich die Form und die Mozzarella Kugel kann abgepackt werden.

Neben Mozzarella wird auch noch Ricotta, Butter und Frischmilch in Brixen erzeugt.

Die gesamte Palette wird aus 100% gentechnikfreier Milch aus dem Südtirol hergestellt.

Abschließend möchten wir uns nicht nur sehr herzlich für die sehr aufschlussreiche und besonders informative Betriebsführung sondern auch für die großzügige und reichliche Verpflegung bei der Firma Brimi - Südtirol und deren Geschäftsleitung bedanken.

Julia Kapeller, Teresa Brunner





milchwirtschaftliche Kapelle mit Fahnenabordnung

35. milchwirtschaftliche Wallfahrt wieder unter gutem Segen von Petrus

Am Sonntag, den 12. August 2018 folgten wieder zahlreiche unserer Mitglieder gemeinsam mit ihren Familien und Freunden dem Ruf der Berge und besuchten bei herrlichem Sommerwetter wieder fleißig die milchwirtschaftliche Wallfahrt des Verbandes der Käserei und Molke- reifachleute auf der Kraftalm in Itter.

Dieses Jahr war uns Petrus besonders gut gesonnen – wahrscheinlich überzeugten ihn unsere vielfältigen Almkä- sesorten aufs Neue – und so konnte

Prälat Balthasar Sieberer unter strahlend blauem Himmel die heilige Messe zelebrieren. Seine Predigt regte auch etwas zum Nachdenken an. Er rief den Besuchern in Erinnerung, dass es wichtig ist, in der heutigen Zeit der Schnellebigkeit und Digitalisierung auch ab und zu inne- zuhalten, sich wieder auf das Wesentli- che zu besinnen, sich Zeit zu nehmen für die Familie, Freunde, Kollegen und Mit- menschen. Wo könnte man das besser als in unserer wunderschönen und vor allem vielfältigen Bergwelt, die uns so viel



Von links Prälat Sieberer, Obmann Wimmer , Landtagsabgeordneter Edenhauer

schenkt - vor allem uns Mitgliedern des Verbandes der Käserei und Molke-reifachleute. Denn die saftigen Almkräuter und Wiesenblumen verleihen unserer Milch die besondere Note, sorgen für die Einzigartigkeit und Qualität unserer Erzeugerprodukte und sind Jahr für Jahr Inspiration für geschmackliche Weiterentwicklungen und Innovationen.

Umso mehr freute es uns auch dieses Jahr wieder vier Mitglieder für ihren bewundernswerten Einsatz und ihr Engagement zu ehren und sie mit dem Ehrenzeichen des Verbandes auszuzeichnen. Stolz überreichte unser Obmann Sebastian Wimmer gemeinsam mit Ehrenobmann Hermann Hotter und Landtagsabgeordneten Herrn Josef Edenhauser das Ehrenzeichen in Gold an Nationalrat Herr Hermann Gahr, Herr Josef Steinkellner und Herr Oswald Streif sowie das Ehrenzeichen in Silber an Herrn Mathias Grabner und Herrn Franz Zehentner. Zu unserer Freude begleitete wie auch all die Jahre zuvor eine Abordnung des Kameradschaftsbunds Wörgl unsere Wallfahrt und auch unsere Fahnenpatin Lydia Sinnesberger ließ es sich nicht nehmen, diesen Tag mit uns zu feiern.

Musikalisch umrahmte die Bundesmusik-kapelle Itter unter der Leitung von Obmann Alois Pfister und Kapellmeister

Rabl wieder sehr stimmungsvoll die milchwirtschaftliche Wallfahrt. Die Auswahl der Stücke war auch in diesem Jahr sehr passend und rundete die wunderschöne Messe in dem unbeschreiblich schönen Bergpanorama ab.

Nach der feierlichen Messe stärkten sich die Besucher bei köstlicher Hausmannskost und stillten ihren Durst bei erfrischenden Getränken in der Kraftalm. Der gemütliche Part des Tages war somit angebrochen. Musikalisch und mit dem einen oder anderen Witz im Gepäck unterhielt uns der Salvenberg Klang auf der Terrasse oder im Berggasthof. Bei lustigem Beisammensein ließen wir den Nachmittag ausklingen. An dieser Stelle möchten wir uns nochmals recht herzlich bei den Wirtsleuten der Kraftalm für die gute Bewirtung und die herzliche Gastfreundschaft bedanken. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr.

Wir möchten nochmals DANKE sagen an alle Mitwirkenden und Besucher der diesjährigen milchwirtschaftlichen Wallfahrt. Es war wieder ein ganz besonderer Tag im Herzen unserer Bergwelt, den wir nächstes Jahr wieder gemeinsam mit euch erleben möchten

Also merkt euch bereits den Termin für die 36. Milchwirtschaftliche Wallfahrt vor: 18. August 2019



Geehrte von links Obmann Wimmer, Oswald Streif, Mathias Grabner, Franz Zehentner, Josef Steinkellner, NR Hermann Gahr

Im Gedenken an unser Mitglied

Gottfried KOS

Molkereimeister und
Betriebsleiter in Ruhe

30.05.1929 † **11.09.2017**

*Müh' und Arbeit war dein Leben,
treu und fleißig deine Hand.
Nun schlaf in Frieden,
ruhe sanft
und hab für alles lieben Dank.*

Das Bewusstsein eines erfüllten Lebens und die Erinnerung an viele schöne Stunden begleiteten Fritz Kos bis ins hohe Alter. Er war ein Pionier und Mitgestalter der steirischen Käsereiwirtschaft.

Gottfried Kos kam am 30. Mai 1929 in Pöbnitz im Bezirk Leibnitz auf die Welt.

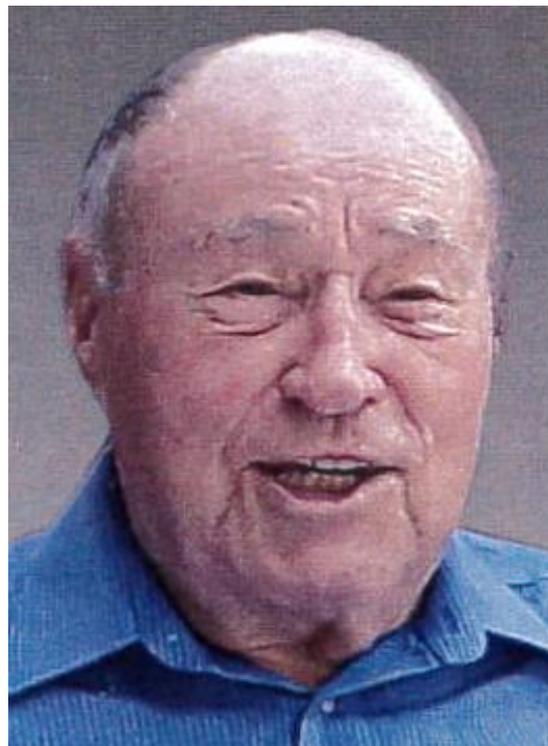
Nach Besuch der Volks- und Hauptschule begann er seine Lehre 1943 in der Molkerei Leibnitz und beendete diese nach Kriegsende in der Molkerei Mureck, Steiermark.

Die Versorgung der hungernden Bevölkerung stand damals im Vordergrund.

Mit Verbesserung der Ernährungslage 1949 wurde in Mureck die Tilsiterproduktion aufgenommen. Aus diesem Grunde kam Fritz vorher zur Einschulung in die Alpenkäserei Turnau.

Von 1956 bis 1957 besuchte er den zehnmönatigen Molkereihilfenkurs in Wolfpassing. Die erfolgreiche Meisterprüfung wurde 1963 in Wien abgelegt.

Im Jahr 1962 ist Kos die technische Leitung der Molkerei Mureck übertragen worden. Mit viel Energie war er federführend an der Entwicklung und erfolgreichen Vermarktung der Murecker Spezialitäten beteiligt: Butterkäse, Doret, St. Patron.



Zahlreiche Preise für seine Käseprodukte geben Zeugnis davon. Mureck konnte sich mehrmals als Bundessieger feiern lassen.

Seine große Produktkenntnis machte ihn zum anerkannten Richter bei österreichischen Käseprüfungen und zum jahrelangen, auch nach der Pensionierung, Begutachter der Desserta Käseproduktionen.

Fritz Kos war 42 Jahre mit seiner Erika verheiratet. Sie war ihm eine treue Wegbegleiterin mit viel Verständnis für seinen großen Einsatz im Beruf.

Seit ihrem Tod im Jahr 1995 lebte er allein in Mureck, gut betreut von der Familie seines Sohnes Klaus. Seine beiden Enkelinnen waren seine große Freude.

Fachliche Kameradschaft und ehrliche Freundschaft waren ihm wichtig und selbstverständlich.

Seine hohe soziale Kompetenz kam auch in seinem jahrelangen Einsatz für das Rote Kreuz und für den Verband der Tiroler Käse- und Molkereifachleute zum Ausdruck.

Fritz hielt sich meist im Hintergrund und überzeugte nicht durch Worte, sondern durch Taten. Wir, seine ehemaligen Freunde und Kollegen werden ihn nicht vergessen.

Hans Hauser

Nachlese zur Jahreshauptversammlung

Obmann Sebastian Wimmer begrüßte Milchwirtschaftler sowie die Ehrengäste zur Jahreshauptversammlung am Mittwoch, den 27. Juni 2018 im Gasthof „Post“ in Strass.

Ehrengäste: Frau Vizebürgermeisterin Julia Valtingojer – Gemeinde Strass, Herrn Direktor Mag. Roland Zecha – Direktor der HBLFA Rotholz, Herrn Kurt Wimmer – Direktor TFBS Rotholz, den Ehrenobmann Hermann Hotter sowie die Ehrenmitglieder Kommerzialrat Dipl.-Ing. Hans Partl, Johann Scharl und Käsermeister Christian Haselsberger.

Weiter die Obmänner der Genossenschaften, die Vertreter der Presse, die Schüler und Schülerinnen der TFBS Rotholz mit Lehrkörper.



Nach kurzem Innehalten zum Gedenken an die verstorbenen Mitglieder (Josef Haslauer, Herbert Praschberger, Ing. Hugo Falch, Andreas Felderer, Johann Schrottenthaler, Josef Anton Schifferl, Johann Kopp) berichtet Obmann Sebastian Wimmer über das abgelaufene Jahr 2017.

Beim Frühjahresausflug am 6. Juli 2017 zum Käsekompetenzzentrum der Salzburg Milch nach Lamprechtshausen genossen wir einen tiefen Einblick in die Produktion. Die zahlreich mitgereisten Mitglieder erlebten eine interessante Führung und wurden anschließend von der Geschäftsleitung der Salzburg Milch vertreten durch Herrn Leeb zur Käsejause eingeladen.

Am 20. August 2017 fand die 34. milchwirtschaftliche Wallfahrt auf der Kraftalm statt.

Pfarrer Mag. Rabl zelebrierte eine einprägende und volksnahe Messe, welche von der Bundesmusikkapelle Itter feierlich umrahmt wurde.

Vom 6. bis 8. Oktober 2017 ging es zum Herbstausflug nach Dresden. Dank der Unterstützung des Vorsitzenden des Landesverbandes Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler, Herrn Heinz Werner, der uns bei der Erstellung des Programmes eine große Hilfe war und uns dank seiner profunden Ortskenntnis weg- und zeitsparend durchs Programm führte, war es für die Teilnehmer ein wahrlich gelungenes Erlebnis an Kultur und fachlicher Information. Bei der Fahrt durch Sachsen erhielten wir viele Informationen zur Wiedervereinigung und den Auswirkungen auf die Landwirtschaft, erlebten die kulturellen Highlights von Dresden und besichtigten ausführlich den Milchladen der Molkerei Pfunds, die Kohrener Landmolkerei, die Brauerei Radeberg, Schloss Klippenstein, das Historische Grüne Gewölbe und die Frauenkirche.

Zu den weiteren Tätigkeiten und Interessens-einbringungen des Verbandes zählen die Mitgliedschaft im Lenkungsausschuss der HBLFA – Rotholz, Einbringung bei der Berufsausbildung, im Bundesministerium, der Vereinigung Österreichischer Milchwirtschaftler, der Wirtschaftskammer sowie Mitglied im Verein (Cluster) VGH.

Im Ausblick spricht Obmann Sebastian Wimmer den Frühjahresausflug am 11. Juli 2018 zur Privatkäserei Plangger, die 35. Milchwirtschaftliche Wallfahrt am 12. August 2018 sowie die 14. Internationale Käsiade in Hopfgarten vom 8. bis 10. November 2018 an.

Sein abschließender Dank gilt allen Institutionen für die Unterstützung, den Vorstands- und Ausschussmitgliedern, dem Geschäftsführer Stefan Hörtnagl mit seiner Mitarbeiterin Frau Susanne Köferle, allen Mitgliedern sowie der Presse.

Anschließend stellt **Kassier Lutz Pfeffer** in seinem Kassabericht eindrucksvoll und übersichtlich die Finanzlage unseres Verbandes dar. Der Verband verfügt über eine solide finanzielle Basis.



Der Antrag der beiden **Kassaprüfer Herr Wörter und Herr Schipflinger** an die Vollversammlung mit Handzeichen den Kassier sowie den Vorstand zu entlasten erfolgt einstimmig.

Die **Neuwahlen** werden vom **Ehrenobmann Hermann Hotter** geleitet. Der vorbereitete Wahlvorschlag des Vorstandes wird einstimmig und ohne Gegenvorschlag angenommen.



Obmann: Sebastian Wimmer, MBA
 1.Obmann-Stellvertreter: Dr. Klaus Dillinger
 2.Obmann-Stellvertreter und Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
 Kassier: Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer
 Kassier-Stellvertreter: Josef Antretter
 Schriftführer: Ing. Bernhard Kupfner
 Schriftführer-Stellvertreter: Mathias Grabner
 Kassaprüfer: Johann Wörter und Thomas Schipflinger
 Vorstandsmitglieder: Hannes Esterhammer, Johann Loibichler, Reinhard Brunner, Rudolf Steiner, Josef Steinkellner, Dr. Annemarie Kaser

Beirat: Ehrenobmann Hermann Hotter, Johann Plackner, Jakob Schett, Hannes Gschösser, Gerhard Loibichler, Herbert Fürnhammer, Josef Kogler, Christian Haselsberger, Ludwig Metzler

Im **Hauptreferat präsentiert Mag. Roland Zecha, Direktor und Leiter der HBLFA – Rotholz**, das Thema **Neubau und die Ausrichtung der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel und Biotechnologie in Rotholz**.

Aus erster Hand erfuhren die Mitglieder alles über den Neubau der Schule in Rotholz. „Wir sind Mitglied des Lenkungsausschusses für diesen Neubau“, sagt Obmann Sebastian Wimmer. Den Fachleuten ist es sehr wichtig, dass die jungen Leute praxisingerecht ausgebildet werden.

Auch Direktor Roland Zecha ist glücklich darüber, dass die Lehrer bei der Planung des Neubaus mitreden dürfen. „Derzeit erfolgt der Bodenaushub, bevor dann die drei Gebäudekomplexe mit einer Nutzfläche von 22.000 m² gebaut werden können. Zur Veranschaulichung - das entspricht 275 Wohnungen zu je 80 m²“.



Mit einem Investitionsvolumen von ungefähr 55 Millionen Euro betreibt das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus damit eines der derzeit größten Bildungs- und Forschungsbauvorhaben Österreichs. Nutznießer sind jugendliche Absolventinnen und Absolventen von Neuen Mittelschulen, den Unterstufen der Gymnasien und der Landwirtschaftlichen Lehranstalten, denen damit künftig ein topmodernes Schul- und Forschungsgebäude und ab 2019 zusätzlich zum bewährten Lehrgang „Landwirtschaft und Ernährung“ der weiterer Ausbildungs-

schwerpunkt „Lebensmittel und Biotechnologie“ zur Verfügung stehen wird. Im Sommer 2020 erfolgt die Übersiedelung der ehemaligen Höheren Bundeslehranstalt Kematen und der Bundesanstalt für Milchwirtschaft Rotholz in das neue Gebäude.



Die gesamte Schule wird in Holzbauweise und nach dem Standard „klimaaktiv Gold“ errichtet. Die Gebäude werden an die bestehende Biomasse-Nahwärme Rotholz angeschlossen, auch wird eine Photovoltaikanlage installiert.

Derzeit wird in Rotholz südlich der Landwirtschaftlichen Lehranstalten ein Internat mit 200 Plätzen, ein Schulgebäude für 400 Schülerinnen und Schüler sowie Gebäudeabschnitt für Forschung, Service und Verwaltung errichtet.

Die Zweibettzimmer im Internat sind mit Internetzugang und einem elektronischen, chipgesteuerten Schloss ausgestattet. Je zwei Zimmer teilen sich einen gemeinsamen Vorraum, eine Nasszelle mit Dusche und zwei Waschbecken sowie ein eigenes WC. Für alle Schülerinnen und Schüler ist ein Kühlfach zur Lagerung von Lebensmitteln vorgesehen. In jedem der vier Stockwerke gibt es einen eigenen Aufenthaltsraum, eine Teeküche und eine Terrasse. Im Eingangsbereich wird eine Cafeteria errichtet, in der beispielsweise warme Getränke konsumiert werden können. Außerdem sind eine vierstöckige Kletterwand, ein Boulderraum, drei Musikprobenräume, ein kleiner Mehrzwecksaal mit rund 100 Quadratmeter etwa für Theaterproben, ein Töpferraum, eine Kapelle, mehrere Gruppenräume sowie Räume für die individuelle Lernbegleitung vorgesehen.

In der Schule gibt es zu den dreizehn Klassenräumen ebenso viele Gruppenräume: drei Chemielabore, ein Mikrobiologielabor, ein Chemie-/Physiksaal, ein Biologiesaal, ein

Sensorikraum, zwei Lehrküchen mit Speiseraum und eigener Terrasse, ein BWZ-Raum, drei Computerräume, sowie ein 240 Quadratmeter großer Mehrzwecksaal, der beispielsweise für Vorträge, Konferenzen oder Maturaprüfungen verwendet werden kann. Neben einem Musikzimmer befindet sich eine 300 Quadratmeter große Aula, die beispielsweise für Konzerte verwendet werden kann, dazu gibt es eine Bibliothek, eine Doppelturnhalle mit Galerie, welche auch für größere Veranstaltungen wie beispielsweise den Maturabällen genutzt werden kann sowie verschiedene Sportanlagen im Gelände um die Schule (beispielsweise einen Fußballplatz). Zusammen mit den Freizeiteinrichtungen der benachbarten Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz (wie dem Schwimmbad) ergibt sich ein breites, abwechslungsreiches Betätigungsfeld für die Schülerinnen und Schüler.

Hinter dem BWZ-Raum (Betriebswirtschaftszentrum) verbirgt sich ein Verkaufslokal mit rund 250 Quadratmeter. Dort können neben herkömmlichen Lebensmitteln auch die Käsespezialitäten der HBLFA und die Erzeugnisse der LLA Rotholz angeboten werden, um die Nahversorgung im Ortsteil Rotholz zu verbessern.

Durch den Ausbau und die Adaptierung der Wirtschaftsküche und Speisesäle der Land-

wirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz ist eine gemeinsame Verpflegung gesichert.

Am Gelände sind Abstellplätze für Fahrräder, e-Bikes, Mopeds, Motorräder und für Kraftfahrzeuge vorgesehen. Für Elektroautos sind Stromanschlüsse sowie fünf Schnellladestationen vorgesehen.

Über eine Brücke und einen Festplatz ist die Schule mit den bereits bestehenden Einrichtungen verbunden. Bis zum Tag der Übersiedlung wird in der bestehenden Lehrsennerie gearbeitet, anschließend wird man auch an diesem Gebäude arbeiten.

Im Anschluss präsentieren Schülerinnen und Schüler der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie in Rotholz der gut besuchten Vollversammlung das Projekt „Kaszeit mit dem Tiroler Frischkäse“.



Damit haben Sie sich bei dem zum zweiten Mal von der Agrarmarketing Tirol für alle Land- und Forstwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen, Fachberufsschulen, Höheren Lehranstalten und Tourismusschulen ausgeschriebenen Schulprojekt „genial REGIONAL“, wo es um Projekte ging, die

sich durch einen hohen Innovationsgrad und einen außerordentlichen Schwerpunkt rund um Regionalität auszeichnen, zum zweiten Mal in Folge zum Sieger gekürt.

Neben der Entwicklung eines für den heimischen Marktes neuartigen Produktes ging es auch um die Vermarktung.

Entwickelt wurde ein Frischkäse, der in unterschiedlichsten Variationen angeboten werden kann. Der Käse kann mit Geräten, die sich fast in jedem Haushalt befinden, noch weiter verfeinert werden. Im Geschmack ist der Käse neutral, dadurch sind süße und saure Varianten möglich, er kann schnittfest genossen oder püriert verzehrt werden.

Passend dazu hat die Bäckerei Tappeiner aus Schlitters ein eigens für den schnittfesten Frischkäse entwickeltes Brot aus heimischen Rohstoffen produziert.

Ein weiterer Teil des Projektes bestand darin, dass die Lehrlinge der Sparakademieklassen des Standortes Kufstein mit den Bewohnerinnen und Bewohnern des Altenwohnheimes Kufstein Zell zu testen und zu verkosten. Im direkten, ungezwungenen Gespräch sollte erhoben werden, wie der Käse mit seinen verschiedenen Garnierungen schmeckt und welche Tipps und Ratschläge die Senioren aus ihrem reichen Erfahrungsschatz den Schülerinnen und Schülern mitgeben könnten.

Abschließend bedankt sich unser Obmann bei allen Referenten und Vortragenden, den Mitgliedern, dem Vorstand und Ausschuss, allen Institutionen und lädt zur Käsejause, gesponsert von der Berglandmilch – Tirol Milch unter Obmann Lindner und GF DI Braunshofer, ein.



Unser neugewählter Vorstand

<u>Obmann:</u>	Sebastian Wimmer
<u>1. Obmann-Stellvertreter:</u>	Dr. Klaus Dillinger
<u>2. Obmann-Stellvertreter:</u>	Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
<u>Geschäftsführer:</u>	
<u>Kassier:</u>	Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer
<u>Kassier-Stellvertreter:</u>	Josef Antretter jun.
<u>Kassaprüfer:</u>	Johann Wörter
<u>Kassaprüfer:</u>	Thomas Schipflinger
<u>Schriftführer:</u>	Ing. Bernhard Kupfner
<u>Schriftführerstellvertreter</u>	Matthias Grabner

Vorstand: Hannes Esterhammer
Dr. Annemarie Kaser
Johann Loibichler
Reinhard Brunner
Rudolf Steiner
Josef Steinkellner

Beirat: Herbert Fürnhammer
Gerhard Loibichler
Christian Haselsberger
Johann Plackner
Jakob Schett
Ludwig Metzler
Hermann Hotter
Hannes Gschösser
Johannes Kammerlander



Von links nach rechts

Ing. Bernhard Kupfner, Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer, Sebastian Wimmer, Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Sieg beim Projektwettbewerb der Agrarmarketing Tirol am 30. Mai 2018

Bereits zum zweiten Mal konnten die angehenden Facharbeiterinnen und Facharbeiter der Milchtechnologie gemeinsam mit den Lehrlingen der Sparklassen den Projektwettbewerb „GENIAL regional“ gewinnen.

Mit der Präsentation „Kaszeit mit dem Tiroler Frischkäse“ überzeugten und begeisterten unsere Lehrlinge sowohl die Fachjury als auch die Publikumsjury. Zu den Klängen „Also sprach Zarathustra“ von Richard Strauss präsentierten die Lehrlinge eingangs den fertigen Frischkäse und lösten zum ersten Mal Begeisterung aus. Ein Film, ebenfalls zu Beginn, rundete den ersten Teil der Präsentation perfekt ab.

Die anschließende Moderation zur Vorstellung des schnittfesten Tiroler Frischkäses zeigte wieder einmal, welch großes und krea-

tives Potential in den jungen Menschen steckt. Locker, lässig bzw. in der heutigen Jugendsprache cool und geil präsentierten sie den Käse und gaben einen Einblick in die Entwicklung, Produktion und Verwendungsmöglichkeiten.

Die Verkostung im Rahmen des Besuches im Altenwohnheim Kufstein freute nicht nur die Heimbewohner, sondern auch die Lehrlinge nahmen wertvolle Erfahrungen mit. Das Projekt hatte somit auch eine starke, soziale Komponente.

Am Ende der Präsentation fand eine Verkostung für die anwesenden Zuschauer statt, welche zu den Klängen des „Radetzkymarsches“ von Johann Strauß (Vater) wiederum große Begeisterung auslöste.



Mit SES um die Welt – vom Pensionär zum Weltenbummler

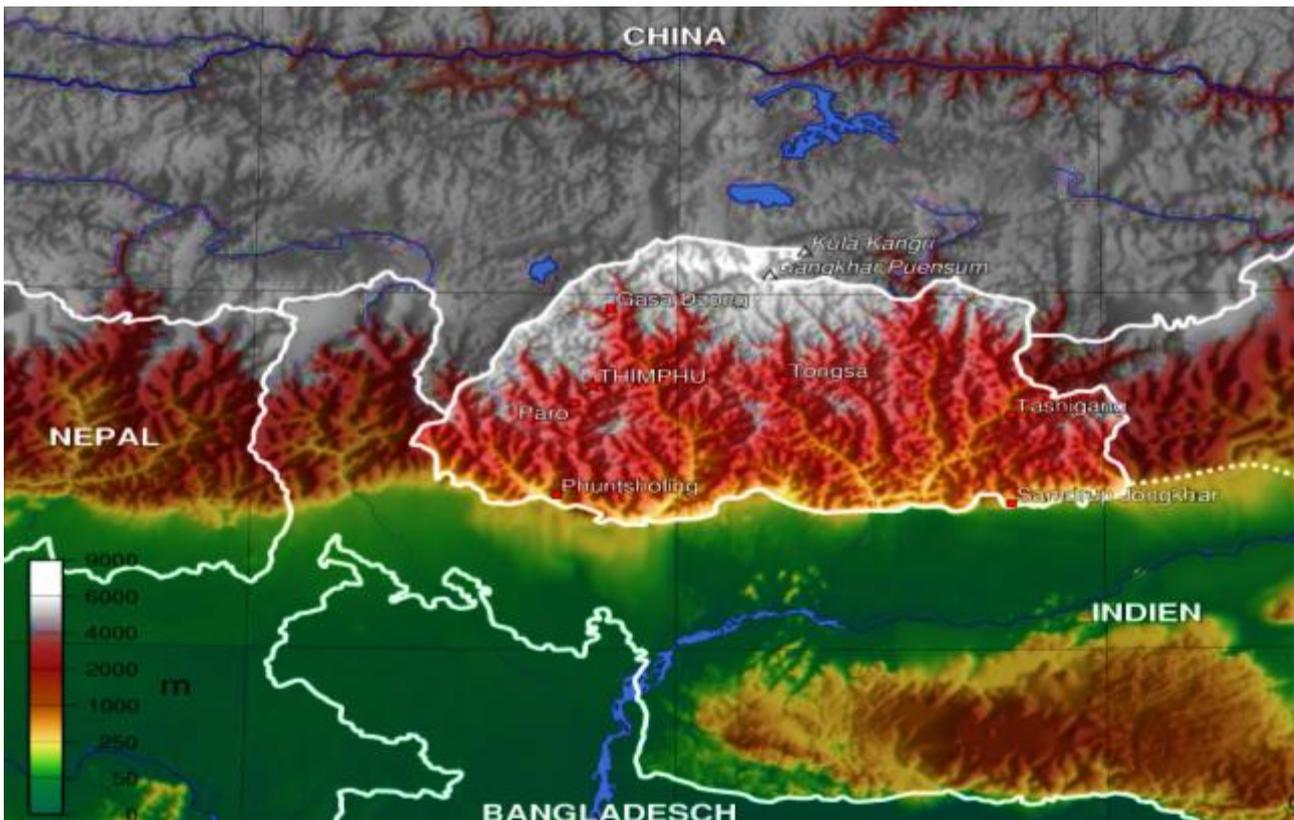
Bericht über meinen bisher außergewöhnlichsten Einsatz für den SES Bonn in

Himalaya – Königreich Bhutan (Teil 1)

Das Königreich Bhutan – auch das Land des Donnerdrachens genannt - war mir vor meinem Einsatz, wie den meisten Lesern auch, vollkommen unbekannt. Wo liegt das überhaupt? Was für Leute leben da? Wie kommt man dahin?

Das waren die Ersten Fragen, die mich bewegten und zum Glück gibt es für solche Fragen Google und Wikipedia, die einem den ersten Eindruck vermitteln können.

Zur geografischen Lage von Bhutan, es liegt in Südasien zwischen Indien (im Süden) mit den angrenzenden Bundesstaaten Sikkim, Westbengalen, Assam sowie im Norden an Tibet (China), unweit von Nepal (im Westen). Die Oberflächengestalt Bhutans ist vom Himalaya geprägt. Über 80 Prozent des Landes liegen in über 2.000 m Höhe. Das Land hat mit 38.394 km² etwa die Größe der Schweiz.



Die Einwohnerzahl wird mit ca. 850.000 angegeben, etwa drei Viertel der Bevölkerung gehören zum tibetischen Völkerkreis. Im Tiefland an der indischen Grenze leben überwiegend die weniger gemochten nepalesischen Bhutaner. Die Staatsreligion, der etwa 72 % der Bevölkerung anhängen, ist die tantrische Form des Mahayana Buddhismus. Es handelt sich um eine Form, die auch dem

tibetischen (Vajrayana) nahesteht. Daneben hat sich, vor allem durch indische und nepalesische Immigranten, auch der Hinduismus (27 %) in Bhutan etabliert. Es gibt ferner auch Minderheiten von Muslimen (1 %) und Christen in Bhutan (mitsamt der Katholischen Gemeinde Bhutans). 35 % der Bevölkerung leben in Städten. Die Hauptstadt Thimpu mit ca. 115.000 Einwohnern liegt im Westen des

Landes. Unweit davon liegt auch der internationale Flugplatz in Paro. Über 60 % der Einwohner leben von der Landwirtschaft.

Staatsoberhaupt ist der König „Jigme Khesar Namgyel Wangchuck“. Er ist seit der Abdankung seines Vaters „Jigme Sinye Wangchuck“ im Jahr 2006 Amtsinhaber und wurde im Jahr 2008 von seinem Vater zum „Drachenkönig“ (Druk Gyalpo) gekrönt.

Der Drache (**Druk**) ist nicht nur im Staatswappen dominant, sondern auch in sehr vielen Namen als Zusatz immer wieder zu finden. In dem Staatskonzern, die **Druk Holding & Investments Ltd** (DHI) sind die bedeutendsten Unternehmungen des Landes vereint, wie z.B. die nationalen Fluggesellschaft „Drukair“ als auch die Molkerei „Koufuku International Ltd.“ in Trashigang sowie die größten Devisenbringer, die Wasserkraftwerke. Der erzeugte Strom wird überwiegend nach Indien und Bangladesch exportiert. Das mit Österreichischer Unterstützung gebaute Chukha-Kraftwerk (Leistung 336 MW) trägt zu einem erheblichen Teil (bis zu 40 Prozent) zur Finanzierung des Staatshaushaltes bei.



Flagge Bhutan

Mein Weg und Kontakt nach Bhutan entstand zuerst rein zufällig durch private Kontakte des **CEO** Mr. Ugyen Dendup der Molkerei **Koufuku International Private Ltd.** kurz **KIPL** genannt, und seinen Bekannten in Österreich. Herr Dendup lernte in Bhutan vor einigen Jahren die dort lebende Österreicherin, Frau Cokl, kennen. Später besuchte er selbst Österreich zu einer Weiterbildung. Und damit lernte er auch die hiesige Palette der Molkereiprodukte kennen. All das bewegte ihn, auch solche oder ähnliche Produkte in der Kipl produzieren zu wollen. Ich wurde wiederum von Berufskollegen angesprochen, die wussten, dass ich Einsätze in verschiedenen Ländern bereits durchgeführt hatte.

Über den SES Bonn wurde letztlich der ganze Einsatz in Bhutan geplant und durchgeführt.

Mein Einsatz wurde gemeinsam abgesprochen und grob mit dem Umfang formuliert:

Der SES-Experte soll den Auftraggeber KIPL bei der Schulung und Qualifizierung der Mitarbeiter der Molkerei unterstützen. Schwerpunkte und Inhalte dieser Schulung sind unter anderem:

- Optimierung und Standardisierung der Produktionsprozesse.
- Vermittlung von modernen Produktionsmethoden.
- Gegebenenfalls Einführung von neuen Technologien.
- Anpassung der bestehenden Rezepturen.
- Entwicklung und Herstellung eines neuen, gesunden Molke-Getränks für den lokalen Markt.
- Anleitung für die fachgerechte Anwendung und Wartung der Käseschmelzmaschine.
- Verbesserung der Käseproduktion.

In der Aufgabenbeschreibung des Projektes ist weiter aufgeführt:

Ziel des Einsatzes ist es, die Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse der Mitarbeiter im Bereich der Herstellung von Milchprodukten durch die fachgerechte Anleitung und Schulung durch den SES-Experten deutlich zu verbessern. Der Auftraggeber soll dadurch in die Lage versetzt werden, qualitativ hochwertige Milch- und Käsewaren herzustellen und wirtschaftlich am Markt zu vertreiben. Der Einsatz soll zudem zur Qualifizierung von (zukünftigen) Fachkräften, zur Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region und zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens am Markt beitragen.

Nach eingehender Vorbereitung, und hier bedanke ich mich ganz herzlich für die intensive, kompetente und großzügige Unterstützung bei der österreichischen Milchwirtschaft, ging es im November 2017 los. Der Flug erfolgte über DAKAR, Kathmandu (Nepal) nach Paro (Bhutan).

Da nach Bhutan keine andere Fluggesellschaft als die **Drukair** fliegen darf, muss man in Kathmandu aussteigen, mit allem Gepäck durch die komplette Emigration und Zoll, etc. verbunden mit obligatorischen Visagebühren von 50 € durch. Das Prozedere dauert etwas mehr als eine Stunde. Ich habe den Stopp gleich genutzt um nach der langen Flugzeit in

Kathmandu zu Übernachten. Allerdings habe ich bisher noch keine so versmokte und dreckige Hauptstadt gesehen. Mein Hotel war etwa einen Kilometer vom Flughafen entfernt. Ich hätte ihn von dort normal gut sehen müs-

sen. Erst am nächsten Morgen war das möglich, da war der Smoke noch nicht so dicht. Allerdings ist vor wenigen Jahren ein riesiges Erdbeben dort gewesen, und das erkennt man noch an jeder Ecke.



Ich war froh als es am nächsten Tag weiter ging. Nun ist mir beim Einchecken etwas passiert, was ich auch noch nicht erlebt habe. Die Molkerei wie auch die Drukair gehören zum gleichen Staatskonzern. Und offensichtlich hat man mich bereits in Kathmandu angekündigt, und somit bin ich von da an wie von Geisterhand an jeder Kontrolle und Warteschlange bis ins Flugzeug geleitet worden und bekam den bestmöglichen Sitzplatz, um bei schönstem Flugwetter den wundervollsten Blick auf den Himalaya zu haben. Unvergesslich die extra Kurve, um möglichst nahe am Mt. Everest vorbei zu fliegen! Unvergesslich!!

erkennbare Touristen, hauptsächlich aus China und Japan dabei. Ich hatte es dann



Für die Einreise nach Bhutan braucht man ein dort ausgestelltes Visum. Dafür musste extra eine Kontaktperson in die Hauptstadt fahren, um dann zwei Tage auf die Ausstellung zu warten. Eine Kopie wurde mir dann per Mail drei Stunden vor Abflug nach Frankfurt geschickt.

Ich hatte in Reiseführern gelesen, dass das Land die Zahl der Touristen beschränke, die einreisen dürfen. Es werden teilweise Zahlen von nur 5000 Touristen pro Jahr genannt.

Mich hatte es schon gewundert, denn bei meinem Flug allein waren zirka 20 deutlich

später hinterfragt. Die Realität sieht anders aus: Stand April 2017 besuchen pro Jahr etwa 150.000 Menschen das Land. Dies macht den Tourismus mittlerweile zur zweitwichtigsten Deviseneinnahmequelle. Reisen in Bhutan sind derzeit nur mit gebuchten Touren und in Begleitung eines lizenzierten Führers möglich. Um Massen- oder Billigtourismus zu verhindern, ist nach dem Konzept „High Value, Low Impact“ für jedes Arrangement ein Mindestpreis („Minimum Daily Package“) von 200 bis 250 US-Dollar pro Nacht (je nach Jahreszeit) vorgeschrieben.

Zusätzlich wird eine „Einreisegebühr“ von 40 US-Dollar erhoben.

Bei der Ankunft in Paro setzte sich mein Erstaunen fort. Man kontrollierte das so wichtige Visa nicht, mein Gepäck wurde, im Gegensatz zu den übrigen Reisenden, nicht überprüft und meine Angst war vollkommen unbegründet. Warum, ich bin leider einer der letzten Raucher auf der Welt und Bhutan ist nach Königlichem Dekret seit Dezember 2004 ein nikotinfreies Land. Es wurde der Handel mit Tabak ab diesem Datum mit hohen Geldstrafen (umgerechnet 175 Euro) belegt und das Rauchen auf öffentlichen Plätzen verboten. Für den Eigenverbrauch dürfen Tabakwaren in kleinen Mengen aus dem Ausland mitgebracht werden, auf die man allerdings einen Zollzuschlag von 100 Prozent zahlen muss. Me, hatte ich ein Glück mit meinen zwei Stangen! Aber das war auch gut für die vielen Produktmuster die ich mitgenommen habe, da gibt es schon öfters Probleme bei der Einfuhr.



In Paro wurde ich gleich empfangen und von einem Fahrer in die 1 ½ Stunden entfernte Hauptstadt Thimphu in mein Hotel gefahren. Nach den ersten Sätzen in Englisch sprach er mich auf einmal in Deutsch an. Ja woher kann er so gut Deutsch sprechen? Die Erklärung war ganz einfach. Er war für zwei Jahre in Österreich zur Schulung für das mit Österreich gemeinsam gebaute Wasserkraftwerk. Untergebracht wurde ich die ersten Tage mitten in Thimphu in einem Hotel, deren Gaststädte den Namen „Schweizer Stube“ hatte. Eine Aufklärung dazu erfolgt später. Der Hauptgrund für den Stopp dort war, dass erst eine Transiterlaubnis für mich beantragt werden musste, damit ich im Land weiterreisen und auch sonst frei bewegen konnte. Das war insgesamt ein sehr komplizierter Vorgang, der sich letztlich über 2 ½ Tage hinzog. Zum Glück hatte ich dafür die Unter-

stützung der Druk Holding (DHI) und des Vertreters des SES die zusammen alle notwendigen Dokumente dafür zusammenstellten.



So hatte ich aber auch genügend Zeit mich an die Höhe von Thimphu zu gewöhnen und die Stadt mit all seinen Sehenswürdigkeiten richtig kennen zu lernen. Die Innenstadt mit all seinen Besonderheiten ist fußläufig gut zu erkunden. Viele Straßen winden sich an der Hanglage entlang, sind eng und für den Autoverkehr scheint es keine Regelung zu geben. Auffällig ist der Baustil der meisten Häuser. Es wird sehr viel Holz ähnlich wie bei Fachwerkhäusern verwendet. Die Etagen Abgrenzung, wird nach außen erkennbar mit einem Art Neander Band geschmückt und weitet sich je Stockwerk nach oben etwas aus. Das Dach ist nicht direkt aufgesetzt, sondern mit einem Zwischenraum, der oft zum Trocknen von Früchten oder Peperoni genützt wird. Es werden in der letzten Zeit in Thimphu auch einige größere und moderne Häuser gebaut, wobei die Gerüste nach unseren Vorstellungen abenteuerlich sind. Sie bestehen aus mit Hanfschnüren zusammengeschnürten mehr oder weniger dünnen Bambusstangen. Ich konnte beobachten, wie innerhalb von zwei Tagen ein solches Gerüst aufgebaut wurde und die halsbrecherisch zwischen den Stangen ihre Arbeiten verrichteten.

Die Verkehrsbedingungen in Bhutan sind durch die Hochgebirgslage mehr als abenteuerlich zu bezeichnen. Es gibt keine Eisenbahn, und die Straßen sind nur in der Hauptstadtnähe geteert. In der Hauptstadt Thimphu gibt es schon ein modernes Straßennetz, auch mit einer kürzeren viersppurigen Straße

die als Achse durch die Stadt führt. Jedoch viele, auch geteerte Nebenstraßen, sind von Schlaglöchern durchsetzt und dem immer stärker werden Verkehr in keiner Weise gewachsen. Thimphu wird auch als die einzige Hauptstadt der Welt ohne eine einzige Ampel bezeichnet. Nur eine einzige Kreuzung wird durch Polizei auf eine sogenannte Insel stehend geregelt.



Der Fernverkehr im Land, soweit er überhaupt besteht, wird in der Hauptsache mit privaten PKW oder mit Mitfahrmöglichkeiten mit LKW's durchgeführt oder mit einer unregelmäßigen für unsere Verhältnisse abenteuerlichen Busverbindung aufrecht gehalten. Es gibt nur eine sogenannte Fernstraße, die von Ost nach West führt. Die geht aber, wie ich auf meiner Rückreise dann feststellen musste, kreuz und quer durchs ganze Land. Dazu gibt es noch eine Flugverbindung zu zwei sehr kleinen Flugplätzen, einer im Norden und einer ganz im Osten, dahin wohin ich musste.

Nachdem ich endlich mein Transit-Permit erhalten hatte wurde mir schonend beigebracht, dass der Flughafen in der Nähe von Trashigang, meinem Zielort, gerade umgebaut wird, also dahin geht's gerade nicht. Eine Alternative ist der Flughafen in der Provinz Bumthang nahe der Stadt Jakar ganz im Norden. Nur dahin geht erst in wenigen Tagen ein Flug. So hatte ich noch einige Tage Zeit mir weitere Sehenswürdigkeiten in Thimphu anzusehen.

Dazu gehörte auch der größte und schönste Buddhistische Tempel, das „National Memorial CHOETEN“. Er wurde 1974 von der Kö-

nigin Phuntsho zu Ehren ihres Sohnes und späteren dritten König Gyalpo gestiftet.

Der Tempel steht in der Mitte einer großen und schön mit Blumen angelegten Anlage. Umgeben ist er von einem Kloster sowie verschiedenen Gängen mit reich verzierten Gebetsmühlen. Diese auch „Stupa“ genannten Tempel sind an vielen Orten im ganzen Land an unterschiedlichen Orten auch zu finden.

In der Nähe befindet sich auch ein ehemaliges Kloster, in dem heute eine wichtige Ausbildungsstätte für Jugendliche besteht, in der die Herstellung für traditionelle Buddhistische geprägten Kunstgegenstände erlernt werden können. Bhutaner sind in erster Linie nicht an abstrakten „Schönheiten“ interessiert, son-



dern mehr an der Interpretation von Werten und Glaubensvorstellungen. Dies wird als ein Prozess mit starkem Sinn für die gelebte Buddhistische Moral empfunden.

So gibt es Klassen, die Holzschnitzarbeiten kunstvoll herstellen, eine andere Klasse, die diese dann wiederum vielfältig bemalen, ganz beeindruckend war die Klasse, in der die fantastische Buddhistische Tonfiguren moduliert wurden und später bemalt wurden. In der Mädchenklasse wurde auf alten „Singer“ Nähmaschine traditionelle Kleidung hergestellt.

Das Klima Bhutans ist in den einzelnen Landesteilen sehr unterschiedlich. Während im Süden subtropisches bis tropisches Klima vorherrscht, verfügen die Täler Zentral Bhutans über ein gemäßigtes Klima mit kühlen Wintern und heißen Sommern. Im Gebirge, hauptsächlich im Norden, sind die Winter extrem streng und die Sommer kühl. Das bedingt auch, dass man mehr oder weniger alle Früchte und Gemüse anbaut, die auch wir kennen, und auf Märkte anbietet. Selbst in den gemäßigten Hochlagen um die 1800 Meter, wo ich letztlich war, wachsen noch Früchte wie Bananen, Mango und Zitrusfrüchte.



Um Trashigang, meinem Standort im Osten des Landes, wurde Gemüse, soweit es der Boden überhaupt möglich macht, wie Kohl, Tomaten, Zwiebel, Kartoffel, Mais ect. sowie auch Obstbäume wie Mango, Papaya, Äpfel ect. angebaut. Man muss sich das so vorstellen, dass das ganze Gebiet sehr steil und felsig ist und es nur in ganz wenigen Lagen um die kleinen, weit verteilten „Hütten“ möglich bzw. geschaffen worden ist. Dann sind entweder auf kleinsten Flächen in den Hanglagen oder auf Terrassenanbau, Flächen vorhanden, die einen Landwirtschaftlichen Anbau überhaupt möglich macht.

Als erstes fällt die Kleidung der meisten Menschen auf. Es ist nationale Kleidung der Bhutaner die von den Kindern bis zu den alten Leuten getragen wird. In der Stadt tragen jüngere Leute zunehmend westliche Kleider. Auf dem Land wird diese Kleidung fast ausschließlich getragen. Ich dachte erst, dass sie sehr bequem und praktisch ist, weil alle damit rumlaufen. Aber das Anziehen erfordert viel Geschicklichkeit (mir fehlte die Übung). Bei allen Festlichkeiten aber auch beim Gang zu einer Behörde ist es offen-

sichtlich ein Muss sie zu tragen. Dazu wird noch ein Tuch über die linke Schulter getragen. Die Farbe und Breite des Tuches sagt etwas über den Status der Person aus.



Die traditionelle männliche Kleidung der „Cho“ ähnelt einem knielangen Bademantel und besteht aus meist typisch karierten manchmal auch unifarbenen Stoffen. Es ist ein fast bodenlanges Jackenteil der mittels eines Stoffgurtes auf die gewünschte „Rocklänge“ hochgezogen wird. Dazu werden knielange Socken getragen. Die ausladenden Wülste oberhalb des Gurtes werden ersatzweise als Taschen verwendet wie z.B. für Handy etc. Ferner gehört unbedingt eine weiße Stülpmanschette an den Ärmeln dazu.



Die weibliche Kleidung die „Kira“ ist ein knöchellanges mehrfach umwickeltes Kleid in ganz unterschiedlichen Farben. Das Kleid wird aus 2-3 m langen Stoffbahnen zusam-

mengenäht und mit einem gewobenen Gurt zusammengehalten. Über den Schultern wird der Stoff mit einer Brosche zusammengehalten. Unter der Kira wird eine langärmlige meist seidener Bluse getragen. Die soziale Stellung der Frau wird durch Muster, Farbwahl und Verzierung des Stoffes ausgedrückt.

Schulkinder haben je nach Schule eigene, hübsch aussehende Schulkleidung, die nur je nach Schule in der Farbzusammensetzung variiert.

Der Flug nach Bumthang dauerte ungefähr eine Stunde über das wild zerklüftete und unbewohnte Bergland und wäre fast reibungslos verlaufen. Kurz vor der Landebahn zog das Flugzeug wieder nach oben und drehte noch einmal eine schöne, beschauliche Runde. Die Durchsage vom Kapitän war klar und deutlich, „Es sind gerade noch Kühe auf der Landebahn“. Nächster Versuch folgt.

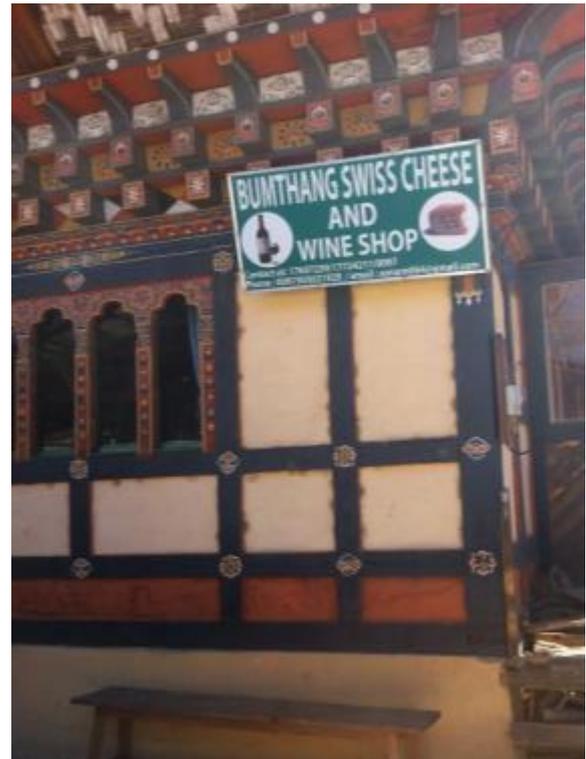
Dieses Verständnis dafür habe ich erst später in langen Gesprächen versucht zu verstehen. Der Buddhistische Glaube beinhaltet unter anderem, dass man keinen Tieren irgendwel-



ches Leid zufügen darf. Ich werde später noch genauer darauf eingehen. Auf jeden Fall wurden die Kühe „behutsam“ weggetrieben und wir konnten landen. Als ich ausstieg habe ich immer das Flughafengebäude gesucht. Ich sollte ja abgeholt werden. Die wenigen Mitflieger gingen voraus und dann war's klar, über die Wiese hinter dem Zaun stehen all die Abholer! Und der Gepäcktraktor kam auch schon angerauscht, was kann da noch schief gehen.

Jetzt lernte ich den Geschäftsführer (CEO) Mr. Ugyen Dendup von der Molkerei Koufuku kennen, der mich mit seinem Auto abholte. Wir machten aus gleich auf den Weg. Kurz

nach dem „Flughafen“ sind wir bei der „Bumthang Swiss Cheese“ vorbeigekommen.



Das ist eine vor zirka 40 Jahren gegründete kleine Molkerei mit einem wirklich ansprechenden Verkaufsladen. Der Schweizer Käser (Hans) ist nach Bhutan ausgewandert und letztlich in der Region Bumthang, nahe dem Städtchen Jakar (zirka 2000 Einwohner) gelandet. Das ist auch die Bezirkshauptstadt und liegt auf einer relativ flachen Hochebene, auf der schon seit jeher Milchkühe und Jaks gehalten werden. Damit war die Versorgung

mit Milch vorhanden. Anfangs stellte er nur Emmentaler her, später erweiterte er sein Käsesortiment.

Ich wollte mir das unbedingt ansehen. Neben Käse gab es auch andere eingeführte Lebensmittel wie unter anderem Weine, Spirituosen und in einer sehr großen Auswahl verschiedene Honige. Bumthang ist die wichtigste Region von Bhutan für die Honigherstellung. Später versuchte ich auf Bitten einer dortigen Honig-Genossenschaft einen Experten über den SES zu organisieren, der für eine mögliche Weiterverwendung für Honig wie beispielsweise Honigwein helfen kann.



Nach kurzem Aufenthalt in Jakar, dort ist auch das Elternhaus von Ugyen, ging es auf abenteuerlichen Wegen, Straßen kann man zu den Schotterpisten nicht sagen los. Nur eine kurze Anmerkung noch zur Fahrt. Jetzt habe ich auch eine mögliche Verwendung und den Gebrauch der Betelnuss (eine Art aufputschende Droge) kennen gelernt. Wenn nach zirka einer Stunde die Geschwindigkeit sich verlangsamt und hin und wieder der Abgrund am Straßenrand näher kam, gab es einen neuen „Schuss“ und schon hatte ich wieder alle möglichen zur Verfügung stehende Haltegriffe auf dem Beifahrersitz gleich noch viel fester in der Hand!!



Die reine Fahrzeit nach unserem Ziel Trashigang sollte rund acht Stunden betragen. Gegen 22 Uhr hatten wir etwa die Hälfte geschafft und Ugyen konnte einfach wegen zu großer Müdigkeit nicht mehr weiterfahren. Wir legten einen

Übernachtungsstopp bei seiner Schwägerin ein. Ich möchte das Kennenlernen eines eigentlich mittelständigen Haushaltes nicht weiter erläutern. Nur so viel, es war für mich fast ein Kulturschock.

Am nächsten Morgen ging es ausgeschlafen gleich weiter. Die Landschaft war beeindruckend, die Fahrzeuge, die uns begegneten ebenso. Am Straßenrand hatten Frauen kleine Stände mit Obst, Nüssen und Gemüse aufgebaut. Wir versorgten uns nach Lust und Laune.

Man kann es nicht so deutlich darstellen und beschreiben. Ein Straßennetz wie wir es kennen gibt es nicht. Durch die meist steile Bergwelt fährt man die Täler fast bis zum Anfang hinein und auf der anderen Seite wieder raus. Gefahren ist man ca. 30 km, Luftlinie über Tal wären es vielleicht drei Kilometer. Brücken gibt es quasi nicht.



Überall stehen Schilder mit angekündigten Ausbauprogrammen für die Straßen. Jedoch sind die Fertigstellungszeiten längst überschritten. Und man könnte meinen, es würde an vielen Stellen gebaut werden. Falsch. Wir standen mehrfach über bis zu vier Stunden vor einem riesigen Felsen, der zum Glück vor uns vom Berg runtergekommen war. Dann hieß es warten bis ein Bagger oder mehrere erschienen, die dann die Straße wieder freiräumten. Letztlich waren wir dann am späten Nachmittag an unserem Ziel in Trashigang.

Das 2015 in einem Joint Venture mit der SNBL Japan (70%) und der DHI (Druk Holding & Investments Ltd, Thimphu) (30%) gegründete, mittelgroße Unternehmen „**Koufuku International Ltd.**“ (**KIL**) in **Trashigang, Bhutan**, beschäftigt derzeit insgesamt, mit seinen Außenstellen, 12 Mitarbeiter.

Die Unternehmung verfügt über eine eigene Molkerei in dem Ortsteil Chernary und mehrere Sammelstellen im Umland. Sie ist mit der Herstellung von verschiedenen Milchprodukten wie Goudakäse, Butter, Trinkjoghurt, pasteurisierter Vollmilch und von diversen lokalen Käsespezialitäten wie z.B. ein sogenannter Cottages Cheese tätig.



Vorgefunden habe ich eine auf der Höhe von 1.124 m liegende und für unsere Verhältnisse sehr kleine Molkerei, mit einer täglichen durchschnittlichen Rohmilch-Anlieferung von ca. 1.500 Liter (monatliche Anlieferung im Juli: 36.800 Liter, im August: 33.000 Liter, im September 30.600 Liter.) Die angelieferte Rohmilch wird in der Hauptsache entrahmt. Die Magermilch wird zur Herstellung von Cottage Cheese wieder verladen und der Rahm wird zu Butterproduktion verwendet. Nur wenn Goudakäse hergestellt wird, wird ein Teil der Vollmilch dazu verwendet.

Die Herstellungsmengen der Monate Juli bis August sind aus der untenstehenden Tabelle ersichtlich.

Trinkmilch wurde zu jener Zeit nicht hergestellt. Aus der Aufstellung ist schon deutlich zu erkennen, wo die Probleme einer Marktgerechten und Gewinnbringenden Verwertung liegen. Koufuku beschäftigen derzeit und ständig 4 Personen direkt in der Produktion. Zwei Damen sind in der Buchhaltung und drei weitere sind Fahrer für den Milch- und Produkte Transport. Zwei der vier Mitarbeiter in der Produktion sind im Bedienen der vorhandenen Anlagen weitgehend geschult und kennen sich mit der Produktion aller Produkte gut und sicher aus. Ein weiterer Mitarbeiter kann ebenso einen Teil der Anlagen bedienen, wird aber auch unter anderem für die wenigen Laboruntersuchungen eingesetzt. Die vierte Person ist eine Frau, die hauptsächlich im Abpackbereich und auch in der manuellen Reinigung der Anlagen tätig ist.

	Cottage Cheese	Butter	Joghurt	Gouda	Chugo	Past. Milch
Juli	2.561 kg	1.274 kg	1.950 Liter	0	56 EH	0
August	1.762 kg	863 kg	4.242 Liter	256 kg	462 EH	200 Liter
September	1.908 kg	948 kg	3.177 Liter	144 kg	0	183 Liter

Betreut und „umsorgt“ wurde ich in der Hauptsache von dem CEO, Mr. Ugyen Dendup. Ein weiterer Ansprechpartner war der Operation Manager, Mr. Sanjok Biswakarma. Mit beiden habe ich im weiteren Verlauf die laufenden Probleme in der Produktion wie auch die gewünschten neuen Produktionen für die Zukunft besprochen. Als Ziel für neu zu entwickelnden Produkten hat man sich am Anfang auf Joghurt, Prozess Cheese, Mozzarella und vor allem auch auf Molkengengetränke mit verschiedene Fruchtzusatz festgelegt. Es wurden aber auch neue

Strategien für die Herstellung der vorhandenen Produkte besprochen, soweit es derzeit umsetzbar ist.

Zum besseren Verständnis des gesamten Molkereiablaufes, von der Milchgewinnung bis zu den möglichen Produktionsprozessen hat der SES das zur Zeit Beste „Handbuch der Molkereitechnik“ als Arbeitsmittel zur Verfügung gestellt.

Ein weiterer wichtiger Punkt war die zukünftige Verkaufsentwicklung. Hier habe ich versucht dem CEO, Mr. Ugyen neue Wege auf-

zuzeigen, wie man den bis jetzt sehr schleppenden und unbefriedigten Verkauf ankurbeln könnte. Bisher erfolgt der Verkauf eigentlich nur durch Zufall, wenn sich ein möglicher Kunde bei Koufuku selbst meldet. Eigene Verkaufs-Aktivitäten waren nicht zu erkennen. Ein kleiner Verkaufsladen in der Hauptstadt Thimphu sowie in Trashigang ist bisher die einzige Vertriebsmöglichkeit.



Die Belieferung erfolgt durch einen eigenen kleineren LKW mit Kühlmöglichkeit. Die Fahrtdauer mit dem LKW nach Thimphu dauert auf einer Strecke 2 ½ Tage!

Ein wichtiger Punkt dabei wäre eine neue Markterschließung der vielen Hotels in den Touristenzentren. Diese beziehen bisher ihre Milchprodukte fast ausschließlich aus Indien, auch wegen des sehr günstigen Preises. Zudem sind die Produktpalette und auch die Existenz von Koufuku den meisten potenziellen Kunden unbekannt. Das muss sich dringend ändern. Ein Weg dazu ist ein Zeitungsartikel, der kürzlich in der Tageszeitung DZONGKAHG erschienen ist. Man kann nur hoffen, dass sich dadurch der Verkauf etwas ankurbelt. Eine mögliche Belieferung ist jedoch noch nicht geklärt, und stellt auch ein größeres Problem da.



Hergestellt werden zur Zeit Goudakäse in der Einheiten von vier Kilogramm, entweder mit Naturrinde oder in Folie gereift. dann gesalzene Butter in 500 Gramm und nicht gesalzene Butter in 500 Gramm und 1.000 Gramm-Packungen. Ferner auch eine Art Trinkjoghurt in ein Liter Kunststoffflaschen. Der auch vertriebene Sauermilchkäse, bezeichnet man hier als „Cottage Cheese“ oder Chugo. Er wird jedoch nicht hier, sondern in einer kleinen Niederlassung von Koufuku, die auch gleichzeitig eine Sammelstelle ist, auf sehr einfachste Art, ausschließlich mit viel Handarbeit unhygienisch hergestellt. Dieser ist quasi die Restverwertung der Magermilch.



Die rechtlichen und wirtschaftlichen Verhältnisse der Gesellschaft sind klar innerhalb der

DHL geregelt. Der CEO und damit Koufuku wir innerhalb der DHL Gruppe gleichwertig behandelt (wie z.B. auch die einzige Fluglinie DRUK AIR) und er legt laufend dort bei Besprechungen in Thimphu Rechenschaft ab. Für unsere Vorstellung jedoch kaum vorstellbar ist die Tatsache, wie mit den anhaltenden erwirtschaftenden Verlusten umgegangen wird. Die Verluste haben sich zwar in den letzten beiden Jahren, seitdem der CEO Mr. Ugyen da ist schon halbiert und das ist ja auch eines meiner Ziele meines Einsatzes dort gewesen mit neuen Produkten eine bessere Verwertung möglichst kurzfristig zu erreichen. Durch die hohen Erfassungskosten und den, für ihre Verhältnisse sehr hohen Milchpreis - er liegt bei einem vergleichbaren deutschem Milchpreis – sind die wirtschaftlichen Verhältnisse recht angespannt.



Weihnachten ohne Mutter

Seit Jahren läuft das Weihnachtsfest nach denselben Ritualen ab. Unsere Kinder, drei an der Zahl, mit Ehepartner und fünf Enkelkindern kommen am Heiligen Tag zum Mittagessen zu uns. Nachmittags gibt es Kaffee und Kuchen und danach dem Kirchgang findet die große Bescherung statt.

Danach werden die Geschenke eingesammelt und der ganze Besuch fährt nach Hause, um mit den Kindern einige schöne Stunden unterm eigenen Tannenbaum zu verbringen. Wir sitzen da mit einem Berg von Geschirr und zerrissenem Geschenkpapier. Mit Mühe schaffen wir die Herrichtung der Wohnung für den nächsten Tag. Denn am ersten Feiertag ist die ganze Bagage wieder rechtzeitig zum Mittagessen da.

Sie bleiben über Nacht und fahren gegen

Abend des zweiten Tages wieder nach Hause. Ich als Ehemann sage immer: „Die fallen wie die Heuschrecken bei uns ein!“

Doch in diesem Jahr ist alles anders. Kurz vor Weihnachten packt meine Frau die Koffer und verweist mit unbekanntem Ziel: Auf dem Küchentisch liegt ein Brief.

„Liebe Kinder“, schreibt sie hier, „liebe Kinder, dieses Weihnachtsfest müsst Ihr ohne mich verbringen, denn ich bin über Weihnachten nicht zu Hause. Ich verreise ein paar Tage. Wohin ich fahre, sage ich nicht. Ich muss mich einfach mal erholen und will das Weihnachtsfest einmal ganz anders erleben. Euren Vater konnte ich leider nicht überzeugen, mich zu begleiten und so fahre ich eben allein.“

Ihr könnt ja gerne euren Vater und Opa be-



suchen. Den Ablauf dieser Feiertage kennt Ihr ja und so werdet Ihr es in diesem Jahr auch ohne mich schaffen. Ich habe zwar keine großen Vorbereitungen getroffen, aber unter Euch sind ja einige perfekte Hausfrauen, die mir immer die guten Ratschläge gegeben haben und die alles besser wissen und besser können als ich.

Die Besucherbetten habe ich mir immer bei unserem Nachbar Schmidt geliehen und allein ins Haus geschleppt. Wir können uns die Betten in diesem Jahr wieder ausleihen, nur müsst Ihr sie selber abholen.

Das Festmahl will ich Euch nicht vorschreiben, darum habe ich auch nichts eingekauft. Die Menge für zwölf Personen und drei Tage könnt Ihr ja ausrechnen. Die Kosten könnt Ihr ja durch drei Familien teilen. Ich habe immer drei Einkaufstouren mit meinem Kleinwagen gemacht, um die ganzen Waren nach Hause zu bringen. Aber Ihr mit Euren großen Limousinen schafft das sicherlich in einer Tour. Da passen die schweren Getränkekisten auch viel besser rein, als in mein kleines Auto.

Es ist für Euch ja alles viel einfacher und so viel Arbeit machen diese Vorbereitungen ja auch nicht, so habt Ihr immer gesagt, wenn ich mir Sorgen um die Ausrichtung des Weihnachtsfestes machte.

Vielleicht könnt Ihr ja auch in der Gaststätte essen, denn das Abwaschen der Geschirrberge ist doch sehr anstrengend und beansprucht viel Zeit. Ansonsten könnt Ihr ruhig das neue Geschirr benutzen. Ich habe eine

Nachkaufgarantie. Sollten die Kinder mal eine Tasse oder einen Teller an die Wand werfen und es geht etwas zu Bruch, so ist das nicht so schlimm. Die Preisliste liegt in der Schublade, schreibt bitte auf, welches Teil kaputt ist, legt den Zettel und das Geld dafür in die Schulblende. So kann ich später das Service wieder vervollständigen.

Über eins mache ich mir doch große Sorgen. Wer tritt als Schlichter auf, wenn Ihr Euch bei Euren Diskussionen in den Haaren liegt und ich nicht da bin? Ihr wisst, Euer Vater hält sich aus allen Dingen raus, um seine Nerven zu schonen. Das Beste wird sein, Ihr haltet Euch alle in bisschen zurück, auch bei Erziehungsfragen der Kinder. Jeder macht bei der Aufzucht seiner Kinder Fehler. Hier muss ich mir selber auch einige Fehler eingestehen. Aber man kann ja immer dazulernen und da bin ich jetzt dabei.

Übrigens, diese Reise finanziere ich von dem Geld, das ich sonst für Essen, Getränke und Geschenke ausgegeben hätte. Eine Bitte habe ich noch, ich möchte in diesem Jahr keine Geschenke von Euch. Nehmt doch das Geld, das Ihr immer für Geschenkgutscheine für mich ausgegeben habt und kauft Euch davon selber ein kleines Weihnachtsgeschenk. So muss ich nicht noch extra Geschenke für Euch einkaufen.

Ich wünsche euch ein ruhiges, besinnliches Weihnachtsfest.

Bis bald, Eure Mutter und Oma.



Leistungswettbewerb 25. - 28.06.2018 3g + 3 h Klassen

Vom 25. bis zum 28.06.2018 fand der Leistungswettbewerb der 3g + 3h Klasse statt. Umfangreiche milchtechnologische Kenntnisse in Theorie als auch in der Praxis waren zur Bewältigung der verschiedensten Aufgabestellungen notwendig.

Dieser einzigartige Wettbewerb unserer Berufsschule ermöglicht unseren Lehrlingen

eine Standortbestimmung kurze Zeit vor der Lehrabschlussprüfung und dient damit als wertvolle Hilfestellung in der Vorbereitung.

Kräftige Unterstützung bekommt unsere Schule dabei durch unseren Fördererverein. Also einem Finanztopf, welcher von unseren Lehrbetrieben auf freiwilliger Basis großzügig gespeist wird.



Abbildung: Prüfungskommission, Direktor mit Lehrkörper und die ausgezeichneten Lehrlinge

Ausgezeichneter Erfolg beim Leistungswettbewerb für:

Erste Reihe von links: Markus Schmidhammer (Bergmilch Südtirol), Teresa Brunner (Berglandmilch Feldkirchen), Katharina Schachner (Kärntnermilch), Magdalena Filzmaier (Berglandmilch Klagenfurt), Fabian Bachmann (Sennerei Drei Zinnen)

Zweite Reihe von links: Stefan Pernegger (Stift Schlierbach), Matthias Geyr (Milchhof Sterzing), Sebastian Mairegger (Bergmilch Südtirol), Martin Grager (Berglandmilch Voitsberg)

Lehrabschlussprüfung vom 5. bis 6. Juli 2018 der 3g + 3h Klasse

Am Donnerstag und Freitag, 5. bis 6. Juli 2018, fand die Lehrabschlussprüfung der 3g und 3h Klasse statt.

44 Prüflinge stellten sich der Kommission, welche unter dem Vorsitz von Herrn Sebastian Wimmer die Bewertungen durchführte.

Ein sehr erfreuliches Ergebnis ergab 42 neue Facharbeiterinnen und Facharbeiter mit neun ausgezeichneten Erfolgen.

Milch zu verarbeiten ist ein altes Handwerk, nicht einmal der Ackerbau blickt auf eine län-

gere Geschichte zurück. Im Laufe dieser Geschichte hat sich die Tradition der handwerklichen Käseherstellung mit modernsten Fertigungstechnologien verbunden, hinter denen zahlreiche komplexe Prozesse stehen.

Die Milchverarbeitung erfordert Energie, Gefühl und Geduld – und Erfahrung.

Die umfassende Qualifizierung hat die Ausbildung zur Verfügung gestellt – den Erfahrungsschatz bringt die Praxis.

Viel Glück Euch allen auf Eurem weiteren Berufswege.



Abbildung: Unsere neuen Facharbeiterinnen und Facharbeitern der Milchtechnologie, die Prüfungskommission, der Direktor und Lehrkörper



Abbildung: Prüfungskommission, Direktor mit Lehrkörper und die ausgezeichneten Prüflinge

Ausgezeichneter Erfolg bei der Lehrabschlussprüfung für:

Erste Reihe von links: Markus Schmidhammer (Bergmilch Südtirol), Teresa Brunner (Berglandmilch Feldkirchen), Katharina Schachner (Kärntnermilch), Johannes Unterkircher (Bergmilch Südtirol), Fabian Bachmann (Sennerei Drei Zinnen)

Zweite Reihe von links: Stefan Pernegger (Stift Schlierbach), Matthias Geyr (Milchhof Sterzing), Sebastian Mairegger (Bergmilch Südtirol), Claus Huber (Käserei Plangger)

Auch wenn es noch so wenige Lehrlinge in einem Lehrberuf gibt – Praxistests zur Mitte der Lehrzeit werden in jedem Beruf abgehalten.

So werden auch Tests in Berufen wie Brau- und Getränketechniker, Stoffdrucker oder Tierpfleger organisiert.

Aufgrund tausender vorliegender Testergebnisse kann man den Tiroler Lehrbetrieben und ihren Lehrlingen ein sehr gutes Zeugnis für eine qualitativ hochwertige Ausbildung ausstellen.

So stellten sich auch die Milchtechnologinnen und Milchtechnologen einem Leistungswettbewerb.

Leistungswettbewerb der Milchtechnologen am Standort Rotholz

Vom 12. bis zum 14. November stellten sich die Zweitjahrgänger der Milchtechnologen am Lehrgangsende dem hausinternen Leistungswettbewerb.

Die Lehrlinge mussten aus allen Fachgebieten sowohl in der Theorie als auch im

Praktikum umfangreiche Fragen und Aufgaben abarbeiten. Fachtheoretisches Wissen in Kombination mit der praktischen Anwendung stand dabei also im Vordergrund.

Von den 46 Lehrlingen erreichten 13 eine ausgezeichnete Leistung.



Die ausgezeichneten Lehrlinge mit Direktor und Lehrkörper vorne von links:

Melanie Gabl – HBLFA Tirol, Christine Münzer – Pinzgau Milch, Barbara Janisch – Weizer Schafbauern, Julia Kitzler – Berglandmilch, Julia Lenz – Berglandmilch Voitsberg, Christina Nasahl – Vorarlberg Milch, Franziska Kohler – Sennerei Huban Doren

hinten von links:

Daniel Pilz – Ennstal Milch, Gabriel Juen – HBLFA Tirol, Marcel Kirchmair – Bergkäserei Zillertal Schlitters, Tobias Kühleitner – Salzburg Milch, Lukas Zagler – Kärntnermilch, Johannes Schweigl – Sojer GmbH

Spezialitäten für jeden Gaumen

Schon der Anblick einer Platte mit verschiedenen Käsesorten ist ein Schmaus. Einige sind herzförmig, andere sehen aus wie Kugeln, Pyramiden, Stangen, Backsteine oder Zuckerhütte. Manche sind in Heu, Stroh, Kastanien- oder Weinblätter eingewickelt, andere mit Nüssen angereichert. Die Farbpalette ist schillernd – mohnrot, olivgrün, ockergelb, blassgrau, nussbraun. Und die verschiedenen Sorten sind außerordentlich reich an Nuancen: von sehr mild bis scharf, von weich bis hart, von frisch bis geräuchert, von sahnig und mild bis reif und intensiv „duftend“.

Als Grundlage dient immer Milch. Aber was daraus wird, unterscheidet sich stark und bei dem alle zwei Jahre stattfindenden Naturkäsequalitätswettbewerb präsentieren die Käse- und Molkereifachleute ihre besten Kreationen und messen sich im fairen Wettbewerb. 120 Betriebe aus elf Nationen nahmen teil.

Aus Österreich kamen 241 Proben, aus Deutschland 17, aus der Schweiz 102, aus Italien 58, aus Kroatien 19, aus Liechtenstein eine, aus Norwegen zwei, aus Russland vier, aus der Slowakei zwei, aus Spanien drei und aus Tschechien eine Einreichung. Der Teilnehmerrekord aus der letzten Käsiade konnte nicht übertroffen werden. Im Vergleich zur Käsiade 2016 wurden um zehn Prozent weniger Käse eingereicht.

Aber diese Käse hatten es in sich. Zum 14. Mal wurde die Veranstaltung ausgerichtet und das Niveau wird jedes Mal höher. Ein weiterer Trend neben der steigenden Qualität zeigt sich ganz klar. Die Käser werden immer kreativer. Das erhöht die Vielfalt auch für den Konsumenten, das belegt auch der Blick in die Käsetheke. Ein Trend sind auch die Käse mit Gewürzzugabe. Hier haben die bäuerlichen Produzenten die Nase vorne und einen Vorteil. In kleineren Chargen sind solche



Über den „Peak of Quality“ freute sich die Abordnung der Alma Bergsennerei Hintereg, der Preis wurde ihnen von LHStv. Josef Geisler (2. v. r.), Josef Hechenberger, Klaus Dillinger (v. l.) und Sebastian Wimmer (r.) überreicht.

Käse einfach herzustellen und zudem sind die bäuerlichen Produzenten etwas mutiger.

423 Käseproben und 27 Butterproben galt es zu beurteilen und zu bewerten, für die Juroren war also probieren, probieren und nochmals probieren angesagt.

39 Fachleute waren es, welche über die Auszeichnungen für das Produkt entschieden. Vor allem Leute, die selbst produzieren oder aus der Milchwirtschaft kommen, aber auch Einkäufer der Lebensmittelketten.

Eine anspruchsvolle Aufgabe für die Prüfer, in Gruppen hatte jeder Juror etwa 30 Sorten zu testen. Zuerst wurde der Käse angesehen, denn auch das Auge isst mit. Das Wichtigste aber ist der Geschmack. Deshalb entfallen auf die Geschmacksbewertung zehn der möglichen 20 Gesamtpunkte.

Medaillen gab es nur für ein außergewöhnliches Ergebnis bei der Bewertung. Das heißt aber nicht, dass jene Käse, die keine Medaille bekommen, schlecht waren. Aber das Niveau ist extrem hoch.

53,5 Prozent der Proben, die bei der Käsiade 2018 eingereicht wurden, kamen aus Öster-

reich. Um einen internationalen Vergleich der österreichischen Produkte zu den ausländischen Konkurrenten zu erhalten, ist dieser Anteil, der mehr als die Hälfte beträgt, ausreichend. Wir sind inzwischen absolut auf Augenhöhe mit den traditionellen Käseländern wie Schweiz oder Frankreich.

Die 241 Proben aus Österreich wurden aus folgenden Bundesländern eingereicht: Vorarlberg 27, Tirol 121, Salzburg 29, Oberösterreich 28, Niederösterreich 3, Kärnten 15 und der Steiermark 18.

Insgesamt hat die Jury 67 Käse vergoldet, 68 Silber- und 63 Bronzemedallien vergeben. Der Standard der teilnehmenden Käse ist im Vergleich zur letzten Käsiade sogar noch einmal gestiegen, und deshalb konnten auch 43 Prozent der eingereichten Käse Medaillen erringen.

Die hohe Qualität und die Käsevielfalt sind nicht nur den Experten vorbehalten. Auch das Publikum kommt beim großen Käsebuffet auf seine Kosten. Bei der Vielfalt der angebotenen Köstlichkeiten kann sich jeder eine eigene Meinung bilden, inwiefern die Ergebnisse der Prüfung die eigene Qualitätserwar-



Die Herstellung von Käse und Butter ist ein Handwerk, das jahrelange Erfahrung braucht, um echte Perfektion zu erreichen. Jeder Käse hat seine Persönlichkeit und ist ein Einzelstück, bei dem der Käsemeister noch persönlich Hand anlegt. So wie beim Innovationspreis für den Gran Capra der Sennerei Alpid.

tung widerspiegeln oder auch einfach nur genießen und für die Zukunft Lieblinge auswählen.

Deshalb sind die Publikumsveranstaltungen – das große Käsebuffet beim Abend Käse & Wein, welches von der zweiten Klasse der Tourismusschulen Am Wilden Kaiser gestaltet wurde, und der große Käsemarkt bei Käseliebhabern Fixpunkte im Veranstaltungskalender um meisterlichen Käse zu verkosten und zu erwerben.

43 Käse aus Österreich wurden vergoldet, 40 erreichten Silber und 37 Bronze. Obwohl der Molkerei- und Käsereifachleuteverband unabhängig ist, freut es uns sehr, dass der „peak of quality“ für den besten Käse der Veranstaltung in Österreich geblieben ist. Der beste unter den mit Gold prämierten Käsen war heuer der „Vorarlberger Bergkäse 6 Monate gereift“ von der Alma Bergsennerei Hinteregg, Käser Florian Lang.

Neben bewährten Sorten wurden auch neue Kreationen perfekt in Szene gesetzt. Der diesjährige Innovationspreis wurde an die Sennereigenossenschaft Algund verliehen. Ihr extraharter Ziegenkäse „GranCapra“ zeichnete sich einerseits durch die Milchart (Ziegenmilch) und andererseits durch die sehr lange Reifezeit aus. Extrahartkäse aus Ziegenmilch ist am Markt noch unbekannt und stellt eine würdige Innovation dar.

Der Gewinner des von der Agrarmarketing

Tirol gesponserten Medienpreises, welcher aus Tiroler Teilnehmern erkoren wird, ist die Käserei Plangger GmbH aus Niederndorf mit dem „Plangger Bio Tiroler Bergkäse g.U. mindestens 12 Monate gereift“. Ein Tiroler Leitprodukt, in diesem Jahr der Bergkäse, wird aus allen eingereichten Tiroler Käsen, von der Journalistenjury verkostet und der beste gewählt.

Auch die Tiroler Käser konnten stolz sein, von insgesamt 196 Medaillen gingen 54 an Tiroler Produzenten.

Gewerbliche Produzenten: Käserei Plangger, Niederndorf (5 Medaillen), Sennerei Danzl, Schwendt (6 Medaillen), Berglandmilch eGen/Werk Wörgl (5 Medaillen), Mathias Wibmer „Fröserhof“, Matrei (1 Medaille), Erlebnis Sennerei Zillertal KG, Mayrhofen (6 Medaillen), Lieb Thomas GmbH, Weerberg (1 Medaille), Almsennerei Tauer eGen, Matrei (2 Medaillen), Schaukäserei „Wilder Käser“, Kirchdorf i. T. (2 Medaillen), Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen, Fügen (4 Medaillen), Biokäserei Walchsee und Umgebung, Walchsee (1 Medaille), Bio-Sennerei Hatzenstädt, Niederndorferberg (1 Medaille), Bergkäserei Zillertal, Schlitters (1 Medaille).

Bäuerliche Produzenten: Agrargemeinschaft Engalm, Schwaz (1 Medaille), Hofkäserei Huber, Galtür (8 Medaillen), Schönanger Alm, Wildschönau (2 Medaillen), Figerhof Familie Jans, Kals (1 Medaille), Hofkäserei Schörge-



Reinhard Brunner von der Käserei Plangger freute sich über den Medienpreis 2. v. l.)

rer, Oberndorf i. T. (3 Medaillen), Lafferhof, St. Johann i. T. (1 Medaille), Schafkäserei Oberfasser, Westendorf (1 Medaille), Anton Fahringer, Rettenschöss (1 Medaille).

Standen bei der Verkostung die Produkte im Vordergrund, so waren es bei der Siegerehrung die Käser, die das ganze Jahr hart ar-

beiten und hier vor den Vorhang geholt wurden.

Die Vielfalt in der Käseproduktion nimmt stetig zu, die Branche experimentiert, sucht nach neuen Variationen und Kreationen und so lassen wir uns überraschen und laden herzlich ein zur Käsiade im Jahre 2020.

Bei der Käsiade hat der Verband auch gleich die Gelegenheit genutzt sich bei Landeshauptmannstellvertreter ÖR Josef Geisler für seine jahrelange Unterstützung der Tiroler Milchwirtschaft zu bedanken. Er ist nicht nur selber aktiver Milchbauer, sondern auch Obmann einer Sennereigenossenschaft, Gründungsobmann der ARGE Heumilch und Obmann der Agrarmarketing Tirol. Die positive Entwicklung der Tiroler Milchwirtschaft ist ihm ein Herzensanliegen, nicht nur als Theoretiker, sondern auch als Praktiker.



Ein Festival des guten Geschmackes

Einen Blick hinter die Kulissen der Käsiade warfen einige SchülerInnen des zweiten Lehrganges an der TFBS für Milchtechnologie in Rotholz. Dazu ein Text von Melanie Gabl und Gabriel Juen – 2f Klasse:

Die Exkursion zur 14. Internationalen Käsiade am 9. November 2018 war nicht nur geschmacklich und gesellschaftlich, sondern vor allem auch fachlich ein Höhepunkt für einige SchülerInnen des zweiten Lehrganges an der TFBS für Milchtechnologie in Rotholz.

Nachdem wir uns in Hopfgarten eingefunden hatten, konnten wir die Zeit hinter verschlossenen Türen nutzen, die einzigartigen und verschiedensten Käsesorten, welche von 120

Betrieben aus ganz Europa eingereicht wurden, genauer unter die Lupe zu nehmen.

Mit dem bereits von unserem Berufsschullehrer Ing. Bernhard Kupfner vermittelten Wissen rund um die Käsekunde, war es für uns ein leichtes Spiel, die einzelnen Käsesorten nach ihrem Aussehen, der Textur, der Lochung sowie deren Geruch und Geschmack für uns intern zu beurteilen und wir konnten feststellen, dass eine solch hohe Qualität der Produkte nur mit viel Einsatz, Fleiß und Engagement unserer Betriebe jeden Tag aufs Neue zu erreichen ist.

Besonders faszinierend war für uns auch die Präsentation der Käse am Käsebuffet, wel-

ches von der zweiten Klasse der Tourismusschule aus St. Johann perfekt und bis ins kleinste Detail vorbereitet wurde. Dadurch konnte man sehen, dass neben der Produktion qualitativ hochwertiger Produkte auch die Präsentation und in weiterer Folge der Verkauf von ausschlaggebender Wichtigkeit für den Erfolg unserer Betriebe darstellt.

Als um 18.00 Uhr das Veranstaltungszentrum „Salvena“ seine Türen öffnete, war der Besucheransturm erwartungsgemäß riesig. Feinschmecker und Käseliebhaber aus aller Welt (sogar Russland) wurden durch uns Schüler und Mitglieder des Fachleuterverbandes an verschiedenen Stationen mit bestem Wissen und Gewissen beraten und nach ihren Wünschen mit Kostproben verschiedenster Käsesorten bedient.

Nachdem sich der Ansturm gegen 23.00 Uhr etwas legte, konnten auch wir die Zeit nutzen um mit den Fachleuten unserer Branche uns zu unterhalten. Abschließend ließen wir den

Abend mit einem guten Stück Käse und ausgesuchtem Wein ausklingen.



Wir gratulieren dem Fachleuterverband zur gelungenen Veranstaltung und freuen uns auf die 15. Internationale Käsiade 2020.



Team Käsiade 2018/2019 der 2f und 2g Klasse

erste Reihe von links: Julia Lenz, Celina Pesl, Jennifer Gmeiner, Jasmin Schneller, Melani Gabl

zweite Reihe von links: Tobias Kühleitner, Gabriel Juen, Mario Scheibelreiter, Martin Leitner, Alexander Ferra, Georg Putz, Daniel Pilz

08. - 10. November 2018
Hopfgarten in Tirol, Österreich

peak of quality

Alma Bergsennerei Hinteregg
Florian Lang

Eichenberg

Vorarlberger Bergkäse g.U. 6
Monate gereift

Medienpreis

Käserei Plangger GmbH

Niederndorf

Plangger Bio Tiroler Bergkäse
g.U. mind. 12 Monate gereift

Innovationspreis

Sennerei Algund

Algund

GranCapra

Gewerbliche Produzenten

Österreich

Gold

Ennstal Milch KG	Stainach-Pürgg	Ennstaler Steirerkas
Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.	Henndorf	Großglockner Premium
Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.	Henndorf	Heumond Kas
Alma Bergsennerei Hinteregg Florian Lang	Eichenberg	Vorarlberger Bergkäse g.U. 6 Monate gereift
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Kärntnermilch Teebutter
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Bio Wiesenmilch Almkäse
Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.	Spittal / Drau	Ramino
Käserei Plangger GmbH	Niederndorf	Plangger's Bio Bockshornklee- Rahmkäse
Käserei Plangger GmbH	Niederndorf	Plangger's Bio Urfelskäse
Sieber Jakob und Team	Bezau	Alpenkäse Sennerkäse
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Almsenner Mostkäse
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Almsenner Kaiserwinkl Frühlingsblütenkäse
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Bierkas Laib
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Weinberger
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Weinzirler
Berglandmilch eGen / Werk Voitsberg	Wels	Schärdinger St. Patron

Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Tiroler Felsenkeller
Mathias Wibmer "Fröserhof"	Matrei	BIO Graukäse
Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Bergkäse mit Rotwein
Almenland Stollenkäse GmbH	Tulwitz	Arzberger Argentum
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Ziegenfrischkäse Natur
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Paulus
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Petrus
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Schafcamembert
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Schlosskäse Classic
Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co. KG	Pucking	Schlierbacher Bio-Selection ROT ca. 1 kg
Käserei Gloggnitz GmbH	Gloggnitz	Gloggnitzer Räucherkäse
SalzburgMilch GmbH - Käserei Lamprechtshausen	Salzburg	Premium Heujuwel

Silber

Weizer Schafbauern eGen.m.b.H.	Mitterdorf / Raab	Butter vom Schaf
Vorarlberg Milch eGen	Feldkirch	Ländle Klostertaler
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Edelschaf mindestens 5 Monate gereift
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Graukäse jung
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Bio-Graukäse
Erlebnis Sennerei Zillertal KG	Mayrhofen	Graukäse Premium
Lieb Thomas GmbH	Weerberg	Lieb Graukäse
Graukäseerzeugung		
Sieber Jakob und Team	Bezau	Alpenkäse Rahmkäse
Sieber Jakob und Team	Bezau	Alpenkäse Wälderkäse
Pinzgau Milch Produktions GmbH	Maishofen	Almsenner Meisterstück
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Bierkas Block
Sennerei Danzl	Schwendt	Bio-Rahmkas
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Kaiser Max
Berglandmilch eGen / Werk Wörgl	Wels	Tirol Milch Feiner Tiroler
Berglandmilch eGen / Werk Voitsberg	Wels	Schärdinger Dachsteiner
Sennerei Schnifis GenmbH	Schnifis	Der echte Schnifner Laurentius mild
Obersteirische Molkerei eGen	Knittelfeld	Weinkäse
Almsennerei Tauer eGen	Matrei	Almkäse Rainerhorn
Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Arzberger Knappenkäse
Almenland Stollenkäse GmbH	Passail	Teichalmer
Almenland Stollenkäse GmbH	Tulwitz	Capellaro
Käserei Stift Schlierbach GmbH &	Pucking	Schlierbacher Bio-Bacchus

Co. KG

Käserei Gloggnitz GmbH

Schaukäserei "Wilder Käser

Dorfsennerei Sibratsgfäll

Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen

Gloggnitz

Kirchdorf

Sibratsgfäll

Fügen

Fügen

Kajmak

Kleiner Stinker 150 g

Bergkäse 6 Monate

Zillertaler Naturbutter

Zillertaler Modlbutter

Bronze

Die Käsemacher GmbH

Erlebnis Sennerei Zillertal KG

Erlebnis Sennerei Zillertal KG

Alma Bergsennerei Lutzenreute
Marta Andersone

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.

Käserei Plangger GmbH

Käserei Plangger GmbH

Käserei Plangger GmbH

Dorfsennerei Schlins-Röns und
Umgebung eGen

Pinzgau Milch Produktions GmbH

Sennerei Danzl

Sennerei Danzl

Sennerei Danzl

Berglandmilch eGen / Werk Voitsberg

Berglandmilch eGen / Werk Wörgl

Biokäserei Walchsee und Umgebung
eGen

Almsennerei Tauer eGen

Almenland Stollenkäse GmbH

Käserei Stift Schlierbach GmbH &
Co. KG

Bio-Sennerei Hatzenstädt

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei
GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei
GmbH

Sulzberger Käse Rebellen Sennerei
GmbH

Schaukäserei "Wilder Käser

Vitis

Mayrhofen

Mayrhofen

Eichenberg

Spittal / Drau

Niederndorf

Niederndorf

Niederndorf

Schlins

Maishofen

Schwendt

Schwendt

Schwendt

Wels

Wels

Walchsee

Matrei

Passail

Pucking

Niederndorferberg

Sulzberg

Sulzberg

Sulzberg

Kirchdorf

Schafsgupferl

Almkäser

Graukäse jung

Vorarlberger Bergkäse g.U. 6
Monate gereift

Kärntnermilch Steinpilzbutter

Kärntnermilch Kräuterbutter

Bio Wiesenmilch Teebutter

Drautaler Natur

Mölltaler Almkäse

Plangger's Bio Tiroler Bergkäse
g.U. mind. 12 Monate alt

Plangger's Bio Pfefferhexe-
Rahmkäse

Plangger's Bio Tilsiter

Vorarlberger Bergkäse g.U. 6
Monate gereift

Almsenner Kaiserwinkl
Herbstkräuterkäse

Bio-Bocksberger

Bio-Schnittlauchkas Stange

Bio-Tilsiter

Schärdinger Moosbacher

Tirol Milch Andreas Hofer

Tiroler Bergkäse g.U. biologisch 3
Monate gereift

Almkäse Tauernkogel

Arzberger Ursteirer

Schlierbacher Bio-Selection WEIN
ca. 1 kg

Bio-Frischkäse in Öl

Nuss Rebell aus Heumilch g.t.S.

Heublumen Rebell aus Heumilch
g.t.S.

Bio Pfeffer Rebell aus Heumilch
g.t.S

Großer Stinker 150 g

Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Zillertaler Rahmlaub
Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen	Fügen	Zillertaler Graukäse jung
Bergkäserei Zillertal	Schlitters	Zillertaler Heumilchbutter

Deutschland

Silber

Käserei H. Birkenstock GmbH	Hüttenberg	Bauern Quargel Natur
Andechser Molkerei Scheitz GmbH	Andechs	Andechser Natur BIO-Ziegen- camembert
Gebrüder Baldauf GmbH & Co. KG	Lindenberg im Allgäu	Baldauf Alpkäse
Monte Ziego GmbH & Co KG	Teningen	Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter

Bronze

Käserei H. Birkenstock GmbH	Hüttenberg	Bauern Quargel Paprika
Naturkäserei TegernseerLand eG	Kreuth	Tegernseer Bergkas mittelalt

Italien

Gold

Sennerei Algund	Algund	Ziegenfrischkäse
Sennerei Algund	Algund	GranCapra
Caseificio Elda srl	Vestenanova	Ricotta fresca misto pecora
Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Ortus
Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Toblacher Butter
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – BRIMI	Vahrn	Brimi Ovoline 200 g
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – BRIMI	Vahrn	Brimi Ricotta 250 g
Bergmilch Südtirol	Bozen	Mascarpone Mila

Silber

Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Toblacher Stange
Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – BRIMI	Vahrn	Brimi Heumilch Kugel 100 g
Lattebusche s.c.a. - Latteria della Vallata Feltrina	Busche di Cesiomaggiore (BL)	Piave DOP Vecchio Selezione Oro
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Burgeiser Trüffelkäse
Bergmilch Südtirol	Bozen	Meraner Weinkäse

Bronze

Sennerei Algund	Algund	Algunder Edelweiß Camembert
Sennerei Algund	Algund	Algunder Trüffelkäse
Sennerei Drei Zinnen-Schaukäserei	Toblach	Sennes

Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. – BRIMI	Vahrn	Brimi Bio Mozzarelline 120 g
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Almkönig
Sennerei Burgeis Gen. und landw. Ges.	Mals	Stilfser Dop - g.U.
Feinkäserei Capriz GmbH	Vintl	Kasus Caverna

Schweiz

Gold

Dorfkäserei Thundorf; Ruedi Studerus	Thundorf	Emmentaler Switzerland AOP
Käserei Imlig AG	Oberriet (SG)	Heidiland
Käserei Imlig AG	Oberriet (SG)	Oldswiss
Dörig Käsehandel AG Käserei Disentis	Urnäsch	Bündner - echter Bergkäse – Wein
Urs Buchegger, Appenzeller Schaukäserei Stein	Appenzell	Appenzeller Käse
Peter Steiner, Käserei Dorf	Appenzell	Appenzeller Käse
Roland Gemperle, Käserei Bettenau	Appenzell	Appenzeller Käse
Johannes Eberle, Käserei Muolen	Appenzell	Appenzeller Käse
Sennerei Knaus	Unterwasser	Ur-Sauerkäse
Stadelmann Swiss Cheese Factory AG	Ganterschwil	Appenzeller
BIO-Genuss Käserei Hofstetter GmbH	Ruswil	"alter" Senn
BIO-Genuss Käserei Hofstetter GmbH	Ruswil	BIO Heumilch Life-Style Käse

Silber

Käserei Kaufmann AG, Bruno Kaufmann	Mosnang	Emmentaler Switzerland AOP
Bütschwil Käse AG	Bütschwil	Mia Patria
Beer Jakob, Oberwil bei Büren	Oberwil bei Büren	Aschenputtel
Beer Jakob, Oberwil bei Büren	Oberwil bei Büren	Emmentaler AOP Switzerland extra
Dörig Käsehandel AG Käserei Disentis	Urnäsch	Bündner - echter Bergkäse – cremig
Christian Fankhauser & Thomas Graf, Käserei Graf	Appenzell	Appenzeller Käse
Josef Hardegger, Käserei Jonschwil	Appenzell	Appenzeller Käse
Traber Käse AG, Käserei Kirchberg	Appenzell	Appenzeller Käse
Lataria Engiadinaisa SA, Peter Hunger	Bever	Egadin Arvenkäse
Hans Spirig, Käserei Gaster-Linth AG	Schänis	Escher 200

Bronze

Franz Rüdüsüli, Näldi Forrer	Rufi	Königs-Chäs mild
Martin & Alfred Kurmann, Käseerei Tannen	Appenzell	Appenzeller Käse
Andi Rutz & Marcel Aeschbacher, Käseerei Gabris AG	Appenzell	Appenzeller Käse
Käseerei Stadelmann AG, Hans Stadelmann	Nesslau	Chäserrugg
Franz Renggli, Bergkäseerei Oberberg AG	Schüpfheim	Bergchilikäse
Fromagerie Combremont, Michael Hanke	Combremont-le-Petit	Caseus
Heinzer Bergkäseerei Au AG	Fischingen TG	Aubergchäs
BIO-Genuss Käseerei Hofstetter GmbH	Ruswil	Rotchäppli
Lataria Engiadinaisa SA, Peter Hunger	Bever	Engadin Forte

Slowakei

Silber

Milsy a.s.	Banovce nad	Banovecky korbacik neudeny
------------	-------------	----------------------------

Bäuerliche Produzenten

Österreich

Gold

Goldberg Ziegenhof	Enzenkirchen	Goldberg Ziegen Camembert
Agrargemeinschaft Engalm	Schwaz	Ahornkönig
Hofkäseerei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Aschenputtel
Hofkäseerei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Weißer Ziege
Hofkäseerei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Ziegenböcklein
Hofkäseerei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Ziegenpeter
Hofkäseerei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Almkäse
Schönanger Alm	Wildschönau	Bergkäse
Figerhof, Familie Jans	Kals	Glocknerkugeln
Mattigtaler Käse GmbH	Seekirchen	BIO Hüttenkäse
Rudolf und Christine Kastner	Baumgartenberg	Bio-Ziegenbällchen in Öl
Prämiümkäseerei Pranz	St. Georgen	Ziegen-Peter
Aichstern-Käse	Hitzendorf	Holunder-Stern

Hofkäserei Schörgerer, Gebrüder Lindner	Oberndorf	Biakas
Hofkäserei Schörgerer, Gebrüder Lindner	Oberndorf	Dorfkäse

Silber

Goldberg Ziegenhof	Enzenkirchen	Ziegen Frischkäsebällchen mit Kräutern und Knoblauch
Lafferhof, Käser Simon Brugger Tödlingalm, Hans Gruber	St. Johann in Tirol Zell am See	Johannestaler Original Pinzgauerkäse mit Ziegenmilch
Schafkäserei Oberfasser, Familie Kammerlander	Westendorf	Schaffrischkäse Eingelegt
Hofkäserei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Trüffel Weichkäse
Hofkäserei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Rote Ziege
Hofkäserei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Zwergerkäse
Anton Fahringer Jägeralpe, Simon Fechtig Rudolf und Christine Kastner	Rettenschöss Dornbirn Baumgartenberg	Bergkäse Alpkäse Bio-Ziegentopfen Natur
Prämiumkäserei Pranz	St. Georgen	Marille-Nuss-Aufstrich
Prämiumkäserei Pranz	St. Georgen	Jersey-Brie in Blütenzauber
Aichstern-Käse	Hitzendorf	Steiermark-Herz-Camembert

Bronze

Alpe Lizum im Wattental	Ampass	Almkäse Lizum 2018
Alpe Wildgurten, Mellau, SennerIn Natter Monika u. Jodok	Egg	Alpkäse 2018
Hofkäserei Huber, Hermann und Patrick Huber	Galtür	Galtürer Safrantraum
Schönanger Alm	Wildschönau	Almbutter
Aichstern-Käse	Hitzendorf	Camembert
Hofkäserei Schörgerer, Gebrüder Lindner	Oberndorf	Schörgerer Sauerrahmbutter

Deutschland

Bronze

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG	Wiggensbach	Allgäuer Glücksmomente
---------------------------------	-------------	------------------------

Italien

Gold

Linterhof	St. Pankraz	Weißer Krainer
Seppner-Hof-Käserei	Moos in Passeier	Pfelderer Ziegenbergkäse

Silber

Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Kräuterkäse
Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Lambert`s Käse
Hofkäserei Neuhaus-Hof, Familie Weitlaner Lambert	Sand in Taufers	Rieserferner

Kroatien

Gold

VESNA LOBORIKA	Zagreb	Tvrđi Sir od Mjesavine Kozjeg i Ovcjeg Mlijeka – Pegula
----------------	--------	---

Silber

ANJA I MIJO PRANJIĆ	Zagreb	Kuhani Kravlji Sir S Cesnjakom i Vlascem
BOŽICA I ILIJA PERIĆ	Zagreb	Kuhani Kravlji Sir S Kopro
KATARINA I VLADO JURKAS	Zagreb	Kuhani Kravlji Sir S Bucinim Kosticama, Bucinim Uljem, Kopro i Ljutom Paprikom

Bronze

PETAR TURKALJ	Zagreb	Kuhani Kravlji Sir
LJILANA I IVICA MLAĐENOVIĆ	Zagreb	Preveli Sir
VESNA JAGATIĆ	Zagreb	Preveli Sir

Norwegen

Gold

Den blinde Ku AS	As	Blåmandas
------------------	----	-----------

Russland

Bronze

Oleg Sirota Istrakäserei	Moskaugebit Istra	Istrakäse
Oleg Sirota Istrakäserei	Moskaugebit Istra	Festivalkäse

Schweiz

Silber

Sennerei Knaus	Unterwasser	Trosen-Alpkäse
----------------	-------------	----------------

Bronze

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

Eine Weihnachtsgeschichte

Im letzten trüben Tageslicht glänzte die Straße feucht. Die herab wirbelnden Schneeflocken wurden schnell zu Wasser. Weiße Weihnachten würde es dieses Jahr nicht geben. Martin war es egal. Ihm war überhaupt alles egal. Völlig erschöpft saß er in seinem Rollstuhl. Wieder einmal waren seine kräfte-raubenden Gehversuche fehlgeschlagen. Depressiert musste er erkennen, dass die Diagnose des Arztes richtig war. Er würde nie wieder gehen können. Für einen jungen Mann von knapp neunzehn Jahren war das eine unfassbare Vorstellung. Angst, Verzweiflung und die ganze Skala sich empörender Gefühle tobte in seinem Innern.



Warum? Warum hatte er es so eilig gehabt an jenem Abend? Warum hatte er nicht auf die rote Ampel geachtet? Warum? Warum? – ganz allmählich erst nistete sich der Gedanke in seinem Kopf ein, dass er nie wieder Fußball spielen konnte, nie wieder Ski laufen oder Rad fahren. Er war und blieb ein „Krüppel“. Familie, Freunde und Schulkameraden versuchten alles, um ihn aufzumuntern und die Angst aus den geheimen Falten seines Wesens zu verscheuchen.

Vergebens.

Martin stand kurz vor der Abschlussprüfung. „In meinem früheren Leben“, sinnierte er verbittert, „machte es Sinn ein guter Schüler zu sein und es macht Spaß ein guter Sportler zu sein. Jetzt brauche ich nur noch ein guter Rollstuhlfahrer zu sein.“

Wenn seine Sportfreunde ihn mitnehmen wollten, lehnte er brüsk ab. „Zuschauen, nein danke.“ Und bitter fügte er hinzu: „Ihr habt ja keine Ahnung, wie das ist, den ganzen Tag im Rollstuhl zu sitzen. Alle blicken wohlwollend

mitleidig auf mich herab. Nein, Gemeinsamkeiten haben wir keine mehr.“

Ein einziges Mal nahm Martin noch an einer Probe des Schulchores teil. Er hatte immer Freude am Singen gehabt und mit seiner wundervollen Bassstimme den Chor gestützt. Doch nun konnte er nicht mehr wie früher hinten in der letzten Reihe stehen, sondern saß in seinem Rollstuhl ganz vorn, damit er den Dirigenten sehen konnte. „Was hat ein Bass beim Tenor verloren“, polterte er mürrisch. „Außerdem starren mich alle an. Das Beste wird sein, wenn ich nicht mehr singe. Das erspart uns allen so manch peinliche Situation.“ Sprach's, drehte seinen Rollstuhl um und rollte aufgebracht aus dem Saal.



„Wir müssen etwas unternehmen“, flüsterten die anderen.

„Irgendetwas muss uns einfallen“, forderte Beate, „sonst geht er vor die Hunde.“ Nach langem Nachdenken hatte sie eine tolle Idee. Was ihr eingefallen war, versetzte die ganze Schule in Aufregung.

Es war ein hartes Stück Arbeit, Martin davon zu überzeugen, dass ohne ihn der Chor sein Weihnatskonzert nicht geben konnte. Wenigstens dieses eine Mal sollte er sie nicht hängen lassen. Zögerlich stimmte Martin zu.

Die Aula war bis auf den letzten Platz besetzt. Ein prächtig geschmückter Baum beherrschte den Raum. Daneben sollte sich der Chor aufstellen.

Kurz vor Beginn erst erschien Martin in Begleitung seiner Eltern. Er kam absichtlich so spät, rollte nach vorn, hielt inne und schaute sich erstaunt um. Keiner der anderen Mitschüler war da. Wo waren denn alle?

Mit einem Mal hörte er ein Gemurmel und dann lief ein Wort wie ein Xylophonhammer durch die Reihen: Sie kommen! Sternförmig, aus allen vier Türen rollten seine Schulfreunde daher. Ja, sie rollten. Jeder von ihnen saß in einem Rollstuhl und steuerte auf Martin

zu. Diszipliniert reihten sie sich neben- und hintereinander ein, so wie sie sonst im Chor standen. Martin traute seinen Augen nicht. Für ihn war links hinten ein Platz freigelassen. Er sah das alles und konnte es doch nicht glauben. Über sein Gesicht ging ein Leuchten und seine Augen strahlten, als hätte jemand eine Wunderkerze angezündet.

Beate griff beherzt zum Mikrofon. „Verehrte Gäste. Die meisten von ihnen wissen, dass wir seit einiger Zeit einen Mitschüler in der Schule und im Chor haben, der leider im Rollstuhl sitzen muss. Wir alle bewundern, wie tapfer er sein Schicksal meistert. Aber er will nicht glauben, dass wir ihn immer noch so gerne mögen wie früher. Deshalb haben wir beschlossen, es ihm zu beweisen. Damit er nicht mehr zu uns aufschauen muss und wir besser verstehen, wie er sich fühlt, haben wir uns heute alle in einen Rollstuhl gesetzt. Wir werden von nun an unsere Chorproben und Auftritte im Rollstuhl abhalten, und zwar so lange, bis Martin versteht, wie sehr wir ihn mögen und wie wichtig er für uns ist. Denn Freundschaft lebt von gegenseitiger Zuneigung und Hilfsbereitschaft.“



Martin war tief gerührt und kämpfte mit den Tränen. Was für prachtvolle Freunde hatte er.

Das Konzert wurde ein Riesenerfolg. Zum Schluss erhoben sich die Gäste im Saal und klatschten frenetisch Beifall. Dann sangen alle gemeinsam und aus vollem Herzen „Oh, du fröhliche, oh du selige, Gnaden bringende Weihnachtszeit ...“

Das Publikum stand und die Mitglieder des Chores saßen. Jeder im Raum fand das in Ordnung, nur Martin nicht. Ein Chor musste stehen. Das würde er seinen Freunden bei Gelegenheit sagen – aber nicht heute. Der Tag war viel zu schön und unvergesslich.



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

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

A second handwritten signature in black ink, also appearing to read "Klaus Jellinger".

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

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt

