

DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen  Weiterbildung  Informationen

1/2020

	In Zeiten von Covid Schule, Ausbildung, Milchwirtschaft
Personelles	† Anton FEUERSTEIN † Sebastian FISCHER † Konrad MITTENDORFER † Erna PERTERER † Martin STURM
	Herbstausflug nach Venetien Nachlese
Fachartikel	Projektarbeiten Lehrgänge HBLFA
	Südtirol – die Milchriesen Teil 14 einer Reihe zur Geschichte der Tiroler Milchproduktion
Erzählung	Das letzte Fest Das Glück des Tagelöhners

Das Glas Milch

Eines Tages ging ein armer junger Mann von Tür zu Tür, um Waren zu verkaufen, damit er sein Studium finanzieren konnte. Er stellte fest, dass er nur noch ein 10-Cent-Stück besaß und er hatte Hunger. Daher beschloss er, im nächsten Haus um etwas zu bitten.

Doch als dort eine hübsche junge Frau die Tür öffnete, verließ ihn der Mut.
Anstatt um eine Mahlzeit bat er nur um ein Glas Wasser.

Die hübsche junge Frau sah, dass er hungrig war, und brachte ihm neben einer liebevoll mit Wurst belegten Schnitte Brot ein großes Glas Milch. Er aß und trank die Milch langsam aus und fragte dann: "Was bin ich Ihnen dafür schuldig?" "Du brauchst mir gar nichts dafür zu bezahlen", antwortete sie. "Unsere Mutter hat uns beigebracht, dass wir niemals akzeptieren sollen, dass man uns für eine Freundlichkeit etwas bezahlt." Er antwortete: "Dann danke ich



Ihnen von Herzen." Als er das Haus verließ, fühlte sich Howard Kelly körperlich gestärkt.

Einige Jahre später wurde diese junge Frau ernsthaft krank. Die Ärzte in ihrem Ort wussten nicht mehr weiter. Sie schickten sie in die nächste Großstadt und baten die Spezialisten, die Behandlung dieser seltsamen Erkrankung zu übernehmen. Dr. Howard Kelly wurde gerufen, um sich die Patientin anzusehen.

Als er den Namen der Stadt hörte, aus der sie stammte, blitzte ein seltsames Funkeln in seinen Augen auf. Er stand sofort auf und machte sich auf den Weg zu ihrem Zimmer. In seinem weißen Kittel trat er an ihr Bett. Er erkannte sie sofort wieder. Dann ging er wieder in sein Büro zurück, fest entschlossen, sein Bestes zu geben, um ihr Leben zu retten. Von diesem Tag an kümmerte er sich mit ganz besonderer Aufmerksamkeit um ihren Fall.

Nach einem langen Kampf war die Schlacht schließlich gewonnen. Dr. Kelly bat darum, dass die abschließende Rechnung zuerst ihm zur Prüfung vorgelegt würde. Er sah nur kurz darauf, schrieb dann eine Bemerkung an den Rand und schickte die Rechnung ins Krankenzimmer. Die Frau fürchtete sich davor, sie zu öffnen, weil sie sicher war, dass sie den Rest ihres Lebens damit verbringen müsste, sie vollständig abzubezahlen.

Endlich öffnete sie doch den Umschlag. Etwas Handgeschriebenes auf dem Rand der Rechnung fesselte sofort ihre Aufmerksamkeit. Sie las die Worte: "Vollständig bezahlt mit einem Glas Milch, gez. Dr. Howard Kelly."

Editorial

Werte Mitglieder, Freunde und Gönner unseres Verbandes,

eine nicht vorhersehbare und für uns alle nicht erfassbare Krise, hervorgerufen durch das Virus Covid – 19 hat uns nun schon seit einigen Monaten im Griff und bestimmt unser Leben. Der Alltag im Privaten wie Beruflichen wird von Verordnungen, Verboten und Vorschriften stark beeinflusst und verlangt von uns allen Disziplin und Einsicht. Jetzt erst wird einem wirklich bewusst, was es heißt, wenn das öffentliche wie das private Leben beispielweise durch die Einschränkung der Bewegungsfreiheit, Schließungen der Schulen, Kindergärten, Betrieben, oder Verbotensverboten bestimmt wird. Wir alle waren es gewohnt zu jeder Zeit und uneingeschränkt Freunde zu treffen, Veranstaltungen zu besuchen, Restaurants und Geschäfte aufzusuchen oder zu reisen. Über Nacht waren alle diese selbstverständlichen Dinge nicht mehr machbar und stellte die Verantwortlichen in Politik, Wirtschaft und Vereinen, aber auch jeden einzelnen von uns vor große Herausforderungen und Entscheidungen.

Jeder der Entscheidungen treffen muss, wenn es um die Gesundheit und das Wohl der Menschen, oder zu Gunsten der Wirtschaft geht, wird sich im Sinne der Gesundheit entscheiden, wobei natürlich auch die wirtschaftlichen Aspekte nicht außer Acht gelassen werden dürfen. Denn der Wohlstand und das damit verbunden Lebensgefühl jedes einzelnen von uns, steht in Abhängigkeit zu einer gut florierenden Wirtschaft.

Wenn man dennoch etwas Positives aus dieser Krise ziehen kann, ist es vielleicht die Einsicht der Menschen, dass die Versorgung mit Lebensmitteln und täglichen Bedarfsgütern nicht selbstverständlich ist. Die Milchwirtschaft mit ihren Fachkräften und Mitarbeitern in den Betrieben hat hier gemeinsam mit den Milchbauern dazu beigetragen, dass die tägliche Versorgung mit Milchprodukten erfolgen konnte. Ich bin überzeugt, dass man gerade in Zeiten einer Krise die Leistungen unseres Berufsstandes für das Wohl der Bevölkerung und der Landwirtschaft erkennt.

Auch auf unser Verbandsleben hat dieser Lockdown Einfluss genommen. Durch die getroffenen Maßnahmen und Verordnungen müssen wir geplante Veranstaltungen absagen bzw auf spätere Termine verschieben.

Der **Ausflug im Frühsommer** sowie die **Milchwirtschaftliche Wallfahrt** (geplant für den 16.08.2020) sind bedingt durch die Vorsichtsmaßnahmen in diesem Jahr abgesagt.

Unsere **Jahreshauptversammlung** geplant für 24.06.2020 wird verschoben, sobald ein neuer Termin feststeht, wird dieser bekannt gegeben.

Der Höhepunkt unserer Vereinstätigkeit im Jahre 2020 die **KÄSIADÉ in Hopfgarten**, in der Zeit vom 5 bis 7. November 2020 hoffen wir dennoch, durchführen zu können. Die Planung und Organisation sind im Laufen und wir sind guter Dinge, dass die Veranstaltung erfolgreich abgehalten werden kann.

Der Lockdown beeinflusste auch die Ausbildung an der Berufsschule und Lehrabschlussprüfungen. Entsprechende Beiträge und Informationen über die Herausforderungen der Schule sowie über die Lehrabschlussprüfung sind angeführt. In dieser Ausgabe wird eine Projektarbeit vorgestellt die anlässlich der diesjährigen Lehrabschlussprüfung präsentiert wurde. Jeder angehende Milchtechnologe/In widmet sich während seiner Ausbildung einem Projekt, arbeitet dieses aus und präsentiert die Ergebnisse bei der Lehrabschlussprüfung.

Wir hoffen alle, dass sich die Situation nun doch allmählich normalisiert und wir unsere geplanten Veranstaltungen wieder ungehindert und in gewohnter Weise durchführen können.

Ich bin überzeugt ihr habt dafür Verständnis, und ich freue mich auf ein Wiedersehen bei der nächsten Veranstaltung. Bleibt gesund und zuversichtlich!

Euer Obmann



Coronavirus und die Milch

Das Coronavirus stellt den Milchsektor vor eine sehr herausfordernde und auch unbekanntere Situation.

Ein Bericht über die gesetzten Maßnahmen und ein Ausblick für die kommenden Monate, welcher meine persönliche Meinung widerspiegelt.,

Wichtig für den gesamten Sektor waren die schnellen und präzisen Aussagen der Wissenschaft über deren Erkenntnisse zum Thema Corona und Lebensmittel. Hier ist das Friedrich Löffler Institut besonders hervorzuheben.

Die gesicherten Aussagen sind: Das Virus wird grundsätzlich von Mensch zu Mensch übertragen. Es ist eine Tröpfchen- oder Schmierinfektion. Das Virus kann natürlich auf den Heimtierbestand übergehen, es stammt aus dem Tierreich. Die Wahrscheinlichkeit, dass Haustiere betroffen sind und eine Erkrankung ausbilden, ist aufgrund ihres Immunsystems äußerst gering. Die Übertragungswege sind die gleichen wie von Mensch zu Mensch, es wird über Tröpfchen und dem engen Kontakt weitergegeben.



Das Positive zuerst: Nach aktuellem Stand der Wissenschaft wird das Virus nicht über die Milch ausgeschieden. Diese Aussagen wurden mehrfach überprüft, da es europaweit auch unter den Milchbauern einige Infektionen gab. Ein erkranktes Tier kann aber bei

sehr engem Kontakt mit dem Menschen wie beispielsweise bei Anniesen oder Ablecken das Virus übertragen. Eine ordentliche, normale persönliche Hygiene und die Standardmelkhygiene sind aber ausreichend, um eine Übertragung zu verhindern.

Milchprodukte werden somit keine Möglichkeiten der Übertragung des Coronavirus bieten. Auf Oberflächen (ohne Wirt) ist das Virus einige wenige Stunden lebensfähig.

Diese Aussagen haben der Branche massiv geholfen und das Grundnahrungsmittel Milch und deren Produkte zu dem sicheren Lebensmittel, das es auch ist, gemacht.

Dennoch ist die Aufrechterhaltung von Milchlieferung, Produktion und Verkauf und die Einrichtung gewisser Vorsichtsmaßnahmen in allen Produktionsbereichen eine kaum zu stemmende Herausforderung gewesen. Beiliegende Handlungsempfehlungen ergingen an die in Tirol tätigen Molkereien am 12. März 2020, drei Tage vor dem behördlich verordneten Lockdown.

Landwirt:

- möglichst wenig Kontakte nach außen (gilt für alle Bewohner derzeit)
- keinen Stalltourismus zulassen; auch keine Urlauber, Milchabholer
- Hände mehrmals täglich gründlich reinigen und desinfizieren
- Begrüßungen von Hand sind derzeit zu meiden
- Auch der Kontakt zum Sammelwagenfahrer sollte eingeschränkt oder unterlassen werden.
- Veranstaltungen, sofern nicht unbedingt notwendig meiden

Sammelwagenfahrer; Verkaufsfahrer:

- Desinfektionsmittel mitführen und mehrmals täglich verwenden
- auch Türgriffe und Lenkrad immer wieder desinfizieren
- Kontakt zum Produktionspersonal meiden; wenn notwendig Abstand halten
- Kontakt zu den Landwirten (Kunden) ebenfalls vermeiden; keine händische Begrüßung; keine langen Gespräche

Verkaufspersonal:

- Handreinigung und Desinfektion sind mehrmals täglich bewusst zu tätigen
- Wenn möglich Handschuhe tragen, auch diese mehrmals reinigen und desinfizieren oder austauschen
- Husten oder Niesen nicht in die Handflächen, entweder Taschentücher verwenden oder in den Ellenbogen niesen.
- Handkontakt mit Kunden meiden
- Kontakt mit Produktionspersonal meiden; bei Gesprächen mindestens zwei Meter Abstand halten
- Vorsicht beim Umgang mit Lebensmittel

Produktionspersonal:

- Hände Reinigung und Desinfektion mehrmals täglich oder nach Kontakt mit anderen Personen
- Kontakte mit Liefer- oder Zustellfirmen meiden
- Kontakt mit Verkaufspersonal meiden (sofern möglich)
- Vorzugsweise geeigneten Mundschutz tragen (um eine Verbreitung über Tröpfchen zu verhindern)
- Wenn möglich nicht das gesamte Personal an einem Tag arbeiten lassen
- Wenn möglich das Personal in zwei unabhängige Gruppen einteilen und arbeiten lassen
- Veranstaltungen; Gruppentreffen; auch private Treffen meiden
- Vorsichtsmaßnahmen auch zu Hause durchführen

Nachträglich betrachtet war man mit den Empfehlungen doch gut beraten. Solche Empfehlungen vorab auszugeben, erschien damals vielen Verantwortungsträgern als überzogen.

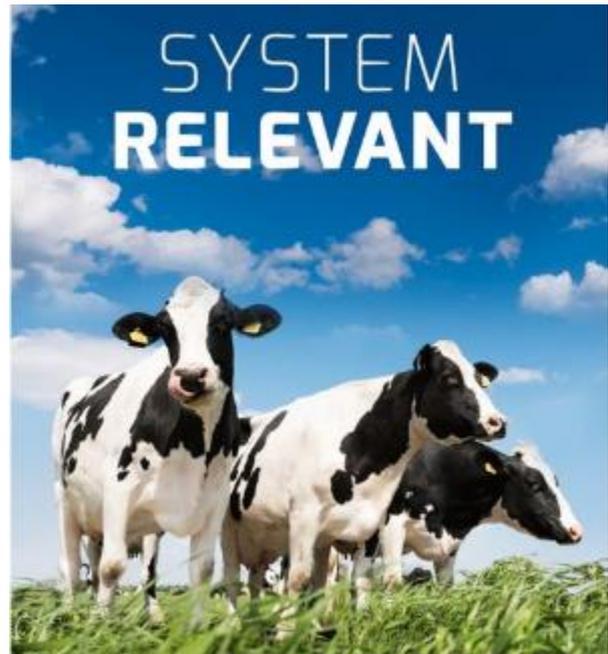
Der Milchmarkt durchlebt aktuell eine schlimme Krise. Mit schweren wirtschaftlichen Folgen für die Bauern und die Milchindustrie.

Der Milchsektor befindet sich auf unbekanntem Gebiet und wird in den nächsten zwölf Monaten voraussichtlich mehrere Wellen von Marktveränderungen erleben. Das sind zunächst virusbedingte innerbetriebliche Veränderungen zur Aufrechterhaltung der Produktionsfähigkeit, gesehen hat die Branche erstmals Panikkäufe, dann eine steigende Einzelhandelsnachfrage und größere logistische Herausforderungen und zuletzt spürbare

Kaufkraftverluste der Verbraucher und schrumpfende Einzelhandelsnachfrage.

Mehrere Wellen rollen über den Markt

Die erste Welle ist gekennzeichnet durch einen Anstieg der Milchnachfrage im Einzelhandel, der durch Panikkäufe der Verbraucher ausgelöst wurde. Die dadurch kräftig steigende Einzelhandelsnachfrage kann zeitweise einen Teil der wegbrechenden Gastronomie- und Foodservice-Nachfrage ausgleichen.



Die zweite Welle ist gekennzeichnet durch eine rückläufige Einzelhandelsnachfrage und verstärkte logistische und finanzielle Herausforderungen. Die Verbraucher werden dann deutlich gezielter als bei den Panikkäufen einkaufen und nur noch mögliche Lücken in ihren Vorratskammern und Kühlschränken schließen, anstatt große Hamster-Einkäufe zu tätigen.

Die Auswirkungen anhaltend niedriger Gastronomie- und Foodservice-Verkäufe, in Verbindung mit dem saisonalen Höhepunkt der Milchproduktion auf der Nordhalbkugel und einer deutlichen Verlangsamung des Welt Handels, werden zudem die Lagerbestände bei fast allen Milchprodukten deutlich erhöhen.

Diese Entwicklung wird die Preise für Milchprodukte kräftig drücken und in der Folge auch die Milchpreise für die Milchbauern massiv unter Druck setzen.

Kaufkraft sinkt und Milchpreise fallen

Langfristig gesehen umfasst die dritte Welle unter anderem eine globale Rezession und erhebliche Einkommens- und Ersparnisverluste bei den Verbrauchern. Wie stark diese Rezession ausfällt, bleibt aber noch ungewiss. Schnelle und zielgerichtete Ankerbelungen der nationalen und internationalen Nachfragerwege kann helfen. Die Preise für Milchprodukte und Milch werden weit ins Jahr 2021 unter Druck bleiben.

Welthandel mit Milchprodukten brach ein, erholt sich aber sehr langsam wieder

Die globale Logistik wird derzeit außerdem durch den Wettbewerb um Container und die erhöhten Anforderungen an die Biosicherheit in den Häfen herausgefordert. Darüber hinaus verzögern sich Importzertifikate aufgrund von Problemen mit den Arbeitskräften.



Die Rabobank geht davon aus, dass der globale Handel mit wichtigen Milchprodukten wie Magermilchpulver (SMP), Vollmilchpulver (WMP) und Käse im Jahr 2020 gegenüber 2019 um elf Prozent, 13 Prozent und fünf Prozent sinken wird. Aufgrund eines starken Import-Rückgangs Chinas, werden die Export ins Reich der Mitte von SMP und WMP bis 2020 voraussichtlich um 28 Prozent zurückgehen.

Nach China werden der Nahe Osten und Nordafrika die nächstgrößten Rückgänge bei den Milchimporten verzeichnen. Die stark gefallenen Ölpreise werden die Kaufkraft importabhängiger Länder erheblich verringern.

Ein Fünftel der Milch geht in den Gastro-Bereich

In Europa hat sich die Nachfrage aus dem Gastronomie- und dem Foodservice dramatisch abgeschwächt. Rund 20 Prozent der gesamten Milchmenge werden in Europa über den Foodservice verkauft. Bestimmte Produkte wie Käse – insbesondere Schmelzkäse und Mozzarella – sind durch das Wegbrechen dieses Markt-Segments stärker gefährdet als andere.

Einige große Milchunternehmen können die "überschüssige" Milch anderen Produkten und damit auch dem Einzelhandel und Erzeugnissen mit einer längeren Haltbarkeit neu zuordnen. Vielen kleineren Molkereien mit begrenzten Produktportfolios sowie Händlern und Großhändlern, die sich auf das Foodservice-Segment spezialisiert haben, ist das nicht möglich und sie und ihre Lieferanten geraten deshalb stärker unter Druck.

Das Gastronomie und Tourismus nicht schnell auf ein gutes Niveau anlaufen, ist keine gewagte Prognose.



Wirksame Maßnahme der EU.

In der Europäischen Union hat bereits die private Lagerhaltung (PLH) für Magermilchpulver, Butter und Käse eröffnet. Das Programm sieht den Kauf von Milchpulver und Butter zu 1.698 Euro je Tonne bzw. 2.217 Euro je Tonne vor, um die Märkte in Krisensituationen zu stützen. Die Magermilch- und Butterkäufe sind allerdings auf 109.000 Tonnen bzw. 60.000 Tonnen begrenzt. Die für Österreich vorgesehenen Kapazitäten sind bis zur Hälfte der Mengen sehr zügig und dann sogar verhalten gefüllt worden.

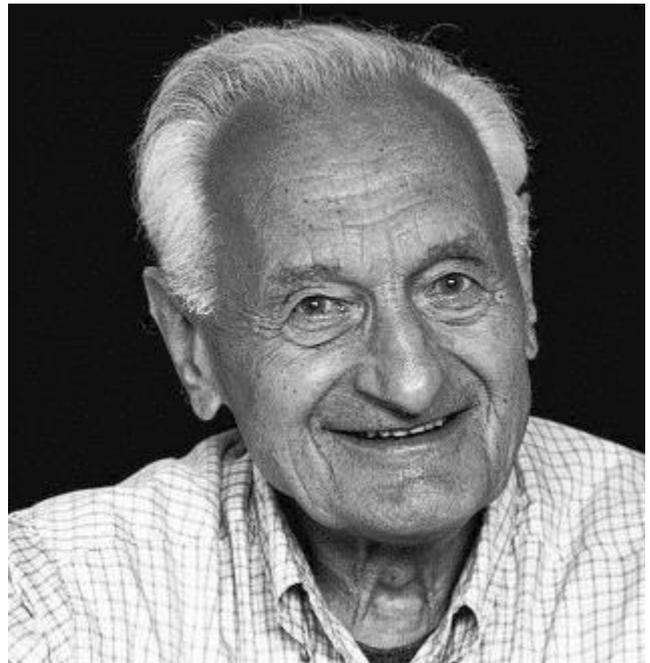
Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

Im Gedenken an unser Mitglied

Anton FEUERSTEIN

Käsermeister i. R.

22.09.1932 † **13.12.2019**



Anton wurde am 22. September 1932 als erster Sohn von Theresia und Franz Xaver Feuerstein in Bizau im Bregenzer Wald geboren.

Er wuchs am Bauernhof seiner Eltern auf und im Laufe der nächsten Jahre kamen noch die Brüder Herbert, Pius, Franz und die Schwestern Elisabeth und Katharina auf die Welt.

Als ältester Sohn musste Anton am elterlichen Hof schon früh sehr fleißig mithelfen. Bereits mit zwölf Jahren wurde er den Sommer über als Hirte auf die Alpe Körb am Schröcken geschickt.

Nach Abschluss der Grundschule verließ Anton den elterlichen Hof und begann eine Lehre als Senner in Doren im vorderen Bre-

genzer Wald. In dieser Zeit der Nachkriegsjahre waren Lehrjahre sicher keine Herrenjahre und Antons arbeitsreiches Leben setzte sich dort fort. Zur Berufsschule wurden die Vorarlberger Burschen damals nach Rotholz in Tirol geschickt. „Wenn Vorarlberger in Tirol die Schule besuchen, dann sollen sie auch in Tirol bleiben“, hieß es.

Anton nahm sich das zu Herzen und übernahm mit 24 Jahren die Sennerei in Häselgehr.

Sie wurde im Jahr 1942 in Betrieb genommen. Das vom Baumeister Müller aus Reutte ausgeführte Gebäude war ganz im modernen Stil errichtet und der heimischen Ortschaft angepasst. Der ganz Bau war für die Käselagerung unterkellert und

mit einer Angestelltenwohnung im ersten Stock ausgestattet.

Dort lernte er auch seine spätere Frau Anna kennen und heiratete 1957.

In den darauffolgenden Jahren kam mit der Geburt von Richard, Andrea und Marlies Leben in die Sennerei im Lechtal. Nebenbei besuchte Anton die Meisterkurse in Rotholz und bestand am 5. Oktober 1961 die Meisterprüfung.



Bis 1971 leitete Anton den Betrieb im Lechtal. Leider musste die genossenschaftliche Sennerei geschlossen werden. So übernahm Toni einen Arbeitsplatz in der Molkerei Reutte und kaufte in Höfen einen Baugrund. Mit viel Fleiß und entbehrungsreichen Jahren schaffte Anton gemeinsam mit seiner Frau ein gemütliches Heim auf der Unteren Platte. Trotz knapper finanzieller Mittel sorgte er sich immer, dass es seinen Kindern an Nichts fehlt.

Bis 1991 bemühte sich Anton als Sennler in der Molkerei und erhielt einige Auszeichnungen für seinen produzierten Käse. Nach der Pensionierung verbrachte er noch einige Alpsommer auf Kaisers. Dort wurde er für seine Arbeit sehr geschätzt und in Erzählungen nannte er diese Jahre öfters als seine schönste Zeit.

Als Pensionist hatten Anton und Anna nun auch Zeit und Mittel. Sie unternahmen einige Ausflüge, Busreisen mit anderen Pensionisten. Anton pflegte auch Freundschaften im

Dorf, die ihm bis in die letzten Tage wichtig und sehr hilfreich waren.

Mit Enkelkindern im Haus und in unmittelbarer Nachbarschaft war Toni auch ein herzenguter Opa und freute sich bis zum Schluss über regelmäßige Besuche.

Seit dem Tod seiner Frau Anna verschlechterte sich Toni's Gesundheit mehr und mehr. Die letzte Zeit verbrachte er viel zu Hause in seiner Stube, bei Sonnenschein auf seinem Sofa am Balkon und beschäftigte sich mit Alpgeschichte und Chroniken aus dem Lechtal und Bregenzer Wald.

Das Leben wurde allmählich immer mühsamer und am 13. Dezember 2019 wurde Tonis Wunsch erhört. Er konnte nach Sturz und Operation am Oberschenkelhals im Bezirkskrankenhaus in Reutte friedlich einschlafen.



Der 1942 in Betrieb genommene Neubau der „modernen“ Sennerei in Häselgehr – im vorherigen Foto Käser Feuerstein an seinem Arbeitsplatz dort

Im Gedenken an unser Mitglied

Sebastian FISCHER

Molkereimeister i. R.

21.12.1931 † 19.01.2020

*Wenn die Kraft versiegt,
die Sonne nicht mehr wärmt,
dann ist der ewige Frieden eine Erlösung.*



Geboren am 21. Dezember 1931 in St. Ulrich am Pillersee als viertes Kind seiner Eltern (insgesamt hatte er sechs Geschwister).

Aufgewachsen in der schwierigen Kriegszeit mit sicherlich einigen Entbehrungen, machte er nach der Volksschule eine Lehre in der Molkerei in St. Johann, später ließ er sich in Wolfpassing und Rotholz zum Molkereimeister ausbilden; erste berufliche Erfahrungen sammelte er in Neufelden im Mühlviertel, 1953 (mit 22 Jahren) bewarb er sich dann erfolgreich bei der Molkerei in Dornbirn.

In Dornbirn lernte er auch bald Cäcilia Masal kennen und lieben und 1954 wurde geheiratet. 1954, 1956 und 1959 kamen die Kinder Ingeborg, Dietmar und Richard zur Welt. Bereits zuvor war Sebastian Vater eines Sohnes, ebenfalls Sebastian, geworden, welcher in St. Ulrich bei seiner Mutter aufwuchs.

Sebastian übernahm mit Cilli gemeinsam ihr Elternhaus und steckte viel Zeit und Geld in einen umfangreichen Umbau.

Bis 1968 arbeitete er bei der Molkerei, dann wechselte er bis zu seiner Pensionierung 1994 zum Milchwirtschaftsfonds in Bregenz, wo er seine berufliche Erfüllung fand und gerne und engagiert arbeitete.

Naturgemäß blieben ihm Schicksalsschläge leider nicht erspart: so der recht frühe und

überraschende Tod seines Vaters und vor allem der viel zu frühe Tod seines Sohnes Richard in 2010.

Aber auch viele schönen Tage und Ereignisse konnte Sebastian erleben und stellvertretend dafür sei die Eiserne Hochzeit mit Cilli erwähnt, welche noch im Oktober letzten Jahres viele Feiernde zur großen Freude von Sebastian zusammenkommen ließ.

Sebastian zeichnete sich durch folgende Eigenschaften aus: er war äußerst hilfsbereit, sehr sensibel, aber auch stur (typischer Fall von harter Schale und sehr weicher Kern), kinderfreundlich, immer optimistisch, sehr kontaktfreudig und gesellig. So konnte er in der Milchwirtschaft buchstäblich Gott und die Welt und viele können von Anekdoten über Erlebnisse mit ihm berichten.

Was konnte ihn besonders freuen: Vor allem Erfolge seiner Kinder und Enkel und helfen zu können, wenn Hilfe gefragt war.

Vor einigen Monaten äußerte Sebastian in einem persönlichen Gespräch seinen letzten Wunsch: Er wollte jedenfalls vor seinen Kindern sterben, denn zu stark war noch die traumatische Erinnerung an den frühen Tod von Richard.

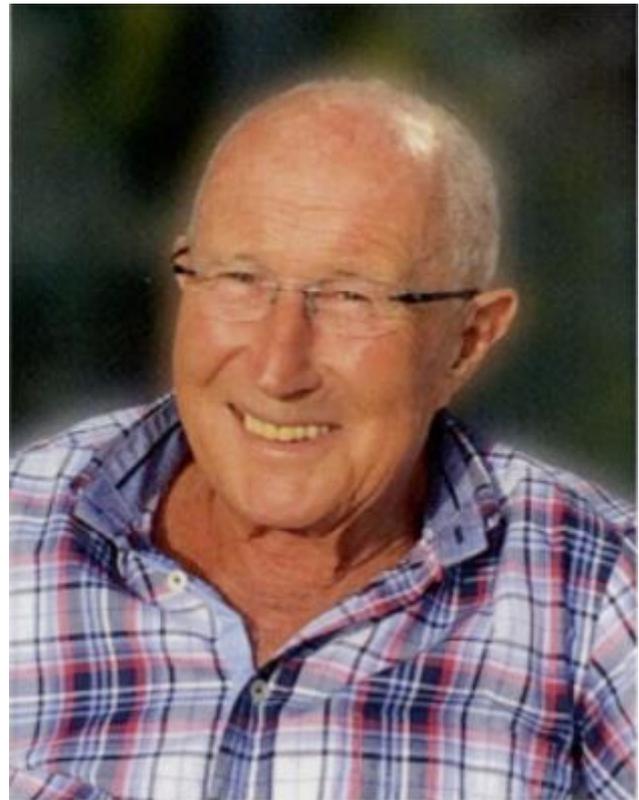
Wir, seine ehemaligen Freunde und Kollegen, werden ihn nicht vergessen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Konrad MITTENDORFER

Molkereidirektor i. R.

06.11.1932 † 18.02.2020



„Konrad Mittendorfer – ein Kämpfer geht ...“, so lautete die Schlagzeile eines Artikels in der AMF-Zeitung anlässlich der Pensionierung von Konrad Mittendorfer und ein Kämpfer war er Zeit seines Lebens.

Konrad Mittendorfer wurde am 6. November 1932 in Ebensee als zweiter von vier Söhnen einer Beamtenfamilie geboren.

Es waren die Jahre des Krieges und vieler Entbehrungen, in denen er heranwuchs. Er erzählte oft, wie hart es war zu hungern und wie er mit seiner Mutter aus dem kargen Ebensee zu Hamsterfahrten ins Innviertel aufgebrochen war, um letzte Wertgegenstände gegen ein paar Lebensmittel einzutauschen. Dies waren seine ersten Kontakte mit dem Innviertel, in dem er später sesshaft werden sollte.

Zur Familie zählte auch der Nationalrat Josef Mittendorfer, sein Onkel Sepp, der gute Verbindungen zur Molkerei Gmunden hatte. So begann Konrad 1948, nach der Pflichtschule in Ebensee, eine Molkereilehre in Gmunden. In Zeiten des Hungers war es sein größter Wunsch und sein Ziel, Molkereidirektor zu werden.

Sein weiterer Weg führte ihn von 1952 bis 1953 an die HFL Wolfpassing und von dort 1954 über eine Ausbildung in Nürnberg als Molkereihilfe nach Geinberg ins Innviertel.

1957, nach der Rückkehr aus der Schweiz, setzte Konrad Mittendorfer seine berufliche Laufbahn fort. Nebenbei erblickte seine Tochter Christa das Licht der Welt.

Er machte seinen Meister in Wolfpassing und wurde 1960 Betriebsleiter der Molkerei Geinberg. Nun konnte er sich richtig entfalten und begann mit Unterstützung seines Teams den Neubau des Molkereigebäudes. Es folgten zahlreiche An-Aus- und Umbauten wie auch Fusionierungen mit umliegenden Molkereien. Er war in seinem Element und kaum zu bremsen.

Auch politisch war er in der Gemeinde Altheim als Gemeinderat und über acht Jahre als Parteiohmann der ÖVP tätig. Ebenso fungierte er im Sportverein Alheim. Für die Familie war zu dieser Zeit wenig Platz, doch wusste er sich auch hier immer gut unterstützt.

Mit dem Einstieg als Betriebsleiter 1960 und der Ernennung zum Geschäftsführer 1970 bis zum Ende seiner beruflichen Laufbahn als Direktor 1993 wurde sein Leben vorrangig von der zentralen Aufgabe, der Molkereigenossenschaft Geinberg, bestimmt.

Als Geschäftsführer hatte er beachtliches Zuwege gebracht und maßgeblich zur erfolgreichen Entwicklung der Genossenschaft beigetragen. Geinberg wurde zu dieser Zeit

zu einem der größten Käseproduzenten Österreichs.

Großen Wert legte Konrad Mittendorfer auf einen guten Kontakt zu den Mitgliedern der Genossenschaft, denen er stets mit Rat und Tat zur Seite stand. Auch um das Wohl der Arbeiter und Angestellten war er stets bemüht. Für seine Berufskollegen wirkte er über Jahre als Obmann im Club der Oberösterreichischen Molkereileiter.

In seiner Funktion als Geschäftsführer hat er sehr viel erreicht. So wurden in seiner Schaffenszeit einige österreichische Spitzenkäse wie Traungold, Mondseer, Jaus'nkäse, Prälatenkäse, sogar Weißkäse für Persien und

vielen mehr ... entwickelt. Es gab zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen. Die Molkerei Geinberg war zu seiner Zeit ein florierendes, marktführendes Unternehmen.

Konrad Mittendorfer hat ein geordnetes Haus übergeben, die Molkerei Geinberg war zu dieser Zeit die zweitgrößte Schnittkäserei Österreichs. In seinen letzten beiden Arbeitsjahren hatte er sich auch noch um den Zusammenschluss der Innviertler Molkereien bemüht und dafür gesorgt, dass junge Kräfte sein Werk fortführten.

Er war ein Pionier der Milchwirtschaft und weit über die Landes- und Bundesgrenzen hinaus bekannt.

Im Gedenken an unser Mitglied

Erna PERTERER

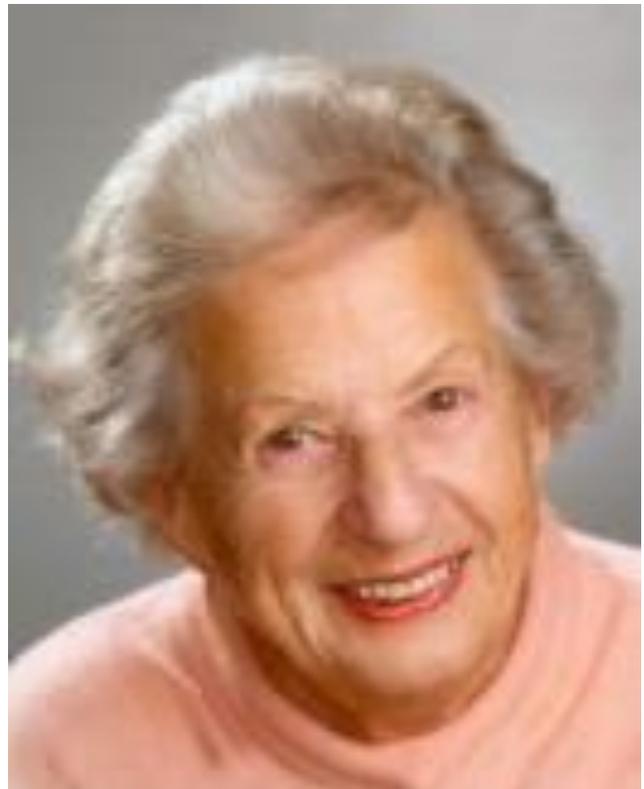
Chefsekretärin i. R.

18.06.1922 † 15.03.2020

*Wie ein Herbstblatt
sich leise löst vom Baum,
so möchte ich mein Leben lassen,
wenn die Zeit reif geworden ist.*

Frau Erna Perterer wurde am 18. Juni 1922 in Hohenems geboren. Nach der Schulzeit, in der man ihr künstlerisches und zeichnerisches Talent entdeckte und empfahl, dieses Talent auch zu nutzen, absolvierte sie vom 1. September 1938 bis 14. Oktober 1941 eine Lehrzeit bei der Firma Schneck in Kufstein, die auf Hutmode und Pelze spezialisiert war.

In der Folge wurde sie vom 15. Oktober 1941 bis zum 27. Oktober 1942 zum Reichsarbeitsdienst eingezogen, zunächst in die Lüneburger Heide, nach Neetze, in der Nähe des Elbeufers, wo sie in der Stiermast als



Stallerin eingesetzt wurde. Danach kam sie nach Lübeck zum Arbeitsdienst.

Als sie dann im Oktober 1942 nach Hause kam, hatte sie die fixe Zusage eines Lehrplatzes in Schafftenau, wo sie ihr zeichnerisches Talent hätte einsetzen können. Doch zu dieser Tätigkeit kam es nicht.

Stattdessen ist Frau Perterer dann am 1. November 1942 in den Dienst der Molkerei Wörgl eingetreten, eigentlich kriegsverpflichtet worden. Was sich, rückblickend betrachtet, als Segen herausstellte.

Sie hatte dann später die Gelegenheit, innerhalb der Molkerei den Arbeitsplatz zu wechseln. Als Angestellte der Molkerei erhielt sie ein Deputat, das heißt ein Teil ihres Lohnes bestand aus Naturalleistungen wie Milch oder Butter. So konnte sie ihre Familie mit diesen Lebensmitteln noch weiter unterstützen. Dieser Natural-Deputat von einer Molkerei stellte einen ziemlichen Wert dar in dieser kargen Kriegs- und Nachkriegszeit.

Frau Erna Perterer wuchs im Laufe der Jahre immer weiter in den Betrieb hinein und war eine geschätzte Mitarbeiterin des damaligen Obmannes Hansjörg Mair und des Geschäftsführers Dipl.-Ing. Leo Haid. Sie erlebte den Neubau, Umbau, die Aussiedelung und Fusion mit der Molkereigenossenschaft Kufstein zur „INNTAL MILCH“ und ging am 30. April 1980 als Chefsekretärin in den wohlverdienten Ruhestand.

Im Ruhestand hatte sie dann auch mehr Zeit für sich und ihre Hobbies. Sie liebte das Reisen und bereiste ganz Europa mit Studienkulturreisen, meistens mit der Firma Zangerl aus Wörgl.

Sie war auch Zeit ihres Lebens sehr an schöner Kunst und Kultur interessiert. Genoss viele schöne Stunden am Landestheater in Innsbruck durch ihr Abonnement über viele Jahre.

Sie war auch ein sehr gläubiger Mensch, dem der regelmäßige Gottesdienstbesuch ein Herzensanliegen war.

Frau Perterer machte erst in ihrer Pension den Führerschein. Vorrangig dazu, um unabhängig zu sein.

Mit über 70 Jahren hatte sie dann einen kleineren Verkehrsunfall, der aber auch etwas Positives brachte. Zuerst einen Reha-Aufenthalt und dann gewöhnte sie sich an, regelmäßig ins Fitnessstudio zu gehen um zu trainieren.

Man höre und staune: Ihren 90. Geburtstag feierte sie mit Freunden und Trainingskollegen im Fitnessstudio.

Frau Erna Perterer war auch eine begeisterte Schwimmerin und liebte die Natur und die Berge, war fast 90 Jahre Mitglied des Alpenvereins.

Auch andere Vereine unterstützte sie immer gerne wohlwollend, wie etwa die Hospizbewegung oder Ärzte ohne Grenzen.

Die letzten fünf Jahre verbrachte Frau Perterer nun im Pflegeheim Ebbs im Sonnenplatzl, einem wirklichen Platz an der Sonne. Dort wurde sie von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bis zuletzt liebevoll betreut. Frau Erna Perterer war nie ernsthaft krank in ihrem Leben, wenngleich die Kräfte in der letzten Zeit dann Stück für Stück ein wenig nachließen.

Nach einem langen, erfüllten Leben war ihr das Glück gegeben, dort, im Seniorenheim, im Sonnenplatzl, friedlich einzuschlafen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Martin STURM

Käsemeister in Ruhe

18.10.1938 † **11.04.2019**

*Wer so gewirkt, wie du im Leben,
wer so erfüllte seine Pflicht,
der hat sein Bestes hingegeben,
der stirbt selbst im Tode nicht.*



Am 18. Oktober 1938 wurde Martin Sturm als siebtes von elf Kindern beim Kollerbauern am Buchberg in Mattsee geboren. Bis er 1957 zum Bundesheer einrückte, arbeitete er am elterlichen Hof und als Knecht beim Nachbarbauern.

1958 kam Martin Sturm in die Lehre bei der Käseereigenossenschaft Untermaierhof in Mattsee und schloss sie 1960 in Oberalm ab. Nach einem Praktikum beim Milchhof arbeitete Martin ab 1961 zunächst als Käser in Elixhausen.

Er spezialisierte sich auf Hartkäse, absolvierte vom 15. November 1963 bis Juni 1964 einen Fachkurs in Rotholz in Tirol und legte 1965 die Meisterprüfung ab.

Vom 1. Juli 1964 weg wirkte er mehrere Jahre als Oberkäser in der Käserei Halberstätten in Seekirchen (Pächter war die Firma Klausner aus Tirol.), bevor er 1971 als 33-Jähriger wieder in sein Heimatdorf Mattsee zurückkehren konnte. Eine Weltreise, die er 1968 als Leistung für die Mitwirkung an der Herstellung des damals größten Knödels der Welt in einem 1400 Liter Käsekessel erhalten hätte, lehnte er ab, weil er mitten im Hausbauen war.

Seit 1966 glücklich verheiratet und inzwischen Familienvater führte Martin zunächst eine Filiale der Tiroler Käserei Klausner, die Käserei Außerhof in Mattsee und übersiedelte 1983 mit seiner Frau Maria und den vier Kindern in die 1978 neu erbaute Käserei Klausner samt Verkaufsraum nach Mattsee-Ochsenharing, die er bis zur ihrer Schließung 1998 und seiner gleichzeitigen Pensionierung mit voller Schaffenskraft und Freude für die Materie als Oberkäser leitete.

Mit Käseeriführungen wusste er die Produkte Käse, Butter und Milch in einem Tourismusort wie Mattsee geschickt zu vermarkten. Mit seinem liebevoll dekorierten Käsestand war er gemeinsam mit seiner Frau Maria in der Stadt und im Land Salzburg auf vielen Bauernmärkten vertreten.

Martins zweite große Leidenschaft neben dem Käsen war die Volksmusik. Von seinem zwölften Lebensjahr an war Martin begeisterter Musikant, er erlernte und beherrschte mehrere Blasinstrumente.

Bereits 1950 kam er zur Musikkapelle und wie es damals üblich war, musste er das Instrument spielen, das gerade benötigt wurde, in seinem Fall Posaune und Tuba. Aber 1978

stieg er dann auf das Flügelhorn um. Ganze 65 Jahre war er aktives Mitglied der Musikkapelle Mattsee, zwölf Jahre auch Kapellmeister-Stellvertreter.

Gemeinsam mit seinem Bruder Josef spielte er als Flügelhornduo Sturm bei hunderten von Hochzeiten, Geburtstagen, Begräbnissen und anderen Anlässen, wie beim Besuch von Präsident Richard Nixon oder Margaret Thatcher in Salzburg oder beim Geburtstag von Luis Trenker auf und machte jede Feier zu etwas besonderem. Als Komponist und Arrangeur hinterließ er unter anderem eine musikalische Hommage an Mattsee und einen Choral. Für seine Verdienste wurde ihm 2015 die höchste Auszeichnung, die Verdienstmedaille des österreichischen Blasmusikverbandes in Gold verliehen.

In seinem Leben hatte er es mit vielen Bereichen der musikalischen Volkskultur zu tun. Er spielte Theater, war Mitglied der Mattseer Volkstanzgruppe, Schuhplattler und Kirchenchorsänger.

Was er machte, machte er immer mit vollem Einsatz und Fleiß. Auf Ausflügen oder geselligen Runden brachte er die Menschen meistens zum gemeinsamen Singen. Mit seinem großen gestalterischen Talent brachte Martin Sturm sich vielfach in seiner Gemeinde und seiner Region ein. Er war Organisator vieler Heimatabende, Sänger- und Musikantentreffen und hat in Mattsee die Herbergsuche ins Leben gerufen. Dank seinem Engagement gab es zu Weihnachten stimmungsvoll musikalisch umrahmte Roratemessen, Turmblasen und Herbergssuche.

Bei den von ihm initiierten Bauern- und Weihnachtsmärkte im Ort brachte er seine Leidenschaften – Käse, Musik und Brauchtum – geschickt zusammen. Martin war ein Botschafter der Brauchtumpflege und ein echtes Original, er war eine kundige, verlässliche und stets hilfsbereite Ansprech- und Auskunftspersonen, die Käserei in Mattsee wurde durch seine aktive und engagierte Persönlichkeit ein geselliger Begegnungsort für Nah und Fern.

1998, nach der Stilllegung der Käserei Klausner in Mattsee ging Martin in Pension und lebte zufrieden mit seiner Frau Maria in ihrem Haus (der einstigen Käserei) in Außerhof-Mattsee. Nach einem erfüllten Leben, vierjähriger Krankheit und kurzer Leidensphase war Martin im 80. Lebensjahr bereit mit Gott zu gehen.

Leistungswettbewerb der 2h Klasse

Der hausinterne Leistungswettbewerb der Milchtechnologielehrlinge aus der 2h-Klasse fand vom 27. bis 29. Januar 2020 statt

Theoretische Kenntnisse verknüpft mit der praktischen Anwendung in unterschiedlichen Kompetenzbereichen mussten von den Lehrlingen unter Zeitdruck abgearbeitet werden. Von insgesamt 17 TeilnehmerInnen erreichten **drei einen ausgezeichneten und zwei einen guten Erfolg.**

Im Bild als Gratulanten der Schulleiter Herr Gerhard Rinnergschwentner, der Präsident des Käse- und Molkereifachleuteverbandes sowie Obmann des Fördervereins der TFBS Rotholz Herr Sebastian Wimmer, unser Kassier des Fördervereins Herr Kurt Wimmer, der Lehrkörper sowie die drei Ausgezeichneten.



erste Reihe von links: **Florian Lang** – Rupp AG – Sennerei Hintereg, **Barbara Lerchegger** – Milchhof Sterzing, **Tobias Foidl** – Sennerei Sebastian Danzl, Foto TFBS Kufstein-Rotholz

Schule in Zeiten von Covid

Berufsschulunterricht an der Tiroler Fachberufsschule für Wirtschaft und Technik Kufstein – Rotholz in Zeiten von Corona.

2020 wird österreich- aber auch weltweit als das Jahr von Corona und strenger Hygiene-Maßnahmen in die Geschichte eingehen. In dem folgenden Bericht soll ein Eindruck vermittelt werden, mit welchen Auswirkungen die Berufsschule umgehen musste.

Von Montag, den 16. März 2020 bis einschließlich 11. Mai 2020 wurde der Präsenzunterricht am Lernort Berufsschule ausgesetzt. Auf Anweisung des Bildungsministeriums sollte es sich dennoch nicht um eine unterrichtsfreie Zeit handeln, sondern es sollte vielmehr der Unterricht in Form eines eigenverantwortlichen Arbeitsprozesses von zuhause stattfinden. Für diese Aufgabenstellung galt es nun, eine pragmatische und schnelle Lösung zu erarbeiten.

Zunächst wurden Informationen über Telefon, E-Mail und Chatprogramme ausgetauscht. Da dies aber keine zufriedenstellende Arbeitsgrundlage darstellte, wurde innerhalb kürzester Zeit an der Berufsschule auf die Anwendung Microsoft Teams umgestellt. Microsoft Teams (abgekürzt MS Teams oder nur Teams) ist eine Plattform, die Chat, Besprechungen, Notizen und Anhänge kombiniert. Somit wurde eine gute Zusammenarbeit zwischen Lehrerinnen und Lehrern, sowie Schülerinnen und Schülern sichergestellt und das Lehrpersonal konnte weiterhin über diverse digitale Kanäle mit ihren Schülerinnen und Schülern in Kontakt bleiben. Das sogenannte „Distance Learning“ war eingeführt!



Berufsschülerinnen und -schüler haben in der Anfangszeit Arbeitsaufträge bearbeitet und bereits erworbene Lerninhalte von zu Hause aus vertieft. Nach den Osterferien durften dann mittels „Distance Learning“ auch neue Lehrplaninhalte vermittelt und erarbeitet werden. Bei der Gestaltung des virtuellen Angebotes und der Festlegung von Arbeitsaufträgen waren die Lehrerinnen und Lehrer aufgefordert, mit Augenmaß vorzugehen und abzuwägen, welche Inhalte für einen erfolgreichen Abschluss der Schulstufe unbedingt erforderlich und mit dieser neuen Art des Lernens bewältigt werden können.

Das diese Aufgabe gelungen ist, zeigte sich am 30. April 2020. Hier konnten die ersten Schülerinnen und Schüler aus dem Onlineunterricht entlassen und das Jahres- und Abschlusszeugnis übergeben werden. Mit 19. Mai 2020 ist es in enger Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Tirol und der Innung für Molkereitechnik gelungen, eine Lehrabschlussprüfung abzuhalten (siehe dazu auch den weiteren Bericht).

Ab 11. Mai 2020 wurde eine schrittweise Öffnung der Berufsschulen verfügt. Dabei wurde mit Abschlussklassen begonnen, deren Schülerinnen und Schüler keine Unterbringung im Schülerheim benötigten. Nur eine Woche später durften dann allen Abschlussklassen beginnen. Da es als sehr schwierig erachtet wurde, mit ersten Klassen den Online-Unterricht aufzunehmen, wurde gemeinsam mit den Betrieben beschlossen, den Lehrgang dieser ersten Klasse auf September zu verschieben.

Um das Infektionsrisiko für Covid19 zu reduzieren, war es erforderlich, die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die sich gleichzeitig in der Präsenzphase, also am Schulstandort befinden, zu beschränken. Aufgrund dieser Vorgaben wurde ein Rotationsprinzip angewiesen, welche Schülerinnen und Schüler wöchentlich zwischen Präsenz- und Fernunterricht wechseln lässt.

Durch die engagierte Arbeit von Lehrerinnen und Lehrern, Schülerinnen und Schülern, der Innung aber auch aller Betriebe ist es gemeinsam gelungen, diese herausfordernde Zeit zu meistern.

Lehrabschlussprüfung am 19. Mai 2020

Am Dienstag, 19. Mai 2020, fand unter den Auflagen und Maßnahmen der Wirtschaftskammer zur Corona Krise und Eindämmung die Lehrabschlussprüfung für die 3f Klasse an der TFBS Kufstein/Rotholz in Rotholz statt.

Über Nacht hat das Corona-Virus unsere Schülerinnen und Schüler sowie auch die Lehrerinnen und Lehrer vor neue Herausforderungen gestellt.

Die 3f Klasse (Schulbesuch vom 17. Februar bis 13. März) hatte am 30. April Schulschluss. Die Schülerinnen und Schüler wurden mehr als die Hälfte der Schulzeit über „Distance Learning“ beschult.

Während die Unterweisung in den theoretischen Fächern nach einer kurzen Übergangsphase schnell in digitaler Form stattfinden konnte, war dies bei den Unterrichtseinheiten in den praktischen Fächern nicht in gewohnter Form möglich. Trotzdem wurde durch praxisbezogene Aufgabenstellungen und Arbeitsaufträge weiterhin versucht, die praktischen Fähigkeiten, die sie für ihren Arbeitsalltag als zukünftige Fachkräfte in ihren Betrieben benötigen, zu vermitteln.

Ein durchaus erfreuliches Ergebnis der Lehrabschlussprüfung am Dienstag, dem

19.05.2020, ergab 16 neue Facharbeiterinnen und Facharbeiter mit vier ausgezeichnete und sechs gute Erfolge.

ausgezeichneter Erfolg für:

Stefan Hattinger – Vöcklakäserei Pöndorf
Theresia Luxner – Zillertaler Heumilch-Sennerei

Katja Podobnig – Kaslab`n Nockberge
Simone Unterberger – Weizer Schafbauern

Situationsbedingt (Abstand halten!) fehlt das sonst übliche Gruppenfoto.

guter Erfolg für:

Johannes Fink – Alpenkäse Bregenzwald

Celina Kienesberger – Gmundner Molkerei
Forian Kirchmair – Zillertaler Heumilch-Sennerei

Franziska Kohler – Rupp AG – Bergsennerei Huban

Julia Muxel – Rupp AG – Bergsennerei Schnepfau

Lorenz Widner – HBLFA Tirol

Neu war, dass die Prüflinge erstmals am Beginn des Fachgesprächs zur LAP die Erkenntnisse aus den jeweiligen Projektarbeiten präsentieren konnten.



Prüfungskommission beim Fachgespräch, Präsentation der Projektarbeit, Foto: HBLFA Tirol

Bewertet wurde, wie in der Bildungs- und Lehraufgabe im Lehrplan – Kompetenzbereich Projektpraktikum beschrieben:

- einen Projektplan unter Einbeziehung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen, bedarfsbezogen anpassen und den Informationsfluss zwischen den einzelnen Projektmitgliedern steuern

- die Durchführung und die Ergebnisse eines Projektes dokumentieren, reflektieren, evaluieren und präsentieren sowie Verbesserungsvorschläge aufzeigen

Zusätzlich fließen in die Beurteilung mit ein:

- Aufbau und Ausarbeitung (inhaltlich sowie formell; korrekte Rechtschreibung und Grammatik)

- Selbstständigkeit und Eigeninitiative
- Ergebnis bzw. Schlussfolgerung

Folgende Themen wurden von der 3f Klasse in Abstimmung mit deren Lehrbetrieben bearbeitet:

- laktosefreies Joghurt
- allgemeine Joghurtherstellung
- Kulturenanzucht auf eigenem Molkenpulver
- Mozzarella Herstellung
- Buttermilchversuche
- Kulturen bei Schnittkäse
- Tilister mit Kräuter

- allgemeine Herstellung von Topfen
- Sauerrahmbutter mit verschiedenen Kulturen
- Sura Käs mit Schoko
- Molkekonzentrat mit Fruchtzusätzen
- Großblochschnittkäse aus Schafmilch
- Skyrversuche
- Weichkäse mit Milchsimmel
- halbweicher Schnittkäse mit Palabirnen

Beispielhaft angeführt, die Projektarbeit von Katja Podobnig und Florian Greilberger:

Kärntner Buttermilchschotten

„Buttermilch aus dem Kübel vertreibt alle Übel, aber wenn sie einen Tag lang steht, dann schau, wie es dir geht.“

Die „reine“ Buttermilch ist eigentlich ein Nebenprodukt der Butterherstellung: Bei der Herstellung von Sauerrahmbutter werden die festen Bestandteile des Rahms von der Flüssigkeit getrennt, ergibt die Buttermilch. Da fast der gesamte Fettanteil der Milch in der Butter steckt, ist die Buttermilch mit einem Milchfettgehalt von unter einem Prozent sehr kalorienarm. Es handelt sich um Sauermilchprodukt, das heißt es ist fermentiert. Durch die Gärung wird es säuerlich im Geschmack.

Die Buttermilch ist eine schwache gelbliche Flüssigkeit, die neben Resten des Milchfettes noch alle übrigen Milchbestandteile, allerdings in veränderten Gewichtsanteilen zum Ausgangsprodukt, enthält. Echte Buttermilch ist im Geschmack und Geruch säuerlich-aromatisch bis leicht herb und weist eine flüssig sämige Textur auf. Sie ist weiß bis schwach gelblich und setzt keine oder nur ganz leicht Molke ab. Echte Buttermilch, die aus Rohmilch hergestellt wird, kann einen leicht bräunlichen Farbton aufweisen.

„Buttermilch von einer Stund' ist gesund.“

Die zwei Sprichwörter bringen das Problem der Buttermilch auf den Punkt: Sie ist nicht haltbar.



Verkosten Buttermilch
Foto Bernhard Kupfner

Daher werden für die im Handel vermarkteten Buttermilch entrahmter oder teilentrahmter Milch Milchsäurebakterien zugesetzt. Das so durch Säuerung mit teils aromabildenden Buttereikulturen entstehende Produkt weist einen rein säuerlichen Geschmack mit Butteraroma auf. Aufgrund der Gasbildung der Kulturen ist ein leichtes Schäumen oder prickelndes Gefühl auf der Zunge möglich. Auf

den Gesundheitswert gehen wir nicht näher ein.

Katja Podobnig, die bei der täglichen Arbeit erlebte, dass die anfallende Buttermilch bei der Sauerrahmbutterherstellung wenig bis gar nicht verwertet wird, hat dies gemeinsam mit Florian Greilberger zum Anlass genommen, ein Produkt zu entwickeln, um diese weiter zu verwerten und eine Wertschöpfung zu erlangen.

Jede Woche hat sie miterlebt, wie viel Buttermilch verfüttert bzw. entsorgt wird. Auch im hauseigenen Laden wurde versucht, echte Buttermilch zu verkaufen. Nur wenige Konsumenten, speziell des älteren Jahrganges, kennen überhaupt noch das alte bäuerliche Traditionsgetränk und so konnten ab und zu ein paar Flaschen verkauft werden. Das prickelnde, säuerliche Aroma der Buttermilch mögen auch nicht viele Menschen. Weitere Punkte, warum man traditionelle „Rührermilch“ nicht gut verkaufen kann, ist die relativ kurze Haltbarkeit und die starke Entmischung der Flüssigkeit.

Schotten ist ein aus Buttermilch (Kuhmilch) unter Zusatz von Rahm (bei ihnen nur mit Buttermilch ohne Rahm) durch Säuerung mit Milchsäurebakterien und nachfolgendem Erhitzen auf über 85°C (bei ihnen Dauererhitzungstemperaturen (Pasteurisation), ohne Pressen hergestellter topfenähnlicher, krümeliger Käse. (bei ihnen mit Pressen bzw. im Topfentuch abgehängt).

Er wird meist in Bechern abgefüllt und weist einen mild säuerlichen Geschmack auf. Verkaufsargumente sind:

- Einzigartiger Geschmack
- Geringer Fettgehalt
- Hoher Eiweißgehalt, Proteinreich
- Feine Konsistenz und angenehmes Mundgefühl

Eine immer größere Anzahl von Konsumenten greift zu Produkten, die einen hohen Proteinanteil und geringen Fettgehalt aufweisen.

Zur Buttermilchveredelung bzw. zur Herstellung von Buttermilchschotten verwendeten sie rohe Buttermilch mit ca. 1% Fett. Um die Produktsicherheit zu gewährleisten bzw. sicher zu stellen, wurde sie mit der Dauererhitzung pasteurisiert. (63-65°C für 30 min). Anschließend wurde die pasteurisierte Buttermilch auf Beimpfungstemperatur eingestellt. (22-25°C). Die Hälfte der Buttermilch wurde mit Kultur beimpft und der andere Teil wurde

so belassen. Außerdem wurden bereits bei der Rahmreifung Milchsäurebakterien- Kulturen (CHN19) zu 2 % geschüttet.



Neben dem Erlangen von neuem Wissen, kam auch der Spaß nicht zu kurz
Foto Bernhard Kupfner

Nach dem Beimpfen wurde mit flüssigem Labzusatz 1:15000 eingelabt. (1 - 2 Tropfen Lab je 10 Liter Buttermilch). Die eingelabte Buttermilch wurde dann mit fallender Temperatur für 5 bis 7 Stunden Dicksungszeit ruhiggestellt. Nach dem Ausdicken der Buttermilchgallerte wurde die Masse mit einem Kreuzschnitt eingeschnitten. Die darauffolgende Topfen- Molke Trennung war nach 7 bis 10 Stunden abgeschlossen. Die eingeschnittene Gallerte wurde in ein Topfentuch geschöpft und dieses hing für 1 bis 3 Stunden zum Entmolken. Bei Erreichung des gewünschten Wassergehaltes wurde das fertige Produkt bei 4 bis 6°C gekühlt und weiter veredelt.

Gewünschte Werte:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): 20 %

Höchstwassergehalt: 83 %

Beim ersten Versuch mit Buttermilch der Bergkäserei Zillertal, Familie Hirschhuber, wurde der Frischezustand mittels Sensorik und pH-Wert überprüft. Der pH-Wert lag bei 4,65 und war zu diesem Zeitpunkt in Ord-

nung. Die sensorische Bewertung war auch positiv. Die Buttermilch war leicht säuerlich – mild, prickelnd und wies einen angenehmen Geruch auf.

Nach dem Prüfen des Frischezustandes wurden Proben für die spätere Laboruntersuchung entnommen. Zur Produktsicherheit wurde wie beschrieben die Buttermilch mit dem Dauererhitzungsverfahren pasteurisiert. Bei dieser Tätigkeit fiel bereits auf, dass die Buttermilch anfing, leicht auszuflocken. Teile vom Molkenprotein wurden bei einer Temperatur um 60°C bereits zur Fällung gebracht. Wenn Molkenproteine denaturiert werden, fallen sie an ihren isoelektrischen Punkten aus.

Die pasteurisierte Buttermilch wurde gekühlt und bis zum nächsten Tag in die Kühlzelle gestellt. Am nächsten Tag sah man, dass sich die Buttermilch entmischte.



Abgehängter Schotten
Foto Bernhard Kupfner

Die Hälfte der pasteurisierten Buttermilch wurde mit einer Kultur beimpft (DVS CHN19), um zu prüfen, ob noch eine pH-Wert Veränderung stattfindet. Bei der anderen Hälfte der Buttermilch erfolgte keine Kulturzugabe. Alle beiden Varianten der Buttermilch wurden anschließend mit je 2 Tropfen Labextrakt pro 10 Liter eingelabt und bis zum nächsten Tag bei Raumtemperatur ruhiggestellt. Das Einschneiden nach 5 bis 7 Stunden wurde nicht durchgeführt, da keine Veränderung und keine vollständige Ausdickung festgestellt werden konnte. Nach 19 1/2 Stunden wurde der pH-Wert bei beiden Molken gemessen, es waren dort keine großartigen Veränderungen, mit oder ohne Kultur, erkennbar. Die eingelabte Buttermilch, ohne Kulturzugabe, wurde in ein Topftuch geschöpft und die

Masse für eine Stunde zur Entmolkung, abgehängt.

Nach der Technologie des Sauermilchtopfens wurde die eingelabte Buttermilch, mit Kulturzugabe, für eine Stunde auf 50 bis 55°C erwärmt und mit Hilfe einer Schüfe wurde die Buttermilch immer wieder „verziehten“ (durchgemischt). Bei diesem Versuch war gut erkennbar, dass die Buttermilch nicht ausgedickt war und sich einfach nur abgesetzt hat. Es hat lediglich eine Entmischung in der Zeitdauer der Kühlung stattgefunden. Je mehr Bewegung ins Spiel kam, desto mehr durchmischte sich die Buttermilch wieder. Nach einer Stunde wurde der Versuch abgebrochen, da keine Veränderung sichtbar war. Der entmolkte Buttermilchschotten wies eine feine cremige aber leicht grießige Konsistenz auf. Der fertige Schotten wurde in Einwegplastikbecher verpackt und bei 4 bis 6°C gekühlt.

Der zweite Versuch erfolgte mit Unterstützung von zwei anderen Klassenkollegen, die als Projekt die Sauerrahmbutterherstellung gewählt hatten. Die bei ihrer Produktion angefallene Buttermilch wurde weiterverwendet. Zum Unterschied zu Versuch eins, wurde hier bereits pasteurisierter Rahm zur Butterherstellung verwendet, weshalb die Buttermilch nicht mehr pasteurisiert werden musste. Die Hälfte der Buttermilch wurde mit 0,5g CHN19 pro 10 Liter beimpft und bis zum nächsten Tag bei Raumtemperatur, zur Säuerung auf einen tieferen pH-Wert, gelagert. Die restliche Buttermilch wurde auch eingelabt und bei Raumtemperatur ruhiggestellt.

Die Zeitspanne bis zum nächsten Tag war Gerinnungszeit und Dickungszeit zugleich. Nach ca. 20 Stunden Dickungszeit wurde die gesäuerte und die eingelabte Buttermilch auf 50 bis 55°C (Technologie Sauermilchtopfen) erwärmt. Bei der Buttermilch, die nur mit Kultur behandelt wurde (Variante eins), sah man nach kurzer Zeit der Erhitzung schon Veränderungen. Die Buttermilch wurde mit einer Schüfe immer wieder von außen nach innen verzogen, um einen Temperaturengleich zu erzielen. Nach eineinhalb Stunden des Erwärmens und Verziehens hatte der Buttermilchschotten die richtige Konsistenz und wurde in ein Topftuch abgeschöpft und für 22 Stunden (also bis zum nächsten Tag) in einer Pressvorrichtung belassen.

Hingegen bei der Erhitzung der eingelabten Buttermilch (Variante zwei), sah man nach derselben Zeit keine weiteren Veränderun-

gen. Die Labwirkung war nicht wie erwünscht, da die Buttermilch nicht dickgelegt wurde. Es befanden sich keine Kaseinfraktionen in der Buttermilch.

Bei der Separierung von Milch trennte sie diese in 2 Phasen, Fett und Magermilch. Die Kaseinteilchen blieben in der Magermilch.

Die Phase Fett, der Ausgangsstoff der Butter und somit auch Buttermilch, enthielt lediglich Proteine von der Fettmembrane.

Die Buttermilch und der fertige Schotten wurden mittels Laboranalysen auf Fettgehalt, Laktosegehalt, Eiweißgehalt, Trockenmasse und Höchst- wassergehalt untersucht.

Erster Versuch:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):
22,22 % Eiweißgehalt: 13,99 %
Fettgehalt: 0,17 %

Zweiter Versuch:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.):
21,87 % Eiweißgehalt: 14,02 %
Fettgehalt: 0,33 %

Tatsächliche Werte Buttermilch:

Erster Versuch:

Eiweißgehalt: 4,33 %
Fettgehalt: 0,52 %
Laktosegehalt: 3,63 %

Zweiter Versuch:

Eiweißgehalt: 4,61 %
Fettgehalt: 0,68 %
Laktosegehalt: 3,79 %



Abfüllen Schotten, Foto Bernhard Kupfner

Der fertige Buttermilchschotten in Natur, also ohne jegliche Gewürze, wies im Aussehen eine feine weiße ohne Reifungserscheinungen nicht molkenlässige, aber leicht grießige Konsistenz auf. Der Geschmack und Geruch

äußerte sich mild säuerlich aromatisch, man verspürte einen leichten aber nicht unangenehmen Buttermilchgeruch.

Um den Buttermilchschotten zu veredeln, wurde er in Öl eingelegt. Dazu wurde er gesalzen und nach dem Formen, in Pfeffer und Kräutern gewälzt. Die süße Variante wurde mit Honig und Nüssen zu einem Aufstrich verarbeitet. Nach zwei bis drei Tagen im Kühlschrank (damit sich der Geschmack intensiviert) wurden die Buttermilchschottenbällchen verkostet.



Fertig eingelegte Bällchen
Foto Bernhard Kupfner

Es lässt sich also sehr wohl aus saurer Buttermilch, die sonst als Schweinefutter verwendet wird, ein schmackhaftes Produkt herstellen.

Aus den zwei Versuchen konnte folgendes Resümee gezogen werden:

Der erste Versuch, die Buttermilch mit Lab dick zu legen, scheiterte. Es gab zwar einen Schotten, aber das vorhandene Eiweiß ist während der Pasteurisierung schon ausgefallen und nicht wie gewünscht mit dem Lab Enzym dick gelegt worden.

Beim zweiten Versuch konnte man bei der Variante eins, die Buttermilch mit Bakterienkulturen zu beimpfen, mit relativ geringer Hitze einwirkung von 50 bis 55°C, ein gutes Ergebnis erzielen. Hingegen die Variante zwei ohne Kulturenzugabe bei Versuch zwei brachte auch kein Ergebnis. Die Erkenntnis daraus: Da bei der Kulturenzugabe in Versuch zwei auf gasbildende Kulturen gesetzt wurde, ist der Schotten beim Nachwärmen aufgestiegen. Deshalb konnte die Variante zwei in Versuch zwei kein Ergebnis bringen. Es wurde keine Kultur geschüttet und so behaltete die Buttermilch keine Gasbildner.

Weiters wurde klar, dass eingesetzte Kulturen zur Säuerung des Rahmes, zwar auch

Gasbildner enthalten, aber das gebildete Gas bei den Turbulenzen des Butterfasses wieder verloren geht. Aus der Praxis kennt es jeder, der schon einmal Sauerrahmbutter hergestellt hat, dass man kurz nach dem Beginn des Butterns, das Fass entgasen muss. Das Resultat aus Versuch zwei ist, dass es wichtig ist, bei der Gewinnung von Buttermilchschotten und auch bei der Herstellung von Sauermilchtopfen, auf gasbildende Kulturen zu setzen, um ein Aufsteigen des Schottens bzw. Topfens zu erzielen.

Eine weitere Erkenntnis ist die Ausbeute des Schottens, sie liegt bei 400 g pro 10 Liter Ausgangsbuttermilch. Dies sind ca. 4 %.

Ob und wie die Buttermilchveredelung im Lehrbetrieb umsetzbar ist, ist natürlich Ent-

scheidungsgrundlage der Geschäftsführung. Hat man freie Personalkapazitäten, stehen freie Behälter zur Erhitzung der Buttermilch (Schottengewinnung) zu Verfügung, ist die Ausbeute wirtschaftlich. Viele Fragen kann man sich stellen, ob eine Produktion für einen Betrieb interessant ist.

Als persönliches Resümee zogen Katja Podobnig und Florian Greilberger, dass sie in der Zeit des Projektes vieles über Buttermilchschotten-Herstellung lernen konnten und vor allem technologische Hintergründe von Gerinnungsarten, Gasbildnern (Kulturen), isoelektrischen Punkt und vieles mehr, erfahren konnten.



Katja Podobnig und Florian Greilberger, Foto Bernhard Kupfner

veni, vidi, gustavi – ich kam, ich sah, ich genoss I came, I saw, I enjoy

Am 11. Oktober 2019 bricht eine Gruppe von 45 aktiven Käserfachleuten und verdienten Ruheständlern mit Begleitung in die Region von Venetien auf, um landschaftliche wie kulturelle Sehenswürdigkeiten zu erleben und abends beim geselligen Zusammensein einen regen Meinungs austausch zu pflegen.

Der erste Programmpunkt ist das romantische Mühlenort Borghetto, übersetzt bedeutet es so viel wie „kleines Dorf“. Es hat auch gerade mal 160 Einwohner und liegt am Mincio, einem Auslauf des Gardasees. Der Fluss wird hier durch zwei kleinere Inseln geteilt, auf die sich die kleinen Häuser der Ortschaft verteilen. Naturgemäß muss dabei jeder Quadratmeter Boden genutzt werden. Bis zum letzten Zipfel reichen die Mauern oder Umfassungen, in den Gastgärten sitzt man inmitten der rauschenden Fluten, fast ein bisschen wie Schifffahren. Dazu kommen noch mehrere kleine Wasserkanäle, die durch den Ort gehen, das waren wohl früher die Mühlgräben.

Kaum vorstellbar, dass die kleine Ansiedlung hier um 1400 gegründet wurde, weil es ein besonders günstiger Platz war. Aber genau wegen der Inseln war hier der beste und si-

cherste Ort, den Fluss Mincio zu überqueren. Das Wasser war erforderlich, um die Mühlen, in denen das Getreide aus der Poebene gemahlen wurde sowie die Mühlen zur Reischälung zu betreiben, die der Gemeinde im Mittelalter zu Wohlstand verhalfen. Nachdem die Mühlen zu Gaststätten und Cafés für Touristen umgebaut wurden, hat sich an dieser Funktion nichts geändert.

Politisch befand sich Borghetto im Grenzgebiet zwischen Venetien und dem Königreich Lombardei. So ist die lange Brücke, die am Dörfchen vorbeiführt, eigentlich ein Damm. Fachmännisch ausgedrückt handelt es sich bei der Brücke der Visconti ("Ponte Visconteo") um ein herausragendes befestigtes Wehr. Sie ist 650 Meter lang und 25 Meter breit und wurde als „Check Point aus der frühen Neuzeit“ bezeichnet. Durch zwei mit Zinnen bewehrte Kurtinen (das ist der gerade Wall oder einfach die Mauer zwischen zwei Bastionen also Türmen) mit der oberhalb gelegenen Burg verbunden und in einen Befestigungskomplex integriert, der sich über etwa 16 Kilometer erstreckte und den Verteidigungszwecken diente.

In Auftrag gegeben hat das Bauwerk Gian

Im Mühlenort Borghetto



Galeazzo Visconti, der mächtigste aus der Familie der Visconti, den Herren von Mailand, der mit kriegerischen und politischen Mitteln danach strebte Herr von ganz Oberitalien und König der Lombardei und Tuszien zu werden.

Gebaut wurde von 1393 bis 1395, ursprünglich mit dem Ziel, das Wasser des Mincio umzuleiten. Das massive, das Tal querende und den Fluss abdämmende Bauwerk aus Backsteinen sollte das Wasser des Mincio aufstauen. Die Lombarden wollten Mantua erobern und hofften, dass die Stadt leichter einzunehmen ist, wenn sie den beschützenden, die Stadt umgebenden See, der vom Mincio gespeist wird, trockenlegen. Ein Plan, der nie zur Ausführung kam. 1438 diente das Bauwerk der Blockade eines venezianischen Zugangs zum Gardasee. Während des Streites zwischen den Mailänder Visconti und den Venezianern um die Vorherrschaft auf dem Gardasee, war es den Venezianern aufgrund der Querverbauung nicht möglich, mit ihren Kriegsschiffen auf den Flüssen Po und Mincio bis zum Gardasee zu gelangen. So setzten sie 1439 einen unglaublichen Plan in die Tat um und bewegten ihre Flotte zunächst von der Adria die Etsch hinaus. Von Mori bis Torbole wurden alle Schiffe mit Vieh- und Manneskraft – 2.000 Zugtiere, überwiegend Rinder, sowie mehrere hundert Mann, die ja auch den Weg erst freilegen mussten – über den Pass von Nago bis zum nördlichen Gardasee befördert.

Bei der anschließenden Seeschlacht ging ein Großteil der venezianischen Schiffe verloren. Diese Niederlage bremste Venedig aber nicht ein. Statt ganzer Schiffe wurde beim zweiten Anlauf vorgefertigtes Material mit Hilfe von 600 Zugtieren von der Etsch bis Torbole geschafft und dort zusammengebaut. Die Venezianer konnten somit im Jahr 1440 die Mailänder vor Riva del Garda schlagen.

Danach verlor der Ponte Visconteo seine strategische Bedeutung. Nicht genutzt verfielen die Verteidigungsanlagen, sodass nur noch einige Reste zu sehen sind. Heute führt eine Straße über den Damm.

Wenn man nicht die Gastronomie nutzt oder in einem der Handwerksläden einkauft, ist man in zehn Minuten und nach einigen Fotos durch den Ort durch. Da empfiehlt es sich, zur oberhalb auf dem Hügel liegenden Ruine der Scaligerburg aufzusteigen. Der Weg ist gar nicht so weit, wie es von unten aussieht und schön mit breiten Stufen erschlossen und der Blick von oben gewaltig. Da schaut Borghetto gleich noch einmal so malerisch aus und man kann auch gut die Überreste der ehemaligen Befestigung ausmachen.

Nachdem wir eine Weile gerätselt haben, was das für Bäume sind, die neben der Straße zum Parkplatz stehen, ist ein Traktor mit Anhänger vorbeigefahren, der Kisten mit Kiwifrüchten geladen hat. Kiwi wird eigentlich mit Neuseeland assoziiert, aber wie die ur-



Im Parco Giardino Sigurtà

sprüngliche Bezeichnung Chinesische Stachelbeere sagt, stammt sie von woanders. 1973 wurde sie nach Italien eingeführt und fand so großen Anklang, dass durch die ständig wachsenden Anbauflächen Italien in wenigen Jahren zum weltweit zweitgrößten Kiwi-Produzenten (nach China) wurde. Hauptproduzent ist Venetien, das Gebiet am Gardasee ist dank des milden Klimas besonders geeignet und wie der Blick auf die Kisten zeigt, wachsen hier schöne große Früchte, die auch entsprechend gut schmecken sollen.

Unter dem Motto „Venetien genießen“ halten wir uns beim Mittag- und Abendessen an die regionale Küche, das heißt es gibt jedes Mal ein komplettes Menü. Zuerst kommen die Antipasti (Vorspeisen), die gibt es in kalter und warmer Version, die Bandbreite reicht von Platten mit Käse, Schinken- und Wurstaufschnitt bis Pizzaschnitten. Es folgt der Primo piatto (erste Hauptgang), also jeweils ein Nudel- und ein Risottogericht. Einmal bei einem Abendessen wurde auf die Pasta verzichtet, dafür gab es zwei Mal hintereinander Risotto. Als nächstes folgt der Secondo piatto (zweiter Hauptgang), das Fleisch- oder Fischgericht mit Beilagen. Danach kommt das Dolci (Dessert) und zum Abschluss der Espresso.

Dabei haben wir gelernt: Von den Antipasti sowie Nudel- und Risottogerichten gibt es immer Nachschläge. Wenn man bei etwas, was einem gut schmeckt, tüchtig reinhaut, kann man beim Fleisch- oder Fischgericht mit Beilagen – das bei uns von der Größe her einer vollwertigen Mahlzeit entspricht – nur noch herumstochern, weil man schon mehr wie satt ist. Beim Risotto haben wir fünf ver-

schiedene Versionen von Weinrisotto kennengelernt. Ein paar davon waren wirklich gut gewürzt, aber ich habe mich auf einen Löffel zum Kosten beschränkt oder gleich verzichtet und mehr den Nudeln zugesprochen. Für den Nachschlag findet sich immer noch Platz, weil der ist köstlich. Aber davon gibt es keinen Nachschlag, während man im Risotto baden könnte. Aufgedeckt sind immer Brot, Wasser, Rot- und Weißwein. Das Mineralwasser kommt aus Plastikflaschen, aber der Wein, der ist ein Kapitel für sich. Schließlich fahren wir ja die ganze Zeit durch Weingärten und daher ist davon mehr verfügbar als von Wasser (das braucht es ja auch zur Bewässerung). Für die Qualität spricht, dass niemand einen schweren Kopf hatte und er sich trinken lässt wie Wasser. Da bei so einer Menüfolge naturgemäß Pausen eingelegt werden (müssen), steht man nicht nach zwanzig Minuten vom Tisch auf, sondern hat einige Zeit für ein Essen einzuplanen.

Nach dem Mittagessen im Ristorante Sigurta in Valeggio sul Mincio geht es ums Eck in den Parco Giardino Sigurtà. Entstanden ist der Park aus einem „brolo cinto de muro“, darunter ist ein umfriedetes (mit hohen Mauern umgebenes) Herrenhaus mit Wirtschaftsgebäuden und Nutzgärten (Früchte und Gemüse) zu verstehen. 1671 ging das Anwesen durch Heirat in den Besitz der Familie Maffei über, die eine prächtige Renaissance-Villa errichten ließ und auch das Recht erwarb, aus dem Fluss Minico Wasser zu entnehmen. Durch die Bewässerung des ansonsten trockenen Geländes konnte der Garten erweitert werden und auf 22 Hektar entstand ein Landschaftsgarten im englischen Stil mit dazuge-



Stadtmauer von Soave und Scaligerburg

höriger Eremitage. Diese Einsiedeleien waren damals Mode und mittels Stellengesuchen wurden Schmuckeremiten gesucht, also professionelle Einsiedler mit Dienstvertrag.

1859 war die „Villa Maffei“ das Hauptquartier des österreichischen Kaiser Franz Josephs I. vor und des französischen Kaisers Napoléon III. nach der Schlacht von Solferino und San Martino (zweiter Unabhängigkeitskrieg). Daher nannte man die Region „Hügel der zwei Kaiser“.

Bei den Sardinischen Kriegen ging es um die Einigung Italiens und die Befreiung von der österreichischen Herrschaft. Genauer gesagt bestand Einigkeit darin, dass das Zweite französische Kaiserreich und das Königreich Piemont-Sardinien die österreichische Herrschaft über das Königreich Lombardo-Venetien beenden und ein vereintes italienisches Königreich schaffen wollten. Napoléons Plan dabei war ein geeintes Italien unter französischer Vorherrschaft und die Bestrebung Viktor Emanuels II. die Errichtung des Königreichs Italien unter dem Haus Savoyen.

Seit der Römerzeit war Italien kein einheitlicher Staat mehr, sondern ein Konglomerat aus vielen kleinen Fürstentümern, von denen jeder sein eigenes Süppchen kochte und zum Nachbarn zwecks Vergrößerung des eigenen Herrschaftsgebietes schielte. Geschichtlich gewachsen gehörten viele Gebiete zu Frankreich und zu Österreich und diese beiden Kaiserstaaten lagen in ständigem Streit, wem was gehört.

Um seinem Ziel eines geeinten Italiens näher zu kommen, verbündete sich Viktor Emanuel II. mit den Franzosen um die Österreichische

Fremdherrschaft loszuwerden. Die entscheidende Schlacht fand am 24. Juni 1859 bei Solferino statt, wo die österreichischen Truppen eine schmerzhaft Niederlage erlitten. Österreich musste die Lombardei abtreten, auch die Nebenlinien der Habsburger in der Toskana, Modena und Parma verloren ihre Besitzungen. Der Beginn des Zerfalls des Kaiserreiches.

Im Gegensatz zur Habsburgermonarchie ist der Park ständig weitergewachsen. 1941 kaufte der Pharmazieunternehmer Carlo Sigurtà die Villa und vergrößerte den Park auf 60 Hektar. Sein Neffe Enzo Sigurtà setzte sein Werk fort und öffnete den Privatpark am Sonntag, den 19. März 1978 für das Publikum. Bei der Fläche sind wir nicht zu Fuß, sondern mit dem Bummelzug unterwegs und holpern auf Holzbänken vorbei an großen Wiesenteppichen, Rosenalleen, Seerosenteichen und einem Labyrinth aus 1.500 Eiben auf einer Fläche von 2.500 Quadratmetern. Für die vielgerühmte Blütenpracht sind wir zu spät, aber dafür hat der Herbst die Blätter der Bäume gefärbt und wir haben ein etwas anderes Farbenmeer unter blauem Himmel auf grünen Wiesen.

Mit dem nächsten Programmpunkt befinden wir uns wieder auf einem Schauplatz der Unabhängigkeitskriege zwischen Italien und dem Kaisertum Österreich in den Jahren 1848 bis 1866. Das kleine Städtchen Custoza war Schauplatz zweier großer Schlachten. Des ersten Unabhängigkeitskrieges 1848 als hier die Österreicher unter Feldmarschall Radetzky die aufständischen Italiener schlugen und 1866 verloren an selber Stelle die

Die Etsch mit Blick auf den Hügel San Pietro und die Kaserne der Habsburger



Italiener ein zweites Mal gegen die Österreicher, diesmal unter der Führung von Erzherzog Albrecht (dritter Unabhängigkeitskrieg).

Dabei ist Custoza eigentlich für seinen Wein bekannt, die Schlachten fanden auch inmitten der Weinberge statt und so stießen die Bauern bei der Bewirtschaftung ihrer Flächen immer wieder auf die Gebeine gefallener italienischer oder österreichischer Soldaten.

Um für diese und den in mehreren Massengräbern anonym beigesetzten Soldaten einen würdigen Ort zur Wiederbestattung zu schaffen, setzte sich Don Gaetano Pivatelli, der Pfarrer von Custoza, für die Errichtung eines Beinhauses zur Aufbewahrung der sterblichen Überreste der in den beiden Kriegen Gefallenen ein, welches am 24. Juni 1879 eingeweiht wurde.

Das Beinhaus (Ossario, von lateinisch os für Knochen) von Custoza, ist architektonisch betrachtet ein kleiner Tempel mit achteckigem Grundriss, vier Hauptseiten und vier kleineren Seiten, überragt von einem 38 Meter hohen Obelisken (vierkantige Säule). Das Beinhaus liegt auf einer kleinen Anhöhe, zu Kriegszeiten ein strategisch wichtiger Lagepunkt, von dem die ganze Gegend im Auge behalten werden konnte.

Wenn man hineingeht, befindet man sich in einer Kapelle mit Altar, hinter dem eine Trep-

pe zur Krypta führt. Auf Regalen aufgereiht, ruhen dort rund 1485 Schädel, von denen nur einigen wenigen ein Name zugeordnet werden konnte, und in der Mitte türmen sich tausende Gebeine, die zu riesigen Stößen aufgestapelt sind. Auf der Wand hinter dem Altar finden sich die Namen Gefallener, deren Verbleib ungewiss blieb. Es ist nicht so makaber wie es klingt, denn eigentlich ist ein Beinhaus nichts anderes als eine geweihte Friedhofskapelle. Wenn am Friedhof kein Platz mehr war oder Gräber neu belegt wurden, wurden die ausgegrabenen Knochen dort aufbewahrt. Heutzutage werden Verstorbene verbrannt und die Angehörigen stellen sich die Urne mit der Asche auf den Kaminsims.

Mit den Knochen wurden auch Ausrüstungsgegenstände und natürlich Waffen ausgegraben, die im hinter dem Beinhaus gelegenen kleinen Museum besichtigt werden können.

Es ist ein friedlicher Platz und wenn man die 60 Stufen des Obelisken zur Galerie hinaufsteigt, hat man einen herrlichen Rundblick auf die umliegende Landschaft.

Danach geht es zu unserem Standquartier, dem Hotel Roxy Plaza in Soave. Das mittelalterliche Städtchen besitzt eine komplett erhaltene Stadtmauer mit 24 Türmen und eine stadtbildbeherrschende Scaligerburg aus dem 13. Jahrhundert. Der Aufstieg auf



Vor der Arena von Verona

einem klobigem Steinweg belohnt uns mit einem wunderbaren Ausblick auf die rundum idyllische Gegend mit ihren endlosen Weingärten. Für die Besichtigung der seit Generationen im Privatbesitz befindlichen Burg sind wir allerdings zu spät dran. Beim Blick in den Vorgarten raten wir wieder, was dort für Bäume stehen. Anhand der Früchte lässt sich einer als Kakibaum identifizieren, beim zweiten sind wir uns nicht sicher, wir tippen auf Granatapfel.

Des herrlichen Abends wegen dehnen wir den Spaziergang weiter aus und wandern noch durch die oberhalb der Burg gelegenen Weinberge und verkosten die Trauben.

Bei der Fahrt durch Venetien können wir feststellen, dass in diesem Wochenende in nahezu jeder Stadt ein anderes dreitägiges Festival stattfindet, Apfelfest, Weinfest, ... und in Soave das Schokoladenfest. Allein der Duft der über den zahlreichen Ständen lag und die vielen verschiedenen Arten, Sorten und Verarbeitungen von Schokolade. Das hat uns auf dem Weg zur Burg ziemlich eingebremst.

Am nächsten Tag geht es nach Verona. Bei Führungen habe ich mich bisher immer nahe beim Führer halten müssen, um dessen Erläuterungen mitzubekommen oder einen Audioguide in die Hand gedrückt bekommen. In Verona verteilt die Führerin auch „Maschinen“ und Kopfhörer, aber dabei handelt es sich um „Horcher“, schlicht und einfach Empfänger. Sie ist vor uns hermarschiert und völlig egal, ob sie in Sicht- oder Hörweite ist, über einen

Sender mit Mikrofon bekommt jeder völlig klar und verständlich die Erklärungen mit.

Mit einer kurzen Einführung zur Geschichte beginnen wir die Stadtführung: Verona, die Schöne an der Etsch, war einst wie Venedig im Wasser zu Hause. Gegründet in einer Schleife der Etsch, lag es praktisch auf einer Insel, durchzogen von Kanälen, die als Straßen dienten. Bei Hochwasser kam es immer wieder zu Überschwemmungen, bei der verheerenden Naturkatastrophe am 17. September 1882 verloren 12.000 Menschen ihr Hab und Gut. Daraufhin wurden Dämme gebaut, der Lauf der Etsch umgeleitet und der Arm des toten Wassers geschlossen, die Kanäle zugeschüttet und Straßen darauf gebaut. Heute liegt Verona zwar noch an der Etsch, hat aber keine Verbindung zum Wasser mehr.

Also ungefähr 400 vor Christus finden wir die ersten Siedlungen auf dem Hügel von San Pietro – auf dem Hügel, um vor Überschwemmungen geschützt zu sein, an der besten Furt der Etsch (an der besten Flussquerung, siehe oben Borghetto). Später standen dort ein römischer Tempel, eine frühchristliche Kirche (nach welcher der Hügel benannt ist), eine mittelalterliche Burg und schließlich das Castel San Pietro, die Festungsanlage der Habsburger, eine prächtige Kaserne.

89 vor Christus wird Verona – wie es damals schon hieß – römische Kolonie. Aus der gleichen Zeit datiert die älteste Brücke der Stadt,



die Ponte Pietro. Von Überschwemmungen mehrfach mitgenommen, immer wieder aufgebaut und restauriert das letzte Mal nach dem Zweiten Weltkrieg, als die deutsche Nachhut am 25. April 1945 Verona verließ und zuvor noch alle Brücken sprengte, um die Alliierten aufzuhalten. Dafür wurden die originalen Steine aus dem Fluss gefischt.

Zur Römerzeit war Verona Kreuzungspunkt vier wichtiger römischer Straßen, die Italien mit Europa verbanden. Diese günstige strategische Lage ließ die Stadt reich und mächtig werden, sie erhielt die römische Bürgerschaft und wurde Municipium. Das war auch Grund für den Bau des römischen Amphitheaters, Arena genannt. Errichtet im ersten Jahrhundert nach Christus, also gegen Ende der Regierungszeit von Kaiser Augustus und unter seinem Nachfolger Tiberius, weist der ellipsenförmige Grundriss außen, in Höhe der beiden Tore, eine Länge von 138,77 Meter auf und bot Platz für 30.000 Zuschauer. Die eigentliche Arena, das innere, ausgehobene Oval im Zentrum des Rundbaus, einst Kampfplatz der Gladiatoren unter sich oder gegen exotische Tiere, misst in seinen beiden Achsen 73,68 bzw. 44,53 Meter. Damit ist die Arena in Verona nach dem Kolosseum in Rom und dem Amphitheater in Santa Maria Capua Vetere das drittgrößte der erhaltenen antiken Amphitheater und 30 Jahre älter als das Kolosseum.

Arena ist lateinisch für Sand, dem Sand, der das innere Oval bedeckte, um das Blut der Kämpfenden aufzunehmen. Mit der Zeit wur-

de es zum Namen für das Bauwerk. Im zehnten Jahrhundert brachte ein Erdbeben die Außenmauer zum Einsturz und nur ein in seiner ganzen Höhe erhaltener Flügel, aus fünf Pilastern und Arkaden, vermittelt noch eine Vorstellung vom ursprünglichen Monument. Damals wie heute ist es eine Kulturstätte, statt Gladiatorenspiele (in Verona gab es sogar eine Gladiatorenschule), mittelalterlichen Turnieren und Liebeswettspielen als auch den bis zum 19. Jahrhundert beliebten Stierkämpfen werden heute Opern aufgeführt. Aufgrund der hervorragenden Akustik konnte sich die Arena schnell als Konzertsstätte etablieren (man soll es auf den Rängen hören, wenn auf der Bühne ein Streichholz an der Schachtel angerissen wird). Es sitzt sich ganz bequem auf den Steinen, welche die Stufen der 45 Sitzreihen mit den Maßen 45 Zentimeter Höhe und 45 Zentimeter Tiefe bilden.

Da das Amphitheater ursprünglich außerhalb der Stadtgrenze lag, gab es jede Menge Platz rundherum und das ist bis heute so geblieben. Vor dem Eingang liegt die Piazza Brà mit jeder Menge grün und hohen Bäumen der weitläufigste Platz Veronas. Mit einer Fläche von rund sechs Fußballfeldern zählt er zu den größten in ganz Italien (allerdings wird dabei die Arena eingerechnet). Gesäumt wird die Piazza Brà von exklusiven Geschäften und teuren Restaurants.

Weiter geht es mit der Stadtführung und der Geschichte. Nach den Römern kommen die Barbaren. Im sechsten Jahrhundert ist Ver-

Am Piazza delle Erbe



ona – neben Pavia und Ravenna – eine der Residenzen des Ostgotenkönigs Theoderich des Großen, der als Dietrich von Bern (Bern = Verona) in die Sagenwelt eingeht. Es folgen die Langobarden, besiegt von Karl dem Großen Ende des achten Jahrhunderts und die Region wird fränkisch.

Dank der günstigen geographischen Lage und einem äußerst aktiven Kaufmannsstande wächst und gedeiht Verona unter der Verwaltung von Mitgliedern einflussreicher Familien, welche die öffentlichen Ämter innehaben und erkämpft sich seine Unabhängigkeit. Als Handelsstadt ist es so bedeutend und mächtig wie London oder Paris.

So landen wir am Piazza delle Erbe, dem früheren forum romanum, wo sich das städtische Leben abspielte, dem Handels- und Marktplatz von alters her. Im Mittelalter versuchten Geldwechsler, Gewürz- und Tuchhändler ein Auskommen zu finden, im südlichen Teil verkaufte man Obst, Gemüse und Kräuter (italienisch erbe), was dem Platz seinen Namen gab. Auch heute stehen hier noch im südlichen Teil die Marktstände und

eine Art Loggia aus Marmor, mit einem durch vier Säulen gestützten Dach. Ein an einer Eisenkette hängender Ring und die Erinnerung an das Mittelalter führen zum Schluss, dass es sich hier um den Pranger handelt. Weit gefehlt, der Ring war das amtliche Messinstrument und Maßeinheit für ein zum Kauf angebotenes Reisigbündel. Im Mittelalter hatte jede Stadt ihre eigenen Maße und Gewichte und diese Maßeinheiten sind auf den Stufen und Säulen verewigt, beispielsweise auch die Größe eines Pflastersteines. Die Pflastersteine des „toloneo“, des Zentrums des Platzes, stellen mit einer Seitenlänge von etwa einem Meter die Maßeinheit dar, um zu bestimmen, wie viel für einen Platz auf dem Markt zu bezahlen war. Historische Fassaden aus verschiedenen Jahrhunderten umgeben den Platz und erinnern daran, dass Venedig seiner Fresken wegen, im 15. Jahrhundert als die „bemalte Stadt“ berühmt war. Als Veroneser Stil bezeichnet wird die Bauweise, wo das Mauerwerk aus abwechselnden Lagen von roten Backziegeln und weißen Tuffstein ein Streifenmuster ergibt.

Nach dem lauten und lebendigen Marktplatz folgt der leise und eleganten Piazza die Signori, der „Salon“ von Verona, das politische Zentrum, Sitz der Verwaltung. Hier finden sich auch die berühmten Gräber der Familie della Scala (die Herren von der Leiter, deren sprechendes Wappen eine Leiter mit vier Sprossen ist), die 1259 die Herrschaft über Verona an sich bringen. Das ghibellische Adelsgeschlecht stellt einen der Stützpunkte der deutschen Kaiser zur Beherrschung Oberitaliens. Zahlreiche Burgen entlang der Küste stammen aus dieser Zeit.

Für Geschichtsinteressierte: Ghibellinen (Kaisertreue) und Guelfen (Papsttreue) sind ab Beginn des 13. Jahrhunderts Bezeichnungen für die beiden widerstreitenden Parteien, die sich aus dem politischen Gegensatz der Stauer und Welfen während des Thronstreites zwischen Friedrich II. und Otto IV. (1212 – 1218) ergeben. Die Bezeichnungen gehen nach der Stauerzeit auf andere Parteigruppierungen über, vor allem im ständigen Kampf um die ober- und mittelitalienischen Städte.

1387 werden die Scaliger von den lombardischen ghibellischen Visconti von Mailand als Stadtherren von Verona abgelöst.

Auf die beiden Familien zurückführen lässt sich indirekt die Scala in Mailand, eine der



links unten die Loggia mit den Maßeinheiten

legendärsten Opernhäuser der Welt. Es liegt an der Piazza della Scala, der seinen Namen von der Kirche Santa Maria della Scala ableitet, die nach der Stifterin Beatrice Regina della Scala von Verona benannt wurde, der Ehefrau von Bernabò Visconti von Mailand.

Den Machtkampf zwischen Mailand und Venedig, entscheidet der Doge für sich und so fällt 1405 Verona an Venedig. In der mehr als 400 Jahre dauernden Herrschaft wird der venezianische Löwe auch zum Symbol für Verona und bleibt es – trotz Napoleonischer (1796) und österreichischer Herrschaft (ab 1814), die 1866 vom Königreich Italien abgelöst wird. Heute ist Italien Republik und Verona eine Provinzhauptstadt in der italienischen Region Venetien.

Neben all dieser tatsächlichen Geschichte ist Verona aber berühmt für eine „Geschichte“, die romantische Tragödie der unglücklichen Liebenden Romeo und Julia, die durch das Stück von Shakespeare auf der gesamten Welt bekannt ist. Es ist lange her, dass ich schon einmal in Verona war und damals hieß es bei der Stadtführung, dass wir jetzt den ruhigsten und besinnlichsten Platz von Verona betreten, den Garten vor Julias Haus.

Aber so wie die Chinesen und Japaner nur wegen Schloss Neuschwanstein Deutschland besuchen, zieht es sie in Verona in Julias Haus und dementsprechend ist hier das Tou-

ristenaufkommen.

Auch ohne Stadtführerin schaffen es nach dem Mittagessen alle zum Busparkplatz und wieder zurück in Soave besichtigen wir die Cantina di Soave, kurz Cadis genannt. Hinter diesem Namen steht die größte Genossenschaftskellerei Italiens und die drittgrößte in ganz Europa. 2.300 Mitglieder bearbeiten 6.000 Hektar Weinberge, das ist mehr als dem gesamten Weinbau Südtirols zur Verfügung stehen (nämlich 5.300 Hektar Rebfläche), 30 Millionen Flaschen mit Wein werden jährlich abgefüllt und 74 Millionen Euro an die Mitglieder für die Trauben ausbezahlt, macht ein Durchschnittseinkommen von rund 13.000 Euro pro Hektar.

Gegründet wurde die Cantina di Soave 1898 in der Stadt Soave. Sie gehörte schon bald zu den bedeutendsten Genossenschaften Italiens und wurde in den 1930er Jahren zum offiziellen Hoflieferanten des italienischen Königshauses. Über die Jahre hinweg wurde sie durch Zukäufe und Zusammenschlüsse erweitert, sodass sich die Weinberge über die gesamte Region vom Gardasee über das Valpolicella bis weit hinter die Hügel des Soave in Valdobbiadane hinziehen.

Sie liefern die Trauben für die drei Weinfamilien bzw. drei DOC-Weine, die erzeugt werden. DOC steht für „Denominazione di Origine Controllata“ (kontrollierte Ur-



Im Keller der
Cantina di Soave

sprungsbezeichnung), seit neuestem DOP „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und damit einem Wein, der aus einem klar definierten geographischen Gebiet stammt, das von einem einzelnen Weinberg über eine oder mehrere Weinbaugemeinden bis zu einer ganzen Region reichen kann. Darüber hinaus müssen strenge qualitative Vorgaben hinsichtlich der zugelassenen Rebsorten, des Anbaus, des Ertrags, der Lese und des Ausbaus eingehalten werden.

Die drei Weinfamilien sind der Weißwein (Soave DOC), der Rotwein (Valpolicella DOC) und der Schaumwein (Durello DOC).

Valpolicella DOC steht für Val Poli Cella, das Tal der vielen Keller. Der „Valpolicella Classico“, ein saftiger Rotwein, kommt schon im Frühjahr nach der Lese in den Handel, der „Valpolicella Superiore“ muss mindestens ein Jahr reifen und ist schon etwas kräftiger, der dritte im Bunde ist der „Valpolicella Ripasso“, der im Frühjahr ein zweites Mal auf den Schalen des Amarone vergärt. Amaro heißt bitter, die ältesten Reben der Weinberge und die besten Trauben davon werden auf Holzgestellen liegend mehrere Monate getrocknet und verlieren dabei die Hälfte ihres Gewichtes – das Wasser verdunstet, der Zucker und die Aromastoffe bleiben, der daraus gepresste

Saft ergibt einen extrem konzentrierten Wein, den „Amarone della Valpolicella“. Beim „Valpolicella Ripasso“ wird der auf herkömmliche Weise gewonnene Traubenmost mit den übrig gebliebenen Schalen und Kernen aus der Amaroneproduktion vermischt und gemeinsam vergoren, was einen deutlich aromatischeren und stärkeren Wein ergibt.

Soave DOC ist nicht nur der Name der Stadt, sondern auch die Bezeichnung einer der beliebtesten Weißweine Italiens. Soave steht für den in der Gegend nördlich von Verona aus der Garganega Traube hergestellten Weißwein und bedeutet sanft, lieblich, harmonisch, stimmig. Wie beim Valpolicella beginnt es mit dem „Soave Classico“, steigert sich zum „Soave Superiore“ und endet beim „Reciotti di Soave“ (Produktion wie beim Amarone).

Der Bekannteste unter den Schaumweinen ist der klassische, flaschenvergorene Spumanti (die Linie Equipe 5).

Zum historischen ersten Stammsitz innerhalb der antiken Stadtmauern von Soave zählen noch fünf weitere Weinkellereien:

Die Betriebsleitung hat ihren Sitz in dem 1962 in Soave eröffneten Produktionszentrum, welches sich über eine Fläche von 40.000 Quadratmetern erstreckt, dazu kommen die Kellereien in Cazzano di Tramigna, Borgo Rocca Sveva, Illasi und Montecchia di Crosara sowie eine Filiale in den USA, in Boston, Massachusetts.

Diese Einführung bekommen wir in der „Villa“, dem aufwendig restaurierten, aus dem 18. Jahrhundert stammenden Schloss „Rocco Sveva“ und historischem Stammsitz und Vorzeigeobjekt sowie Besucherzentrum, oberhalb ein „Herrenhaus“, ein Prachtbau mit Repräsentationssälen und Räumlichkeiten für Meetings und Seminare – und natürlich Weinverkostungsräume und einem Weinshop und darunter über 2.000 Quadratmeter Gewölbekeller. Die Keller ziehen sich über drei verschiedene Stufen, also drei Niveaus, so dass die Herstellung von Wein schonend erfolgt, mit Hilfe der Schwerkraft, ohne Maschinen. Die geernteten Trauben „saften“ im ersten Schritt durch das Eigengewicht, dann wird ganz leicht gepresst, das ergibt den zweiten Most, mit jedem Pressvorgang nimmt die Qualität ab, übrig bleibt der „Trester“ aus Schalen, Samen und Stielen. Der Traubensaft lagert 24 Stunden, in der Zeit sinken die Häute und Kerne nach unten, es bleibt sau-



**Turm von
San Martino**

berer Most. Der Most fließt nach unten in Edelstahl tanks, durch die verschiedenen Niveaus braucht es keine Pumpen; pumpen stresst den Wein. Durch Zusatz von Hefe erfolgt die erste Gärung, das Resultat ist der Grundwein, Wein von verschiedenen Trauben, der nun in Flaschen abgefüllt werden kann oder in Fässer zum Nachreifen kommt.

Im Keller stehen riesige Eichenfässer (690 Jahre alte Eiche aus Slawonien – historische Region im Osten Kroatiens, slawonische Eiche wird weltweit exportiert und eignet sich am besten in ganz Europa für diese Fässer mit einem Fassungsvermögen zwischen zehn und zwanzig Hektolitern). Mindestens zwei (Ripasso) oder drei (Amarone) Jahre lang reift der Wein in so einem Fass, dann wird er in Flaschen abgefüllt und reift danach noch ein Jahr lang in der Flasche. Wir marschieren vorbei an einem Weinfass mit 16.000 Liter, an Stellagen, wo Schaumwein nach der traditionellen Champagnermethode von Hand gerüttelt wird.

Während des Weltkrieges diente der Keller als Bunker, als später Ausgrabungen erfolgten, um den Keller zu vergrößern, musste mit dem Stollen nach rechts abgelenkt werden, weil Wasser eindrang. Dieses Wasser rinnt nun die Wand herunter und damit herrscht im Keller eine konstante Feuchtigkeit von 78 Prozent, sowie eine konstante Temperatur, ideale Voraussetzungen für die Reifung.

Auf Gestellen liegend warten die getrockneten Garganetatrauben (sehen aus wie Rosinen) auf ihre Weiterverarbeitung: Pressen, Gären, Gärung stoppen (kühlen, Hefe stirbt ab), Wein einstellen (verfeinern).

Durch eine Foto- und Gemäldeausstellung (Geschichte der Cantina di Soave und Herstellung Wein) geht es zu einer Präsentation der Weinfamilien und Vertriebswege: 65 Prozent Verkäufe in Italien, 35 Prozent Export – Hauptmärkte Europa, Kanada, Japan (Freihandelsabkommen mit der EU). Ungefähr 60 Prozent entfallen dabei auf Fassweine und 42 Prozent auf abgefüllte Flaschenweine. Der Anteil an Eigenmarken liegt bei 46 Prozent, 54 Prozent der Flaschenweine allerdings sind indes Handelsmarken (zu finden unter anderem bei Hofer).

Als letztes besichtigen wir eine lange Reihe von Röhren, gefüllt mit den jeweiligen Bodenproben, auf denen die verschiedenen Rebsorten wachsen: der Soave wurzelt in unterschiedlicher Erde, vulkanisch, reich an Mineralien (Andesit). Alle Gesteinsproben

sind dunkel – die Weintrauben weiß. Die zum Valpolicella gehörenden Erdproben sind sehr weiß – die Weintrauben rot. Für die Schaumweinproduktion wurzeln die Reben ebenfalls auf vulkanischem Boden (Basalt). Womit wir gelernt haben: auf dunkler Erde werden die Trauben für Weißwein gezogen, auf weißer Erde die Trauben für Rotwein.

Zum Abschluss geht es an die Verkostung und die Favoriten können anschließend gleich im Shop gekauft und mit nach Hause genommen werden.

Am nächsten Tag besuchen wir San Martino della Battaglia, neben Solferino ein weiterer Schauplatz des furchterlichen Kriegsgeschehens von 1859. Damals prallten hier insgesamt 300.000 Soldaten aufeinander. Der österreichische Kaiser Franz Joseph I. hatte sich vom Königreich Piemont-Sardinien zum Krieg provozieren lassen. Die Piemontesen wollten die Habsburger mit Hilfe des französischen Kaisers Napoleon III. aus Italien vertreiben und das Land einigen. Die Österreicher verteidigten die nach damaligem Recht und Gesetz ihnen zustehenden Besitzungen, die Lombardei und Venetien und rückten mit einem Heer aus 135.000 Mann und 400 Kanonen aus dem Osten von Verona kommend vor, die Piemontesen und mit ihnen verbündeten Franzosen mit 150.000 Mann und 360 Kanonen aus dem Westen von Mailand. Die entscheidende Schlacht am 24. Juni 1859 wurde zum blutigen Debakel mit 22.350 Toten und Verwundeten auf der österreichischen Seite, 5.500 bei den Italienern und 12.000 bei den Franzosen. Es war ein grausamer Kampf, Mann gegen Mann auf einer Front von 16 Kilometern Länge, der fast 24 Stunden anhielt und als die blutigste militärische Auseinandersetzung seit der Schlacht von Waterloo galt.

Die meisten Soldaten starben nicht bei den Kampfhandlungen, sondern später an den Folgen ihrer Verwundungen. Die schweren Verluste der drei Heere und der unzulängliche Sanitätsdienst (Verwundete wurden oft nach ihrer Bergung sich selbst überlassen oder gänzlich auf dem Schlachtfeld zurückgelassen, da es an medizinischem Personal, Verbandsmaterial, Nahrung und Wasser fehlte – von den hygienischen Bedingungen gar nicht zu sprechen), inspirierten den unbeteiligten Schweizer Geschäftsmann Henry Dunant, der Napoleon III. wegen einer Audienzbitte nachgereist war, zur Gründung einer

internationalen, neutralen Hilfsorganisation – die Geburtssunde des „Roten Kreuz“.

Im Gedenken an dieses blutige Ereignis wurde zwischen 1880 und 1893 ein 74 Meter großer Turm erbaut. Auf einem von Zypressen (gelten seit alters her als Totenbäume) gesäumten Weg geht es hinauf auf den Hügel. Das Innere des Turms ähnelt dem Tirol Panorama in Innsbruck mit Riesenrundgemälde von der Schlacht am Bergisel – ein Rundgemälde auf italienisch. In leichter Steigung geht es auf einer Rampe sieben Stockwerke hinauf und rundherum berichten Gemälde von der Schlacht, gibt es Ausstellungen mit Erinnerungsstücken und historischen Dokumenten. Führer brauchen wir keinen, denn der Vater unseres Mitgliedes Lorenz Stecher war bei der Schlacht dabei und geriet anschließend in Kriegsgefangenschaft in Jesolo (der heutigen Touristenhochburg). Er hat seinen Söhnen einen Bericht über die damaligen Ereignisse hinterlassen.

Gleich hinter dem Turm liegt ein historisches Museum, wo in drei Räumen Fahnen, Waffen, Landkarten und persönliche Gegenstände der Soldaten sowie Uniformen ausgestellt sind sowie eine Beinhaus-Kapelle mit den sterblichen Überresten von über 2.000 Soldaten. Mehr als 1.000 Schädel (teilweise mit schrecklichen Schädelverletzungen und nur ganz vereinzelt mit Namenszuordnung) sowie Gebeine sind hier schön säuberlich meterhoch gestapelt.

Früher Kriegsschauplatz bietet die Spitze des

Turms heute eine herrliche Aussicht über das gesamte Südufer des Gardasees, unten ziehen sich Reihen um Reihen die Weinberge und dazwischen rast gerade ein Pulk Rennräder mit dazugehörigen Tross an Begleitfahrzeugen dahin.

Mittagessen gibt es an den Ufern des Gardasees. Mit seinen 370 Quadratkilometern Fläche ist die unwahrscheinlich blau leuchtende „Badewanne der Deutschen“, der größte See am Südrand der Alpen und auch der bekannteste. Hohe Bergzüge flankieren das 52 Kilometer lange und bis zu 16,5 Kilometer breite Binnenmeer im langgestreckten Nordteil, im Süden wandelt sich der See zum weiten Becken, um das sanfte Hügel zu einer großen Ebene ausklingen. Die Gunst des Klimas verschiebt hier die mediterrane Zone zweihundert Kilometer nach Norden. Unter dem Schutz der Alpenkette entfalten sich subtropische Wärme und Vegetation. Der Gardasee ist der nördlichste Punkt der Welt, wo Zitronenbäume noch in freier Natur gedeihen und Olivenbäume wachsen. Wir sind etwas zu früh dran für die Ernte Ende Oktober, noch sind die Oliven grün, reif sind sie, wenn sie braun sind.

Auf dem Weg zum und vom Restaurant geht sich ein kleiner Bummel entlang der Uferpromenade aus und dann geht es stracks über den Brenner in Richtung Heimat. Dank der Gunst von Petrus und des südlichen Flairs, ein Ausflug, der noch länger hätte dauern können.



Bei unsere Lehrfahrt haben wir auch gleich die Gelegenheit genutzt unser Mitglied Alois Mair zu ehren. Der Werdegang des „Mila Luis“ ist eng verbunden mit der Geschichte der Mila.

Alois Mair wurde am 1. März 1947 in Deutschnofen am Staner Hof als siebtes von zehn Kindern (fünf Mädchen und fünf Buben) geboren.

Die Volksschule besuchte er in Deutschnofen von 1953 bis 1961. Damals waren noch acht Jahre Volksschule.

Am 22. Oktober 1961 begann Alois Mair die Molkerlehre in der Sennerei Algund und wechselte mit 1. Juli 1962 zum Milchhof Meran, wo er bis 1970 blieb.

In dieser Zeit besuchte er in den Jahren 1965 und 1966 die Grundausbildungskurse für Molkereihilfe in der Molkereischule Wangen im Allgäu Deutschland und legte 1966 erfolgreich die Molkereihilfenprüfung ab.

Es folgte der Militärdienst vom 5. Februar 1967 bis 25. April 1968 beim 4. Regiment Alpini Battaglione Saluzzo in Borgo San Dalmazo (Piemont).

Milchwirtschaftlich ging es weiter mit dem Molkereimeisterkurs in Wangen im Allgäu (Deutschland) vom 8. Januar 1970 bis 25. September 1970, den Alois Mair mit „Sehr Gut“ abschloss.

Nächste Dienststelle war die Sennerei Mals vom 1. November 1970 bis 10. Februar 1972. Es folgte ein Wechsel in den Milchhof Vinschgau in Bozen in der Drususstraße am 15. Februar 1972.

Mit 31. Dezember 1976 stellte der Milchhof Vinschgau seine Tätigkeit ein und die Belegschaft wurden mit 1. Januar 1977 von der neu erstellten Mila Südtiroler Molkereien in Bozen in der Kampillerstrasse 13A übernommen, wo Alois Mair bis 14. Januar 1979 als Abteilungsleiter Joghurt tätig war.

Am 15. Januar 1979 wurde er zum Produktionsleiter der Mila ernannt, eine Stelle, welche er bis 1995 inne hatte, von da an war er dann Leiter für Zentrale Technik und Arbeitssicherheit.

Mit 1. Januar 1998 wurden die Mila und die Senni zur Milkon verschmolzen und die Belegschaft von der Milkon übernommen, wo Alois Mair bis zu seiner Pensionierung am 31. Mai 2004 tätig war.

Da ein Milchwirtschafter selten vollständig in die Pension eintritt und meist weiter mit seinem Beruf (und seiner Berufung) verbunden bleibt, begann auch Alois Mair am

7. Juni 2004 als Pensionist in Teilzeit wieder bei der Milkon zu arbeiten und zwar übernahm er hauptsächlich die Betriebsbesichtigungen.

Durch die Fusion der Genossenschaften Mila und Senni wurde am 1. Jänner 2013 die Genossenschaft ersten Grades Bergmilch Südtirol Gen. u. landw. Ges. gegründet.

Alois MAIR



Im Laufe der Jahre besuchte Alois Mair mehrere Weiterbildungskurse, hauptsächlich über Arbeitssicherheit, so auch die 120 Stunden Weiterbildungskurse für eine Sicherheitsfachkraft im Jahr 1998, welche er gut abschloss und damit in das Landesverzeichnis für Sicherheitsexperten eingetragen wurde.

Mit seiner Teilzeitbeschäftigung blieb er der Mila Bergmilch Südtirol bis 31. Juli 2018 verbunden.

Privat ehelichte er am 15. Januar 1972 seine Elisabeth und es wurden ihnen zwei Kinder, am 26. August 1972 die Tochter Sonja und

am 9. Juli 1973 der Sohn Andreas geboren. Die Familie hat sich in Kardaun eine Wohnung gekauft.

In der Freizeit beschäftigt sich Alois Mair viel mit ehrenamtlichen Aufgaben und ist bei mehreren Vereinen in Kardaun als Vorsitzender tätig.

Lieber Alois, es war uns eine große Freude, Dich und Dein profundes Wissen über die Südtiroler Milchwirtschaft bei unserem Ausflug dabei zu haben und wir wünschen Dir weiterhin viel Gesundheit und Zufriedenheit.

Südtirol – Die Milchriesen

Teil 14 einer Reihe zur Geschichte der Milchproduktion in Tirol

Unsere Gespräche mit dem „Mila Luis“ wollen wir zum Anlass nehmen, uns wieder einmal Südtirol und den Milchspezialisten zu widmen – dieses Mal der Mila.

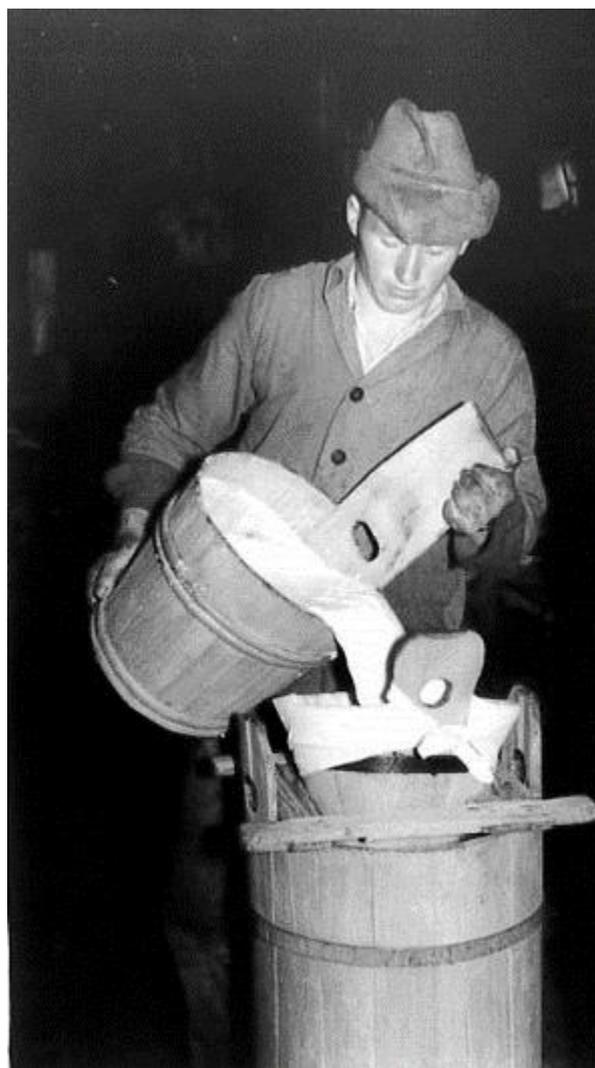
Die ursprüngliche Mila hat zwei Wurzeln.

Eine ist die Bozner Milchgenossenschaft, die am 2 April 1957 von den neun Genossenschaften Andrian, Bozen, Deutschnofen, Eggen, Lana, Nals, Terlan, Tiers und Völs gegründet wurde.

Das Gebäude des späteren Milchhofs Bozen hatte zunächst ein Italiener als Sammel- und Verteilungsstelle betrieben. Seine Liquiditätslage verschlechterte sich von Jahr zu Jahr, sodass der Betrieb vorerst vom am 7. November 1946 gegründeten Verband der Südtiroler Sennereigenossenschaften übernommen und am 1. Mai 1957 an die Bozner Milchhof Genossenschaft verkauft wurde.

Vom Start weg zahlte der Milchhof Bozen die höchsten Milchpreise in Südtirol aus und steigerte diese kontinuierlich (von 50 Lire im Jahre 1957 auf 92 Lire im Jahr 1971). Mit dem Preis stiegen auch die angelieferten Milchmengen von rund 3,3 Millionen Kilogramm im Jahr 1957 auf fast 13,5 Millionen im Jahr 1970.

Wenige Monate nach der Gründung kamen noch die Genossenschaften Riffian, Naturns, Signat, Sarnthein und Villnöß als Mitglieder dazu. 1964 trat die Sennereigenossenschaft Kastelruth bei.



Nahezu die gesamte angelieferte Milch wurde als Frischmilch vermarktet oder weiterverliefert. Die Versandmilch war damals so

lukrativ, dass sich eine Veredelung nicht lohnte. 1970 betrug der Anteil der Trink- und Versandmilch am Anlieferungsvolumen 95 Prozent. Der Anteil, der zu anderen Produkten (vor allem Butter) veredelt wurde, war verschwindend gering.

Der Bozner Milchhof war eine Genossenschaft zweiten Grades: Das heißt, nur Genossenschaften waren hier Mitglied.

Jedes Mitglied musste sich entsprechend seiner Anlieferungsmenge und seines Anteiles am Frischmilchabsatz an der Finanzierung beteiligen. Die Finanzierungsaufteilung wurde zwar als schwierig angesehen, hat sich später aber als richtig erwiesen: Sämtliche Finanzierungsanteile waren bereits 1967 zurückbezahlt.

Wie im restlichen Südtirol hat der in den Nachkriegsjahrzehnten schnell fortschreitende Wechsel von den Selbstversorgerhöfen zu spezialisierten Landwirtschaftsbetrieben auch im Raum Bozen die gesamte landwirtschaftliche Produktion – und mit ihr die Kulturlandschaft gewandelt: In den Gunstlagen der Talsohlen – wo die Milchwirtschaft zunächst hauptsächlich zuhause war – setzte sich immer mehr der lukrativere Erwerbsobst- und Weinbau durch.

Die Viehhaltung und Milchwirtschaft hingegen wanderte in die Höhe, wo der Obst- und Weinbau keine Alternative darstellte, zu den Bergbauernhöfen in meist schwer zu erreichenden Lagen. Oft wurde der erste Abschnitt der Milchlieferung per Seilbahn oder mittels Gemeinschaftstransport der Bauern bewältigt.

Das Land Südtirol begann diese Höfe durch Straße zu erschließen und bezuschusste die Milchlieferungen ab 1975 mit Transportkostenbeiträgen.

So konzentrierten sich die höher gelegenen – und immer besser erschlossenen Bergbauernhöfe zunehmend auf die Belieferung der Milchhöfe. Die Ansprüche an Fütterung, Hygiene, Lagerung usw. wurden mit der Zeit immer höher. Dieser Wandel lässt sich auch in der rasanten Entwicklung von den vielen kleinen Sennereien zu einem einzigen Milchhof für die Bauern im Bezirk Bozen ablesen.

In Andrian, Terlan und Nals konzentrierte man sich immer mehr auf den Obst- und Weinbau, sodass die Milchlieferungen immer geringer wurden und die Genossenschaften ihre Sennereien schlossen.



Eine „Milchleitung“ von der Höhe ins Tal

Die zweite Wurzel der Mila sind die Vereinigten Sennereien Vinschgau.

Am 17. März 1962 um 14.00 Uhr versammelten sich im Hotel Spondinig zehn Vertreter verschiedener Vingschger Sennereien mit dem Notar Peter von Ehrenstein, um die „Vereinigten Sennereien Vinschgau“ (VSV) zu gründen, wie die Bozner Milchgenossenschaft ebenfalls eine Genossenschaft von Genossenschaften (Genossenschaft zweiten Grades).

Das in Bozen bereits bestehende „Pasteurisierungszentrum Vinschgau“ in der Drususallee, welches sich im Eigentum der Sennereigenossenschaften Rabland und Partschins befand, wurde als Frischmilchbetrieb verwendet.

Am 28. Oktober 1963 bei der Hauptversammlung im Hotel Stefaner in Zwölfmalgreien in Bozen zählte der VSV bereits 30 Mitgliedsbetriebe. Da diese aus verschiedenen Gebieten Südtirols stammten, beschlossen Johann Laimer und Rudolf Zadra, Obmann und Direktor der „Vereinigten Sennereien Vinschgau“, sowie 28 der 30 Mitglieder, der Genossenschaft einen neuen, nicht gebietsgebundenen Namen zu geben. Aus den Anfangsbuchstaben des deutschen Milch und italienischen Latte entstand so „Mila“. Damals war die vollständige Bezeichnung: **Mila Südtiroler Molkereien Gen. m. b. H.**

Die Idee dahinter war, dass mit der Zeit alle Sennereigenossenschaften des Landes der Mila beitreten sollten, die Milch gemeinschaftlich veredelt und vermarktet wird. Mit einem einheitlichen Auftritt sollten eine bessere Qualität und ohne Konkurrenzkampf untereinander ein besserer Preis auf dem Markt erzielt werden.

1964 wurde im Gebäude der Dampfmolkerei Sterzing mit dem Sennereibetrieb begonnen und dank Milch aus Sterzing, Brixen, dem Vinschgau und Bozen war die Mila 1965 mit rund 5,8 Millionen Kilogramm die zweitgrößte Milchgenossenschaft im Lande. Da sich aber die Vision eines besseren Milchpreises (er lag 1965 mit einem Auszahlungspreis von 62,67 Lire weit unter dem Landesschnitt) nicht verwirklichen ließ, kam es alsbald zu Differenzen unter den Mitgliedsgenossenschaften und die Zusammenarbeit endete wieder.

Der vom VSV kreierte Name Mila blieb bestehen und im Jahr 1970 belief sich die angelieferte Milchmenge im Milchhof Vinschgau auf 5,5 Millionen Kilogramm und wie beim Milchhof Bozen war der Trinkmilchanteil enorm und lag bei 60 Prozent, dazu kamen 36 Prozent Versandmilch. Der Anteil, der zu anderen Produkten (vor allem Joghurt) veredelt wurde, war verschwindend gering.

Da bereits mehrfach das Jahr 1970 genannt wurde – ab 1969 wurde ein weiterer Versuch gestartet, alle Milchhöfe unter dem Dach der

Mila zu vereinigen. Es sollten in Bozen (für Frischmilch) und in Brixen (für veredelte Produkte) zwei Großmolkereien errichtet werden.

Der Milchhof Bozen bestand in dieser Zeit aus neun Arbeitern (drei Senner und sechs angelernte Arbeitskräfte), vier Büroangestellten und dem Geschäftsführer Luis Tutzer. Dieser war selbst Landwirt.

Auch dieser Anlauf scheiterte, von den großen Plänen übrig blieb ein Zusammenschluss der beiden Milchhöfe Bozen und Vinschgau in Bozen. Dafür wurde 1970 in Bozen ein Baugrund am linken Eisackufer in Kampill erstanden und 1974 mit dem Bau eines neuen gemeinsamen Mila-Werkes begonnen. Dieses neue Werk sollte den geänderten hygienischen Ansprüchen Rechnung tragen und groß genug sein, um 47 Millionen Liter (so groß war damals die gemeinsame Anlieferung) verarbeiten zu können.

Im Mai 1977 nahm die neue Produktionsstätte in der Kampiller Straße 13/1 (heute Innsbrucker Straße 43) den Betrieb mit Frischmilch, Frischrahm, Butter und Topfen auf und der Milchhof Bozen sowie der Milch-



1962



1977



1999



2005

hof Vinschgau wurden stillgelegt und deren Mitarbeiter übernommen.

Der Firmenname Mila wandelte sich zum Markennamen, unter dem 1977 das erste Mal Joghurt produziert wurde.

Die angelieferte Milchmenge stieg konstant, neue Mitglieder kamen dazu und das neue Werk begann aus allen Nähten zu platzen. Es brauchte eine Erweiterung der Betriebsanlagen. In den Jahren 1992 bis 1996 wurde großräumig umgebaut. Das neue Werk sollte bis zu 250 Millionen Liter Milch jährlich verarbeiten können.

Im Juni 1997 dann der Quantensprung, es wurde ein weitreichender Kooperationsvertrag mit dem Brunecker Milchhof, der Senni (dessen Geschichte war Inhalt einer früheren Ausgabe) geschlossen. Gemeinsam mit der Sennereigenossenschaft Burgeis – die ihren Betrieb 1987 an die Mila verpachtet hatte und wo hauptsächlich Käse produziert wurde – entstand das Konsortium Milkon Südtirol Gen.m.b.H.

Wie gehabt war die Milkon eine Genossenschaft zweiten Grades. Im Jahr 2000 hatte sie 4.848 Mitglieder, von der Mila stammten 3.270 Mitglieder mit jährlich rund 123 Millionen Liter Milch, von der Senni 1.512 Mitglieder und 91 Millionen Liter Milch, die Sennerei Burgei brachte es auf 66 Mitglieder und 91 Millionen Liter Milch. An die Milkon wurden also 216 Millionen Liter Milch, rund 70 Prozent der Südtiroler Milchmenge geliefert.

Die beiden Markennamen Mila und Senni ebenso wie die drei Produktionsstätten wurden beibehalten. In Bozen wurden Joghurt,

Frischmilch, Butter und H-Milch erzeugt, in Bruneck Käse, Frischmilch, Sahne und Mascarpone und in der gepachteten Sennerei Burgeis Käse. Marktführer bei der veredelten Milch war das Joghurt mit 36,6 Prozent, gefolgt von 31,5 Prozent Frischmilch, 24,4 Prozent H-Milch, drei Prozent Käse, 1,9 Prozent Butter und 0,7 Prozent Mascarpone.

Wegen Unrentabilität wurde der Pachtvertrag mit der Sennereigenossenschaft Burgeis 2004 gekündigt. Aus dem Duo Bozen und Bruneck wurde wieder ein Triumvirat als zwei Jahre später die im Juni 2006 neugegründete Südtiroler Bergziegenmilch Gen. und landwirtschaftliche Ges. als Mitglied aufgenommen wurde. Deren insgesamt 19 Mitglieder aus Passeier, Sand in Taufers, St. Lorenzen und Natz/Schabs steuerten zwar nur 250.000 Liter Milch bei, aber da es sich dabei um Ziegenmilch handelte, brachte dies eine bedeutende Erweiterung der Produktionpalette um Ziegen-Frischmilch, Ziegenmilchjoghurt und Ziegenkäse.

Nach langer erfolgreicher Zusammenarbeit entschlossen sich die Mila und die Senni 2012 ihre Eigenständigkeit aufzugeben und zu fusionieren. Aus der Milkon, einer Genossenschaft zweiten Grades, entstand am 1. Januar 2013 die Bergmilch Südtirol Gen. u. landwirtschaftliche Ges., eine Genossenschaft ersten Grades. Es bestand also nicht mehr ein Dach über zwei Genossenschaften, sondern die Mitglieder waren hiermit direkt Teil der neuen Genossenschaft.

Nach dieser Verschlingung folgte die nächste, es wurde auch bei der Milchmenge

Werk Bozen



abgespeckt. Wie bereits früher ausgeführt, musste immer ein Teil der angelieferten Milch versandt werden, da nicht alles als Frischmilch abgesetzt oder veredelt werden konnte. Der Preis für Versandmilch war aber schon lange nicht mehr so zufriedenstellend wie vor Jahrzehnten und das wirkte sich auf den an die Landwirte ausbezahlten Milchpreis aus.

Seit jeher wurde an die Mila, später Milkon und nunmehr Bergmilch mehr Milch angeliefert, als veredelt und zu guten Preisen abgesetzt werden konnte. Andererseits fehlte es den anderen Milchhöfen in Südtirol an Milchmenge und sie kauften von der Milkon zu. Daher wurden 2014 Nägel mit Köpfen gemacht und die Anlieferung bereinigt, indem Liefergebiete verschoben wurden. Anstatt die rund 30 Millionen Kilogramm Milch zu verkaufen, trat die Bergmilch Gebiete bzw. Lieferanten an die Brimi (Ritten und Kastelruth) und an Meran (Mölten und Vöran) ab.

Dadurch sank zwar die Anlieferungsmenge auf rund 185 Millionen Liter (von zwei Drittel der Südtiroler Milch sank die Anlieferung also auf die Hälfte), aber die Produktivität steigerte sich. Das Problem der Versandmilch zu geringen Preisen war gemindert und die Vere-

delungsquote (auch dank neuer Produkte) gesteigert.

Es wird nach wie vor in drei Werken produziert und zwar in Südtirol, in Bozen Joghurt, Frischmilch, H-Milch und Butter und in Bruneck Schnitt- und Hartkäse sowie Mascarpone sowie in der Lombardei. In Ossago Lodigiano kaufte die Bergmilch 2010 ein Unternehmen namens Stella Bianca, das auf Frischkäse (Stracchino, Rbiola und Streichkäse) spezialisiert ist. Frischkäse hat einen schnellen Umschlag, ist ein gefragtes Produkt und damit eine gute Möglichkeit Überschussmilch zu veredeln.

Mit all diesen Schritten ist es der Bergmilch gelungen ihre Auszahlungspreise vom unteren Bereich in Südtirol höher zu heben.

Wir dürfen gespannt sein, wie dieses Konglomerat weiter zusammenwächst und sich entwickelt. Jedenfalls wünschen wir viel Erfolg.

Zur Zeit werden im Werk Bozen und Bruneck große Umbauarbeiten, Erweiterungen und Anpassungen der Anlagen an den neuesten Stand getätigt.

**Neues
Logo
seit 2011**



Das Glück des Tagelöhners

Es war einmal ein armer Tagelöhner, der lebte glücklich und zufrieden mit seiner Frau und seinen Kindern in einem kleinen Haus am Rand des großen Waldes. Er fällte Bäume, hackte Holz, schnitt und hobelte Bretter zu, die sie verkauften und verdiente so sein tägliches Brot. Das war eine schwere, mühsame Arbeit, viel Schweiß für wenig Lohn. Bis auf die Axt, die Säge und den Hobel besaßen die beiden gar nichts und doch klang am Abend meist Lachen und Singen aus dem kleinen Haus, so dass die Leute sich verwunderten.

Auch der König, der auf dem Weg zum Schloss oft an dem kleinen Haus vorbeikam, hörte das Singen und Lachen. Erst war auch er verwundert, dann verärgert, schließlich war er ganz empört: "Ich bin der König, bin reich und mächtig. Doch diese Hungerleider, diese Habenichtse scheinen mehr Grund zur Fröhlichkeit zu finden als ich?" Es machte ihn zornig, dass in jener armseligen Hütte am einfachen Feuer solche Ausgelassenheit die Herzen wärmte, während in seinem eigenen Palast alles so kostbar, ernst und gewichtig schien und er schickte seine Soldaten zu dem kleinen Haus.

"Höre, Holzhacker", sagte der Hauptmann der Soldaten, "dies befiehlt dir unser Herr, der König: Fülle bis zum Morgengrauen fünfzig Sack mit Sägemehl, und schaffst du das nicht, so seid ihr alle des Todes, du, deine Frau und deine Kinder!" Der Tagelöhner erschrak. "Fünfzig Säcke Sägemehl! In einer Nacht! Das kann kein Mensch schaffen. Ach, wir sind verloren."

Seine Frau aber tröstete ihn und sprach: "Mein Lieber, wir haben ein gutes Leben gehabt. Wir hatten uns und unsere Kinder, wir hatten Freunde und Freude genug. Die fünfzig Säcke können wir doch nie bis zum Morgen füllen. Darum lass uns in dieser Nacht noch einmal unser glückliches Leben feiern, mit unseren Kindern und Freunden. So, wie wir gelebt haben, wollen wir auch dem Tod entgegengehen!"

Also riefen sie ihre Kinder und luden ihre Nachbarn und Freunde ein. Wie ein Lauffeuer machte der Befehl des Königs die Runde. Alle schätzten die Eheleute von Herzen. An diesem Abend wurde in der Hütte mit besonderer Inbrunst gesungen, wurden mit großer Innigkeit Geschichten erzählt. Die Stube war gewärmt von der Zuneigung derer, die sich dort versammelt hatten. Wenn etwas das letzte Mal sein wird, dann schmeckt jeder Bissen auf eigene Weise, dann leuchtet jede Freude wie ein Edelstein. Dann schliefen die Kinder ein, und die Freunde gingen, einer nach dem andern. Jeder umarmte die Gastgeber voller Herzlichkeit und nicht wenige hatten dabei Tränen in den Augen. Dann war der Tagelöhner allein mit seiner Frau. Schweigend standen sie am Fenster und warteten auf die Morgensonne. Und da überfiel sie die Traurigkeit.

"Nun ist es aus mit uns," sagte die Frau, "ach, es ist schwer, das Leben zu lassen, wenn es so glücklich war."

"Lass gut sein", sagte der Mann, "es ist doch besser, dankbar für all unser Glück zu sterben als weiterzuleben in ständiger Angst und Traurigkeit."

Da klopfte es an die Tür. "Das werden die Männer des Königs sein," sagte der Tagelöhner. Noch einmal umarmte er seine Frau, dann machte er die Tür weit auf. Draußen stand

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

der Hauptmann des Königs. Nur zögernd trat er über die Schwelle, und lange schwieg er.

"Höre, Holzhacker", sagte er dann, "ich habe Arbeit für dich. Schneide und hoble ein Dutzend Eichenbretter für einen Sarg. Letzte Nacht ist der König gestorben."

