DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen ❦ **Weiterbildung** ❦ **Informationen**

1/2021

Vollversammlung
15. September 2021, 18:00 Uhr
Gasthof „ Post“, Strass

Personelles

- ✞ **Albuin MAIR**
- ✞ **Ing. Hans OBWALLER**
- ✞ **Ludwig RAHM**
- ✞ **Felicitas SCHALLHART**
- ✞ **Josef SCHERZER**

15. internationale
KÄSIADE
- mit internationalem Butterwettbewerb -
Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse

15. internationale Käsiade
4. bis 6. November 2021
Hopfgarten im Brixental

Fachartikel

Neuerungen aus der Milchwirtschaft

37. milchwirtschaftliche Wallfahrt
22. August 2021, 10:30 Uhr
Kraftalm bei Itter

Erzählung

Der Zeitsklave

Es war einmal eine Frau, die ihren Job gekündigt, ihre Beziehung beendet und ihren Glauben aufgegeben hatte. Denn nichts lief auch nur annähernd so, wie sie es sich wünschte, egal wie sehr sie darum kämpfte, geliebt zu werden, mehr Freunde, mehr Geld und wenigstens ein bisschen mehr Glück zu haben. Doch nichts von alle dem passierte. Garnichts. So gab sie auf, frustriert davon, dass andere Menschen so viel mehr erreicht hatten als sie.

Vor dem geplanten Schlussstrich besuchte sie noch einen weisen Mann, der in der ganzen Gegend berühmt war und fragte, ob er ihr einen Grund nennen konnte, nicht aufzugeben.

Der Weise führte sie in seinen Garten und sagte: „Siehst du den Farn und den Bambus. Ich habe die Samen gleichzeitig gesetzt und beide gleich gehegt und gepflegt. Der Farn ist rasch gewachsen und sein schönes Grün bedeckte schon bald den Boden. Vom Bambussamen hingegen war keine Spur zu sehen. Trotzdem habe ich in meinen Bemühungen nicht nachgelassen. Im zweiten Jahr wurde der Farn noch prächtiger, vom Bambus war immer noch nichts zu sehen. Ich habe ihn weiter mit Licht und Wasser versorgt, obwohl auch im dritten Jahr und vierten Jahr nichts zu sehen war.

Dann im fünften Jahr kam ein winziger Sprössling aus der Erde, ein Nichts verglichen mit dem prachtvollen Farn. Aber sechs Monate später war der Bambus über zehn Meter hochgewachsen. Fünf Jahre hatte es gebraucht, bis seine Wurzeln stark genug waren, um sein Überleben zu sichern.

So hast auch Du in all den Jahren des Kampfes ohne sichtbaren Erfolg in Wahrheit Deine Wurzeln wachsen lassen. Auch Deine Zeit wird kommen und Du wirst wachsen, so hoch Du kannst."

Herausgeber: Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel. 05 92 92-1810, Fax 05 92 92-1899, E-Mail kaesiade@lk-tirol.at
Obmann: Sebastian Wimmer, Mitterwarming 2, Hochfilzen, Redaktion: Susanne Köferle

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 über einem Jahr im Griff und bestimmt unser Leben. Der Alltag im privaten wie beruflichen Umfeld wird von Verordnungen, Verboten und Vorschriften beeinflusst und verlangt von uns allen Disziplin und Einsicht. Nun aber, durch Fortschreitung der Impfung, scheint sich das Licht am Tunnel zu erhellen und wir können wieder mit etwas Optimismus in die Zukunft blicken und auf Normalität hoffen.

Der optimistische Ausblick für die zweite Jahreshälfte 2021 lässt uns darauf hoffen, dass wir unser Verbandsleben wieder mit Aktivitäten und Veranstaltungen kleinweise beleben können. Alle möglichen Aktivitäten werden natürlich unter Aufrechterhaltung der Sicherheitsbestimmungen gemäß der aktuellen Covid-Vorschriften erfolgen.

Der **Ausflug im Frühsommer** kann dieses Jahr leider noch nicht durchgeführt werden, auch können wir unsere **Jahreshauptversammlung,** die normalerweise immer im Juni stattfindet, erst im Herbst abhalten. Eine entsprechende Einladung mit Bekanntgabe des Termins und dem Veranstaltungsort werden wir aussenden, sobald die Vorschriften für Innenveranstaltungen feststehen.

Als erste Outdoor-Veranstaltung in diesem Jahr planen wir nach der aktuell vorherrschenden Situation unsere alljährliche **Milchwirtschaftliche Wallfahrt am 22. August 2021 auf der Kraftalm**. Wir hoffen auf eine reibungslose Durchführung. Die Detailinformationen können in der Ausgabe nachgelesen werden.

Der **Höhepunkt** unserer Vereinstätigkeit im **Jahre 2021** wird hoffentlich die **15. KÄSIADE** im Zeitraum **vom 4. bis 6. November 2021 in Hopfgarten** sein. Die Planung sowie die Organisation sind bereits am Laufen und wir sind guter Dinge, dass die Veranstaltung durchgeführt und erfolgreich abgehalten werden kann. Ein entsprechendes Sicherheitskonzept wird der Behörde frühzeitig zur Begutachtung vorgelegt, um die behördliche Freigabe der Veranstaltung zu erhalten. Das Programm mit Detailinformationen findet ihr im Inneren der Ausgabe.

Das Virus beeinflusste auch die Ausbildung an der Fachberufsschule Kufstein - Rotholz. Wie in allen Schultypen wurde auch an unserer Berufsschule der Unterricht zum größten Teil in Form von Distance Learning abgehalten. Lediglich der Praktikunterricht konnte mit jeweils halbierter Anzahl der Auszubildenden in den Praktikräumlichkeiten in der gewohnten Form als Präsenzunterricht stattfinden. Man muss hier allen Beteiligten (Direktion, Lehrer, Lehrbetrieben), aber vorrangig den Lehrlingen ein Lob aussprechen, dass sie trotz der besonderen Herausforderungen die vorgeschriebenen Lernziele von den Lehrern vermittelt bekamen und diese auch erlernt und aufgenommen haben. Die erfolgreichen Zeugnisse und positiv absolvierten Lehrabschlussprüfungen haben gezeigt, dass die Lernziele trotz der schwierigen Umstände erreicht werden konnten.

Jeder angehende Milchtechnologe, jede angehende Milchtechnologin muss gemäß dem Ausbildungsplan eine Projektarbeit erstellen und ausarbeiten. Die selbstgewählte Projektarbeit wird dann im Rahmen der Lehrabschlussprüfung vor der Prüfungskommission präsentiert und erklärt. Wir wollen die hervorragenden Projektarbeiten, sowie die neuen Milchtechnologen und Milchtechnologinnen vorstellen und ihnen gleichzeitig zum Erreichen des Ausbildungszieles, nämlich den positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung, herzlich gratulieren und ihnen alles Gute und viel Erfolg für ihren weiteren Berufsweg wünschen.

Ich bin überzeugt, dass bald wieder Normalität einkehren wird und freue mich auf ein gemeinsames Wiedersehen bei der nächsten Veranstaltung. Bleibt gesund und zuversichtlich!

Euer Obmann

Sebastian Wimmer

Innsbruck, den 24. Juli 2021

Einladung

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

Jahreshauptversammlung

am **Mittwoch, 15. September 2021, 18:00 Uhr ,**
Gasthof **„Post“**, in 6261 **Strass**, Oberdorf 6

Tagesordnung

1. Begrüßung und Bericht des Obmannes
2. Bericht des Kassiers und der Kassaprüfer
3. Entlastung der Funktionäre
4. Neuwahl des Vorstandes
   (Wahlvorschlag vorhanden)
5. Präsentation Projekt SES (Senior Experten Service) durch Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer
6. Diskussion und Allfälliges

Im Anschluss lädt der Vorstand auf
eine Jause ein.

Auf zahlreiches Kommen, gegebenenfalls
in Begleitung, freut sich der Vorstand.

Mit freundlichen Grüßen

VERBAND DER KÄSEREI-
& MOLKEREIFACHLEUTE
A-6020 Innsbruck, Brixner Strasse 1
Tel: (+43) 05 92 92-1810 - Fax 1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at
www.fachleuteverband.at, ZVR-Zahl: 104578805

Lehrabschlussprüfung am 30. April 2021 für 23 Lehrlinge der Milchtechnologie

Ergebnis

Im Bild von links: **4 ausgezeichneter Erfolg** für

Marcel Weindl – Berglandmilch Feldkirchen
Fabian Filzer – Biokäserei Walchsee
Tobias Foidl – Sennerei Danzl
Elias Schuller – Berglandmilch Aschbach

10 guter Erfolg für

Maximilian Baar – NÖM AG
Selina Hötzenauer – Berglandmilch Feldkirchen
Anna Lena Burtscher – Sennerei Schnifis
Gregor Bletzacher – Alpbachtaler Heumilch Käserei
Roland Sporer – Bergkäserei Zillertal
Clemens Handler – NÖM AG
Alina Hirscher – Salzburg Milch
Laura Hammer – Pinzgau Milch
Barbara Lerchegger – Milchhof Sterzing
Stephan Stadler – Ennstal Milch

8 bestanden

Wir gratulieren allen ganz herzlich und wünschen viel Freude und Erfolg!

Ein Klassenfoto gibt es coronabedingt leider nicht, Foto TFBS Kufstein-Rotholz

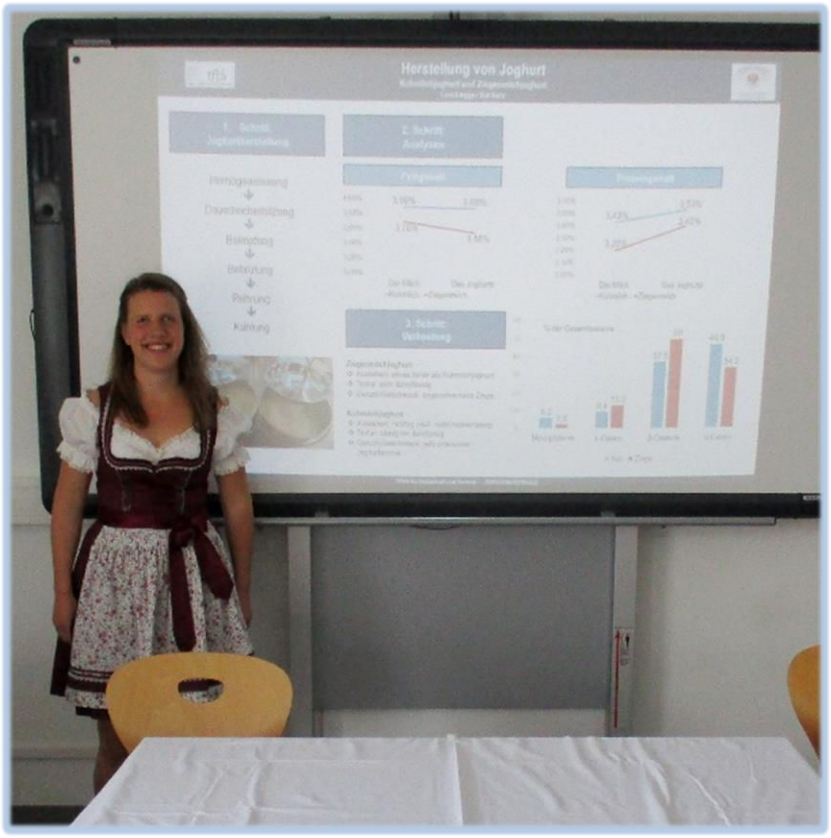
Handlungs- und kompetenzorientierter Unterricht

Zusammengefasste Kompetenzbereiche beleuchten ein Thema von allen Seiten beginnend von der Rohmilchqualität bei der Milchgewinnung, über die Chemie, Mikrobiologie und Hygiene zur Verarbeitungstechnik, den rechtlichen Vorschriften bis hin zu fachmathematischen Berechnungen.

So soll der Lehrling die Möglichkeite haben, alle Inhalte des Lehrberufes gründlich und umfassend abzuarbeiten.

Im Projektpraktikum wird den Schülerinnen und Schülern praxisorientiertes Arbeiten von der Planung über die Produktion bis zur Vermarktung ermöglicht. Hierbei werden auch die Wünsche der Lehrbetriebe berücksichtigt.

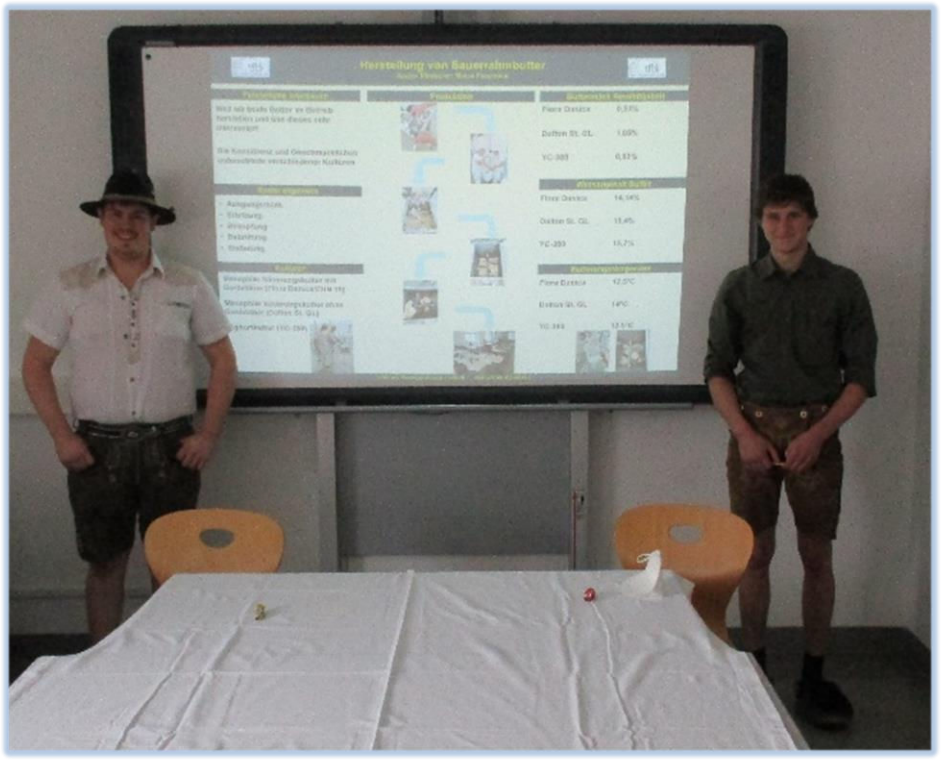
Folgende Projektarbeiten der 3f Klasse 2020/2021 wurden bei der Lehrabschlussprüfung präsentiert



Barbara Lerchegger – **Milchhof Sterzing** mit der Projektarbeit „Kuhmilch- und Ziegenmilchjoghurt“

Mit jedem Projekt kann man Erfahrungen sammeln. Erfahrungen sind per Definiton bei praktischer Arbeit oder durch Wiederholen einer Sache gewonnene Kenntnis oder ein Erlebnis, durch das jemand klüger wird. Zur Weitergabe von Erfahrungen eine kleine Geschichte:
Eine Mutter machte sich große Sorgen um ihren kleine Sohn, weil er zuviel Zucker isst und sich Nutella-Gläser in die Mikrowelle

Laura Hammer – Pinzgau Milch und **Anna-Lena Burtscher – Sennerei Schnifis** mit der Projektarbeit „Camemberti ala Schoki“



Gregor Bletzacher – Alpbachtaler Heumilch Käserei und **Marco Feurstein – Sennerei Langenegg** mit der Projektarbeit „Sauerrahmbutterherstellung mit verschiedenen Säurerungskulturen“

stellt und das Nutella schmilzt, damit er sie direkt trinken kann (so ein kleines 250-Gramm-Glas Nutella hat übrigens 1367 Kalorien, damit ist der Tagesbedarf eines Dreijährigen an Kalorien gedeckt).

Bevor er so dick wird, dass er nicht mehr laufen kann, nimmt sie ihren Jungen bei der Hand und sucht Hilfe bei einem weisen alten Lehrer, der ringsum geachtet wird.

Fabian Filzer – Biokäserei Walchsee und **Tobias Foidl – Sennerei Danzl** mit der Projektarbeit Melkroboter „Fluch oder Segen“ – Auswirkungen in der Schnitt- und Hartkäseherstellung“

David Erjan - HBLFA Tirol mit der Projektarbeit „Auswirkung verschiedener Pressdrücke auf das Reifungsverhalten bei Graukäse“

„Dieser Junge“, sagt sie zu ihm, „isst zu viel Zucker. Ich bitte Euch deshalb, ihm offiziell zu verbieten, so viel Zucker zu essen, mir will er nicht gehorchen.“

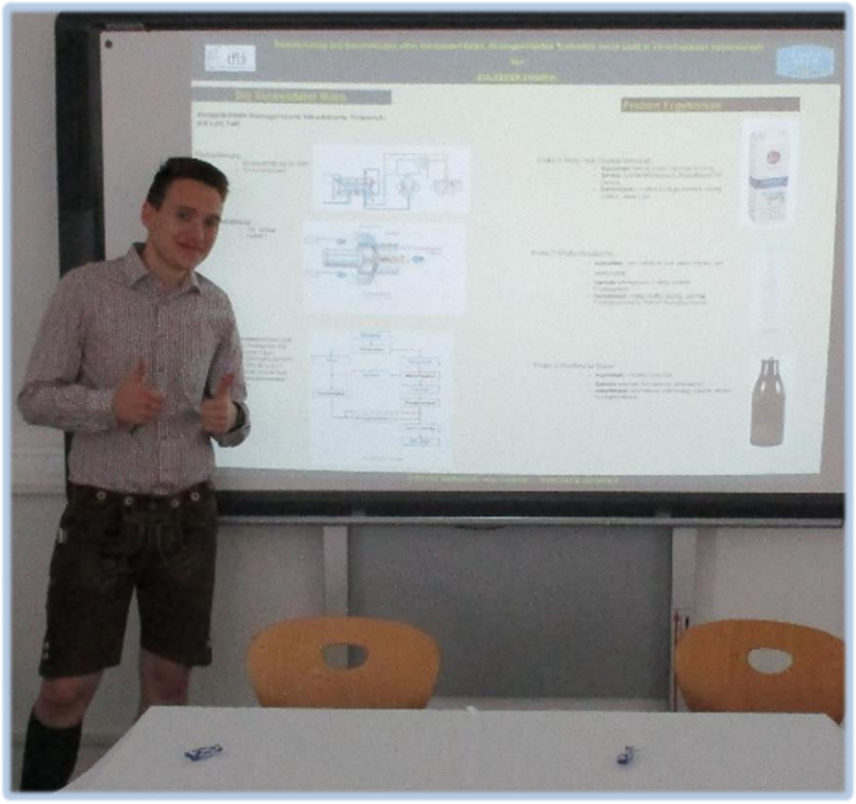
Roland Sporer – Bergkäserei Zillertal mit der Projektarbeit „Zirbelkäse, Hartkäse mit Bergkäsetechnologie“

Sophia Huber – Biosennerei Kolsass mit der Projektarbeit „stichfestes Honigjoghurt“

Der weise alte Lehrer sagte ihr, sie solle in sieben Tagen wiederkommen.

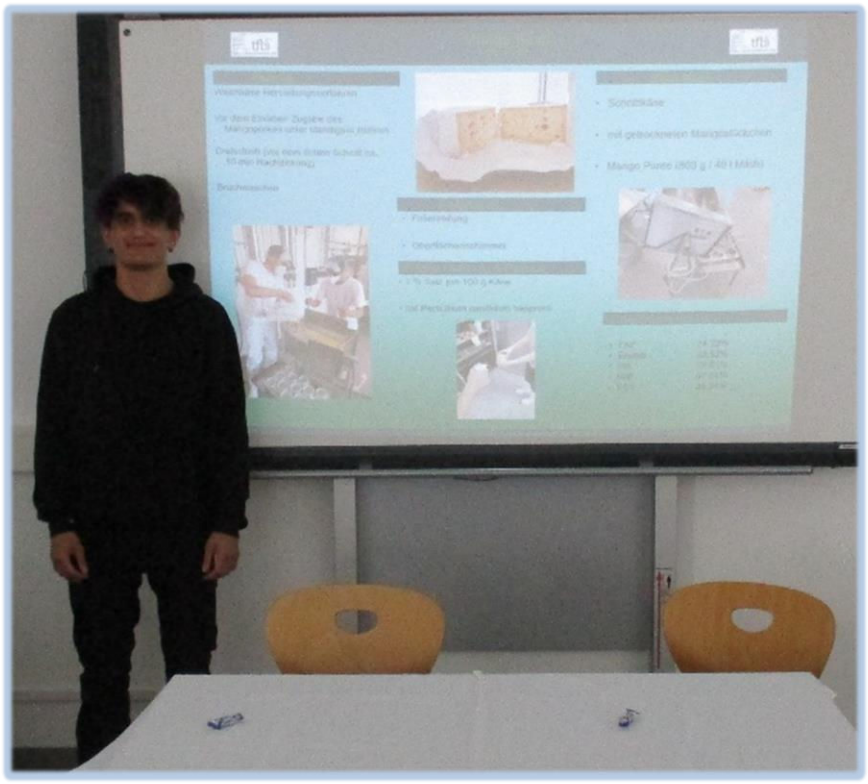
Als sie wiederkam, verschob er seine Entscheidung um eine weitere Woche.

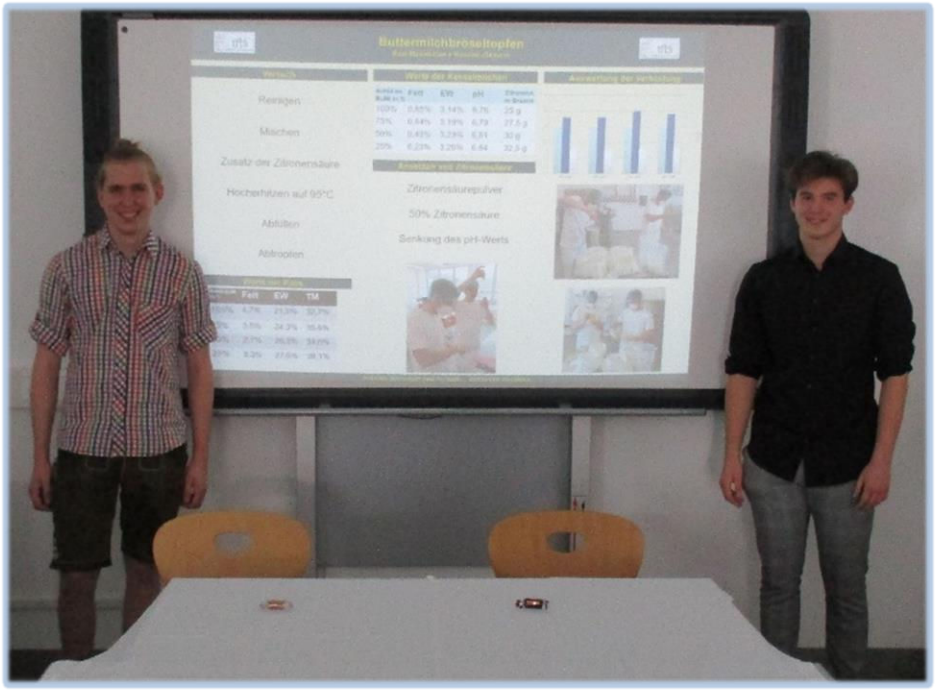
Stephan Stadler und **Maria Thöni – Ennstal Milch** mit der Projektarbeit „verschiedene Homogenisierungsdrücke bei der Joghurtherstellung“



Dominik Eglseder – Gmundner Molkerei mit der Projektarbeit „Beeinflussung des Geschmackes einer kurzzeiterhitzten, homogenisierten Trinkmilch durch Licht in verschiedenen Verpackungen“

Omar Jdid – Gmundner Molkerei mit der Projektarbeit „Mango Käse“



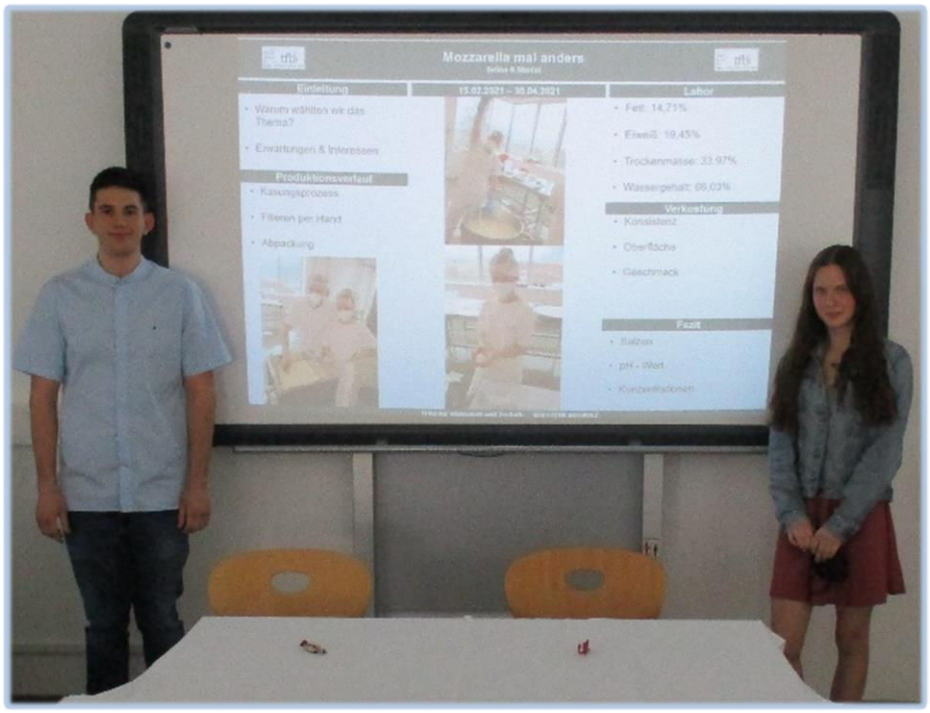


Clemens Handler und **Maximilian Baar – NÖM AG** mit der Projektarbeit „Buttermilchbröseltopfen“

„Jetzt“, sagte er dann zu dem Jungen, „verbiete ich dir, mehr also so und so viel Zucker pro Tag zu essen.“

Die Frau fragte daraufhin, warum er so lange gebraucht hatte, um eine so einfach Anordnung treffen zu können.

Marcel Weindl und **Selina Hötzenauer – Berglandmilch Feldkirchen** mit der Projektarbeit „Mozzarella mal anders“



Christian Buttinger und **Fabian Krüger – Salzburg Milch** mit der Projektarbeit „Proteinjoghurt“

„Sehen Sie, meine Dame“ sagte der alte weise Lehrer, „ich musste erst herausfinden, ob ich selbst meinen Verbrauch an Zucker einschränken kann, bevor ich es jemand anderem verbiete.“

Er wollte authentisch sein und ist mit seinem Handeln hundertmal inspirierender als mit reinen Worten.

Benedikt Pranz – Prämiumkäserei Pranz mit der Projektarbeit „Produktion des Kräuter Binkerl“

Alina Hirscher – Salzburg Milch mit der Projektarbeit „Gervais: Geschmack und Konsistenz unter Einfluss von Temperatur und Homogenisation“

Elias Schuller – Berglandmilch Aschbach mit der Projektarbeit „unerwünschter Lufteintrag in Joghurt“

Wiener Pointe

Aktenstaub gehört zu der schönsten Wiener Luft. Wer vierzig Jahre lang als pflichtgetreuer Beamter Aktenluft geamtet hat, findet an der Landluft wenig Reize. So erging es auch einem alten Wiener Ministerialrat, der als Hofrat seine Pension auf dem Lande verzehrte und sich im Zuhause eines Bauern vor kurzem eingemietet hatte. Er war in Wien ein sehr hoher Beamter gewesen, bei einem der Bundesministerien, und zehntausend Aktenstücke reichen nicht, die man ihm in seiner vierzigjährigen Dienstzeit zur Bearbeitung und Entscheidung übergeben hatte. Jetzt feierte er auf dem Lande seine wohlverdiente Ruhe, aber ein Tag auf dem Land ist lang, von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang geschieht nicht viel für einen die Stadt gewohnten Menschen, und dem alten Ministerialrat war manchmal schon recht fad.

„Hast keine Beschäftigung für mich, Bauer?“ fragte er darum eines Tages, „ich helfe dir gern für ein Vergelt’s Gott bei deinem Tagwerk – brauchst nur anzuschaffen, was ich tun soll.“

Arbeitskräfte sind wenig auf dem Land. Es gab also nichts, was der Bauer lieber gehört hätte.

„Ich wüsst‘ eine Sache für Sie, Herr Hofrat“, sagte er bedächtig, „in meinem Keller liegen die Kartoffel vom heurigen Jahr, so wie sie vom Acker hereingekommen sind – wanns d‘ magst, Herr Hofrat, kannst die Kartoffeln heut nachmittag sortieren. Die guten und die großen auf eine Seite, die kleinen, die schlechten, halt die, die nichts wert sind, als Saufutter für den Trog. Macht sonst bei uns der Dorfdepp, wirst es schon fertigbringen …“

Als der Bauer am Abend vom Feld heimkam, fand er den alten Hofrat ganz erschöpft auf der Hausbank sitzen. Er schien in einem Tag um Jahre gealtert.

„Fehlt’s weit?“ fragte der Bauer.

„Nein“, sagte der Ministerialrat, „es war nur die ungewohnte Arbeit des Kartoffelsortierens.“

„Das hat sie so angestrengt?“

„Ja“, sagte der alte Beamte, der Mann am Ende seiner Kraft, „es war nicht die Arbeit des Aufhebens und Weglegens an sich – aber immer bei jeder Kartoffel diese sofortigen Entscheidungen …!“

Förderverein für Milchwirtschaft TFBS Kufstein-Rotholz unterstützt die Lehrausbildung

In Zusammenarbeit mit der TFBS Kufstein-Rotholz, Standort Rotholz kaufte der Förderverein einen Lumitester PD-30. Dieser Tester basiert auf der Messung von Biolumineszenz. Diese entsteht beim enzymatischen Abbau von Adenosintriphosphat (ATP) und Adenosinmonophosphat (AMP) mittels Luciferase und Pyruvat Phosphat Dikinase (PPDK, Patent Nr. US 6054305). Vereinfacht ausgedrückt sind ATP und AMP Moleküle, die in den Zellen aller Lebewesen vorhanden sind – ganz gleich, ob es sich um Tiere, Pflanzen, Schimmel, Hefe oder Bakterien handelt. Diese ATP und AMP Moleküle werden durch den Swab aufgenommen und reagieren mit einem Reagenz in der Hülle. Diese Reaktion wird als Biolumineszenz bezeichnet und erzeugt ein, für das Auge nicht sichtbares „Leuchten". Das „Leuchten" wird dann im ATP Messgerät gemessen und man erhält einen numerischen Wert in RLU (Relative Light Units). Desto höher der Verschmutzungsgrad, desto stärker die Reaktion und somit auch das detektierte „Leuchten". Somit erhalten Sie ein schnelles, höchst genaues, reproduzierbares und dokumentierbares Messergebnis, über den Hygiene-/Reinigungsstatus der überprüften Oberfläche oder Flüssigkeit. Weiters wurden Laborwagen angeschafft. Mit diesen Anschaffungen wird die Ausbildung der angehenden Milchtechnologen und Milchtechnologinnen auf den neuesten Stand gebracht. Der Förderverein unterstützt auch jene Lehrlinge, welche das sogenannte Triple A schaffen. Das heißt, wenn ein Lehrling ein ausgezeichnetes Abschlusszeugnis, einen ausgezeichneten Lehrlingswettbewerb sowie eine ausgezeichnete Lehrabschlussprüfung erreicht, erhält er ein wertvolles Fachbuch im Wert von € 197,50 (Chemie und Physik der Milch, Töpel). Im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes Projektpraktikum werden zahlreiche Projekte der Lehrlinge gefördert – siehe gesonderten Beitrag der Schule. Der Förderverein wird durch finanzielle Zuwendungen zahlreicher Lehrbetriebe unterstützt. Dafür ein herzliches Dankeschön. Die unterstützenden Lehrbetriebe werden in der Schule in Form einer Fördertafel veröffentlicht.

Kurt Wimmer

Laborwaage

Lumitester

Im Gedenken an unser Mitglied

Albuin MAIR

Molker- und Käsermeister i. R.

10.08.1941 ✞ 15.07.2019

Nicht das Sein
und nicht das Haben
stellt den Wert
des Menschen dar,
nur das eine zählt im Leben,
was der Mensch
den Seinen war.

Albuin ist am 10. August 1941 in Weerberg geboren. Er hatte ein gutes Elternhaus und lernte eineinhalb Jahre Käser in Münster, den Rest der Lehrzeit absolvierte er in Kolsass. Die Schule in Rotholz beendete er mit gutem Erfolg.

Anschließend war der „Trenkbach Albin" dann zwei Sommer als Käser auf der Alm Hinterriß im Rontal, wo er Graukäse und Tilsiter erzeugte. Diese sorgenfreie Zeit war eine der schönsten in seinem Leben.

Im Herbst 1962 ehelichte er seine Waltraud. Die Trauung vollzog Kaplan Penz in Rotholz.

Von seinem Vater erhielt Albuin einen Baugrund und arbeitete vier Jahre bei der Firma Swarovsky, um den Hausbau zu finanzieren.

Bis eines Tages Ludwig Kiechl vorbei kam und Albuin überredete, in Terfens als Käser anzufangen. Es wurden dann fast 30 Jahre daraus.

Auch Ludwig Klingler lernte als Käser in Terfens. Sie waren dann zu Dritt. Ein gutes Team sind sie gewesen und privat weiterhin verbunden geblieben.

Sein Onkel vererbte Albuin eine Aste, wo er nebenbei graue Schafe hielt. Die waren sein ganzer Stolz und er hatte eine große Freude damit.

Nach zehn Jahren vererbte er seinem Sohn Leonhard die Aste und auch er hat große Freude an seinen Schafen.

Nebenbei erlernte Albuin bei seinem Bruder und auch über Bücher das Tischlerhandwerk. Für seine Buben hat er beim Hausbau die Fenster, Türen und Küchen gemacht. Dazu hatte er sich im Keller eine Werkstatt eingerichtet.

Am 26. Oktober 2012 konnte er mit seiner Waltraud im Kreis der Familie die Goldene Hochzeit feiern.

Nach einem schweren Schlaganfall an Weihnachten 2017 kam er für mehrere Monate zur Reha nach Hochzirl. Leider waren die Auswirkungen zu schwerwiegend und er blieb ein Pflegefall.

Zuerst versuchte seine Waltraud ihn mit Hilfe von Pflegekräften zu Hause zu versorgen, doch sein Zustand verschlechterte sich zusehends, als auch noch Lungenprobleme und Alzheimer dazu kamen.

Am 15. Juli 2019 ist er dann im Altersheim in Schwaz verstorben.

Seiner Familie bleibt er als treusorgender Mann und guter Vater in Erinnerung und es war schön, dass sie so lange beisammensein durften.

Im Gedenken an unser Mitglied

Ing. Hans OBWALLER

12.11.1930 ✞ 15.08.2019

Einschlafen dürfen, wenn man müde ist,
und eine Last fallen lassen dürfen,
die man sehr lange getragen hat,
das ist eine tröstliche,
eine wunderbare Sache.

Hermann Hesse

Am 12. November 1930 wurde Hans Obwaller in Schwendt im Unterinntal als Kind von Barbara und Josef Obwaller geboren.

Im September 1943 kam er mit seinen Eltern nach Tannheim, sein Vater Josef hatte die örtliche Sennerei übernommen. Der Krieg dominierte alles, es herrschte Mangelwirtschaft, das spürte er auch. Er selbst kam nach Hall ins Internat und besuchte nach dem Krieg das Gymnasium in der Angerzellgasse, welches er 1950 mit der Matura abschloss. Anschließend machte er die Lehre als Käser und später auch die Meisterprüfung.

1961 übernahm er von seinem Vater die Sennerei in Tannheim und somit auch die Verantwortung für die Bauern und den Betrieb. Das war natürlich nicht immer leicht, denn es galt unterschiedliche Interessen unter einen Hut zu bringen. Da kam es schon zu Konflikten.

Die Welt veränderte sich, so auch die Ansprüche an eine Sennerei. Unter anderem spielte er mit dem Gedanken, in Tannheim eine Schaukäserei zu errichten. Da spielten die Bauern aber nicht wirklich mit. Also entschlossen sich Hans Obwaller und seine Frau Berta, eine Fremdenpension mit Käseladen zu bauen.

Die Pension vergrößerten sie im Laufe der Jahre, das Käsegeschäft gaben sie schließlich auf, weil der Ertrag einfach zu gering war. 1992 übergaben sie den Betrieb an ihren Sohn Josef.

Sich für die Gemeinschaft zu engagieren, war für ihn selbstverständlich. Unter anderem als Obmann des Schiclub Tannheimer Tal. Vier Jahre lang saß er im Aufsichtsrat der Alpi in Salzburg. Mehr als 25 Jahre war er Mitglied der Meisterprüfungskommission für Käser in Rotholz.

In der Gemeindepolitik war Hans Obwaller ebenfalls sehr aktiv. 18 Jahre Gemeinderat, dabei Kassaprüfer in der Gemeinde und im Abwasserverband. Verständlicherweise war für ihn auch der Tourismus wichtig. Er engagierte sich im Fremdenverkehrsverein Tannheim, der Bau des Hallenbades war ein Highlight für ihn. Zwölf Jahre stand er dem Talverband als Obmann vor. Auch die Raiffeisenbank bedeutete ihm sehr viel. 30 Jahre saß er im Aufsichtsrat, die meiste Zeit davon als Obmann.

In den letzten Jahren wurde er immer schwächer und schwächer, bis er sein Pflegebett praktisch nicht mehr verlassen konnte. Langsam aber stetig ging es bergab, bis er in der Nacht vom 14. auf den 15. August 2019 friedlich seine Augen für immer schloss. Er hinterlässt drei Töchter und einen Sohn. Seine Frau Berta, die er 1961 geehelicht hatte, war bereits 2009 allzu früh verstorben.

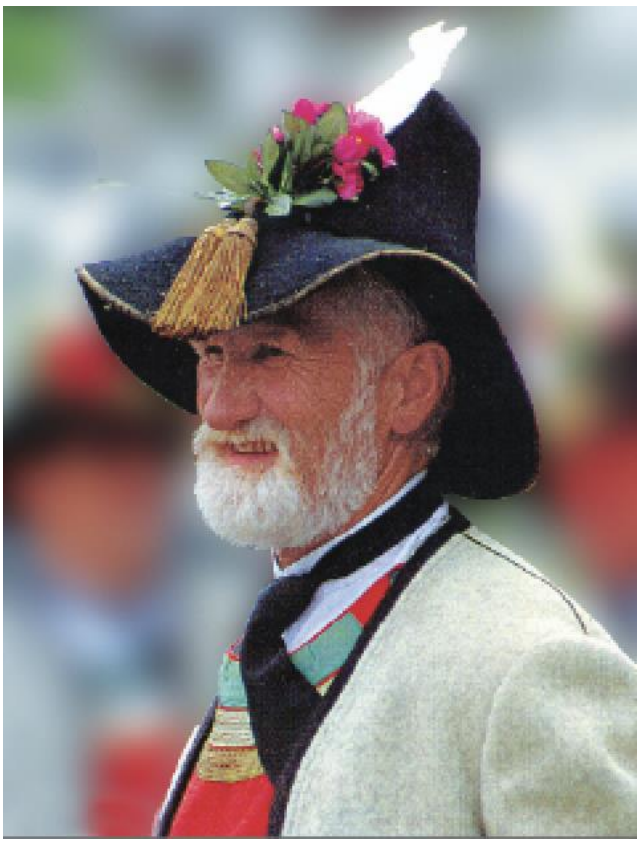
Im Gedenken an unser Mitglied

Ludwig RAHM

Käser i. R.

03.01.1932 ✞ 02.05.2019

Wenn ihr an mich denkt, seid nicht traurig,
sondern habt Mut, von mir zu erzählen
und zu lachen.
lasst mir einen Platz zwischen euch,
so wie ich im Leben hatte.



Ludwig Rahm wurde am 3. Januar 1932 in Aschau im Zillertal geboren.

Aufgewachsen ist er am großelterlichen Hof „Martler“ in Aschau. Hier besuchte er auch die achtjährige Volksschule.

Nach der Schule begann er die Lehre als Käser in der Sennerei in Aschau im Zillertal und absolvierte seine Ausbildung in Rotholz.

Mit 15 Jahren trat er der Musikkapelle Aschau bei, wo er als Flügelhornist bis zu seiner Herzoperation im 63. Lebensjahr aktives Mitglied war, 15 Jahre davon leitete er als Obmann die Geschicke der Bundesmusikkapelle

In jungen Jahren verbrachte Ludwig Rahm einige Zeit in Vertretung als Käser in der Käserei Häselgehr im Außerfern.

In den Jahren 1959 bis 1961 errichtete er mit seiner Frau Gretl ein Haus in Aschau.

Während dieser Zeit arbeitete Ludwig Rahm als Fernfahrer auf den Straßen zwischen Mailand und Norddeutschland. Im Jahre 1961 hatte er einen schweren LKW-Unfall auf der Autobahn in Deutschland, wo er beinahe sein Leben verlor.

Nach der Genesung wirkte er bis zu seiner Pensionierung wieder als Käser in der Sennerei in Aschau.

Nebenbei war er viele Jahre als „Milchfahrer“ tätig, wobei er die Milch bei den Bauern in Aschau und über 20 Sommer lang auf den Almen am Stummerberg einsammelte.

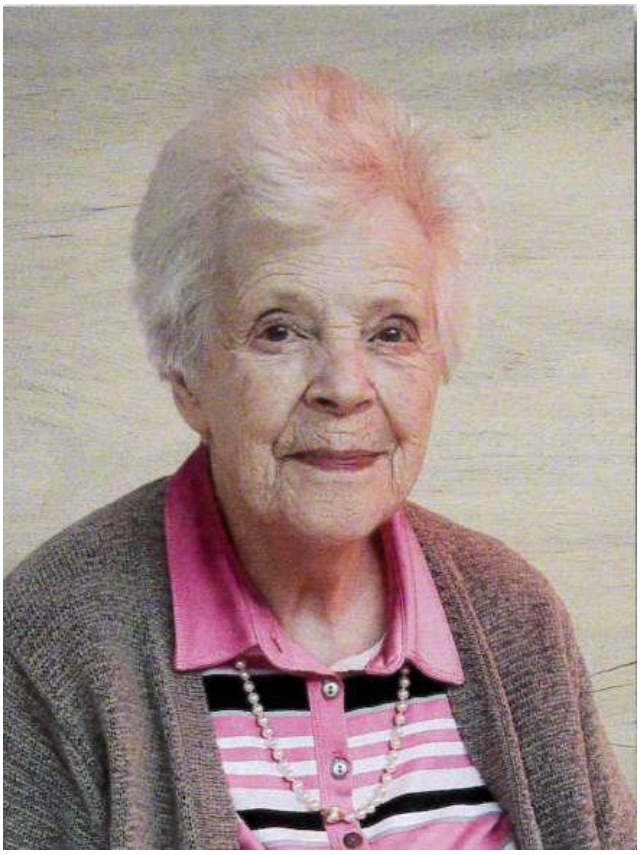
Ludwig und Gretl Rahm

Im Gedenken an unser Mitglied

Felicitas SCHALLHART

geborene Gisler

25.08.1928 ✞ 01.12.2020



Eine Stimme,
die uns vertraut war, schweigt.
Ein Mensch,
der für uns da war, lebt nicht mehr.
Was uns bleibt, sind Liebe und
Erinnerung an viele schöne Jahre.

Felicitas Schallhart wurde am 25. August 1928 in Beckenried am Vierwaldstättersee in der Schweiz als Tochter eines Lehrers und einer Hausfrau geboren.

Als Felicitas drei Jahre alt war, übersiedelte die Familie, zu der neben den Eltern Karl und Lina Gisler noch die Schwestern Trudy, Rosmarie und Elvira sowie der Bruder Karl zählten, nach Sarnen in den Kanton Obwalden.

Hier besuchte sie die Primar- und Secondarschule und anschließend auch die Berufsschule während ihrer Ausbildung (Lehre) zur Damenschneiderin.

Zuerst war Felicitas zwei Jahre in Zug und später zwei Jahre in Zürich als Schneiderin tätig, bevor sie Zahnarztassistentin bei ihrem Bruder Karl in Hochdorf in der Schweiz wurde.

Anlässlich eines Urlaubs in Gamsstein bei Schwaz im Jahr 1949 lernte sie ihren späteren Mann Oswald Schallhart kennen und lieben.

Es kam, wie es kommen musste, beide feierten am 28. August 1953 am Standesamt in Hochdorf und der Kirche von Bürglen, dem Heimatort von Felicitas Vater, die Hochzeit.

Felicitas zog nach Tirol und die Familie, die sich um die Töchter Gabi und Silvia vergrößerte, gründete in Neu Terfens ihren Hausstand.

Durch Oswald, der beim Raiffeisenverband Tirol als Revisor für die Milchwirtschaft tätig war und über die aktive Berufslaufbahn hinaus milchwirtschaftlich interessiert und aktiv war, kam auch Felicitas zum Molkerei- und Käsereifachleuteverband.

Oswald und Felicitas sind gerne, gemeinsam oder mit den jeweiligen Verwandten und Freunden verreist, viele Reisen führten in die Schweiz zu ihren Geschwistern, aber auch schöne Kreuzfahrten wurden unternommen.

Wenn unser Verband einen Ausflug oder eine Exkursion ausschrieb, konnten wir sicher sein, dass sich Oswald Schallhart als einer der Ersten anmelden wird. Eine Tradition, die Felicitas fortsetzte.

Im August 1993 konnte sie als stolze Brautmutter die Hochzeit von Silvia und Jonny feiern und mit 11. Februar 1995 zählte auch ihr Enkelsohn Patrick, ihr Liebling, zur Familie.

Nach einem Schlaganfall kam Oswald ins Altersheim Knappenanger, worauf auch Felicitas nach Schwaz übersiedelte, um ihn täglich besuchen zu können.

Durch sein Ableben am 11. Oktober 2002 konnte die Familie das Goldene Hochzeitsjubiläum nicht mehr feiern.

Im April 2011 zog Felicitas erneut um, in das „Haus der Generationen“ in Schwaz, wo sie viele neue Freundschaften knüpfte, bis ihr plötzlich schlechter Gesundheitszustand am 15. Mai 2013 eine Übersiedelung ins Marienheim erforderte.

Sie erholte sich aber wieder ganz und genoss ihren Lebensabend im Marienheim, wo sie viele Besuche aus Terfens, von ehemaligen Mitbewohnern vom „Haus der Generationen“ und Bekannten und Freunden erhielt.

Am 25. August 2018 feierte sie dort ihren neunzigsten Geburtstag in geistiger Frische und bei gutem Gesundheitszustand.

Nach sieben wunderschönen Jahren im Marienheim, wo sie sich sehr wohl gefühlt hatte, infizierte sie sich Mitte November mit dem Corona-Virus und starb am 1. Dezember 2020 im Marienheim.

Was bleibt ist die Erinnerung – die Erinnerung an die schönen Ausflüge und an eine Frau mit Niveau, mit der man sich so gut unterhalten konnte und welche die geselligen Runden bereicherte.

Im Gedenken an unser Mitglied

Josef SCHERZER

Käsermeister in Ruhe

04.09.1931 ✞ 29.10.2020

Wundert euch nicht,
denn die Stunde kommt,
in der alle,
die in den Gräbern sind,
seine Stimme hören und
heraus kommen werden.

Joh. 5:28,29

Am 29. Oktober 2020 ging ein langes Leben zu Ende – das von Sepp Scherzer.

Er wurde am 4. September 1931 in Fügenberg im Zillertal geboren, befand sich also im 90. Lebensjahr.

Er war ein Mann, der sein Leben lang hart gearbeitet hat, und das schon in ganz jungen Jahren – schon im Alter von zehn Jahren betreute er Schafe.

Später erlernte er das Handwerk des Käsers.

Es folgten fünf Jahre als Käser auf der Pletzach-Alm am Achensee und dann ab 1959 auf der größten Melkalm Tirols 40 Jahre als Käser auf der Eng-Alm im Karwendelgebirge.

Damals wurde noch an drei Wochen im Jahr auf dem Hochleger der Eng-Alm, der Ladizalm gekäst. Dafür ist Sepp mit der ganzen Käsereiausrüstung hinauf gezogen. Mit der Käsepflege auf der Eng-Alm kam er dafür auf einen täglichen Fußmarsch von vier Stunden.

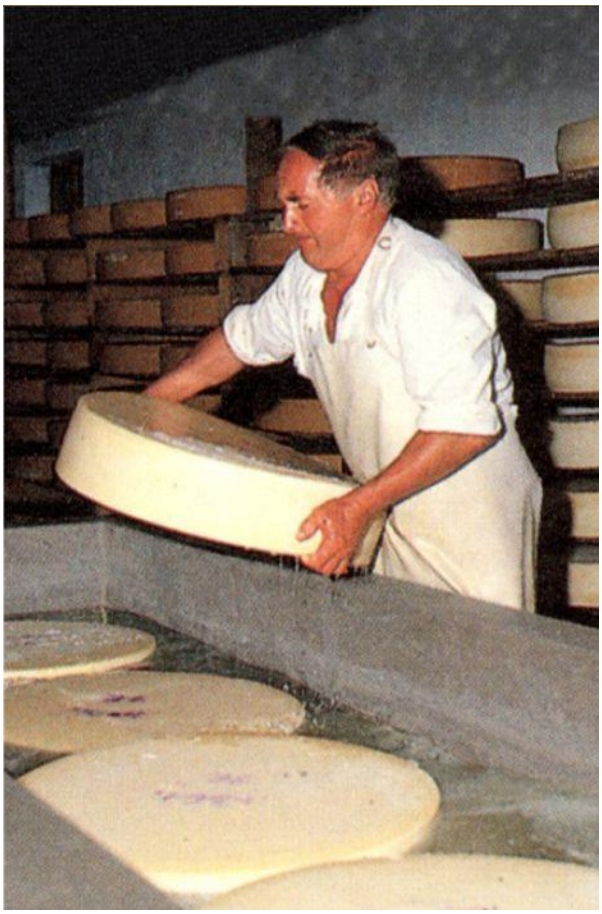
Er liebte seinen Beruf sehr.

Am 9. September 2001 verlieh ihm der Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute für sein erfolgreiches Wirken das Ehrenzeichen in Gold.

Sein ganzer Stolz und ein schöner Abschluss seiner beruflichen Tätigkeit waren zwei Goldmedaillen für den Bergkäse jung und alt, die er im Jahr 2001 bei der Almkäseprämierung in Galtür bekam.

Sepp war ein begeisterter Rodler und hat auch sehr viele Preise gewonnen. Der Wintersportverein Vomp, Sektion Rodeln, führt ihn bei der ersten offiziellen Vereinsmeisterschaft am 17. Februar 1973 auf der Bachtal Rodelbahn als Vereinsmeister bei den Herren (zeitgleich mit Hans Sax).

In der Pension hat er die Liebe zum Schifahren entdeckt und hatte auch die Zeit, diese Leidenschaft in seiner Heimat in Hochfügen auszuleben.



Bis auf einen

Früher waren die Familien kinderreich. Ein Vater hatte an die dreizehn Kinder. Sie umblühten ihn, wenn er vom Amt nach Hause kam. Dass es mit dem Blühen nicht getan war, diese Erkenntnis blieb der Mutter vorbehalten. Sie sprach nicht viel davon.

Einmal hat die Mutter ins Theater gehen wollen. Dabei sagte sie beim Gehen: „Gegessen haben sie, die Schulaufgaben sind gemacht, lass sie eine kleine Weile noch spielen, und dann sorge, dass das liebe Kleingesindel in die Betten kommt – das kannst du doch, mein Herr Gemahl?"

„Das werde ich nicht können? Was ihr Frauen doch für ein Wesen macht von eurer Arbeit! Wenn wir überhaupt mit solchem Kleinkram uns befassen sollten – wir hätte ihn am kleinen Finger."

Sie nahm besagten kleinen Finger ihres Eheherrn: „Nun, ich will sehen, kleiner Finger, wie du mit den dreizehn fertig wirst."

Sie kam spät heim. Das Haus war still. Sie horchte an den Kinderzimmern. Tiefe Atemzüge. Auch ihr Mann schlief fest.

Der helle Morgen schien ins eheliche Zimmer. „Nun, lieber Mann, wie ist's gegangen, gestern abend?"

„Gott, wie wird's gegangen sein!"

„Ich meine, gab es kein Theater?"

„Ich denke, das Theater hattest du?"

„Also ließen sie sich alle ohne Schwierigkeiten in ihre Betten bringen?"

„Schwierigkeiten? Wenn einer bockig ist, dann weist man einfach seine Vaterhand."

„Also sind sie doch nicht alle brav zu Bett gegangen?"

"Alle, bis auf einen, der sich wehren wollte – na, ich zeigte ihm wo Bartl seinen Most holt."

„Welcher eine?"

„Aber ich kann mir doch nicht alle merken – der mit dem roten Haarschüppel war es."

„Mit – dem ro – ten – Haarschüppel? Aber wir haben doch – wir haben doch – "

Sie stürzte ins Kinderzimmer. Da lag, noch friedlich schlafend, unter ihren dreizehn ein – vierzehnter, der rote Hansl vom Nachbarn gegenüber.

Beim Nachbar, unter seinen elfen, wurde der Verlust erst offenbar, als der rote Hansl, schön angezogen, gewaschen und gekämmt, ins Haus marschierte.

Mit SES um die Welt – vom Pensionär zum Weltenbummler

Nachdem unser Kassier, Dipl.-Ing. Lutz Pfeffer, aus gesundheitlichen Gründen hat pausieren müssen, ist nunmehr unser Mitglied Herbert Fürnhammer im Einsatz für den SES (Senior Experten Service) in

Kirgistan

unterwegs gewesen und berichtet über seinen Einsatz vom 10. November bis 30. November 2019.

Die an mich gestellte Aufgabe war eine enorme Herausforderung und desto interessanter war für mich dieser Einsatz in Kirgis-

tan. Meine Reise begann ab Wien Schwechat mit der Aero Flott über Moskau nach Osch, der zweitgrößten Stadt in Kirgistan, wo sich auch die Käserei befindet. Kirgistan war bis 1981 unter sowjetischer Herrschaft und Lenin zeigte ihnen wo es langgeht! Allerdings wird vorwiegend die eigene Landessprache verwendet und fast kein Russisch.

Dieser Betrieb mit dem Namen „Alaiku Organics“ GmbH wurde gegründet im Jahre 2015, hat 51 Mitarbeiter, davon 29 ausgebildet, elf angelernt und der Rest ungelernt. Die Größe des Unternehmens wird als klein bezeichnet mit einem durchschnittlichen Jahresumsatz von mehr als 1 Mio.US Dollar.

Die Aufgabenbeschreibung für den SES Experten war folgende: Standardisierung der Qualität der Produkte und Erweiterung des Sortiments mit Hilfe der vorhandenen Ausrüstung, Weiterbildung der Mitarbeiter im Bereich der Herstellung von Käse und Käsespezialitäten und somit die fachliche Qualifikation der Mitarbeiter verbessern.

Die Mitarbeiter der Käserei hatten vor Eröffnung der Käserei eine Schulung bei einem türkischen Käsemeister absolviert. Der Experte sollte also umfangreiche Kenntnisse im Bereich der Herstellung von Käse insbesondere von Gouda, Cheddar, Ricotta und Mozzarella beherrschen.

Es wurde mir eine Wohnung in Osch zur Verfügung gestellt und ein Chauffeur, der mich zum Betrieb und wieder nach Hause brachte, der Betrieb lag ca.30km außerhalb der Stadt Osch. Da meine Anreise sehr anstrengend war und ich Samstag in der Nacht in Osch landete wurde am Sonntag ein Ruhetag eingelegt.

Am Montag fand die erste Betriebsbesichtigung statt und ich war positiv vom Zustand des Betriebes, sowie der hygienischen Vorschriften für das Personal überrascht. Am meisten beeindruckend war für mich der Zustand der gesamten Maschinen und Geräte, alles in Niro und blitzsauber gereinigt.

Die angelieferte Rohmilch wurde täglich von ca. 120 Bauern abgeholt wobei die angelieferte Menge ca. 1000 Liter betrug Ich war einen Tag zu den Bauern unterwegs, um die Art der Milchsammlung zu beobachten. Da sehr viele der Bauern nur eine oder zwei Kühe hatten, waren natürlich die Mengen sehr klein. Der Tankwagen hielt an mehreren Sammelstellen und die Milch wurde, ungekühlt, in diversen Gefäßen angeliefert. Es gab allerdings auch einen Lieferanten mit einer Anzahl von 25 Milchkühen, welche in teils offenen Ställen sowohl im Winter als auch im Sommer gehalten wurden. Da für die Kühe sehr viel Stroh verfüttert wurde, lag die Milchleistung pro Kuh im Tagesdurchschnitt bei ca. 5 Liter.

Die Übernahme der Rohmilch im Betrieb erfolgte über einen Sammelbehälter, von dem die Milch direkt zum Pasteur, wo sie hocherhitzt und auf die jeweilige Temperatur für die Weiterverarbeitung abgekühlt wird. Ein Problem lag in der Separierung, da der Separator keine Mengenregelung hatte und somit der Rahm mit ca. 74 Prozent Fett anfällt.

Der Rahm wird in Kübeln oder mit Folien ausgelegten Kartons gefüllt und tiefgefroren. Im aufgetauten Zustand wird er als Butter verpackt. Mein Vorschlag: den Rahm mit Magermilch auf einen Fettgehalt von ca. 45 Prozent einzustellen und dann in dem vorhandenen Butterfass zu verarbeiten. Durch Zugabe von Joghurtkultur in den Rahm wurde eine sehr gute Joghurtbutter erzeugt.

Bei der Erzeugung von Butterschmalz kommt der gefrorene Rahm in einen Mehrzweckerhitzer und wird unter ständigem Rühren auf ca. 110 Grad Celsius erhitzt und nach ca. drei Stunden als klares Butterfett in Kannen und nach dem Abkühlen händisch in Becher gefüllt.

Die Produktion von Gouda wurde nun nach meiner Rezeptur durchgeführt, wobei das größte Problem das Pressen des Käses in den Formen lag. Es konnte kein Pressdruck gemessen werden, da mit befüllten Kannen gepresst wurde. Die entstandenen Pressfehler im Käse konnten nicht vermieden werden.

Das Salzbad war in einem guten Zustand und das Trocknen der Käse nach dem Salzbad kein Problem. Die Käse wurden nach einigen Tagen in Vakuum verpackt und entsprechend gelagert.

Für die Produktion von Mozzarella war eine sehr moderne Anlage vorhanden, wobei allerdings nur schnittfester Mozzarella in Ein-Kilo-Stangen erzeugt wurde. Die Stangen wurden nach dem Abkühlen händisch in

Scheiben geschnitten und in Vakuumbeuteln verpackt.

In meiner kargen Freizeit, nur Sonntag, hatte ich aber die Möglichkeit verschiedene Sehenswürdigkeiten zu besichtigen. Interessant war der Basar, ein ca. drei Kilometer langes Zelt mit unzähligen Ständen, wobei der Verkauf von Handys an erster Stelle lag. Die dort angebotenen Speisen und Lebensmittel entsprachen nicht unserem Hygienezustand.

Da in Kirgistan der Großteil der Bevölkerung aus Moslem besteht, ist Lammfleisch an erster Stelle, gefolgt von Pferdefleisch. Die Kirgisen sind bekannt als Volk von Reitern und die Pferde gehören zum täglichen Leben. Bei einem Ausflug in die Berge nahe der chinesischen Grenze konnte ich die herrliche Bergwelt bewundern.

Bei diesem Ausflug konnte ich auch die Gastfreundschaft der einfachen Dorfbewohner genießen. Bei einem kurzen Halt bei einem örtlichen Kaffeehaus wurden wir sofort herzlich empfangen und mit regionalen Speisen bewirtet und zum Abschied wurde mir eine typische Kopfbedeckung der Kirgisen überreicht.

Die Fahrt in die Berge war sehr beeindruckend, da die Landschaft völlig anders als bei uns ist und die Straßen in einem sehr guten und gepflegten Zustand sind. Auf einer Anhöhe von über 3.500 Meter konnten wir das

Gebirge an der chinesischen Grenze bewundern und dann ging es zurück nach Osch.

Am nächsten Tag beobachtete ich die Erzeugung von Kurut ein für die Kirgisen fast lebensnotwendiges Produkt

Es wird in einem großen Tank Magermilch mit ca. 40 Grad Celsius befüllt und mit Joghurtkultur (ca. ein Prozent) versetzt und nach 20 Stunden unter ständigem Rühren abgekühlt. In flüssigem Zustand in Leinensäcke abgefüllt und gepresst. Die Säcke werden ständig gewendet, sodass die Molke abfließen kann. Am nächsten Tag werden die Säcke entleert und der entstandene Yoghurttopfen in Kugeln geformt und getrocknet.

Dieses Produkt wird in großen Mengen auch bei den Bauern direkt produziert und auf den Märkten verkauft.

In meinem Programm wäre noch die Produktion von Edelpilzkäse geplant gewesen aber erst vor Ort vom Chef gewünscht. Da ich keine Kulturen zur Verfügung hatte bestellte ich sofort über Österreich Kulturen, welche aber erst nach meiner Abreise in Osch eintrafen.

Sehr interessant war auch der Besuch verschiedener Supermärkte, wobei ich über die große Auswahl an diversen Produkten und äußerst billigen Preisen überrascht war.

Bei unserer Abschluss Besprechung legte ich der Geschäftsführung einen zehn Punkteplan vor, wo vor allem die Anschaffung verschiedener Maschinen und Anlagen im Vordergrund standen. In diesem Zusammenhang wurde der Wunsch geäußert, ich sollte dann weitere Unterstützung durchführen. Dies muss allerdings von SES genehmigt werden.

Abschließend kann ich feststellen, das mein Einsatz in Kirgistan sehr interessant und lehrreich und die persönliche Betreuung und Unterkunft sehr gut waren.

Neueröffnung Sennereigeschäft Westendorf

Familie Hannes und Renate Kammerlander

Nach 25 Jahren als Pächter der Sennerei Westendorf hat sich Sebastian Ehrensberger im Juni 2021 in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Die Nachfolge mit Juli 2021 angetreten hat die Familie Kammerlander vom Oberfasser-Hof in der Unterwindau. Die Käseproduktion wird in die bestehende Käserei der Familie direkt am Hof integriert. In Kooperation mit der Tirol Milch Wörgl wird ab sofort beste Heumilch vorwiegend von Westendorfer Bauern verarbeitet. Mit der Produktion des beliebten Broda sowie von Butter, Graukäse, verschiedenen anderen Käsesorten und Joghurt wird die Produktion in alter Tradition weitergeführt. Natürlich wird auch weiterhin die hofeigene Schafmilch zu verschiedenen Spezialitäten veredelt.

Das Geschäft im alten Sennereigebäude blieb ebenfalls bestehen und wurde am Freitag, den 9. Juli 2021, von Renate Kammerlander in Kooperation mit Geschäftspartnerin Evi Wurzrainer neu eröffnet.
Im Sortiment finden sich aus eigener Produktion Bergkäse, Tilsiter, Dorfkäse, Magerkäse, Broda und Bröseltopfen, Butter, Joghurt, Schafkäse, Schaffrischkäse und Schafjoghurt sowie zahlreiche andere Spezialitäten von regionalen Partnern.

Die Familie Kammerlander würde sich über Besuche in ihrem neuen Geschäft sehr freuen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 07.15 – 12.30 Uhr und von 15.00 bis 18.00, Samstag 07.15 – 12.30 Uhr, Dienstag und Mittwoch Nachmittag geschlossen

Sennerei Westendorf, Sennereiweg 1, 6363 Westendorf, Tel. 05334 6281, Mail info@sennerei-westendorf.at

Dipl.-Ing. Engelbert FILL

ein Achtziger

Bereits am 11. Januar 2020 feierte Herr Dipl.-Ing. Engelbert Fill im Kreise seiner Familie den 80. Geburtstag.

Er wurde am 11. Januar 1940 in Oberau/Wildschönau beim Starchenthof als fünftes von zehn Kindern geboren (fünf Buben und fünf Mädchen).

Seine Eltern Josef und Anna Fill waren weichende Bauernkinder, die beim Starchenthof die Gemischtwarenhandlung aus einem Konkurs heraus übernommen haben. Im Frühjahr 1940 wurde der Vater zur Reichsarmee eingezogen und war dann fünf Jahre bei der Luftabwehr im Ruhrgebiet. Damit beendeten seine Eltern den Pachtvertrag und übersiedelten zum Steinerbauern im Weiler Endfelden in Oberau (den Kennern des Krautingers ist dieser Bauer bestens bekannt).

Die Eltern und Geschwister der Mutter, geborene Hausberger, sind 1933 und 1934 nach Dreizehnlinden in der Region Santa Catharina im Staat Sao Paulo ausgewandert.

Ende März 1945 übersiedelte die Familie Fill mit Unterstützung der Endfeldner Bauern ins Bichlhäusl im Zauberwinkelweg – wo sie bis 1968 geblieben sind. Dort haben sie 1947 mit zwei Ziegen angefangen und 1955 beim Abschluss der Volksschule von Engelbert hatten sie bereits zwei Kühe, zwei Stück Jungvieh und 30 bis 40 Ziegen und Schafe; Ziegen und Schafe waren die Lebensgrundlage. Sie lieferten Milch – Wolle – Fleisch – Leder. Dass es von 1944 bis 1948 eine schreckliche Hungersnot gab, ist hinlänglich bekannt und hat das Leben der Familie Fill grundlegend geprägt.

1956 und 1957 war Engelbert Fill auf seiner ersten Dienststelle beim Reither-Wirt in Reith bei Kitzbühel als Kühbub (landwirtschaftlicher Praktikant) angestellt.

Die Eltern waren zwar sehr arm, hielten die Kinder jedoch stets zum Lernen an, deshalb auch der zweite Bildungsweg von Engelbert.

Von 1959 bis 1962 besuchte er die HBLA Raumberg/-Steiermark und absolvierte zwei Sommer lang eine Ferialpraxis beim Bauern Melchior Zimmermann auf den Ennetbergen im Kanton Glarus/Schweiz. Der Hof liegt auf 1.100 Meter, war ein reiner Grünlandbetrieb und es musste noch alles von Hand erledigt werden. Die beiden folgenden Sommer hat Engelbert auf dem Gutsbetrieb des Fürsten Hohenlohe-Öhringen verbracht. Das war ein äußerst interessanter Ackerbaubetrieb, der Saatgutvermehrung in Zusammenarbeit mit der Universität Stuttgart-Hohenheim betrieben hat. Darüber hinaus hatte er rund 100 Milchkühe mit der damals sagenhaften Stallleistung von 6.000 kg Milch/Kuh. Diese Praxis brachte Engelbert für das Studium auf der Boku sehr viele Vorteile, weil der Gutsverwalter Fruchtfolge- und Düngepläne ausarbeiten ließ.

Von 1963 bis 1969 studierte Engelbert an der Universität für Bodenkultur Fachrichtung Landwirtschaft. Im Sommer 1965, 1966 und 1969 absolvierte er eine Ferialpraxis in Schweden in der Landwirtschaft (Stockholm) bzw. in der Molkerei und Käserei in Enköping. Dort arbeitete er von Montag bis Samstag in der Cottage-Cheese-Abteilung (da hat er seine erste Auszeichnung bekommen) und Samstag und Sonntag im Milch- und Molketrockenwerk.

Während des Studiums arbeitete er im letzten Studienabschnitt an einem Studienprojekt, einem Transportkostenmodell, mit. Über Vermittlung eines Professors erhielt er eine Stelle im Milchwirtschaftsfonds.

Ende 1969 bis Ende 1970 war Engelbert Fill Fachberater für Betriebswirtschaft beim österreichischen Milchwirtschaftsfond.

Anschließend erhielt er eine Einladung an das Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel. Im Zuge dieser Tätigkeit lernte er die Bayerische Milchindustrie eG (kurz BMI) in München kennen und wechselte zu dieser Institution.

Diese neun Jahre bei der BMI war für ihn beruflich die ertragreichste Zeit; im Gegensatz zu Wien hat in München niemand gefragt ob er Rot, Schwarz oder Blau ist, aber man hat sehr genau die Praxiszeugnisse und die Zeugnisse der BOKU geprüft. Er war im Unternehmen mit verschiedenen Aufgaben betraut. Unter anderem hat er über mehrere Jahre den Futtermittelbereich geleitet und hatte da einen Versuchsstall mit 130 Stellplätzen für Mastkälber zur Verfügung.

Er profitierte von der breiten Ausbildung an der Universität. Alles, was Forschung, Entwicklung und Labor betraf, fiel in seinen Zuständigkeitsbereich. Darüber hinaus war er in einigen Fachverbänden als Vertreter des Unternehmens delegiert. Ab 1975 hat Engelbert Fill das Unternehmen in der Tarifkommission NGG, dem Futtermittelverband und dem Ausschuss für Umweltschutz im nationalen und internationalen Milchindustrieverbandes (war Umweltschutzbeauftragter des Unternehmens) verteten.

Im September 1979 wechselte er als technischer Leiter zur Alpi Milchindustrie reg GmbH nach Salzburg. In dieser Zeit wurden bei der Alpi eine Reihe von hochwertigen Molken-Spezialprodukten für den Human- und Futtermittelbereich entwickelt, unter anderem den Einsatz von WPC (Whey Protein Concentrate = Molkeproteinkonzentrat) im Jogurt, Schmelzkäse und Milchaustauschfutter.

Privat ehelichte Engelbert am 31. Januar 1981 seine Frau Sieglinde, geborene Blaikner, mit der er vier Kinder großzog: Marion (1975), Bernhard (1982), Cornelia (1984) und Patricia (1984).

Als sich abzeichnete, dass die ALPI geschlossen werden würde, wurde ihm 1986 eine Stelle im Schärdinger Verband in Ried angeboten.

Von Jänner 1986 bis August 1994 war Engelbert Leiter des Milchtrockenwerkes Ried im Innkreis des „Schärdinger O.Ö. Molkereiverbandes“. In dieser Zeit hat der Schärdinger Verband die Qualitäts- und Preisführerschaft bei Milch- und Molkenpulver, Kasein und Milchzucker übernommen. Damals wurde auch der erste Hochdruckdampfkessel mit integriertem Katalysator und Rauchgaswäsche mit der Firma Bertsch errichtet und betrieben; ebenso wurde die erste Ultrafiltrationsanlage mit keramischer Membran errichtet und betrieben.

Bei der Auflösung der AMF, dem Nachfolgeunternehmen der ALPI, wurden schließlich 2.000 Mitarbeiter freigesetzt, was für ihn der Anlass war, sich selbständig zu machen.

Im Oktober 1994 erfolgte die Gründung der Firma Serotech Nährmittel GmbH mit sechs Gesellschaftern und gleichzeitig wurde Engelbert auch Konsulent für Lebensmitteltechnologie. Den ersten diesbezüglichen Auftrag bekam er über eine Schweizer Firma für Russland. Dort haben drei ehemalige Handels-Attaches die Firma AISI in Moskau übernommen, die aus einer großen Kolchose und einer großen Sowchose für Milch und Milchprodukte bestand. Die beiden Betriebe liegen in der Kreisstadt Millerovo (liegt im Donez-Becken.

Sein Auftrag war, eine Milchzuckeranlage mit europäischen Anlagenbauer zu planen. Die Sowchose hatte im Zeiraum April bis Oktober ca. 60 Millionen Kilogramm Milch und 40 Millionen Kilogramm Molke zur Verfügung.

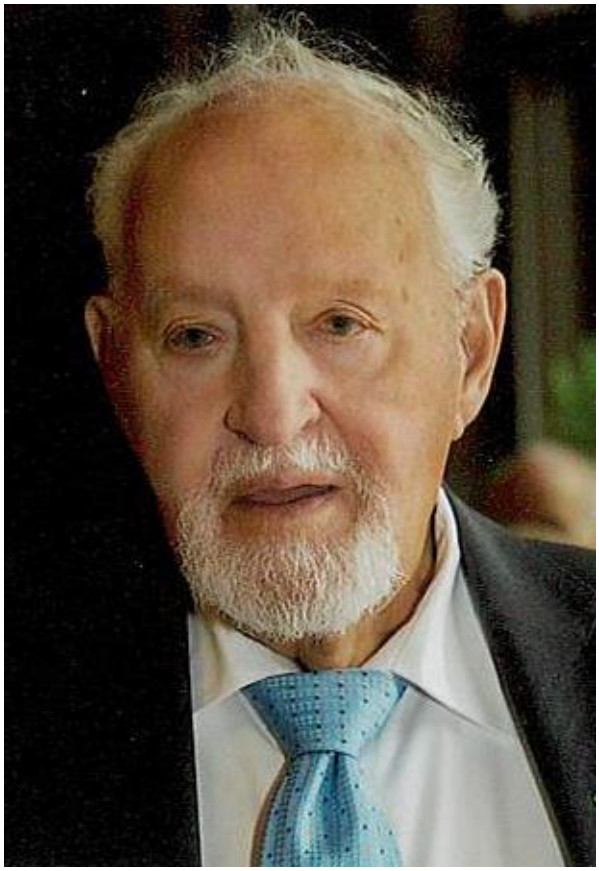
Mit einer weiteren Schweizer Firma, der Firma Unipektin, hat Engelbert

drei Eindampfer für Milch, Molke und Apfelsaft in Litauen,

eine Eindampfungsanlage für Milch und Molke in Lettland,

zwei Eindampfungsanlagen für Molke in Polen

Dipl.-Ing. Engelbert FILL



ein Achtziger

eine Eindampfungsanlage für Milch in Argentinien geplant.
und zum Teil in Betrieb genommen.

Den ersten größeren Auftrag in Österreich erhielt Engelbert von der Pinzgau-Milch in Maishofen, wo über eine Nanofiltration eine Teilentmineralisierung und Aufkonzentration des Molkeneiweises aus Süßmolke erziehlt werden konnte und dieses Konzentrat der Joghurtmasse beigefügt wurde, womit Geschmack und Textur verbessert werden konnten.

Durch seine verschiedenen Tätigkeiten hatte Engelbert vielerlei Kontakte geknüpft, beispielsweise wurde er durch die Akademie der Wissenschaften eingeladen, Vorschläge für Forschungsvorhaben, die von Brüssel gefördert wurden, zu erstellen. Diese Projekte wurden von der Akademie übernommen, wodurch es Förderungen für die Membrantechnik gab.

Seit seiner Zeit bei der BMI hat Engelbert sein ganzes Berufsleben immer mit Babynahrung zu tun gehabt. Zuerst mit Hipp, dann mit Milupa, mit Töpfer BIO, Milch und Molke von Maishofen und von der Landfrische Wels bis zur Cremilk in Norddeutschland.

Für ein Deutsches Unternehmen hat er eine ganze Kette an Membrantechniken verknüpft, um die unerwünschte Denaturierung der Immunglobuline zu verhindern:

Mikrofiltration I zur Entkeimung von Milch und Molke

Nanofiltration zur Teilentmineralisierung, vor allem Na und K

Ultrafiltration zur Eiweißanreicherung

Umkehrosmose zur weiteren generellen Entmineralisierung

Vom ersten bis zum zweiten Foto des Jubilars war es ein bewegtes und spannendes Leben, aber wie er selbst festgehalten hat, ist die Milchtechnologie so spannend wie das Universum – er würde noch einmal diesen Weg machen.

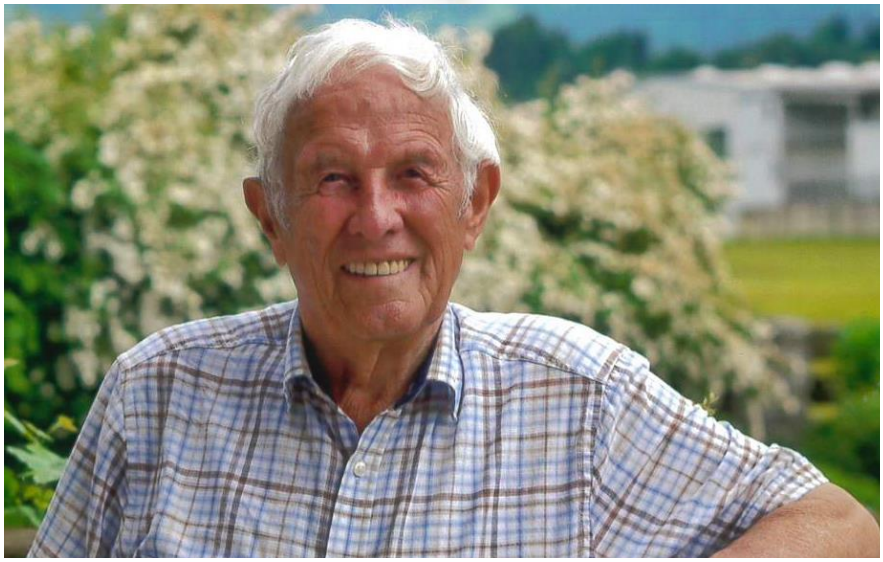
So wünschen wir ihm noch viele schaffensfrohe Jahre. Denn auch wenn er sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen hat, die Betreuung und Entwicklung neuer Produkte ist sein Steckenpferd geblieben. Neben seinen anderen Hobbys, der Gartenarbeit, dem Krippenbau, Wandern, Botanik, Geologie und Musik.

Für seine Verdienste um die Milchwirtschaft verlieh ihm der Vorstand unseres Verbandes das Ehrenzeichen in Silber.

Feste Ansichten

Wie alt bist du?“
„Vierzig.“
Aber dasselbe hast du gesagt, als ich dich vor zwei Jahren gefragt habe.“
„Ja, denn ich stehe stets zu dem, was ich gesagt habe.“

Gottfried KAINDL



Am 18. November 2021 feiert unser Mitglied Gottfried Kaindl seinen 90. Geburtstag.

Gottfried Kaindl wurde am 18. November 1931 in Häring geborgen.

Es war nicht die beste Zeit.

Er war das vierte Kind von sechs Geschwistern. Sie hatten damals in der Zeit, wo viel Arbeitslosigkeit war, nichts zu lachen.

Die Pflichtschule für Gottfried fiel aber genau in die Zeit von 1938 bis 1946, die ersten vier Jahre in die Volksschule, dann gingen nur vier Schüler in die Hauptschule. Es gab ja nur in Kufstein und Wörgl eine davon.

Um diese zu erreichen musste Gottfried entweder bis zum Bahnhof Kirchbichl zu Fuß gehen oder es hat ihn jemand mitgenommen. Ist er aber doch am Bahnhof angekommen, gab es wieder einen Kilometer Fußmarsch.

Kaum saßen die Schüler, heulten schon die Sirenen (Alarm). Es blieb also wenig Zeit zum Lernen.

Die vierte Klasse brach Gottfried dann schon im April 1946 ab und ging als Knecht zu einem Bauern nach Thiersee. Es war ein Gutshof, der einem Lebensmittelgroßhändler gehörte.

Da blieb Gottfried dann, bis sein Vater eines Tages zu ihm kam und ihn fragte, ob er nicht Lust hätte, bei der Molkerei Wörgl als Lehrling anzufangen.

Er begann die Lehre am 1. September 1947 und ging nach dem Abschluss nach Wolfpassing zum Aufbaukurs.

Anschließend wurde Gottfried in Wörgl als Angestellter wieder aufgenommen.

Der alte Betrieb war inzwischen in den Neubau in die Poststraße umgezogen.

Da es dort immer enger wurde und auch die Anrainer ihrem Ärger über die Lärmbelästigung Luft machten, übersiedelte die Molkerei erneut, und baute in Wörgl im Grünen auf dem Egerndorferfeld eine neue Molkerei.

Zirka im Jahr 1960 wurde Gottfried ins Labor gebeten, wo er dann bis 1992 arbeitete. Damals gingen alle Laborleiter in den Ruhestand!

Familiär war die freie Zeit gut genützt. Seine liebe Frau Anni hat Gottfried 1953 kennen gelernt und sie haben nach ein paar Jahren gemeinsam ein nettes Haus gebaut und es mit drei Kindern gefüllt.

Dem Jubilar und seiner Frau Anni wünschen wir im Namen unseres Verbandes alles Gute und das ihnen ihre beneidenswerte Gesundheit weiter erhalten bleibe.

Tirols längstdienender Almkäsemeister in Pension

Hans Degeser feierte im Juni 2020 auf der Ackern-Alm ein nicht alltägliches Jubiläum: 56 Jahre lang arbeitete er als Almkäsemeister auf der Ackern-Alm und ist damit der längstdienende Almkäsemeister Tirols, der seinen 82. Geburtstag gemeinsam mit zahlreichen Almbauern feierte.

Hans Degeser kam in Buch in Tirol am 13. Juni 1938 auf die Welt.

Er besuchte die dortige Volksschule und trat dann als Käserlehrling in die Firma Hirschhuber in Schlitters ein. Trotz der vielen Arbeit war es eine schöne Zeit und er hat viel gelernt. Während seiner Lehrzeit war er auch im

Bächental, auf den dortigen rund 35 Almen wurde vor 60, 70 Jahren überall Käse erzeugt.

Obiges Bild zeigt die Baumgartenalm im Bächental.

Nach seiner Lehrzeit absolvierte Hans den Gesellenkurs in Rotholz und wechselte zur Firma Achorner. Zu dieser Zeit war es der größte Milchkäufer weit und breit. Zu seinen Betrieben zählten Schwendt, Kössen, Buchberg, Ellmau, Söll, Terfens und Münster sowie sämtliche Almen: Schönanger, Ackern-Alm und so weiter.

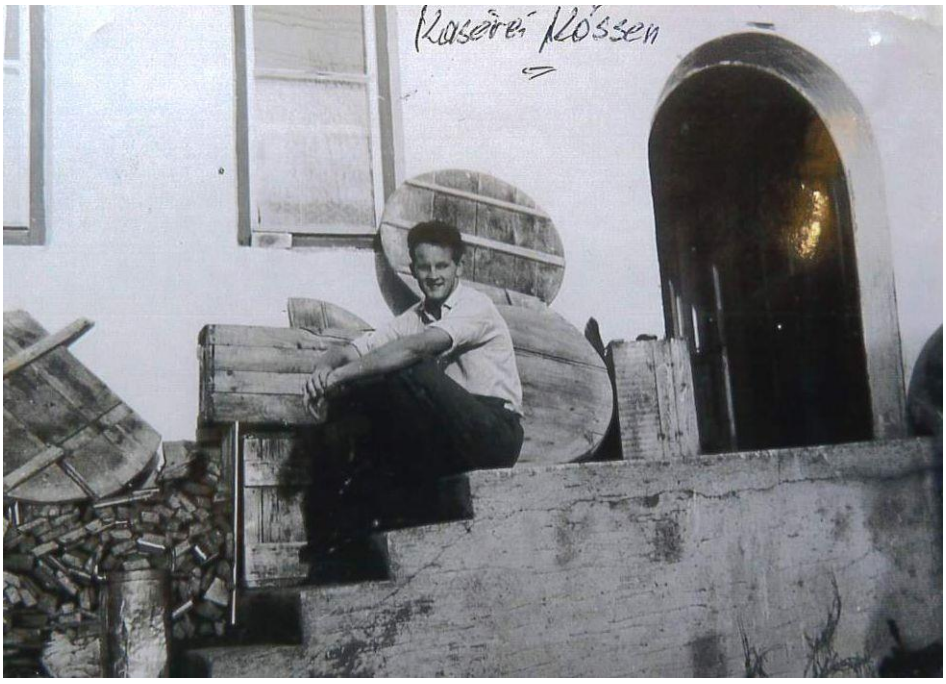
So musste Hans in fast allen Betrieben mitarbeiten, sogar in der Sennerei Kössen als Urlaubsvertretung und sammelte viel Erfahrung in der Milchwirtschaft.

Ein Telefonanruf kommt herein, in der Sennerei Aschau ist der Käser krank und Hans musste sofort dort weitermachen. Zwischenzeitlich stellte sich heraus, dass die ganze Winterproduktion Schmelzware war. Der Käser musste mit seiner Familie die schöne Wohnung verlassen. Dort wollte Hans nicht bleiben.

Dann war in der Sennerei Ellmau eine ähnliche Situation und Hans musste dort einen Winter käsen. So ging es weiter mit den Betrieben. In der Sennerei Münster musste auch der Käser weg und im Zillertal kam der Käsermeister mit der neuen Fertigeranlage nicht zurecht und so musste auch der Käser den Betrieb verlassen.

Das hat Hans ein bisschen schockiert, er hat so viel Tränen gesehen und sich vorgenommen, nie zu heiraten, vor allem in keine Käserei.

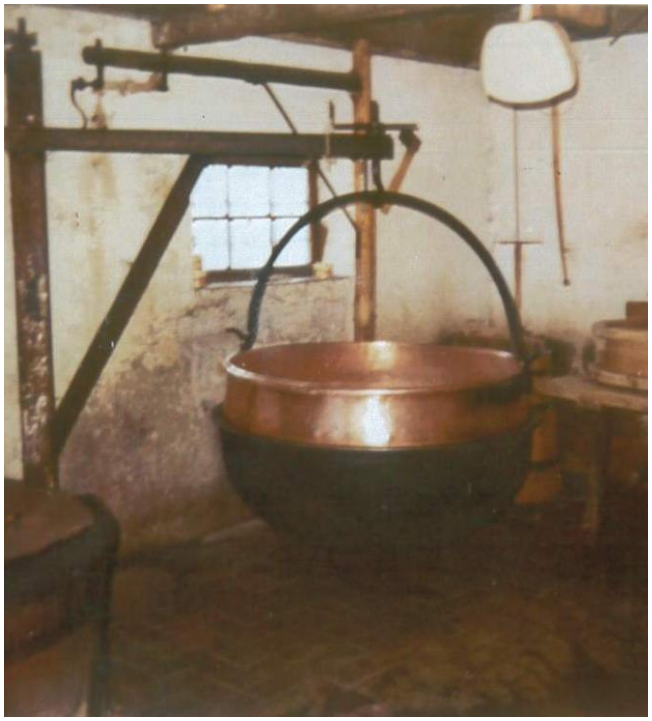
Darum wechselte er nach Ischgl, in eine alte kleine Käserei der Firma Hirschhuber. Aber



dort wurde zu wenig Milch zum Verkäsen angeliefert, da viele Bauern Milch direkt bei den Hotels abgaben und so wurde der Betrieb vom Milchkäufer und vom Milchwirtschaftsfonds geschlossen.

Herr Achorner hat Hans dann gefragt, ob er auf der Ackern-Alm käst. Weder Strom noch fließendes Wasser waren zu diesem Zeitpunkt auf der Alm vorhanden. Gekäst wurde in der alten Waschküche.

Drei Mal hat Hans bei der Firma Achorner gekündigt, aber dann doch auf der Ackern-Alm angefangen, einen guten Käse erzeugt und aufgrund der Nachfrage der Kundschaft mit der Selbstvermarktung begonnen. Der Käseverkauf erfolgte im Keller mit der Küchenwaage.



So fing Hans um 1964 auf der Ackern-Alm an. Das Bild zeigt den Käsekessel mit 450 Liter, mit dem er drei Mal am Tag gekäst hat.

Von fünf Uhr in der Früh bis zehn Uhr abends ging das Tagwerk und es wurde ein gutes Geschäft, darum kam sogar das Fernsehen vorbei. Den Bauern zahlte Hans einen Schilling pro Liter mehr und so fingen die Bauern an, Milch von Niederalmen usw. auf die Alm zu liefern.

Auf einmal kam eine Kontrolle des Milchwirtschaftsfonds und da nicht alles richtig dokumentiert war, kam im Winter vom Milchwirtschaftsfonds in Wien ein Bescheid, dass die Käserei Ackern-Alm geschlossen und die Milch ab Juni in die Molkerei Wörgl geliefert wird. Ein ordentliches Rechtsmittel war nicht zulässig, nur mehr eine Beschwerde am Obersten Gerichtshof. So reichte Hans eine zwanzigseitige Beschwerde ein und der Bescheid wurde vom Obersten Gerichtshof mangels Beweisen abgelehnt und Hans konnte mit der Käserei Ackern weitermachen.

Im Bild Hans in der alten Almkäserei 1968

So kaufte Hanns dann in Achenkirch das Grenzstüberl und baute es zu einem Cafe-Kiosk mit Käselager aus. Die Käsekeller der Ackern-Alm sind relativ klein und immer schnell gefüllt, aber im Käsekeller des Grenzstüberls, dem letzten Gebäude vor der Grenze, finden 1.500 Laib Käse Platz – siehe nachfolgendes Bild.

Im Winter half Hans öfters in der Käserei Samnaun in der Schweiz aus und bekam dann eine Anstellung. Das Geschäft dort ging ausgezeichnet, es wurden täglich 1.000 Kilogramm Käse und Butter und 1.000 Kilogramm Zucker verkauft.

Er machte den Bauern den Vorschlag, die Käserei zu kaufen und neu zu bauen, womit sie einverstanden waren. Die Gemeinde Samnaun war reich und so vergaben sie an die Bauern zinsenlos Geld und diese haben dann selber gebaut. Hans sollte wieder weitermachen, hat es aber abgelehnt, denn er musste vom letzten Winter noch seinen Lohn beim Finanzamt versteuern.

Hans 1988 vor der Käserei in Samnaun

So kehrte Hans zur Käserei auf der Ackern-Alm zurück und dann kam der Chef vom Milchhof München und machte ihm das Angebot in der Käserei Mammendorf 70.000 Liter Milch zu verarbeiten. Er sollte sich vorstellen und so fuhr er mit seiner damaligen Freundin Rosmarie Erber, einer Unternehmertochter und Dolmetscherin aus Nürnberg, nach München. Einen Kilometer vor der Molkerei sagte sie zu ihm, wenn er anfinge, hätte er einen sehr guten Lohn, Verpflegung usw. aber er wäre kein freier Mensch mehr. Daraufhin fuhren sie, ohne sich vorzustellen, zurück auf die Alm.

So ging es mit der Käserei auf der Ackern-Alm weiter. Die Ackern-Alm liegt am Bergsattel zwischen Thiersee und Brandenberg im Tiroler Unterland. Eingebettet zwischen Sonnwendjoch, dem Veitsberg oder dem Thalerjoch liegt die Almkäserei auf rund 1.400 Meter Seehöhe. Auf einem Gebiet von 520 Hektar (Futterfläche 240 Hektar) sind im Sommer rund 210 Rinder (195 Großvieheinheiten) von zehn Auftreibern auf der Alm. Dabei verarbeitet Hans mit seinem Team die gesamte Milch der mehr als 130 Milchkühe auf der Alm und erzeugt rund 30.000 Kilogramm besten Almkäse und Almbutter, den er in seinen Geschäften, Hotels, Gaststätten und Käseliebhabern in Norddeutschland verkauft.

Auf der Ackern-Alm ist immer schon gekäst worden, von 1920 bis 1968 von der Firma Achorner, dann ist Hans Degeser als selbständiger Milchkäufer eingestiegen und hat den 1972 neu gebauten und 1978 erweiterten Käsebetrieb in eigener Regie geführt, wobei das Gebäude im Eigentum der Bauern steht und die technischen Einrichtungen der Milchkäufer finanziert hat. Mit einer Käseküche, drei Lagerkellern und einem Gärkeller sowie einer modernen Gasfeuerungsanlage ausgestattet, stand damals auf Ackern damit die größte und modernste Almkäserei Mitteleuropas mit einem Kupferkessel für 7.000 Liter Milch. Sämtliche Maschinen wurden mit Strom aus eigenem Kraftwerk (Dieselaggregat) versorgt.

1982 beim Käse verladen auf der Ackern-Alm

Auch baute Hans in Vorderthiersee eine kleine Milchstube und 1997 erfolgte ein weiterer Umbau auf der Ackern-Alm. Um den Bestimmungen der Milchhygieneverordnung zu genügen, wurde auf der Alm ein Trinkwasserbassin errichtet und das Wasser neugefasst. In der Käserei wurde in Filter und UV-Anlage investiert, ein Käsefertiger angeschafft und

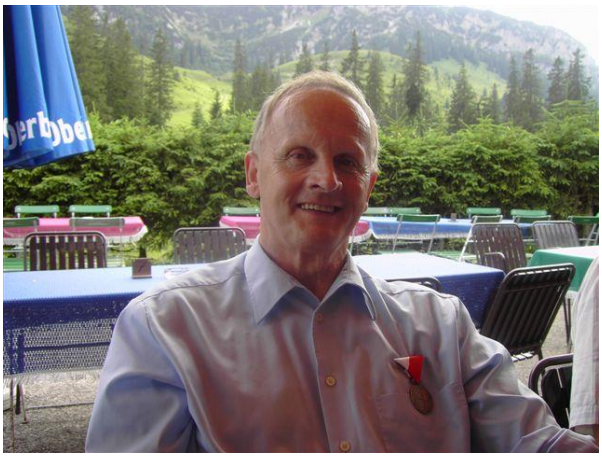
gleichzeitig auf Dampfkesselbetrieb mit Strom umgestellt.

So vergingen die Jahre. 2020 mit 82 Jahre begann Hans ans Aufhören zu denken. Sein Sohn ist Architekt und lebt mit seiner netten Familie in Zimmermoos in Brixlegg. Er hat kein Interesse an der Käserei und noch weniger seine Kinder.

Obwohl Hans alles aufgebaut hat, wären spielend 60 bis 70 Cent pro Liter angelieferte Milch für die Bauern möglich, weil die Käserei immer mit gutem Erfolg gewirtschaftet hat, was nur durch den unbegrenzten persönlichen Einsatz und die guten Kontakte zu den Kunden möglich war.

Nun hat er die Käsereieinrichtung günstig an die Bauern abgegeben und diese machen in Kooperation mit der Käserei Walchsee weiter.

Nur nicht aufgeben, war immer seine Devise. Dazu noch ein Beispiel: Vor rund 40 Jahren wurde die Käserei in Reith zugesperrt. Sie hatten ein Defizit von 100.000 Schilling, der Käser kam nach Rotholz. Da ging Hans dann zum damaligen Obmann Moser und dem damaligen Präsidenten Astner der Landeslandwirtschaftskammer für Tirol und bot ihnen an, weiter zu machen und im Voraus 100.000 Schilling zu erlegen. Sie waren begeistert. Daraufhin hat die Alpi in Hall doch entschieden, wieder aufzusperren und weiter zu machen. Wie man sieht, geht die Käserei Reith sehr gut weiter. Auch Herbert Plangger in Durchholzen hat nie aufgegeben und heute einen Vorzeigebetrieb.



Im Sommer 2008 wurde Hans anlässlich einer Exkursion auf die Ackern-Alm für seinen Einsatz in der Milchwirtschaft als bekannter und bewährter Käsereifachmann und Unternehmer von Obmann Hermann Hotter mit dem Silbernen Ehrenzeichen des Verbandes der Käserei- und Molkereifachleute ausgezeichnet. Er hat bewiesen, dass mit viel persönlichem Einsatz und Fachkenntnis auf den Käsealmen durchaus eine erfolgreiche Lebensgeschichte geschrieben werden kann.

Heuer findet wieder eine Wallfahrt zur Kapelle der Milchwirtschaft auf der Kraftalm bei Itter statt und wir laden herzlich dazu ein. Die Wallfahrt findet bei jeder Witterung statt.

Beim Gottesdienst, den **Pfarrer Mag. Ernst Ellinger** mit uns feiert, gedenken wir unserer verstorbenen Mitglieder, besonders jener, die uns seit der letzten Wallfahrt verlassen haben. Den Gottesdienst wird die **Bundesmusikkapelle Itter** mitgestalten.

Anschließend an den Gottesdienst sind die Teilnehmer zu einem freundschaftlichen Beisammensein eingeladen – in die neuerrichtete „KRAFTalm“. Der Alpengasthof wurde ja bekanntlich 2019 abgerissen und im modernen Ambiete ein Hotel errichtet.

Bei schönem Wetter bietet sich auch eine Bergwanderung auf die Hohe Salve, die eine wunderbare Aussicht ermöglicht, an.

Bei der “Salvista-Gondelbahn” ist nur noch der Standort der Talstation in Itter derselbe. Ansonsten ist alles neu: die Gondeln, die Mittelstation bei der KRAFTalm – früher war hier Endstation, nunmehr reicht die Lifttrasse bis auf den Gipfel, also die Kleine Salve und hat einen durchgehenden Sommerbetrieb.

All diese Neuerungen schlagen sich auch bei der Tarifgestaltung nieder:

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	18,00 Euro
Jugendliche	14,50 Euro
Kinder	9,00 Euro

Die Talstation der Gondelbahn ist beim Gasthof “Kaiserblick”, von Wörgl kommend, rechts nach der Abzweigung nach Itter; von Osten kommend, links vor dieser Abzweigung.

Von Hopfgarten im Brixental bietet sich die Möglichkeit mit zwei Gondelbahnen auf den Gipfel der Hohen Salve zu fahren, Wanderung zur Kraftalm in einer Gehzeit von ca. 50 Minuten. Retour: Aufstieg bis zur Mittelstation Hopfgarten (Rigi) in etwa auch 50 Minuten. Eine weitere Möglichkeit ist der Aufstieg mit dem Lift von Söll auf Hochsöll und von dort über die Stöcklalm zur Kraftalm.

Aus organisatorischen Gründen wird gebeten, den Lift direkt auf die KRAFTalm zu benützen.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Wir trauen uns

Nachdem wir 2020 die Käsiade pandemiebedingt nicht durchführen konnten und nachträglich betrachtet diese Entscheidung vollkommen richtig war, hat sich der Verbandsvorstand entschlossen, die Käsiade 2021 durchzuführen.

Wir sind zuversichtlich, dass wir ein ähnlich tolles Käsefest wie in den letzten Jahren feiern können. Natürlich wird es Einschränkungen geben. Diese werden sich nach den rechtlichen Vorgaben (3-G-Regel: „geimpft, getestet, genesen“) orientieren.

Einen Strich durch unsere Rechnungen könnte uns das Auftreten von Mutationen machen. Wir sind keine Hellseher und wollen auch nicht zu pessimistisch sein.

Ein ausgefeiltes Schutz- und Hygienekonzept und die enge Einbindung der Gesundheitsbehörden sind selbstverständlich.

Die

15. internationale

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

findet vom 4. bis 6. November 2021 in Hopfgarten statt.

Unser altbewährtes Programm werden wir umsetzen. Eine kleine Änderung gibt es: Die Käseanlieferung erfolgt unter folgende Adresse: Anlieferung Käsiade, Rotholz 50a, 6200 Strass. Dankenswerterweise hat uns die Bundesimmobiliengesellschaft ermöglicht, für den Zeitraum der Käsiade die alten Räumlichkeiten der Bundesanstalt Rotholz zu mieten. Die Käseanlieferung erfolgt somit nicht beim Neubau der HLFA sondern wie gewohnt beim Altgebäude.

Nähere Details finden Sie in der Einladung als auch auf der Homepage.

Wir freuen uns auf rege Teilnahme!

Nähere Informationen:

Verband der Käserei- und Molkereifachleute
Brixnerstraße 1 A-6020 Innsbruck
Tel. 0043 (0) 5 92 92-1810
Fax. 0043 (0) 5 92 92-1899
E-Mail: kaesiade@lk-tirol.at
www.fachleuteverband.at

KÄSIADE: 4. bis 6. Nov. 2021

DO	9:00 Uhr *Prüfung der Butter und Käse durch die Jury*
FR	10.00 – 12.00 Uhr *Radio U1, Livesendung Salvena* 10.00 – 15.00 Uhr *Käsekino + Führung für Schulen* 20.00 Uhr *„Käse & Wein“, Eintritt € 15* *Käsebuffet + Weinprobe inbegriffen.*
SA	18.00 Uhr *Empfang der Ehrengäste* 20.00 Uhr *Verleihung der Medaillen und Urkunden sowie Übergabe des „peak of quality“*

Wie bei den bisherigen Käsiaden bitten wir die Mitglieder vom Verband der Käserei- und Molkreifachleute auch heuer wieder um tatkräftige Unterstützung, sei es durch die Mithilfe, Werbung oder durch den Besuch unserer Veranstaltung. Wir freuen uns auf gute Zusammenarbeit und auf viele schöne Momente bei der Käsiade 2021.

Mach mit!

Komm vorbei!

Einladung

zur **15. internationalen**

KÄSIADE

- mit internationalem Butterwettbewerb -
- Sonderprämierung für bäuerlich hergestellten Käse -

4. bis 6. November 2021
Hopfgarten im Brixental

Neuerungen aus der Milchwirtschaft

Die Neuerungen aus der Milchwirtschaft sind dieses Mal ein buntes Panoptikum

Rohmilch-Untersuchung in Österreich ein Blick auf die Hemmstoffe

Vermeidung von Hemmstoffen im Fokus

Wer vom Fach weiß es nicht? Für die Molkerei- und Käsereibranche stand die Vermeidung von Hemmstoffen bei der Verarbeitung schon seit jeher im Fokus. Der enorme wirtschaftliche Verlust, der entstehen kann, wenn hemmstoffhaltige – sprich mit Antibiotika-Rückständen belastete Milch – in den Produktionsprozess gelangt, ist jedoch nur der eine Aspekt.

Konsumentinnen und Konsumenten erwarten heute stärker denn je qualitativ hochwertige und vor allem sichere Lebensmittel. Bei tierischen Produkten spielt dabei die Freiheit von Medikamenten-Rückständen eine zentrale Rolle.

Rechtliche Vorgaben – EU-weit und national

Die EU regelt die gesetzlichen Verpflichtungen der Milcherzeuger. Tiere, die der Gewinnung von Lebensmitteln dienen, dürfen nur mit zugelassenen Stoffen behandelt worden sein. Bei diesen Substanzen ist die vorgeschriebene Wartezeit einzuhalten und das gewonnene Lebensmittel darf keine Rückstände oberhalb eines festgelegten Grenzwertes enthalten. Dieser Grenzwert wird als MRL bezeichnet. MRL steht für Maximum Residue Limit, was Rückstandshöchstmenge bedeutet.

In Österreich ist das Thema Hemmstoffe unter anderem in der Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung verankert. Dort ist festgelegt, dass die an Molkereien und Käsereien angelieferte Milch jedes Erzeugerbetriebes mindestens einmal monatlich auf Hemmstoffe untersucht werden muss. Bei einem positiven Befund wird für den Betrieb sofort eine Liefersperre verhängt, solange bis dieser den Nachweis der Hemmstofffreiheit erbringt.

Milcheingangskontrolle als Sicherheitsnetz

Die Sensibilisierung in der Milchbranche ist groß. Sowohl bei den Erzeugern also auch Verarbeitern ist das Bewusstsein stark verankert, dass Milch und Milchprodukte heute zu den sichersten Lebensmitteln überhaupt zählen. Dennoch, Fehler sind menschlich und daher nicht vollständig vermeidbar. So kommt es vereinzelt doch immer wieder vor, dass Hemmstoffe in der Anlieferungsmilch gefunden werden. Im Jahr 2020 waren in Österreich von 401.573 Proben 272 hemmstoffpositiv. Die Ursachen liegen hauptsächlich im Fehlen oder Übersehen von Markierungen behandelter Tiere – häufig aufgrund von Arbeitsüberlastung – oder es passieren Fehler bei der Informationsweitergabe, wenn z.B. Familienmitglieder zeitweise das Melken übernehmen. An dieser Stelle sei auf die LFI-Broschüre „Hemmstoffe in der Milch – Vorbeuge und Vermeidung“ hingewiesen, die das Thema praxisnah aufbereitet und nützliche Hilfestellungen gibt. https://lfi.digital/publikationen/

Dem Auffinden von Hemmstoffen noch bevor die Milch in die Produktion gelangen kann, kommt große Bedeutung zu. Um dies sicherzustellen, werden in der Regel beim Milcheingang in die Molkerei bzw. Käserei Schnelltests aus einer Sammelprobe des Milchsammelwagens durchgeführt.

Bringt diese Sammelprobe ein hemmstoffpositives Ergebnis, so stehen zumeist – wenn nicht ohnehin gerade ein regulärer Probenahme-Termin geplant war – Rückstellproben von jedem Lieferanten der Tour bereit, um in das mit der Probenuntersuchung betraute Labor gebracht zu werden. Dort findet man

dann in den meisten Fällen den Verursacher des positiven Ergebnisses heraus. Nicht zuletzt geht es ja auch um die Zuordnung des finanziellen Schadens, die belastete Milch ist nämlich gemäß EU-Recht als sogenanntes „Kategorie 2 – Material“ z.B. in einer Biogas- oder Kompostieranlage zu entsorgen.

Schnelltest am Sammelwagen und mikrobiologischer Test für die Lieferantenproben

Nicht in jedem Fall bringen der Schnelltest, in der Regel ein sogenannter Rezeptortest, am Sammelwagen und der im Labor angewendete mikrobiologische Test für die einzelnen Lieferantenproben dasselbe Ergebnis. So kommt es zwar selten aber doch vor, dass wohl der Sammelwagen-Inhalt entsorgt werden muss, der Verursacher jedoch nicht gefunden wird. Warum das so ist, liegt in der unterschiedlichen Empfindlichkeit der Testsysteme gegenüber einzelnen Wirkstoffen.

Beide Testsysteme – Schnelltest und mikrobiologischer Test für die Einzelproben – sind Screeningmethoden, die nicht nur auf einen bestimmten, sondern auf eine ganze Reihe von Wirkstoffen reagieren. Zeigen sie ein positives Resultat, bedeutet das, dass der jeweilige Schwellenwert aufgrund einer oder mehreren Substanzen überschritten wurde. Sie treffen aber keine Aussage darüber, um welche Substanzen es sich handelt und in welcher Konzentration diese tatsächlich vorliegen. Sie erbringen also einen qualitativen jedoch keinen quantitativen Nachweis. Das Ergebnis ist demnach entweder „positiv“ oder „negativ“.

Es ist selbsterklärend, dass Schnelltests den großen Vorteil einer raschen Information bieten. Das ist beim Abtanken der Sammeltour unverzichtbar. Vorrangig werden in den österreichischen Molkereien 3-Minuten-Testsysteme verwendet. Diese Tests sind einfach bedienbar und können direkt vom Sammelwagen-Fahrer mit geringem Aufwand durchgeführt werden. Sie zielen jedoch im Wesentlichen auf das Auffinden von Penicillinen und Cephalosporinen, die beide zu den Beta-Laktam-Antibiotika zählen, ab, während sie etwa Tetracycline nicht erfassen.

Die Proben der einzelnen Lieferanten hingegen werden in den zuständigen Laboren mit mikrobiologischen Testsystemen nach dem Brillantschwarz-Reduktionsverfahren analysiert. Diese decken ein sehr breites Band an Wirkstoffen ab. Neben der bedeutendsten Gruppe, der Beta-Laktam-Antibiotika, werden mit diesen Tests auch Macrolide, Tetracycline, Sulfonamide, Aminoglycoside und sonstige Substanzen, wie etwa Chloramphenicol, gefunden.

MRL-Werte – die Herausforderung für Testhersteller

Bei der Entscheidung, ab welchem Gehalt einer antibiotischen Substanz ein Test positiv ausschlägt, richten sich die Hersteller durch spezielle Anpassungen der Tests an den Rückstandshöchstmengen – also den von der EU vorgegebenen MRL-Werten – aus. Die nicht einfache Aufgabe ist, alle Wirkstoffe, die der Test abdeckt, jeweils möglichst genau an ihren MRL-Werten und nicht schon bei viel niedrigeren Konzentrationen oder aber darüber zu erfassen. Letztlich geht es immer um eine bestmögliche Annäherung an diesen Grenzwert.

Schnelltests reagieren in seltenen Fällen auf einzelne Wirkstoffe wesentlich empfindlicher und zeigen ein positives Ergebnis, obwohl der Gehalt des Rückstandes unterhalb des MRL-Wertes liegt. Trotzdem muss die Milch entsorgt werden. Die Europäische Kommission hat schon 2006 entschieden, dass Milch, bei der ein Screeningtest zu einem positiven Ergebnis führt, als nicht sicher gilt, wenn nicht bestätigt werden kann, dass die Konzentration des bzw. der Wirkstoffe(s) unterhalb des MRL-Wertes liegt. Diese aufwändige Beweisführung ist aus zeitlich-logistischen Gründen im Regelfall aber gar nicht möglich.

Hoch-sensitive Testsysteme und ihr Einsatz in Österreich

Die Agrarmarkt Austria (AMA) ist gemäß Erzeuger-Rahmenbedingungen-Verordnung mit der Aufgabe betraut, die Art und Weise der

Rohmilch-Untersuchung in Österreich detailliert festzulegen. Dazu gehört neben der Qualitätssicherung der Probenahme und -analyse auch die Vorgabe, welche Untersuchungsgeräte und Methoden zu verwenden sind.

Ursprünglich waren von der AMA nur der „BRT Hemmstofftest“ der Firma AiM sowie der „BR-Test AS Brillant“ der Firma DSM zur Untersuchung der Lieferantenproben zugelassen.

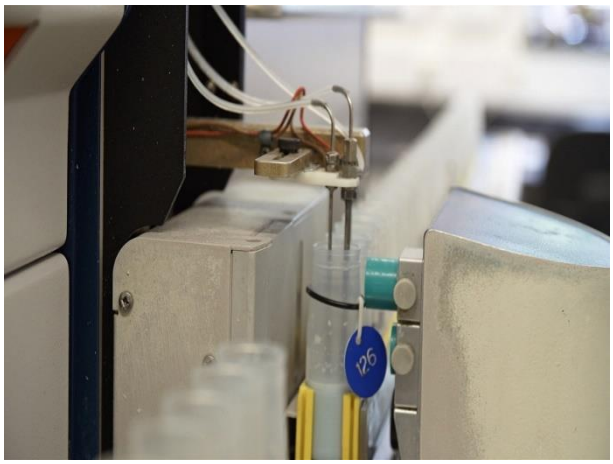
Diese herkömmlichen Testsysteme sprechen auf die am meisten verwendeten Wirkstoffgruppen – etwa Penicilline – sehr gut an, anderen, weniger oft vorkommenden, gegenüber zeigen sie sich toleranter, reagieren also erst bei über dem MRL-Wert liegenden Konzentrationen positiv. Bei unterschiedlichen Ergebnissen zwischen Schnelltest (positiv) und Untersuchung der Lieferantenproben (negativ) wurden einige Proben zum quantitativen Nachweis des Wirkstoffes an Speziallabore weitergeschickt. Es kristallisierte sich heraus, dass die unterschiedlichen Ergebnisse vorrangig bei Kontamination durch Cefoperazon, einem Wirkstoff aus der Gruppe der Cephalosporine, zustande kamen, auf das der Schnelltest sehr empfindlich reagiert.

Um aber auch in diesen Fällen auf den Verursacher rückschließen zu können, wurde nach einer Lösung gesucht: Dabei bot sich der hochempfindliche BRT hi-sense-Test der Firma AiM an. Dieser spricht im Vergleich mit dem herkömmlichen BRT-Test bei einer größeren Anzahl an Substanzen am MRL-Wert oder darunter an. Die AMA hat daher diesen Test ab 15. Juli 2020 für jene Lieferantenproben zugelassen, die im Zusammenhang mit einem positiven Milchsammelwagen-Tank zur Ermittlung des Verursachers untersucht werden. Die Zulassung eines weiteren Tests mit ähnlicher Sensitivität – nämlich des Delvotests T der Firma DSM – ist in Vorbereitung und wird voraussichtlich im Sommer 2021 erfolgen. Beide Tests werden laufend von unabhängigen Stellen bewertet und sind bereits gut erprobt. Der Vollständigkeit halber sei darauf hingewiesen, dass der BRT hi-sense-Test vom Hersteller nur für Sammelmilch-Proben, nicht aber für Einzelkuh-Proben empfohlen wird.

Neues-Hemmstoffkonzept bei den deutschen Nachbarn

In Deutschland trat am 1. Juli 2021 die neue Verordnung zur Fortentwicklung des Milchgüte-Rechts in Kraft. Diese ersetzt die bisherige Milchgüte-Verordnung. Die Hemmstoff-Thematik wird darin grundlegend neu geregelt. Ein wichtiger Punkt ist, dass jetzt flächendeckend nur mehr solche Tests zur Untersuchung eingesetzt werden dürfen, die den überwiegenden Teil der Substanzen an deren MRL-Werten oder darunter erkennen. Das führt zu mehr Rechtssicherheit für alle Beteiligten.

Das Bundesland Bayern hat die Umstellung auf hoch sensitive Tests schon ein Jahr zuvor, nämlich ab 1. Juli 2020, nach einer dreimonatigen Testphase vollzogen und damit durchwegs gute Erfahrungen gemacht.



Wie reagieren hoch-sensitive Tests bei konservierten Proben?

Fast alle österreichischen Molkereien und Käsereien sind in den vergangenen Jahren dazu übergegangen bei sämtlichen regulären Probenahmeterminen Azidiol – eine Mischung aus Natriumazid und Chloramphenicol – als Konservierungsmittel einzusetzen. Das erhöht die Stabilität des Probenmaterials und erleichtert die Logistik. Rückstellproben werden nicht konserviert.

Grundsätzlich wird von den Herstellern die Anwendbarkeit hoch sensitiver Tests bei mit Azidiol konservierten Proben nicht ausgeschlossen. Jedoch bringt der Einfluss des Konservierungsmittels Einschränkungen mit sich:

Die Bebrütungszeit verlängert sich im Vergleich zu nicht konservierten Proben um ca. 1 Stunde. So dauert es etwa mit BRT hi-sense-Test 3,5 Stunden, um für nicht konservierte Proben ein Ergebnis zu erhalten; bei konservierten Proben ändert sich dieser Zeitraum auf 4,5 Stunden.

Ein weiterer Faktor ist die Füllmenge des Probefläschchens. Bei zu wenig Milch im Fläschchen liegt das Konservierungsmittel in erhöhter Konzentration vor. Die Proben sind in diesem Fall nicht auswertbar, da die Gefahr eines falsch-positiven Resultats durch den Einfluss des Azidiols besteht. Bei manchen Probenahmegeräten am Sammelwagen kommen schwankende Füllmengen gelegentlich vor. So zum Beispiel beim „Sampler“. Hier wird die Abzweigmenge aus dem Milchstrom in das Fläschchen beim Absaugen automatisch aus den vorangegangenen Anlieferungsmengen des Milcherzeugers ermittelt. Bei stark variierenden Liefermengen zwischen den einzelnen Milchabholungen eines Lieferanten kann es sein, dass es dadurch zu einer geringen Befüllung kommt.

Fazit ist, dass die generelle Anwendung hoch sensitiver Tests bei der in Österreich üblichen Probenkonservierung nicht ohne weiteres möglich ist. Im Falle eines mit Hemmstoffen belasteten Milchsammelwagen-Tanks sind jedoch die nicht konservierten Rückstellproben sehr gut geeignet, um mit einem hoch empfindlichen Test untersucht zu werden. Wesentlich seltener tritt der Fall ein, dass bei einer Hemmstoff-positiven Milcheingangskontrolle die Lieferantenproben konserviert sind, weil das Hemmstoff-Ereignis gerade mit einem regulären Probenahme-Termin zusammentraf. Auch hier ist die Untersuchung mit den empfindlicheren Testsystemen gerechtfertigt, weil es die am besten geeignete Methode ist, den Verursacher zuverlässig ausfindig zu machen.

Die AMA steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung

Bei Fragen zu diesem Thema wenden Sie sich bitte unter milk.quality@ama.gv.at oder unter 050 31 51-305 an die AMA.

Die AMA organisiert gemeinsam mit der HBLFA Tirol zehn Mal jährlich Rohmilch-Ringtests für die zugelassenen Rohmilch-Untersuchungslabore, an denen jedoch auch etliche Molkereilabore teilnehmen. Diese Vergleichstests decken auch die Untersuchung auf Hemmstoffe ab. Gerne geben wir Ihnen bei Interesse auch dazu nähere Informationen.

Dipl.-Ing. Michaela Masanz
Agrarmarkt Austria
Referat „Marktinformation“

Alles Käse oder was?

Käsereibe-Maschinen von Brunner-Anliker Schweiz

Das Unternehmen Brunner-Anliker ist der führende Hersteller von Maschinen, welche dem Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Mahlen sowie der Auflockerung von Nahrungsmitteln dienen. Mit etwa 80 Mitarbeitenden werden Qualitäts-Maschinen angefertigt, welche wir in der Schweiz (Tessin) produzieren und weltweit vertreiben.

Vier äußerst vielseitige Käsereibe-Modelle

GSM XL-K ist eine sehr kräftige, schnell rotierende Käsereibe, in die auch grosse Käseblöcke eingefüllt werden können. Einsatzbereich ausschliesslich für Käse. Die GSM XL-K ist sehr leistungsstark und robust. Sie ist einfach zu bedienen, schnell gereinigt (Aufsatzkopf ist im Nu entfernt, gereinigt und wieder aufgesetzt). Mit grossem Einfüllschacht. Leistung bis zu 200 kg/h.

HLR-C Für den Käseladen! Ideal für die gewerbliche Verarbeitung von Reibkäse oder Fondue im Käseverkaufsladen. Sehr robuste Maschine, seit Generationen beliebt. Die HLR

arbeitet sorgfältig und schnell. Das Reiben passiert luftig-locker und das Auswerfen überaus schonend. Die einzelnen Reibkörbe sind mit einem Handgriff ausgewechselt. Sehr beliebt bei Käsetheken, da keinerlei Verlust von Reibgut! Leistung bis zu 80 kg/h.

PKR-S Käse- und Nussreibe für den gewerblichen, chargenweisen Einsatz. Der Einsatzbereich ist für Nüsse / Käse / Schokolade / Brot und Gemüse. Die Käse- und Nussreibe mit dem bewährten Prärotationssystem von Brunner-Anliker. Optimal wenn ein- oder zweimal pro Tag Käse gerieben wird. Reibt verschiedenste Käsesorten ohne Klumpen, Zerbröseln oder Schmieren. Leistung bis circa 500 kg/h.

IR 250 sehr kraftvolle industrielle Prä- Rotationsreibe für Käse, Nüsse oder Schokolade. Sie ist für den industriellen Dauerbetrieb geeignet. Druckfreies und schonendes Reiben ohne Quetschen. Die Zentrifugalkraft bringt den Käse im Prärotationssystem drucklos an das Reibblech. Die IR250 arbeitet mit niedrigen Produktionskosten dank der langlebigen, handgeschliffenen Reibblechen. Leistung bis 2'000 kg/h.

Unser Qualitätsversprechen

Die Geräte von Brunner-Anliker für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Unsere Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

Qualitätsprodukte aus der Schweiz

Maschinen von Brunner-Anliker stehen für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus der Schweiz: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Vertrieb erfolgen sämtliche Prozesse in den Niederlassungen von Brunner-Anliker in der Schweiz.

Weitere Informationen zu ***Online Vorführungen***, Preisen oder Lieferzeit bekommen Sie von:

René Wyler, Export Sales Manager
Brunner-Anliker AG, Kloten, Schweiz.
Web : www.brunner-anliker.com
Mail: rene.wyler@brunner-anliker.com

Keine Zeit

„Mutti, warum willst Du nicht mit mir spielen?“
„Weil ich keine Zeit habe.“
„Warum hast Du keine Zeit?“
„Weil ich arbeiten muss.“
„Warum arbeitest Du?“
„Um Geld zu verdienen.“
„Warum verdienst Du Geld?“
„Um Dir Essen geben zu können.“
Kleine Pause. – Dann: „Mutti, ich habe keinen Hunger!“

HBLFA Tirol: Kompetenzleuchtturm für die Milchverarbeitung

Neues Forschungs- und Bildungszentrum nimmt Fahrt auf

Einen Vertrauensbeweis von besonderem Ausmaß für die Milchwirtschaft setzte die österreichische Bundesregierung, als sie den Bau eines neuen Forschungs- und Bildungszentrums mit den Schwerpunkten Landwirtschaft, Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie im Weiler Rotholz in Strass im Zillertal beschloss. Denn mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Tirol werden nicht nur die schon bisher für die milchverarbeitenden Betriebe wichtigen Tätigkeiten der früheren Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft weitergeführt und ausgebaut. Durch die Zusammenführung hat die Politik eine weitere wichtige Maßnahme zur Stärkung der Milchwirtschaft gesetzt: Mit einer höheren schulischen Ausbildung werden jungen Menschen Wissen und Kompetenzen im Bereich Milchverarbeitung vermittelt und damit der Milchwirtschaft künftig Fachkräfte mit Matura- und Ingenieursniveau zur Verfügung gestellt. „Wir wollen jungen Menschen besondere Fähigkeiten in einer Vielzahl von attraktiven, hochwertigen Berufsfeldern eröffnen. Daher haben wir uns gemeinsam für einen neuen Schwerpunkt Lebensmittel- und Biotechnologie entschieden. Die Zukunft unserer nächsten Generation liegt in unseren Händen“, hatte es Bundesministerin Elisabeth Köstinger im Jahr 2019 formuliert, als sie gemeinsam mit Landeshauptmann-Stellvertreter Josef Geisler die für die Milchwirtschaft wichtige, neue Fachrichtung präsentierte.

24.500 m² für die land- und milchwirtschaftliche Bildung und Forschung in 3 Jahren

Am 29. Mai 2017 fand der Spatenstich zum damals größten Bildungs- und Forschungsbauvorhaben des Bundes in Westösterreich statt. Bevor jedoch die Errichtung der Gebäude beginnen konnte, waren umfangreiche

Gesamtansicht

vorbereitende Maßnahmen notwendig. Das Land Tirol errichtete eine 30m lange Brücke an der L218, die heute einen die HBLFA Tirol und die Fachschule Landwirtschaftliche Lehranstalt (LLA) Rotholz verbindenden Festplatz überspannt. Nur so ist gewährleistet, dass die Schülerinnen und Schülern, die täglich in Summe rund 8.000 Mal von einem zum anderen Gelände wechseln, nicht mehr die Straße überqueren und sich der Gefahr eines Verkehrsunfalles aussetzen müssen. Der eigentliche Hochbau startete dann im Frühling 2018. Mit bemerkenswertem Geräte- und Personaleinsatz – zeitweise waren am Areal parallel 4 Kräne im Einsatz – errichteten die Bauunternehmen in zwei Jahren einen Forschungs- und Bildungsbau mit beeindruckenden Dimensionen: Auf einer Nettogrundrissfläche von 24.500 m² verbauten die Arbeiter 200.000 Tonnen Baustahl, 20.000 m³ Beton und unzählige Festmeter heimischer Lärche, die den Großteil der Bausubstanz in zwei der drei errichteten Gebäude ausmacht. Weiters entstand ein Gebäude für den Bereich Forschung und Service, in dem auch die Direktion und die Verwaltung untergebracht sind. Dieses ist über eine Holzbrücke mit dem Schulgebäude verbunden, von dem man über eine weitere, neben dem Turn- und Mehrzwecksaal gelegene Holzbrücke das Internatsgebäude erreicht. Trotz der in der letzten Bauphase auftretenden Erschwernisse aufgrund der COVID-19 Pandemie konnte der Bauherr, die Bundesversuchswirtschaften-GmbH, die Gebäude im Mai 2020 planmäßig an die Nutzer übergeben. Mit Hochdruck führten diese die Einrichtungsarbeiten weiter, damit im Sommer 2020 die Übersiedlungen und Zusammenführung der beiden Vorgängereinrichtungen erfolgen konnten. Plangemäß startete das neue Schuljahr 2020/21 der HBLFA Tirol im Neubau mit drei ersten Klassen, darunter erstmal eine Klasse der Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie. Der Forschungs- und Servicebereich hatte bereits kurz zuvor seine Tätigkeiten im neuen Gebäude aufgenommen.

Neue Infrastruktur ermöglicht Lehre auf höchstem Niveau

„Die HBLFA Rotholz ist ein Signal an die Jugend und ein Bekenntnis zur Landwirtschaft

Chemielabor

im Berggebiet“, stellte der damalige Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter im Rahmen des Spatenstichs 2017 fest. Jungen Menschen bietet sie eine perfekte Ausbildung für die Zukunft und den milchverarbeitenden Betrieben hoch qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf allen Niveaustufen. Denn von der neuen Infrastruktur profitieren viele: Zum einen die Schülerinnen und Schüler der Fachberufsschule für Milchtechnologie, die ihre praktische Ausbildung in der HBLFA Tirol absolvieren. Hinzu kommen die jungen Erwachsenen, die eine Meisterprüfung in diesem Bereich ablegen wollen und ebenfalls das Wissen und die Infrastruktur der HBLFA Tirol nutzen. Und schließlich zählen die Schülerinnen und Schüler der neuen, fünfjährigen Fachrichtung an der HBLFA Tirol zu den großen Gewinnern, wenn sie nach ihrer Reife- und Diplomprüfung (Matura) und einigen Jahren Berufserfahrung als Lebensmittel- und Biotechnologieingenieure beste Berufsaussichten haben.

Um all das gewährleisten zu können, haben die Architekten in Zusammenarbeit mit dem Lehr- und Forschungspersonal eine in Österreich einmalige Ausbildungsinfrastruktur errichtet. So stehen für den praktischen Unterricht in Milchverarbeitung vier einschlägige Praxisräume und weiteren Einrichtungen wie kleine Salzbäder oder Reifeschränke zur Verfügung. In drei auf besonders hohem Niveau ausgestatteten Chemielabors werden beispielsweise analytische Kompetenzen vermittelt. Ein Mikrobiologielabor mit eigenen mikrobiologischen Werkbänken, einer Nährbodenküche, Brutschränken und Autoklaven dient zur Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten im Umgang mit Kleinstlebewesen. Ein eigener Mikroskopierraum, zwei Naturwissenschaftssäle und ein speziell eingerichteter Sensorikraum sowie zwei Lehrküchen und eine weitere Praxisküche vervollständigen das Angebot an Unterrichtsräumen für die praktische Ausbildung der Schülerinnen und Schüler im Bereich der Milchtechnologie sowie der Lebensmittel- und Biotechnologie.

Als besonders innovativ stellt sich aber auch der weitere schulische Bereich dar, der vor allem den Schülerinnen und Schülern der

Lehrbetrieb

HBLFA Tirol zu Gute kommt. Denn neben der fachpraktischen und naturwissenschaftlichen Ausbildung eignen sich diese während ihres fünfjährigen Schulbesuchs fundierte Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Rechnungswesen sowie in einer Vielzahl von allgemeinbildenden Gegenständen, darunter auch die Zentralmaturafächer Deutsch, Angewandte Mathematik und Englisch, an. Dafür stehen eine großzügig und sehr ansprechend ausgestattete Bibliothek, ein Übungsfirmenraum, ein betriebswirtschaftliches Zentrum und zwei mit je 36 Computern ausgestattete Prüfungsräume sowie 13 großzügig dimensionierte Klassenräume zu je 80m² und mehrere kleinere Unterrichts- und Seminarräume zur Verfügung. Alle Klassenzimmer sind mit elektronischen Tafeln ausgestattet. Das sind Bildschirme, auf denen man wie auf übergroßen Tablets schreiben kann. Sie ermöglichen aber auch, das Tafelbild bis zur nächsten Unterrichtsstunde abzuspeichern, vorbereitete Präsentationen aufzurufen, Videos – beispielsweise aus dem Internet – abzuspielen oder auch mit den Computern und Hadys der Schülerinnen und Schüler zu kommunizieren.

Da der Schultrakt über besonders breite Gänge sowie mehrere Pausenräume verfügt und zum Verstauen von Gegenständen eine Zentralgarderobe wie auch weitere Garderoben bei den Lehrküchen, den Labors und den Praxisräumen zur Verfügung stehen, konnte an der HBLFA Tirol ein neuartiges Verwendungskonzept für die Klassenräume umgesetzt werden. Die Räume gehören nicht mehr den einzelnen Klassen, sondern den verschiedenen Gegenständen. So gibt es beispielsweise ein eigenes „Klassenzimmer“ für den (theoretischen) Nutztierhaltungsunterricht, ein anderes für den Unterricht in „Angewandter Mathematik“ und zwei für den fast immer mit geteilter Klasse durchgeführten Englisch Unterricht. Nicht mehr die Lehrperson bringt den Unterricht zu der in „ihrem“ Raum wartenden Klasse, sondern die Klasse geht zum entsprechenden Unterrichtsraum und holt sich dort ihren Unterricht ab. Damit ist es den Lehrpersonen möglich, die Räume mit Unterrichts- und Anschauungsmaterial auszustellen und die Qualität ihres Unterrichts nochmals zu steigern.

Das angeschlossene Internat mit 200 Betten gewährleistet, dass auch junge Menschen, die in entfernteren Regionen wohnen, die Ausbildung an der HBLFA Tirol beanspruchen können. Mit in Holz gehaltenen, etwa 50m² Wohneinheiten bieten sie eine ansprechende Wohnumgebung. Vier Schülerinnen oder Schüler teilen sich eine solche, die aus zwei Zweibettzimmern, einem Vorraum sowie einem WC und einem Bad bestehen. Umfassende Sportmöglichkeiten, darunter ein Fußball- ein Basketball- und eine Beachvolleyballplatz, eine Kletterwand, ein Boulderraum, eine Kegel- bzw. im Winter Eisstockschießbahn und eine Kraftkammer sowie mehrere

Turn- und Mehrzwecksaal

Musikproberäume, ein Theaterraum, ein Töpferraum und mehrere Gemeinschaftsräume sorgen dafür, dass sich die internen Schülerinnen und Schüler auch während ihrer Freizeit wohl fühlen.

Beste Ausstattung beflügelt Forschung und Service

Nicht nur für die Schule, sondern auch für den Bereich Forschung und Service war der Bau des gemeinsamen Gebäudekomplexes der HBLFA Tirol ein besonderer Gewinn. Modernst ausgestattete Laborräume in den Abteilungen Chemie und Mikrobiologie, klimatisierte Produktionsräume für die Kulturenabteilung und eine von Grund auf neu gebaute Käserei der Technologieabteilung brachten den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine neue Arbeitsqualität. Von der neuen Käserei, die als Lehrbetrieb dient, profitieren vor allem die Schülerinnen und Schüler der HBLFA Tirol sowie der Fachberufsschule und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Meisterkurs. Den damit können sie einerseits nach wie vor wichtige Tätigkeiten bei der Käseproduktion manuell ausprobieren und andererseits aber auch moderne Fertigungsverfahren kennen lernen.

Besonders bemerkenswert war, dass während der Übersiedlung der Betrieb im Bereich Forschung und Service nahezu unterbrechungsfrei fortgesetzt werden konnte. Dies war vor allem für die Abteilung, in der Kulturen für andere Käsereien produziert werden, essentiell. Aber auch die Übersiedlung und die Unterbrechung der Produktion des Rotholzer Käses im Lehrbetrieb war aufgrund der hervorragenden Vorbereitung von außen nicht zu bemerken. Und schließlich gab es auch bei wichtigen Analysen und Gutachten keine merkliche Verzögerung.

Zusammenarbeit bringt Mehrwert für alle

Ein schwerwiegendes Argument für die Gründung der HBLFA Tirol waren wohl die vielfältigen Möglichkeiten des Zusammenwirkens, die sich am Standort Rotholz verwirklichen lassen, womit sich noch bessere Bildungschancen für einschlägig interessierte Jugendliche und in der Folge auch noch qualifiziertere Fachkräfte für landwirtschaftliche und milchverarbeitende Betriebe ergeben. Erste, große Potentiale für das Zusammenwirken haben sich bereits durch die Zusammenführung von Forschungs- und Schulbereich ergeben. Die

Teilansicht Campus

Schülerinnen und Schüler der HBLFA Tirol, der Fachberufsschule und der LLA Rotholz sind jetzt schon Nutznießer der neuen Infrastruktur im Bereich der Milchpraxis. Besonders profitieren werden aber alle, die die Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie besuchen, wenn sie in den höheren Klassen direkt das Wissen und die Erfahrung aus dem Forschungsbereich mitnutzen können.

Ebenfalls einen Mehrwert bringt die Zusammenarbeit der drei am Standort Rotholz positionierten Einrichtungen. Denn so, wie die Schülerinnen und Schüler der Fachberufsschule und der LLA Rotholz die Infrastruktur der HBLFA Tirol mitnutzen könne, erfolgt dies auch umgekehrt. So wird für den praktischen Unterricht in Nutztierhaltung der Lehrstall der LLA mitgenutzt, der Unterricht in Fleischverarbeitung oder im Landwirtschaftspraktikum erfolgt ebenfalls in Einrichtungen der Fachschule. Jede Einrichtung stellt ihre Stärken auch für die Ausbildung der Schülerinnen und Schüler der anderen Schulen zur Verfügung, was insgesamt zu einer noch besseren Ausbildungsqualität führen wird.

Die Vorteile eines „Campus Rotholz“ werden aber auch darüber hinaus deutlich. So können alle im Campusbereich lehrenden, lernenden und arbeitenden Personen in einer von der LLA Rotholz für alle betriebenen Kantine mittagessen. Wenn nicht jede Einrichtung für sich eine eigene Ausspeisung betreiben muss, spart dies nicht nur Kosten, sondern bringt zusätzlich eine höhere Qualität bei der Verpflegung. Auch wenn COVID-19 heuer viele angedachte Kooperationen im Campusbereich verhindert hat, gemeinsame Sportfeste, Kultur- und Bildungsveranstaltungen und Tage der offenen Türe sind nur einige der Möglichkeiten, die künftig offenstehen.

Die sinnvollen Kooperationsmöglichkeiten werden aus Sicht der HBLFA Tirol noch über den Campusbereich hinausgehen. So ist angedacht, einen Teil des landwirtschaftlich-technologischen Praktikums für die Lebens- und Biotechnologieschülerinnen und -schüler in den Werkstätten der HTL Jenbach mit deren Unterstützung abzuhalten. Gemeinsame Projekte mit der Tourismusschule Zell am Ziller bieten sich ebenso an wie eine Zusammenarbeit innerhalb der höheren Land- und Forstwirtschaftlichen Schulen – etwa mit der HBLFA Klosterneuburg – es ist schließlich bekannt, dass Käse und Wein gut miteinander harmonieren können. Und schließlich werden auch milchverarbeitende Betriebe wichtige Kooperationspartner sein, etwa, wenn es darum geht, den Schülerinnen und Schülern kompetente Praktikumsstellen anzubieten, in denen sie sich die besonders wichtige erste praktische Erfahrung aneignen können.

HBLFA Tirol
Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie
HR Mag. Ronald Zecha, Direktor
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
ronald.zecha@hblfa-tirol.at
hblfa-tirol.at

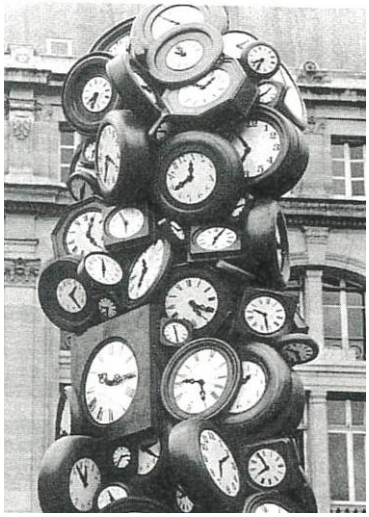
Der Zeitsklave

Wenn Edgar sich die Zeit nähme und einmal darüber nachdächte, welchem Umstand er im Grunde den Aufstieg seiner Firma – und damit seinen eigenen – verdankt, müsste er folgerichtig auf die Uhr stoßen.

Aber er nahm sich die Zeit nicht, nein, er durfte sie sich nicht nehmen, es sein denn, das Gefüge seines Daseins begänne bis ins Fundament zu wanken. Edgar durcheilte nämlich jeden Tag sozusagen mit der Uhr in der Hand, von morgens sechs, wenn er das Bett verließ, bis abends elf, wenn er es wieder aufsuchte.

Und wie alles um ihn herum, so war auch jede Minute des Tageslaufs verplant und auf das Rationellste ausgefüllt; Leerlauf gab es nirgendwo, die Uhr hatte alles und jedes in ihrem Bann. Folglich lief nicht nur alles in der Firma, sondern auch er selbst wie am Schnürchen. Und die Bilanz jubelte von Jahr zu Jahr vernehmlicher: Aufstieg! Aufstieg! Man brauchte nur Edgars Bungalow vor der Stadt anzuschauen; jeder einzelne Stein prahlte: Seht, hier wohnt der erfolgreiche Manager! Welchen Raum man auch betrat, überall Zeugnisse pausenlosen Strebens: seltene, kostbare

Skulpturen, japanisches und chinesisches Porzellan. Gemälde alter und neuer Meister. In der Bibliothek standen die Regale bis hoch unter die Decke mit Büchern angefüllt: siebeneinhalb Laufmeter Klassiker, in Schweinsleder gebunden; sechzehn Laufmeter wissenschaftliche Werke aller Fakultäten, in Halbleder. Der Unterhaltung und der leichten Muse waren insgesamt einundzwanzig Laufmeter eingeräumt. Prachtstücke der Buchbinderkunst (einige davon hatte Edgar auch schon gelesen). Auch die Bibel fand man vor, mit gediegenem Goldschnitt und wunderschön neu, dazu zwei Ausgaben von Gesangbüchern aus dem 17. Jahrhundert, kostbare Seltenheiten. Kurz, es fehlte in dem Prachtbau nichts, was nach Edgars Meinung das Leben erst lebenswert machte.



Dennoch fühlte er sich seit Wochen unpässlich, ja krank. „Das Herz, mein Lieber!“ sagte der Professor, eine der teuersten Kapazitäten der Medizin. „Sie sollten einige Wochen ausspannen!“

„Ausspannen?! – Wie denken Sie sich das?“ Edgar blickte auf seine goldene Armbanduhr; die für den Arztbesuch herausgeschundenen sechzig Minuten waren bis auf neun um, und die brauchte er für die Rückfahrt. „Machen Sie sich jeden Tag wenigstens ein, zwei Stunden frei! Gehen Sie hinaus in die Natur, gehen Sie spazieren!“ Da der Professor wusste, dass solcherart Patienten am ehesten auf Zahlen ansprechen, fügte er hinzu: „Sagen wir, täglich fünftausend Schritte.“

Auf der Rückfahrt arbeitete es in Edgars rechnerisch geschulten Gehirn: fünftausend Schritte sind eine Stunde pro Tag: wenn er hunderttausend Schritte annähme (die müssten für die Gesundung vollauf genügen!), würde er zwanzig Tage benötigen … Er rechnete und disponierte so lange, bis er den Zeitplan der nächsten Wochen diese Stunden abgerungen hatte. Die Zeit für die An- und Abfahrt zum und vom Ort des Spazieren Gehens entzog er kurzerhand seiner Nachtruhe.

Von jetzt ab ließ Edgar sich jeden Morgen ins Freie fahren. Pünktlich, wenn die kleine Dorfkirche jenseits des Waldes zehn klingende Glockenschläge in die friedvolle Landschaft hinausschickte, begann er seinen Gesundheitsgang: zweitausendfünfhundert Schritte hinein in den Wald, ebenso viele wieder heraus, und schon ging es in sausender Fahrt zurück ins Büro.

Sehr bald des monotonen Zählens müde, hatte Edgar sich einen Schrittzähler kommen lassen, stahlverchromt, teuer, ein Meisterwerk der Feinmechanik. Jetzt konnte er die Zeit weiterhin ausfüllen mit sachlichen Überlegungen und Planen. Das Vogelgezwitscher in den besonnten Baumwipfeln störte ihn nicht sonderlich. Auch nicht die Eichkätzchen, die von Ast zu Ast hin und her spielten.

Morgen für Morgen trabte Edgar durch den Wald. Der Schrittzähler klickte von Zahl und Zahl. Wenn er sein Tagespensum geschafft hatte, brauste das Auto in die Stadt zurück, und Edgar drängte es, neugefasste Entschlüsse in die Tat umzusetzen. Am zwanzigsten Morgen war’s: Edgar blieb beunruhigend lange im Wald. Die Kirchturmuhr schlug gerade zwölf, als sein Chauffeur ihn auffand. Herzschlag. Seine Uhr – das Glas war durch den Fall zerschlagen – tickte unverdrossen weiter. Aber der teure Schrittzähler, der stand still, und das kurz vor der Marke hunderttausend.

Österreichische Post AG
Info.Mail, Entgelt bezahlt