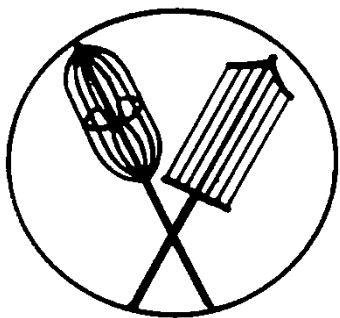




DER KÄSEREI- UND MOLKEREIFACHMANN

Mitteilungen



Weiterbildung



Informationen

1/2023

	Jahreshauptversammlung Mittwoch, 13. September 2023 18:00 Uhr, Gasthof „Post“, Strass
Fachartikel	ADDITIVE – ein echts Plus Beste Reinigungsleistung durch Rohstoffe mit Additiven
	Frühsommerausflug Mittwoch, 26. Juli 2023 BrauKunstHaus in Zell am Ziller
Personelles	† Alois DULMOVITS † Anton EBERL † Albert HANDLE † Johann KIRCHMAIR † Mag. Eckart VCELAR
	40. milchwirtschaftliche Wallfahrt 20. August 2023, 10:30 Uhr Kraftalm bei Itter
Erzählung	Das Gurkenglas Eine Parabel

Es wird erzählt, dass eines Tages ein Bettler am Straßenrand im Vorbeigehen um Almosen von Alexander dem Großen bat. Der Mann war völlig arm, ungewaschen und stank abscheulich.

Er hatte natürlich nicht den geringsten Anspruch irgendetwas von dem König zu bekommen. Er hatte noch nicht einmal das Recht, Alexander die Hand offen hinzustrecken und zu betteln. Doch genau das tat er.

Dann geschah, was niemand erwartet hätte: Der Herrscher warf ihm mehrere Goldmünzen zu.

Einer seiner Leibwächter war erstaunt über seine Großzügigkeit und fragte völlig verwirrt: „Mein Herr, Kupfermünzen würden die Bedürfnisse dieses Bettlers angemessen befriedigen. Warum haben Sie ihm Gold gegeben?“

Alexander antwortete in königlicher Manier: „Kupfermünzen würden dem Bedürfnis des Bettlers entsprechen, aber Goldmünzen entsprechen Alexanders Art zu Geben.“



Editorial

Werte Mitglieder, Freunde und Gönner unseres Verbandes,

die Zeit vergeht in Windeseile. Zunächst verspürten wir am Jahresanfang noch Hoffnung auf Besserung und blickten erfreulich in das neue Jahr. Nun ist die erste Jahreshälfte schon wieder vorbei, aber immer noch keine wesentlichen Veränderungen im globalen Geschehen: der Ukrainekrieg läuft unverändert weiter und es besteht derzeit keine Aussicht auf Frieden, das Gegenteil ist der Fall. Es wird noch intensiver und rücksichtsloser gekämpft und weitere Spannungen und Krisenherden entwickeln und verhärten sich. Wenn man die täglichen, zum Teil sehr negativen Meldungen und Informationen in allen Medienformaten verfolgt, fällt es einem schwer, nicht den Glauben an das Positive und Schöne im Leben zu verlieren, das dennoch und Gott sei Dank immer noch existiert.

Wir vom Verband sind daher bestrebt positiv auf das Jahr 2023 zu blicken und wollen mit unseren Veranstaltungen ein wenig Abwechslung und freudige Momente in unseren Alltag zaubern.

Die erste Veranstaltung in diesem Jahr wird am **Mittwoch, den 26. Juli 2023** sein, wo wir auf Wunsch unserer Mitglieder die Möglichkeit bieten, **das Braukunsthaus in Zell/Ziller – Zillertal Bier** zu besuchen. Das Motto lautet **Tiroler Bierkultur für alle Sinne** und wird uns Einblick in die Braukunst geben. Detailinformationen sind in der Ausgabe zu finden.

Die alljährliche **Milchwirtschaftliche Wallfahrt** findet am **20. August 2023 auf der Kraftalm** statt. Heuer feiern wir das **40-jährige Jubiläum** und die Messe wird von **Gernalvikar Roland Rasser** aus Salzburg geleitet. Nach 40 Jahren müssen wir einige Renovierungs- & Sanierungsarbeiten an der Kapelle vornehmen, damit sie zum Jubiläum wieder in voller Pracht erstrahlt. Wir hoffen auf eine rege Teilnahme an der diesjährigen Gedenk- & Dankeswallfahrt. Die Detailinformationen können in der Ausgabe nachgelesen werden..

Einen weiteren **Höhepunkt** unserer Vereinstätigkeit im **Jahre 2023** wird die **Jahreshauptversammlung am 13. September 2023 im Gasthof Post in Strass** sein. Neben den allgemeinen Tagesordnungspunkten

wollen wir bei der Jahreshauptversammlung einen Über- & Ausblick in der Milchwirtschaft durch den Referenten Hr. Dir Helmut Petschar GF – Kärntnermilch und Präsidenten der VÖM geben. Eine detaillierte Tagesordnung ist im Inneren der Zeitung aufgelistet.

Die Entwicklungen der Berufsausbildung und deren Wertschätzung daraus, ist ein wesentlicher Schwerpunkt in unserer Vereinstätigkeit und daher ist es erfreulich, dass wir auch 2023 wieder die Sieger des Bundeswettbewerbes für Milchtechnologie im Rahmen der Jahreshauptversammlung vorstellen und ehren können.

Das **Highlight** unserer Vereinstätigkeit im **Jahre 2023** wird hoffentlich die **16. KÄSIADÉ** im Zeitraum **vom 19. bis 21. Oktober in Hopfgarten** sein. Wir haben uns heuer dazu entschlossen die KÄSIADÉ auf Oktober vorzuverlegen, um eine bessere touristische Infrastruktur für die Teilnehmer/Innen und Gäste anbieten zu können.

Die Planung sowie die Organisation sind bereits seit 2022 am Laufen und wir sind guter Dinge, dass diese **KÄSIADÉ** wieder als das **Festival des guten Geschmacks** und der **Käsevielfalt** erfolgreich sein wird.

Wir laden dazu alle Käsespezialisten, Liebhaber & Freunde aus dem In- & Ausland recht herzlich zur Teilnahme an diesem einzigartigen Käseevent ein. Alle wichtigen Informationen und Teilnahmebedingungen sind in der Ausgabe angeführt und nachlesbar.

Wie ihr sehen könnt, haben wir wieder abwechslungsreiche und interessante Aktivitäten geplant und hoffen daher auf eine rege Teilnahme an unseren Veranstaltungen.

In diesem Sinne wünsche ich allen einen schönen Sommer mit Gesundheit, Freude sowie Zuversicht und hoffe, dass wir uns bei den angeführten Veranstaltungen sehen und treffen.

Euer Obmann



Sebastian Wimmer

Einladung

Innsbruck, den 27. Juni 2023

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

Jahreshauptversammlung

am **Mittwoch, 13. September 2023, 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. Ergänzungswahl
5. Referat von Dir. Helmut Petschar
Geschäftsführer der Kärntnermilch & Präsident der VÖM:
Aktuelles aus der Milchwirtschaft
6. Vorstellung – Sieger des Bundeswettbewerb
Lehrberuf – Milchtechnologie 2023
7. 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



ADDITIVE – ein echtes Plus

Beste Reinigungsleistung durch Rohstoffe mit Additiven

Die Sicherstellung von einwandfreien Milchprodukten ist das Spezialgebiet der Horpovel® GmbH. Als Experte für die Herstellung von reinigenden und desinfizierenden Produkten für die Molkereiindustrie, liegt ihr Schwerpunkt auf der professionellen Membranreinigung. Bei der Reinigung von Membranfiltrationsanlagen setzt das Unternehmen auf die Kooperation mit dem Membranhersteller Koch Separation Solutions und verschiedenen anderen Anlagenbauern.

In den Bereichen der Reinigungsschemie wird immer wieder zwischen dem Einsatz von Rohstoffen (gegebenenfalls mit Unterstützung von Additiven) und der konfektionierten Reinigungsschemie abgewogen.

Die Verfechter der konfektionierten Reinigungsschemie weisen immer wieder darauf hin, dass ihr Verfahren preiswerter sei. Der Geschäftsführer der Horpovel® GmbH hält dagegen: „Circa 20 Prozent geringere Dosiermengen und bis zu 50 Prozent geringere Chemiekosten sind bei unserem Verfahren mit dem Einsatz von Additiven kein utopischer Wert. Selbst im Bereich von Filtrationsanlagen kann durch den Einsatz von Rohstoffen eine Optimierung der Kosten und des Reinigungsergebnisses erzielt werden.“

Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Reinigungsverfahren

Ein Hauptargument für den Einsatz konfektionierter Reinigungsschemie ist zumeist die Reduktion der Einsatzkonzentrationen. Es stellt sich die Frage, inwieweit eine solche Aussage berechtigt ist?

Ein Großteil der konfektionierten Reinigungsschemie stellt sich im alkalischen Bereich als Abmischung von Natronlauge (gegebenenfalls mit Kalilauge), Komplexbildner, sowie Polymere mit und ohne Tenside dar. Diese Inhaltsstoffe dienen in der Regel der Steinverhütung (Kalkablagerungen) und der besseren Aufnahmefähigkeit von Schmutzpartikeln in der Gebrauchslösung. Aus diesem Grund kann die notwendige Mengenalkalität für eine effektive, alkalische Reinigung durch diese Zusätze nur in sehr geringen Rahmen redu-

ziert werden. Kommt es zu einer wesentlichen Verringerung der Gesamtalkalität der Reinigungslösung, stellt sich die Frage, ob beim Einsatz reinen Rohstoffes gegebenenfalls schon ähnliche Konzentrationen ausgereicht hätten. Hier zeigt sich auch, dass die oftmals propagierten Verringerungen der Einsatzkonzentrationen der Reinalkalität dazu führen, dass Anlagen in bestimmten Bereichen nicht sauber werden.

„Wir empfehlen daher immer die Durchführung einer Reinigungsverifizierung, die wir auf Grundlage der Persulfat - Technologie durchführen. So stellen wir fest, ob sich noch organische Ablagerungen nach der Reinigung in den Anlagen befinden“, so der Leiter Anwendungstechnik Martin Patzelt.



Bei dieser Verifizierung kam heraus, dass in den Anlagenteilbereichen, nach einer CIP Optimierung durch konfektionierte Reiniger, noch Restorganik nachweisbar war. Durch die Ergänzung der Reinigung mit Rohstoffen im alkalischen und sauren Bereich und gegebenenfalls Additiven, konnten deutlich bessere Ergebnisse erzielt werden.

Beim Einsatz von konfektionierten Reinigungsmitteln musste für ein vergleichbares Ergebnis, die Dosiermenge so angehoben werden, dass die gleiche Menge Gesamtalkalität oder Gesamtacidität in der Gebrauchslösung vorlag. Dies hatte einen durchschnittlichen Mehrverbrauch von bis zu circa 20 Prozent zur Folge.

Der Vergleich von Rohstoffen mit und ohne Additiv zu konfektionierten Reinigungsmitteln zeigt die überzeugenden Vorteile des Vorgehens von Horpovel®:

- Die Reinigungsmittelkosten verringern sich.
- Die Logistikkosten reduzieren sich, da in den meisten Betrieben Natronlauge/Salpetersäure vorhanden ist.
- Durch die Verringerung der Transportmenge wird die Umwelt weniger belastet und die CO₂-Belastung gesenkt.
- Durch einen gezielten Zusatz der Additive wird es möglich, Produkte zu verwenden, die in konfektionierten Mitteln nicht stabil sind. Somit besteht eine gezieltere Einflussmöglichkeit auf schwierige Reinigungsprozesse. Es können z. B. Entschäumer zum Einsatz gebracht werden, die bereits bei wesentlich geringeren Konzentrationen wirken.
- Dort wo der Einsatz von Rohstoffen und Additiven möglich ist, ist eine Verringerung der Spülmengen der CIP durch die Reduktion der Tensidmenge in der Reinigungslösung zu erwarten. Dies wiederum wirkt sich in den meisten Fällen positiv auf das Abwasser aus.



Membrananlagenreinigung mit KOCHKLEEN® Produkten¹

¹ KOCHKLEEN® is a registered trademark of Koch Separation Solutions, Inc. in the United States and may be registered in other jurisdictions.

Neben den Anpassungen der Reinigung von Tanks, Rohrleitungen, Separatoren usw. ist der Einsatz von Rohstoffen als Ergänzung auch an Membrananlagen möglich. „Die Unterstützung von alkalischen Reinigungsschritten z.B. durch den Zusatz des Rohstoffs Natronlauge ist ein sinnvolles Mittel, um hohe pH-Werte zu erzielen, ohne eine Überdosierung von Komplexbildnern und Tensiden zu riskieren“, erklärt Martin Patzelt.

Im Bereich der Membrananlagen stellt die Ausspülbarkeit der Komplexbildner und Tenside oftmals eine ebenso große Herausforderung dar, wie die Entfernung der eigentlichen Verschmutzung in der Anlage. Eine Entkopplung z. B. der Alkalität zur Steuerung der pH-Werte bei der Reinigung und der gezielte Einsatz der Reinigungstenside führt dabei zu einer optimalen Lösung.

Voraussetzung für den Einsatz von Rohstoffen ist immer die anlagentechnische Gegebenheit.

SARS-CoV-2 hat gezeigt, es funktioniert: Service ohne persönlichen Kontakt

Unabhängig von der intensiven, persönlichen Betreuung der Kunden durch die Spezialisten im Außendienst, hat Horpovel® aus der aktuellen Pandemie Konsequenzen gezogen. In jedem Fall wird individuell geprüft, ob der persönliche Kontakt notwendig ist und wenn ja, unter welchen Bedingungen er stattfinden kann.

Um weiter für eine sichere und erfolgreiche Betreuung der Reinigung sorgen zu können, investierte die Horpovel® GmbH in die Fernüberwachung der Reinigung.

Vier Möglichkeiten stehen den Kunden zur Auswahl:

1. Horpovel® Online

Durch den Zugang zu einer in Deutschland bestehenden Serverplattform können Dokumente sicher wie unkompliziert mit den Kunden ausgetauscht werden.

2. Horpovel® Campus

Die E-Learning Plattform ermöglicht es anderen Unternehmen für ihre Mitarbeiter*innen gezielt Lerninhalte (z.B. über Gefahrstoffe und Hygiene) abzurufen.

Darüber hinaus bietet der Bereich Campus Schulungen zum Thema Membran-

reinigung und Reinigungsverifizierung an.

3. Horpovel® Live - View

Durch dieses Online - Tool ist es möglich, auch ohne persönliche Präsenz, in Echtzeit mit zu verfolgen, was der Bediener während der Reinigung auf seiner Visualisierung sieht.

4. Horpovel® Analyse - Pipe

Mit dem Analyse - Pipe ist das Unternehmen in der Lage, die wesentlichen Faktoren einer Reinigung zu dokumentieren und eine Aussage bezüglich möglicher Optimierungen zu machen.

Zudem können bei der Reinigung der Anlagen die Spül- und Zirkulations-

schritte verfolgt und bewertet werden, um zu einem späteren Zeitpunkt Rahmenbedingungen zu definieren, unter denen eben diese Schritte optimiert werden können.

5. Horpovel® Datenlogger

Mit dem Datenlogger ist Horpovel® in der Lage, dauerhaft die wesentlichen Faktoren Ihrer Reinigung zu überwachen, Reports zu erstellen und bei Abweichungen automatische Fehlermeldungen zu generieren. Die Datenlogger können – angepasst an die jeweiligen Kundenbedürfnisse - online und offline betrieben werden.

Unternehmensinformation Horpovel® GmbH

Horpovel® ist ein inhabergeführtes Unternehmen mit Tradition und Zukunft.

Seit 1960 haben wir uns der Herstellung von Reinigungsmitteln verschrieben.

Heute sorgen eine Vielzahl von Spezialisten im Bereich der Anwendungstechnik und ein eigener Fuhrpark für den hygienischen Genuss von Lebensmitteln.

Wir pflegen die enge Zusammenarbeit mit Anlagenbauern und greifen auf ein europaweites Netzwerk zurück. Umfassende Beratung, effiziente Lösungen, verantwortungsvolles Handeln – für uns sind dies wesentliche Bestandteile erfolgreicher Geschäftsverbindungen.

Unser Spezialgebiet?

Einwandfreie Milchprodukte. Daher ist, in Zusammenarbeit mit Koch Separation Solutions, die Herstellung wirksamer Produkte zur Reinigung und Desinfektion als auch eine individuelle Reinigungsprozessplanung gefragt.



Ihr Ansprechpartner:

Martin Patzelt
Leiter Verkauf & Anwendungstechnik
Horpovel® GmbH
Carolinenglückstr. 25a
44793 Bochum
patzelt@horpovel.de
+49 (0) 234 52992-0
www.horpovel.de



Hausinterner Leistungswettbewerb im 2. Lehrgang 2022/2023 für die Klassen 1bMT, 1cMT und 2cMT der Milchtechnologie am 6. und 7. Februar 2023 am Standort Rotholz

Am Montag und Dienstag, dem 6. und 7. Februar 2023, also in der letzten Woche vor Ende des 2. Lehrgangs, fand der hausinterne Leistungswettbewerb der Erst- und ZweitklässlerInnen unserer Milchtechnologie-Lehrlinge statt.

Als Abschluss und Zusammenfassung des bisher erarbeiteten und erlernten Wissens, mussten von den SchülerInnen theoretische und fachpraktische Aufgabenstellungen in den Unterrichtsgegenständen Käseertechnologie, Molkerei- und Buttereitechnologie, Mikrobiologie und Hygiene, Milchmanagement und Qualitätssicherung und fächer- und kompetenzübergreifend in den Gegenständen Berufsbezogene Fremdsprache Englisch und angewandter Wirtschaftslehre in mehrstündigen Einheiten abgearbeitet werden.

Also ein einzigartiger erster Test in einer Stresssituation in Hinblick auf die Lehrab-

schlussprüfung zur Wissensstandbestimmung jeder einzelnen Schülerin und jedes einzelnen Schülers.

Die krönende Preisverteilung fand im Rahmen der Zeugnisverteilung statt. Mit dabei die Direktorin sowie der Lehrkörper.

Neben einer würdevollen Urkunde gab es je nach erbrachter Leistung natürlich auch Sachpreise, gesponsert vom „Förderverein der Milchtechnologie“ in Rotholz - also freiwillige Beiträge der Lehrbetriebe zur Förderung der Lehrausbildung. Dem Förderverein war dieser Leistungswettbewerb rund 500 Euro wert. Ein riesengroßes Dankeschön dafür.

Die TFBS Schwaz-Rotholz ist sehr stolz auf ihre engagierten, zielstrebigsten, fleißigen und verantwortungsbewussten Lehrlinge.

Herzliche Gratulation!



Der Schatz des Wissens

eine Geschichte von Nossrat Peseschkian

Der Traktor eines Bauern lief nicht mehr. Alle Versuche des Bauern und seiner Freunde, das Fahrzeug zu reparieren, misslangen. Schließlich rang sich der Bauer durch, einen Fachmann herbeiholen zu lassen. Dieser schaute sich den Traktor an, betätigte den Anlasser, hob die Motorhaube an und beobachtete alles ganz genau. Schließlich nahm er einen Hammer. Mit einem einzigen Hammerschlag an einer bestimmten Stelle des Motors machte er ihn wieder funktionsfähig.

Der Motor tuckerte, als wäre er nie kaputt gewesen. Als der Fachmann dem Bauern die Rechnung gab, war dieser erstaunt und ärgerlich: „Was, du willst fünfzig Taler, wo du nur einen Hammerschlag getan hast!“

„Lieber Freund“, sagte da der Fachmann: „Für den Hammerschlag berechnete ich nur einen Taler. Neunundvierzig Taler aber muss ich für mein Wissen verlangen, wo dieser Schlag zu erfolgen hatte.“



1bMT Klasse



1bMT Klasse mit 3 guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Bernhard Innerlohninger – Gebrüder Woerle, **Lion Ischen** – Rupp AG und
Daniel Wöhrnschmid – SalzburgMilch

1cMT Klasse



1cMT 2022/2023 mit ausgezeichnetem Erfolg

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen ausgezeichneten Erfolg erreichte **Martin Messner** – A. Locker Konfekt



1cMT Klasse mit drei guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Bernd Steinberger und **Birgit Seidl** – Obersteirische Molkerei und **Claus Egger** – Kärntnermilch

2cMT Klasse





2cMT 2022/2023 mit vier ausgezeichneten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Vier ausgezeichnete Erfolge erreichten im Bild erste Reihe von links:

Michael Pfaffenbichler – HBLFA Francisco Josephinum, **Jasmin Schweighart** – Berglandmilch Voitsberg, **Elisabeth Huber** – Ibis Acam und **Mathias Leo** – Zillertaler Heumilch Sennerei



2cMT 2022/2023 mit zwei guten Erfolgen

Abbildung: Lehrer, die Ausgezeichneten und Direktorin, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Einen guten Erfolg erreichten im Bild erste Reihe von links:

Thea Oberhauser – Bergmilch Südtirol und **Johannes Stark** – Sennerei Schnifis

Herzliche Gratulation den Preisträgerinnen und Preisträgern für die hervorragenden Leistungen!

Lehrabschlussprüfung der Milchtechnologielehrlinge am 27. und 28. April 2023 an der Tiroler Fachberufsschule Schwaz/Rotholz am Standort Rotholz

Neben der Würdigung während der Verteilung der Lehrbriefe wurden zusätzlich die Abschlusszeugnisse sowie die Preisverteilung für den vorangegangenen hausinternen Leistungswettbewerb durchgeführt.

Tagesbericht:

35 Milchtechnologielehrlinge stellten sich am 27. und 28. April 2023 zum Abschluss ihrer Lehrzeit der sechsköpfigen Prüfungskommission in Rotholz zur letzten großen Hürde in der beruflichen Ausbildung im Lehrberuf Milchtechnologin/Milchtechnologe.



Abbildung: Abschlussklassen 3aMT und 3bMT mit Direktion, Prüfungskommission, Vertreter der Wirtschaftskammer und Lehrkörper nach der Lehrabschlussprüfung, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Der Kaiser von China hörte von einem großen Maler. Er ließ ihn kommen und befahl ihm, einen Hahn zu zeichnen, denn der Kaiser liebte Hähne über alles.

Der Künstler ließ über ein Jahr nichts von sich hören. Da schickte der Kaiser nach ihm, seine Gesandten aber wurden vertröstet. Er arbeite am Hahn, das Bild sei aber noch nicht fertig, ließ der Künstler ausrichten. So geschah es auch im zweiten Jahr. Nach drei Jahren aber verlor der Kaiser die Geduld und erschien persönlich mit seinem gesamten Hofstaat vor dem Haus des Künstlers.

Der Maler trat vor den Kaiser und malte mit einem einzigen Strich seines Tuschepinsels

einen vollendeten Hahn auf die leere Leinwand.

Der Kaiser war begeistert, doch zugleich enttäuscht er sich. „Warum lässt du mich drei Jahre warten, wo du doch in wenigen Augenblicken einen Hahn auf das Papier wirfst?“, fragte er zornig und nannte ihn einen Betrüger und Nichtstuer.

Ohne ein Wort führte ihn der Maler in sein Atelier, das gefüllt war mit Entwürfen, Skizzen und Versuchen für des Kaisers Hahn.

„Edler Kaiser“, sagte der Maler, „die Zeichnung, die dir so mühelos hingeworfen schien, hat mich drei Jahre harte Arbeit gekostet. Wie hätte ich sonst in wenigen Augenblicken einen Hahn zeichnen können?“

Zehn ausgezeichnete Erfolge, fünfzehn gute Erfolge sowie drei Triple A (Auszeichnung LAP, Auszeichnung Jahreszeugnis und Aus-

zeichnung LWB) ergaben ein klares Bild über unsere engagierten und zielstrebigen Milchtechnologielehrlinge.



Abbildung: Unsere zehn Lehrlinge mit ausgezeichnetem Erfolg bei der Lehrabschlussprüfung, Direktion, Prüfungskommission und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Noah Lins** – Dorfsennerei Schlins-Röns, **Alexandra Maurer** – Käserei Woerle, **Marie Sturm** – Ennstal Milch, **Elisabeth Huber**, **Katharina Moser** – Tirol Milch, **Bernhard Frahammer** – Käsereigenossenschaft Elixhausen

zweite Reihe von links: **Michael Pfaffenbichler** – LMTZ Wieselburg, **Andreas Kröll** – Käserei Woerle, **Thomas Raith** – NÖM AG, **Matthias Blasbichler** – Milchhof Brixen

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Allgemeine Informationen zur Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung liegt im Verantwortungsbereich der Wirtschaftskammer Tirol.

Die Lehrabschlussprüfung unserer Milchtechnologielehrlinge untergliedert sich in das Fachgespräch und in die praktische Prüfung.

Die Prüfung darf dankenswerterweise am letzten Schultag der dritten Klasse in Rotholz

abgehalten werden. In einer Schulklasse der Tiroler Fachberufsschule Rotholz findet das Fachgespräch, in den Praxis- und Laborräumen der HBLFA Tirol die praktische Prüfung statt. Die Räumlichkeiten der HBLFA Tirol werden von der Wirtschaftskammer Tirol für diesen Zweck angemietet.

Insgesamt werden alle unsere Prüflinge von sechs Prüfern auf ihr Können hin abgefragt.

Davon müssen drei Prüfer gleichzeitig beim Fachgespräch anwesend sein.

Die drei anderen Mitglieder der Prüfungskommission teilen sich die praktische Prüfung auf:

Ein Prüfer beaufsichtigt die Laboraufgaben, ein weiterer Prüfer die Fragestellungen in der gelben Palette und der dritte Prüfer die Ausarbeitungen in der weißen Palette.

Das jeweilige Endergebnis/Beurteilung wird zum Schluss von allen sechs Prüfern bestätigt.



Abbildung: Unsere fünfzehn Lehrlinge mit gutem Erfolg bei der Lehrabschlussprüfung, Direktion, Prüfungskommission und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Robert Kaufmann** – Alpenkäse Bregenzerwald, **David Kastner** – Käserei Hirschhuber, **Josef Santner** – Mattigtaler Käse, **Elisabeth Stadler** – Tirol Milch, **Nadja Hörbinger** – Obersteirische Molkerei, **Corinna Reischer** – Bertl und Bertl, **Christian Widauer** – HBLFA Tirol, **Moritz Wieser** – Ennstal Milch

zweite Reihe von links: **Igor Simic** – Pinzgau Milch, **Markus Hacker** – NÖM AG, **Lorenz Lang** – Metzler Käse-Molke, **Julian Marte** – Vorarlberg Milch, **Thomas Hechenberger** – Pinzgau Milch, **Valentin Daberer** – Kaslabn, **Josef Baur** – Milchhof Sterzing

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Ein Schüler ist fasziniert vom freundlichen Umgang seines Meisters mit anderen Menschen. Deshalb will er wissen:

„Meister, wer hat dich diese Freundlichkeit gelehrt und wie kann ich auch so freundlich werden wie du?“

Der Meister antwortete mit einem Lächeln:

„Nicht ein Lehrer, sondern viele Lehrer haben mich Freundlichkeit gelehrt, und ich lerne

immer noch.“

Der Schüler war verwundert. Der Meister fuhr fort:

„Alle unhöflichen Menschen waren und sind meine Lehrer. Ich habe mir stets gemerkt, was mir am Benehmen dieser Menschen missfallen hat – und dann habe ich mich bemüht, genau dieses Verhalten meinen Mitmenschen gegenüber zu vermeiden. Siehst du, so einfach ist das!“

o.V.



Abbildung: Unsere drei Lehrlinge mit **Triple A** (Auszeichnung LAP, Auszeichnung Jahreszeugnis und Auszeichnung LWB), Direktion, Prüfungskommission und Lehrkörper

Unsere Ausgezeichneten erste Reihe von links: **Marie Sturm** – Ennstal Milch, **Michael Pfaffenbichler** – LMTZ Wieselburg, **Elisabeth Huber**, Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Allen Triple A Lehrlingen wird vom Förderverein für Milchtechnologie ein Fachbuch im Wert von 200,-- Euro als zusätzlicher Preis überreicht

Allgemeine Informationen zum Leistungswettbewerb

Der von unserer Schule eingeführte hausinterne Leistungswettbewerb findet in allen drei Schulklassen statt.

Er ermöglicht jedem einzelnen Lehrling und dem Lehrbetrieb ein umfassendes Gesamtbild über das bereits erlernte und erarbeitete Wissen und zeigt noch mögliche Schwachstellen während der Lehrausbildung auf.

In der 1. und 2. Klasse findet der Leistungs-

wettbewerb in der letzten Schulwoche statt. In der 3. Klasse eine Woche früher. So haben unsere Lehrlinge noch Zeit um einzelne Bereiche bis zur LAP zu festigen.

Als Belohnung sponsert unser **Förderverein für die Milchtechnologie in Rotholz** je nach erbrachter Leistung Sachpreise und Gutscheine.

Die **drei erfolgreichsten SchülerInnen** aller drei Lehrjahre werden zum **Bundessieger** oder zur **Bundessiegerin** gekürt.

Als Anerkennungen für die hervorragenden Leistungen werden diesen drei PreisträgerInnen von der **Wirtschaftskammer**, dem **Förderverein für Milchtechnologie Rotholz** und dem **Fachleuteverband** Preise – vor allem Bildungsgutscheine – übergeben.

... von der Wichtigkeit des Ziels ...

„Darf ich von Dir lernen, weiser Mann“, fragte ein eifriger Student einen alten Meister, der in die Stadt kam.

„Meinetwegen“, murmelte dieser und setzte sich.

Verwundert musste der Student zur Kenntnis nehmen, dass der Meister trotz vieler Fragen von Vorbeiziehenden seinen Kopf immer tiefer zum Boden senkte, statt zu antworten ...

Bis ein alter zerlumpter Mann mit einem riesigen Holzbündel auf der Schulter nach dem Weg in die nächste Stadt fragte ...

Der Meister sprang sofort auf, nahm ihm das Bündel ab und begleitete ihn den halben Weg dorthin.

Als er zurückkam, begehrte der eifrige Student Auskunft über dieses, ihm seltsam anmutende Verhalten.

„Er war der einzige“, sagte der Meister, „der sein Ziel kannte, als er um Hilfe bat.“ o.V.



Abbildung: Unsere Lehrlinge mit ausgezeichnetem Erfolg im Abschlusszeugnis, Direktion, Prüfungskommission und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Manuel Edlinger** – Sonnenalm, **Corinna Reischer** – Bertl und Bertl, Andreas Kröll – Käserei Woerle, **Alexandra Maurer** – Käserei Woerle, **Matthias Blasbichler** – Milchhof Brixen, **Katharina Moser** – Tirol Milch, **Igor Simic** – Pinzgau Milch

zweite Reihe von links: **David Kastner** – Käserei Hirschhuber, Valentin Daberer – Kaslabn, **Michael Pfaffenbichler** – LMTZ Wieselburg, **Marie Sturm** – Ennstal Milch, **Elisabeth Huber**, **Julian Marte** – Vorarlberg Milch, Thomas Hechenberger – Pinzgau Milch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz



Nicht so ganz ernst zum Thema Prüfungen:

Der neue Lehrer sagt:

"Ich stelle euch jeden Montag eine Frage. Wer eine Frage richtig beantworten kann, muss bis Donnerstag nicht in die Schule."

Fragt er am ersten Montag: "Wieviel Sandkörner hat die Sahara?"

Weiß keiner.

Am nächsten Montag fragt der Lehrer: "Wieviel Liter Wasser hat der Atlantische Ozean?"

Weiß natürlich auch keiner.

Am nächsten Montag legt Udo ein Geldstück auf das Lehrerpult, bevor der Lehrer hereinkommt.

Dann setzt sich schnell wieder auf seinen Platz.

Der Lehrer sieht das Geldstück und fragt: "Wem gehört das Geldstück"

Meldet sich Udo und sagt: "Mir gehört es. Und Tschüss bis Donnerstag ..." o.V.



Abbildung: Unsere Lehrlinge mit gutem Erfolg im Abschlusszeugnis, Direktion, Prüfungskommission und Lehrkörper

erste Reihe von links: **Matthias Blasbichler** – Milchhof Brixen, **Manuel Edlinger** – Sonnenalm, **Valentin Daberer** – Kaslabn, **Lorenz Lang** – Metzler Käse-Molke, **Corinna Reischer** – Bertl und Bertl, **Katharina Moser** – Tirol Milch, **Andreas Kröll** – Käserei Woerle, **Julian Marte** – Vorarlberg Milch

Foto TFBS Schwaz-Rotholz

Neben dem Lehrbrief, dem Abschlusszeugnis und der Urkunde für den Leistungswettbewerb erhielten unsere frisch gebackenen Milchtechnologinnen und Milchtechnologen Ehrenurkunden, Einkaufsgutscheine und weitere Sachpreise wie Fachbücher – gesponsert von unseren Lehrbetrieben, welche sich auf freiwilliger Basis im **Förderverein der Milchtechnologie Rotholz** durch Spenden organisieren.

Ein herzlicher Dank für diese großartige Unterstützung während der Lehrausbildung!

Anschließend, nach der Verleihung der Lehrbriefe, Zeugnisse und Urkunden, wurden unsere Absolventinnen und Absolventen ihrer Verdienste um die Milchwirtschaft während ihrer Lehrzeit wegen (zahlreiche hervorragende Auftritte und Präsentationen) gemeinsam vom **Verband der Käserei- und Molke-reifachleute** und vom **Förderverein der Milchtechnologie Rotholz** zum Abendessen eingeladen.



Nachdem Luke Skywalker sein Raumschiff versehentlich in den Sümpfen Dagobah's versenkt, trifft er auf den weisen Meister Yoda, bei dem er seine Jedi-Ausbildung beginnt. Nach ersten Übungen, Steine mit Gedankenkraft zu bewegen, forderte Yoda ihn auf, sein Raumschiff mit der Kraft seiner Gedanken aus dem Sumpf zu heben.

Luke hält es für unmöglich. Yoda aber meint, dass sich in seinem Kopf entscheidet, ob er eine Aufgabe schafft oder nicht. Luke nimmt ihn daraufhin nicht besonders ernst und meint etwas unmotiviert: „Also gut – ich werd's versuchen“.

Worauf Yoda antwortet: "Nein, nicht versuchen. Tu es, oder tu es nicht. Es gibt kein Versuchen."

Luke scheitert. „Du willst das Unmögliche“, sagt er zu Yoda. Doch dieser richtet eine Hand auf das Raumschiff, hebt es scheinbar mühelos aus dem Sumpf und auf festen Boden.

Luke ist fassungslos. „Das glaube ich einfach nicht“, stößt er aus.

„Darum, darum versagst du!“, erwidert Yoda.

Star Wars – Das Imperium schlägt zurück



Wir sind alle sehr stolz auf Euch!
Herzliche Gratulation und weiterhin viel Erfolg!

Fächerübergreifender Unterricht – Milchtechnologie

Am Standort Rotholz der Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz, wird großer Wert auf einen fächerübergreifenden Unterricht gelegt, um den Schülerinnen und Schülern die bestmögliche Ausbildung zu bieten.

Ein Beispiel für diese ganzheitliche Herangehensweise ist der Unterrichtsgegenstand **Deutsch und Kommunikation (DUK)**.

Im **Fachpraktikumsunterricht**, der sich aus den vier Bereichen

- Labor Mikrobiologie,
- Labor Chemie,
- Käseereitechnologie sowie
- Molkerei- und Buttereitechnologie

zusammensetzt, sammeln die Schülerinnen und Schüler Informationen, die sie dann im DUK-Unterricht in einem **individuellen Tagebuch** festhalten.



Stefan Peter Gritzner und Martin Klocker

Das Tagebuch hat zum Ziel, Inhalte, Arbeitsschritte sowie Erkenntnisse der jeweiligen Einheiten zu beschreiben und zu reflektieren.

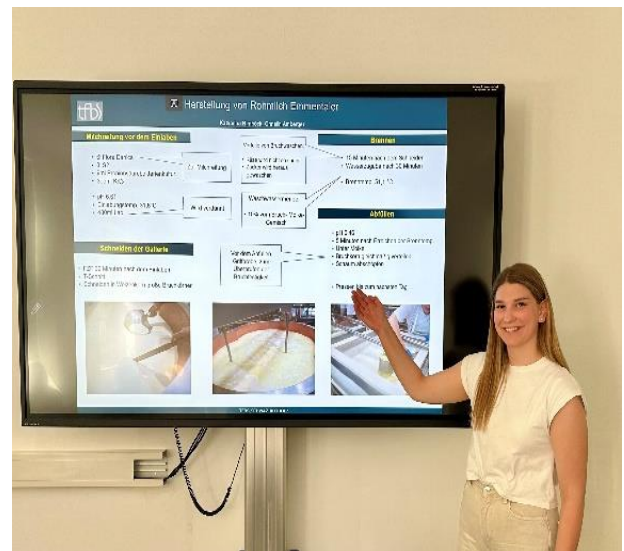
Es ermöglicht den Lehrlingen, eventuelle Wissenslücken oder Unklarheiten zu erkennen und zu beseitigen. Für die Erstellung des Tagebuchs sind auch die erforderlichen EDV-Kenntnisse von großer Bedeutung und in der heutigen digitalen Welt stellt der kompetente Umgang mit Computern eine unverzichtbare Grundkompetenz dar.

Außerdem kann das Tagebuch als Nachschlaghilfe für den späteren Gebrauch dienen.

Zusätzlich zur Erstellung des Tagebuchs werden ausgewählte Einheiten aus dem fachpraktischen Unterricht im Rahmen des DUK-Unterrichts präsentiert.

Dabei nutzen die Lehrlinge die gleiche visuelle Unterstützung wie bei der **Projektpräsentation** im Rahmen der Lehrabschlussprüfung, was bereits eine großartige Vorbereitung für diesen wichtigen Tag darstellt.

Anschließend an die jeweiligen Präsentationen geben bzw. erhalten die Schülerinnen und Schüler im Klassenverband konstruktive Rückmeldungen, um ihre Fähigkeiten weiter zu verbessern.

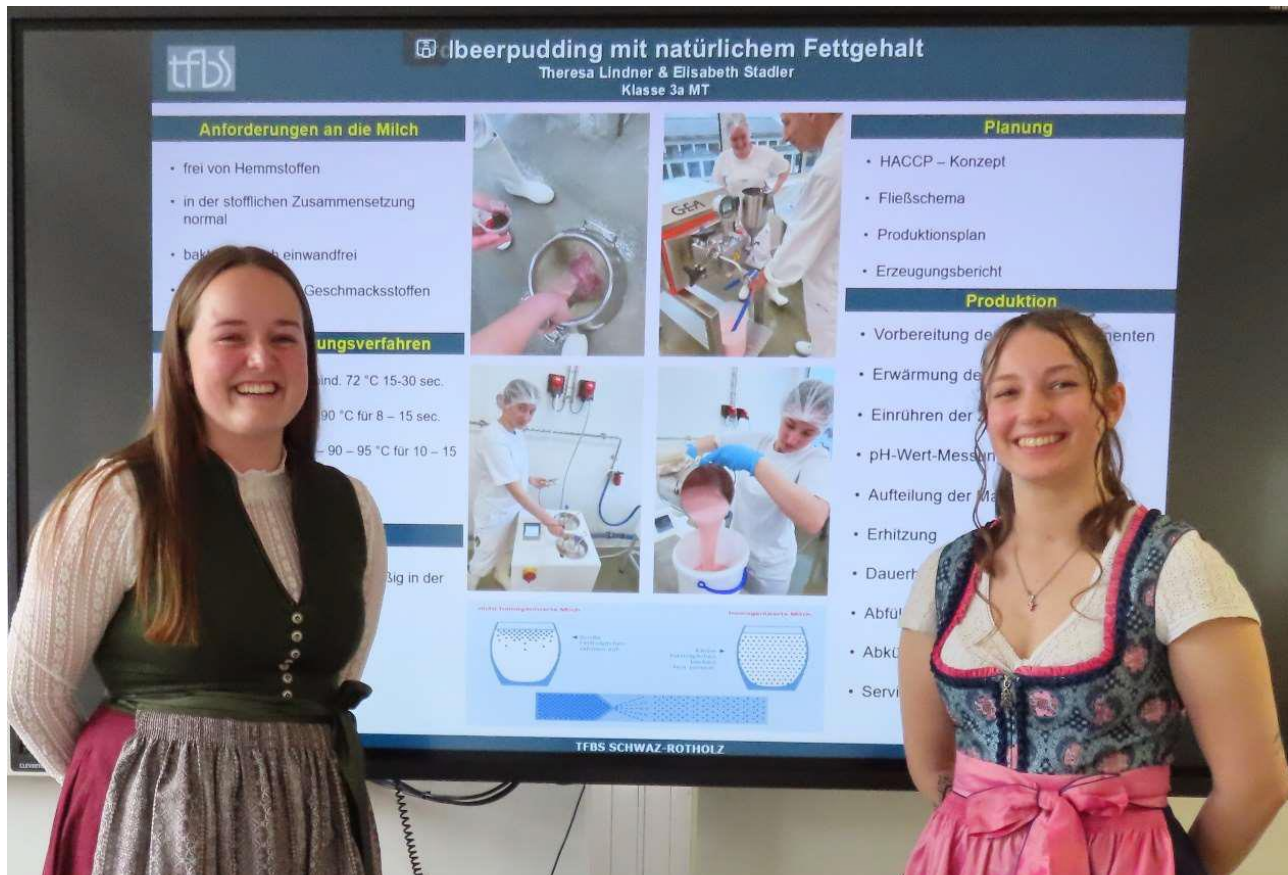


Katharina Hirnböck

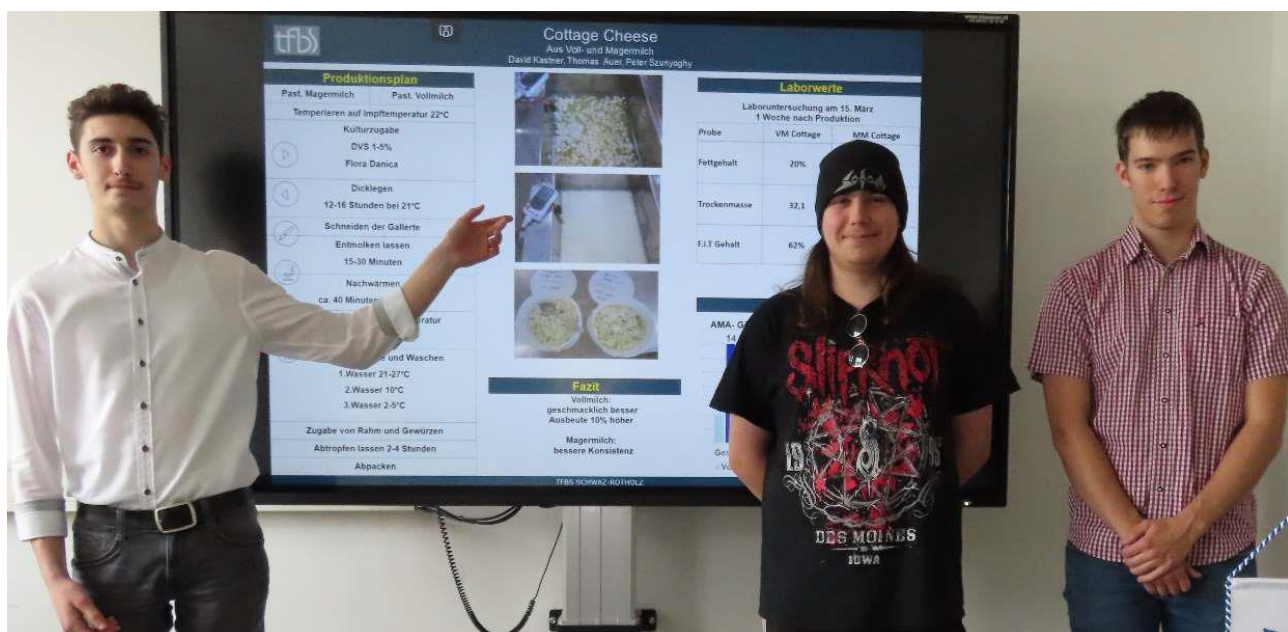
Insgesamt bietet der DUK-Unterricht den Lehrlingen eine Lernumgebung, die individuelle Möglichkeiten, selbstständiges Arbeiten und fächerübergreifendes Lernen fördert.

Durch diese vielfältigen Lernansätze sollen die verschiedenen Talente der Schülerinnen und Schüler gezielt unterstützt und ihnen ermöglicht werden, ihre persönliche Entwicklung voranzutreiben.

Folgende Projektarbeiten wurden von unseren Milchtechnologielehrlingen bei der Lehrabschlussprüfung am 27. und 28. April 2023 präsentiert



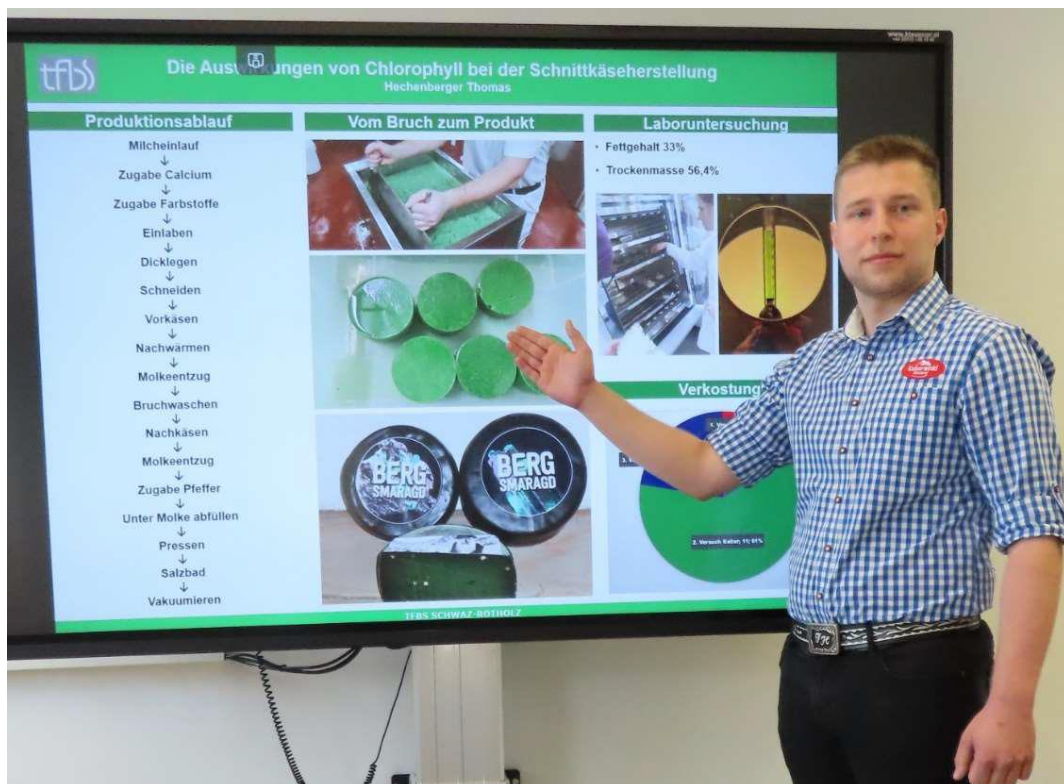
Theresa Lindner und Elisabeth Stadler – Tirol Milch Wörgl – mit der Projektarbeit – „Erdbeerpudding mit natürlichem Fettgehalt“



Thomas Auer, Peter Szunyoghy – Salzburg Milch und David Kastner – Käserei Hirschhuber – mit der Projektarbeit „Cottage Cheese aus Voll- und Magermilch“



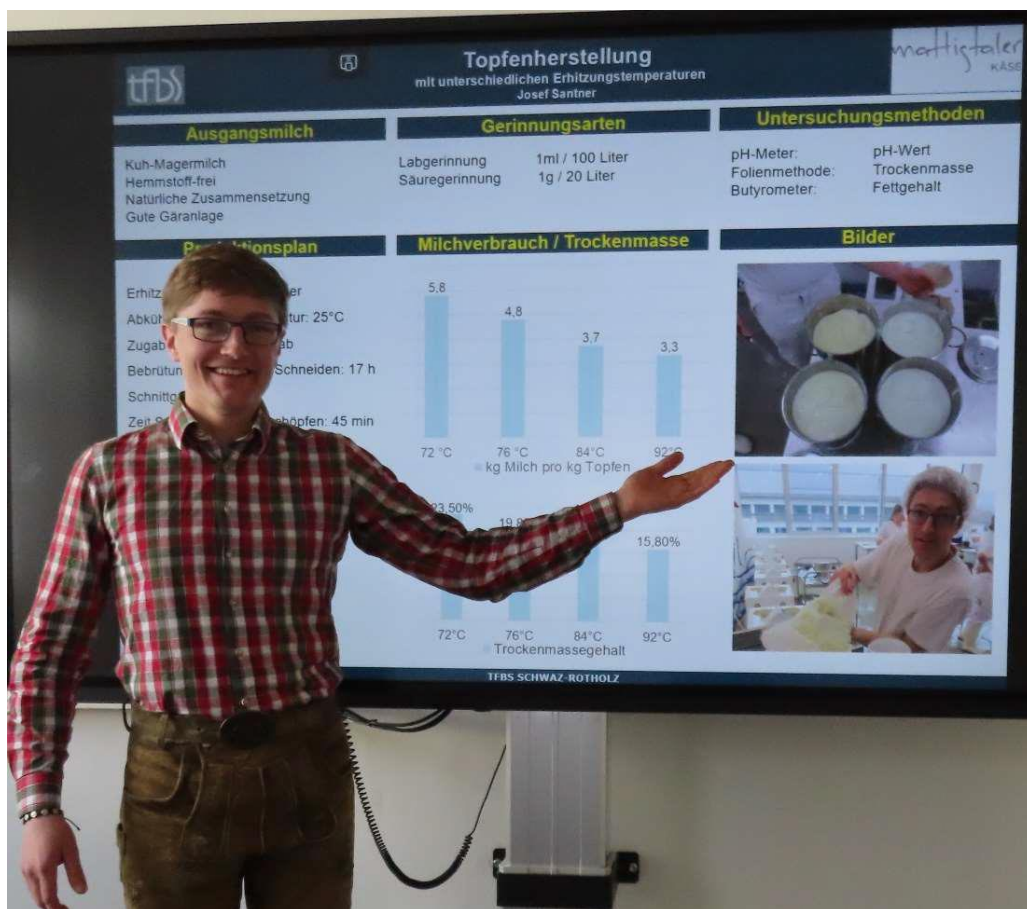
Valentin Daberer – Kaslabn mit der Projektarbeit „Rotschmiegereifter Österreichischer Reibhartkäse“



Thomas Hechenberger – Pinzgau Milch mit der Projektarbeit - „Die Auswirkung von Chlorophyll auf die Schnittkäseherstellung“



Alexandra Maurer und Andreas Kröll – Käserei Woerle – mit der Projektarbeit „Der herbstliche Mondseer - Mondseer mit Rosinen und Walnüssen“

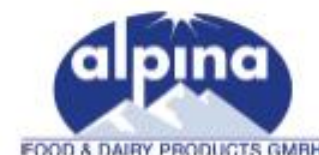


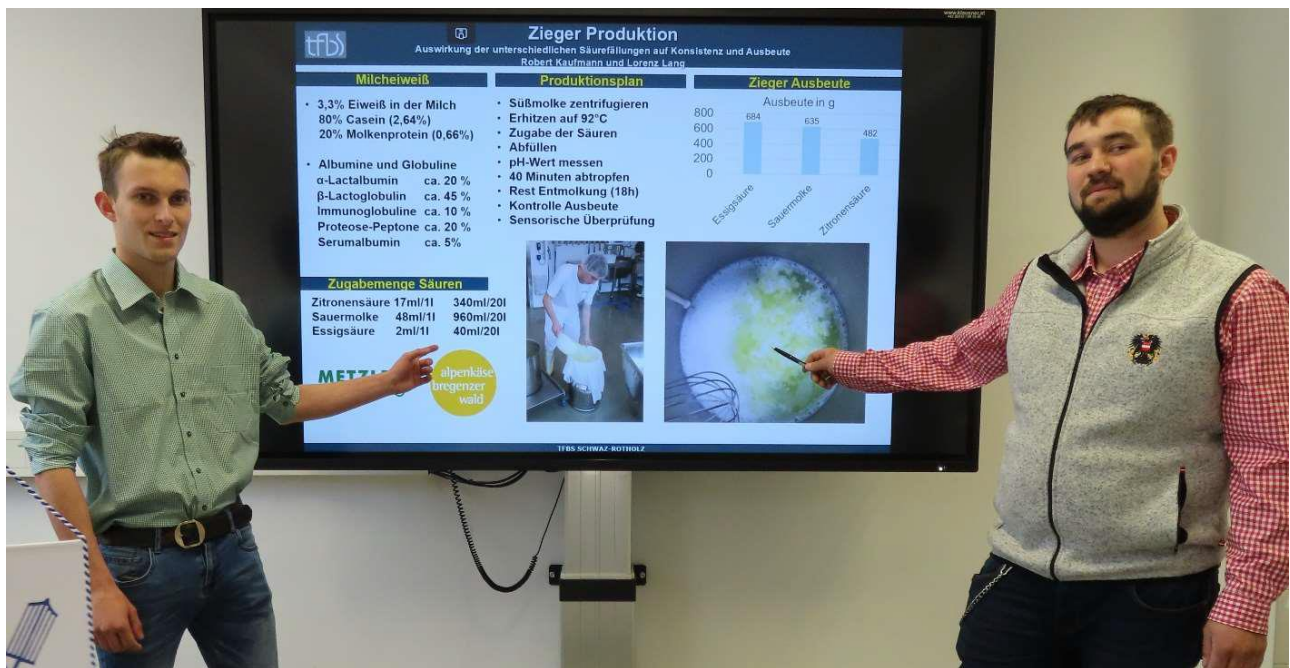
Josef Santner – Mattigtaler Käse – mit der Projektarbeit „Topfherstellung mit unterschiedlichen Erhitzungstemperaturen“

Tiroler Fachberufsschule
Schwaz-Rotholz

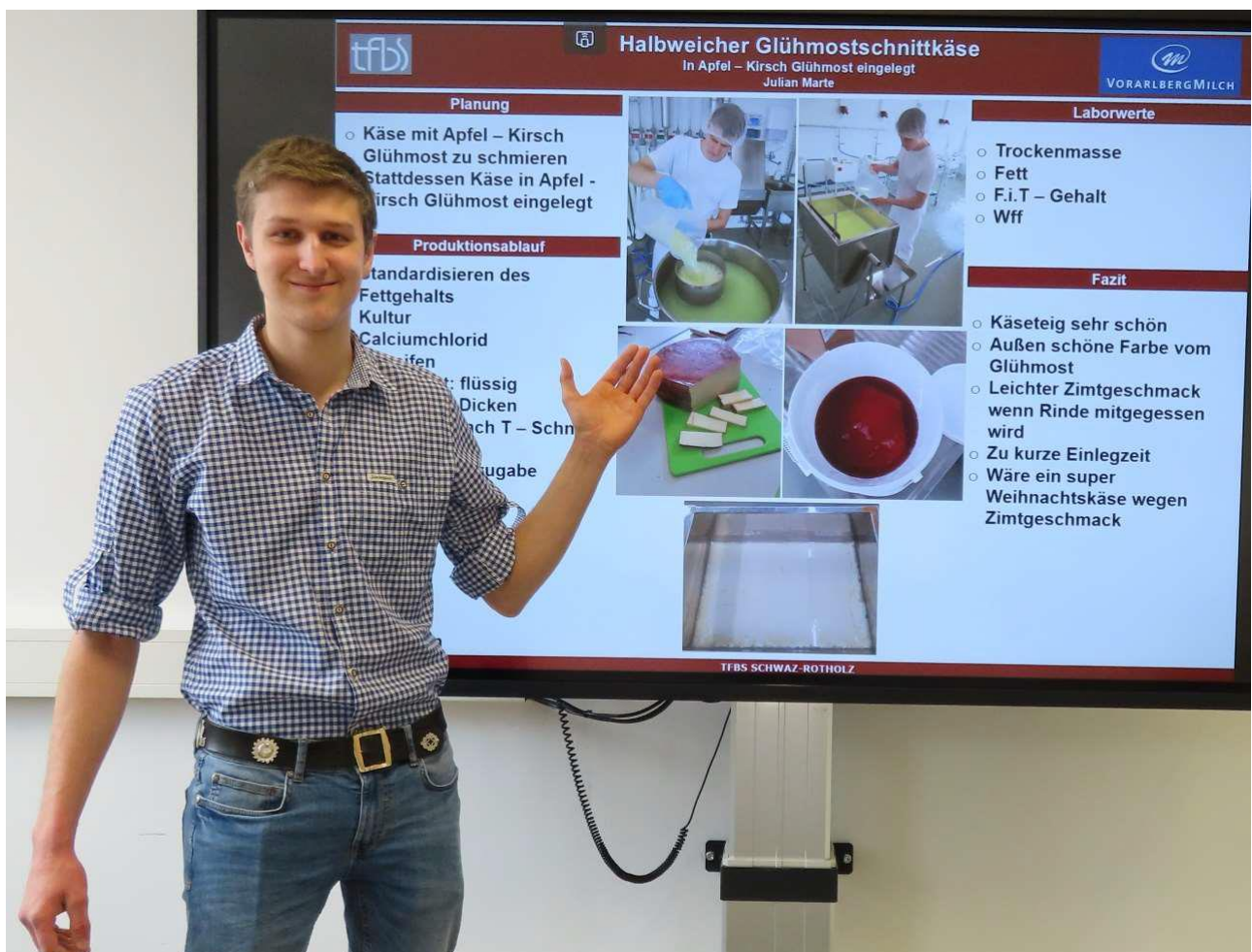


Wir bedanken uns beim **Förderverein Milchtechnologie Rotholz**
für die Unterstützung!





Lorenz Lang - Metzler Käse-Molke und Robert Kaufmann – Alpenkäs Bregenzwald mit der Projektarbeit – „Zieger Produktion: Auswirkungen unterschiedlicher Säuren auf Qualität und Ausbeute“



Julian Marte – Vorarlberg Milch - mit der Projektarbeit „Halbweicher Glühmostschnittkäse affinieren mit Apfel – Kirsch Glühmost“



Bernhard Nußbaumer – Sennerei Sibratsgfall und Lukas Madlener – Sennerei Schnifis mit der Projektarbeit „Weichkäse mit Heublumen“



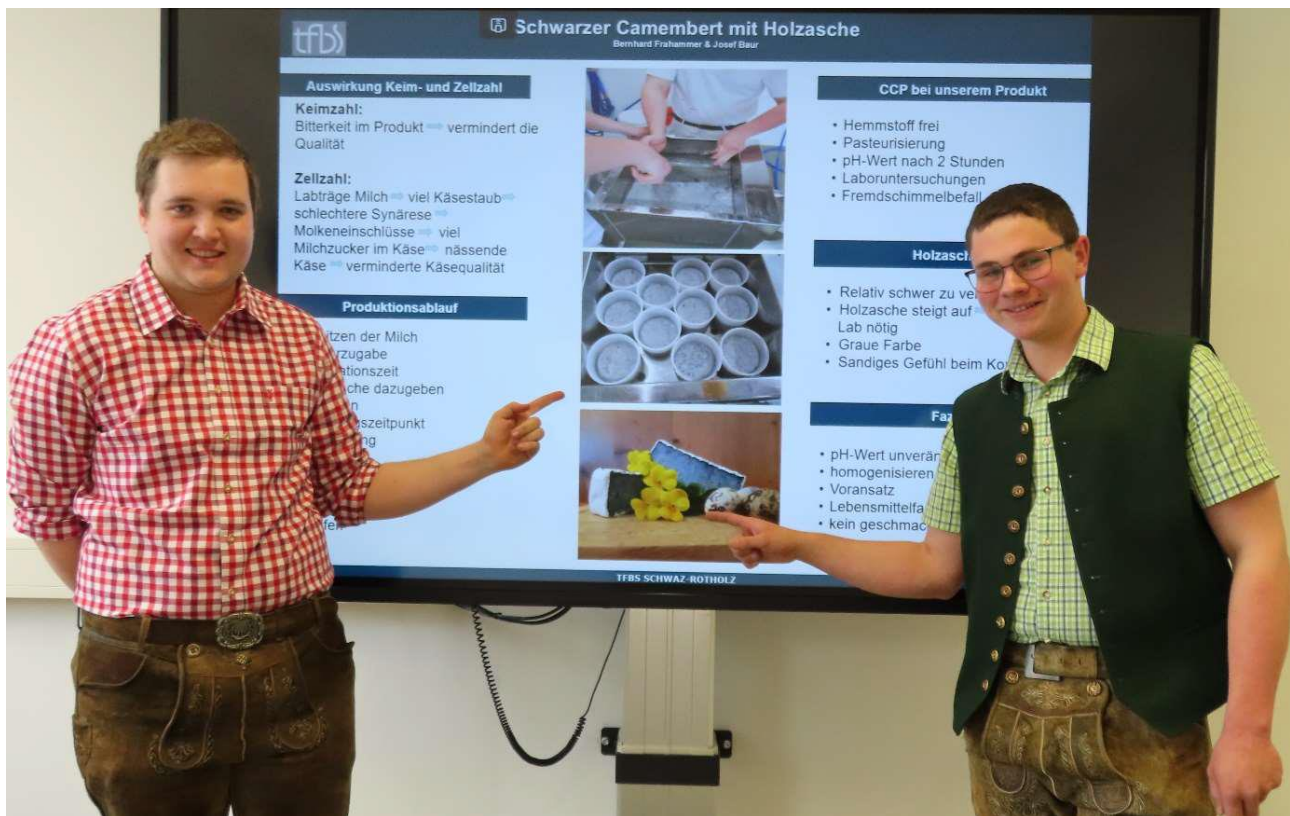
Katharina Moser – Tirol Milch mit der Projektarbeit „Sensorischer Unterschied einer mildgesäuerten Butter“



Christian Widauer – HBLFA Tirol mit der Projektarbeit „Unterschiede bei Weichkäse mit DVS- und Betriebskultur“



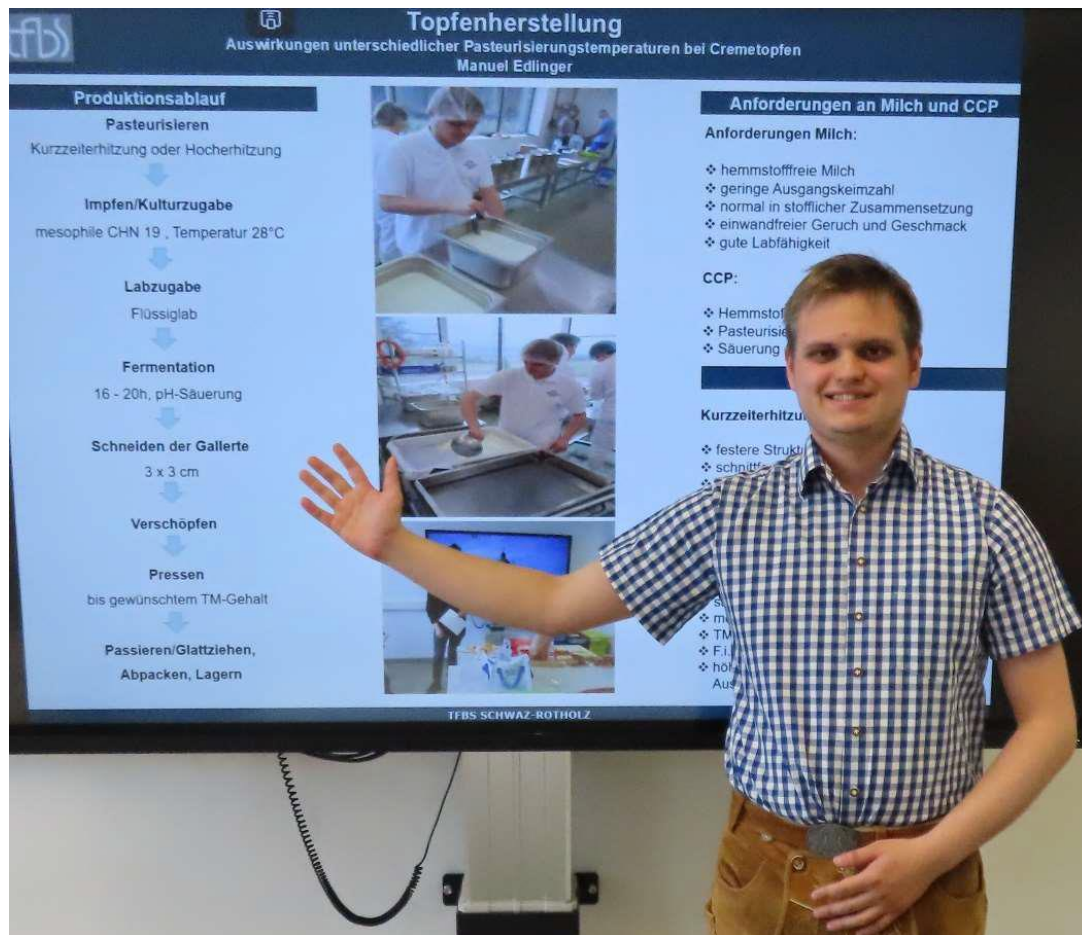
Patrizia Barzauner – Berglandmilch Klagenfurt mit der Projektarbeit „Speiseeiserzeugung am Bauernhof“



Josef Baur – Milchhof Sterzing und Bernhard Frahammer – Käsereigenossenschaft Elixhausen mit der Projektarbeit „Camembert mit Holzasche“



Matthias Blasbichler – Milchhof Brixen und Igor Simic – Pinzgau Milch mit der Projektarbeit „Gewürzbutter“



**Manuel Edlinger – Sonnenalm mit der Projektarbeit
„Auswirkungen unterschiedlicher Pasteurisierungstemperaturen bei Cremetopfen“**



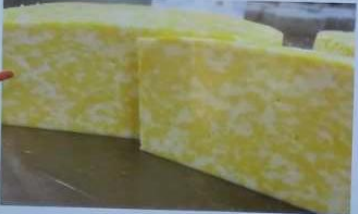
**Thomas Raith und Markus Hacker – NÖM AG mit der Projektarbeit
„Konsistenzveränderung von Joghurt“**



Marmorierter Käse

Nach Edamer Art
Nadja Hörbinger



Verwendete Rohstoffe	Produktion	Beta Carotin
- Milch - Flora Danica - Calciumchlorid - Beta Carotin - Lab	20 l - Erhitzen (+Zugabe) - pH-Wert vor Lab: 6,51 - Schneiden - Nachdicken - Vorkäsen - Nachwärmen/BW - Zusammenfügen - Nachkäsen (pH 6,41) - Abfüllen - Wenden - Pressen - Salzbad	- Natürlicher Farbstoff - In FK eingeschlossen - Fettlöslich - E 160a - Vorstufe von Vitamin A
Anzucht eines SW 2 l VM 0,64 g FD - pH-Wert: 4,52		
		
Chemische Werte - Trockenmasse-Gehalt: 52,9% - Fett-Gehalt: 29% - F.i.T.-Gehalt: 61,6%		
Fazit - Zieht Blicke auf sich - Aromatischer Geschmack - Aufwändige Produktion		

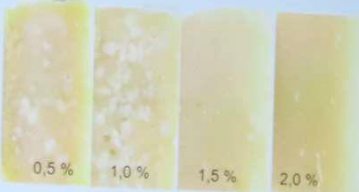
TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Nadja Hörbinger – Obersteirische Molkerei mit der Projektarbeit „Marmorierter Käse“



Vielfalt Graukäse

Elisabeth Huber

„Standard-Graukäse“	Natronzugabe in gewürzte Topfenmasse
 Reifezeit aller Käse am Tag der Verkostung: 15 Tage	Ziel: Entsäuerungsvorgang durch Hefen verkürzen → damit MSB eher arbeiten können. Praxistauglichkeit - 0,5 %-Variante ok!
	
	Räuchern Ziel: Wie harmonisiert das Graukäsearoma mit dem Räucheraroma? Praxistauglichkeit ok!
	
20 h bei 12 °C Buchenholz + Wacholder/ Rosmarin 10 h bei 12 °C Buchenholz	

TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Elisabeth Huber – mit der Projektarbeit „Vielfalt Graukäse“

Einfluss verschiedener Kulturenährmedien auf die Entwicklung einer thermophilen Kultur

Noah Lins

Herstellungsschritte Kulturenanzucht

- Herstellung des Nährmediums
- Nährmedium Dauerhocherhitzen
- Abkühlen auf Impftemperatur
- Beimpfen
- Bebrüten
- Kühlen
- pH – Wert Kontrolle
- Bei 3 – 6°C Lagerung

4 Nährmedien

- Spezialnährmedium
- Betriebsmagermilch
- Magermilchpulver
- Fettmolke

Streptococcus thermophilus

- Primäre Funktion: -Absenkung des pH – Werts in der Milch und im Käse
- Sekundäre Funktion: geringer Eiweißabbau

Auswertung und Berechnung

Medium Superbact 2000: pH – Wert 4,85 Keimzahl 200.000/ml
 Betriebsmagermilch: pH – Wert 4,70 Keimzahl 213.000/ml
 Magermilchpulver: pH – Wert 4,79 Keimzahl 217.000/ml
 Fettmolke: pH – Wert 4,48 Keimzahl 229.000/ml

Keimzahl der Kulturansätze

Kulturenährmedium	Keimzahl (x10 ⁶ /ml)
Kulturmedium	213
Betriebsmagermilch	217
Magermilchpulver	217
Fettmolke	229

Abbildung 19 Grafik Keimzahl Kulturansätze

TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Noah Lins – Dorfsennerei Schlins-Röns mit der Projektarbeit „Einfluss verschiedener Kulturenährmedien auf die Entwicklung einer thermophilen Kultur“

Auswirkungen verschiedener Behandlungsmethoden auf die Kakao und Vanillemilch Produktion

Sarah Lovranich

Produktionsplan

- pasteurisierte Milch
- natürlicher Fettgehalt
- Anwärmung
- Pulver / Zuckerzugabe
- Homogenisation
- Hitzebehandlung
- Kühlung

CCP

- hemmstofffrei
- Erhitzungsnachweise

Auswirkungen

- Aufrahmung
- Karamellisierung
- Denaturierung
- schlechtere Viskosität und Haltbarkeit durch fehlendes Carragen

Behandlungsmethoden

TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Sarah Lovranich – NÖM AG mit der Projektarbeit „Auswirkungen verschiedener Behandlungsmethoden auf die Kakao- und Vanillemilchproduktion“

Die Auswirkung der Labmenge bei der Bergkäseherstellung
Andreas Maier

Ausgangslage

- Veränderungen in der Bergkäseherstellung
- Auswirkung der Labmenge

Versuch

Bergkäsetechnologie mit unterschiedlicher Labmenge

80 ml / 100 lt. verringert
100 ml / 100 lt. Standard
120 ml / 100 lt. erhöht

Auswirkung

- Veränderung des Käsevorganges
- Auswirkung auf Inhaltsstoffe
- Erhöhung der Trockenmasse

Fazit

Möglichkeiten der Umsetzung in: Theorie und Praxis

	Wanne 1	Wanne 2	Wanne 3
Einlabungszeit	9:30	9:30	9:30
Temperatur	30,6 °C	30,6 °C	30,6 °C
Labmenge	4ml	6ml	8ml
pH KM vor Kultur	6,76	6,76	6,76
pH KM Labzugabe	6,60	6,60	6,60
Flockungspunkt	9:50	9:43	9:40
Flockungszeit	20 min	13 min	10 min
Schneiden	10:02	9:55	9:50
Dickungszeit	32 min	25 min	20 min

TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Andreas Maier – Vöcklakäserei mit der Projektarbeit „Die Auswirkung der Labmenge auf die Bergkäseherstellung“

Einfluss verschiedener Salzgehalte auf die Cheddar Herstellung
Michael Pfaffenbichler

Besonderheit dieser Technologie

- Abfüllung in Form/Vorpresswanne
- Säuerung pH: 5,3 – 5,6
- Cheddaring + Bruchsalzung
- Pressen
- Reifen

Versuchsaufbau

- 2 Durchgänge
 - 125 Liter Silomilch
 - 80 Liter HKT-Milch
- abgestufter Salzgehalt
 - 4,5%
 - 3,3%
 - 2,2%
 - 1,1%

Analysen

- Salzgehalt im Käse
- Trockenmasse
- Restzuckergehalt
- F.i.T.
- Ausbeute
- Verlust durch das Cheddaring
- pH-Wert

Salzgehalt

% Salzgehalt

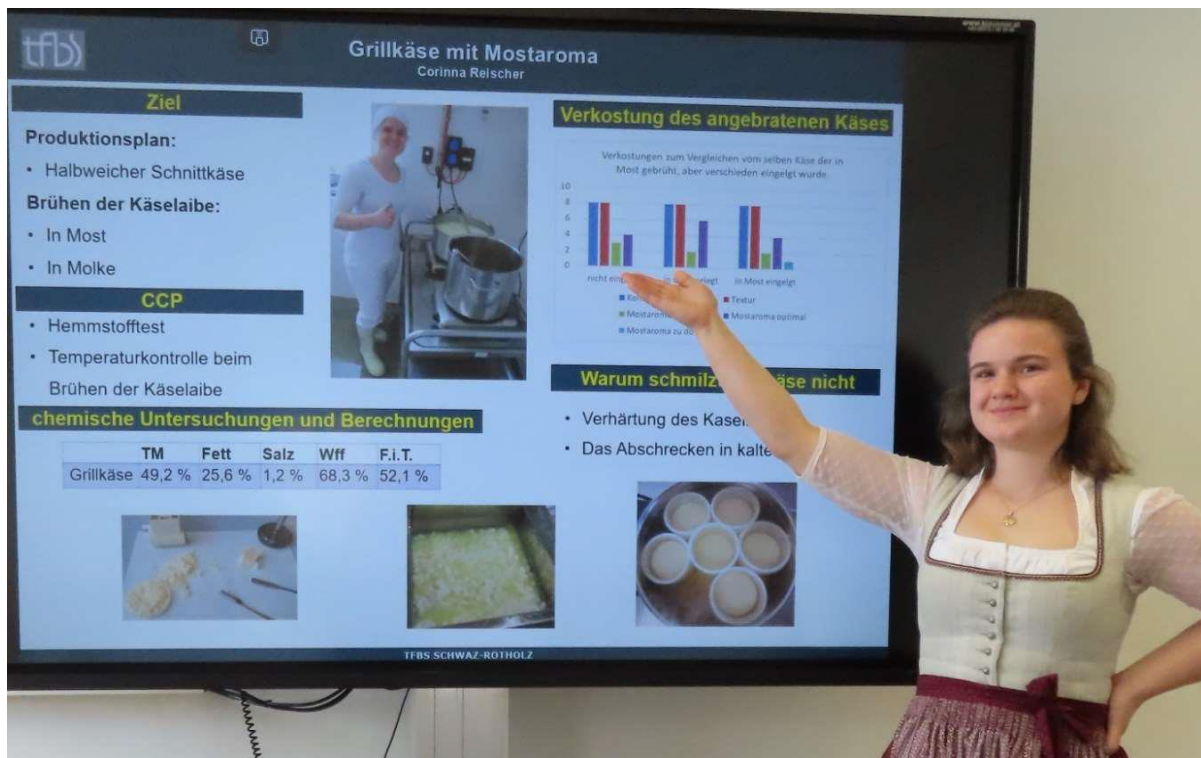
TM-Gehalt in %

V 4,5% V 3,3% V 2,2% V 1,1%

66,2 62,0

TFBS SCHWAZ-ROTHOLZ

Michael Pfaffenbichler – LMTZ Wieselburg mit der Projektarbeit „Einfluss verschiedener Salzgehalte auf die Cheddar-Herstellung“



Corinna Reischer - Bertl und Bertl mit der Projektarbeit „Grillkäse mit Mostaroma“



Moritz Wieser und Marie Sturm – Ennstal Milch mit der Projektarbeit „Herstellung von Camembert aus Kuh- und Schafmilch“

Neu im Team der TFBS für Milchtechnologie

Mein Name ist **Isabella Krejci** und ich bin seit September 2022 die neue Fachlehrerin im Team der Tiroler Fachberufsschule für Milchtechnologie. Ich unterrichte die Unterrichtsgegenstände Berufsbezogenes Englisch, Deutsch und Kommunikation, Politische Bildung und Angewandte Wirtschaftslehre.



Nach meiner Arbeitszeit in der Privatwirtschaft begann ich vor nunmehr 35 Jahren meine Karriere als Berufsschullehrerin, wo ich die Diversität verschiedenster Berufe und somit verschiedenster Berufsschüler*innen kennenlernen durfte.

Darüber hinaus erhielt ich auch Gelegenheiten, mir schulisches Geschehen aus dem Blickwinkel verschiedener Positionen anzusehen. So durfte ich u. a. auch lange als Qualitätsentwicklerin Erfahrungen sammeln.

Bis heute bin ich an sinnvoll eingesetzter Schulentwicklung interessiert und als mich der Ruf erteilte, an der TFBS für Milchtechnologie an Umstrukturierungen mitwirken zu dürfen, zögerte ich nicht lange und unterrichte seitdem hier in Rotholz, wo Schulentwicklung nicht nur ein Schlagwort, sondern Programm ist.

Mein Name ist **Matthias Steinwender** und seit September 2022 bin ich ebenfalls als Fachlehrer im Team der TFBS in Rotholz tätig und unterrichte die gleichen Fächer wie Frau Krejci.



In meiner beruflichen Laufbahn habe ich umfangreiche Erfahrungen in verschiedenen Bereichen der Privatwirtschaft gesammelt, insbesondere in leitenden Positionen im Tourismus, der Gastronomie, der Automobilindustrie und bei international agierenden Technologieunternehmen.

2010 habe ich mein Diplomstudium in Betriebswirtschaft erfolgreich abgeschlossen und 2021 mein Masterstudium in Wirtschaftspädagogik begonnen. Dadurch wurde meine Leidenschaft für das Unterrichten weiter vertieft.

Eine besondere Herausforderung sehe ich darin, die allgemeinbildenden Fächer möglichst fachbezogen zu interpretieren. Mein Ziel ist es, den Schülerinnen und Schülern einen praxisnahen und anschaulichen Unterricht zu bieten, der sie optimal auf die Anforderungen des Arbeitslebens vorbereitet. Um dem gerecht zu werden, habe ich bereits einen fünftägigen Basiskurs in Milchverarbeitung absolviert. Der Erwerb der fachlichen Expertise ist mir auch bei der täglichen Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern von Nutzen.

Ich kann mit voller Überzeugung sagen, dass ich meinen Wechsel in den Lehrerberuf keine Minute bereut habe. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen und Erfahrungen, die mich persönlich wachsen lassen. Die Arbeit mit jungen Menschen ist unglaublich bereichernd und es erfüllt mich mit Stolz, einen positiven Einfluss auf ihre Bildung und Entwicklung ausüben zu können.



Frühsommerausflug BrauKunstHaus

Termin: Mittwoch, 26. Juli 2023, nachmittags

Treffpunkt Parkplatz Zillertalbir, 13:30 Uhr

Die traditionsreiche Privatbrauerei „Zillertal Bier“ hat in Zell am Ziller ein Top modernes Brauhaus mit Produktionsanlagen, welche sozusagen „alle Stückerln spielen,“ eröffnet. Zudem ist noch eine Galerie als auch ein Biermuseum entstanden.

Auf einer Ausstellungsfläche von über 5.000 m² erwartet Besucher im BrauKunst-Haus ein spannender und multimedial inszenierter Rundgang. Von den einzigartigen Zutaten, über den Brauprozess und die Abfüllung bis hin zu den Traditionen und Einzigartigkeiten der Region sind auf drei Etagen Erlebnisse für alle Sinne geboten. Die Verkostung der Bierspezialitäten bildet den krönenden Abschluss.

Anschließend an die Führung lädt der Verband zu einem gemütlichen Beisammensein mit Jause ein.

Wir treffen uns um 13:30 Uhr am Parkplatz vor dem BrauKunstHaus, Bräuweg 1, Zell am Ziller, Zillertal Arena.

Anfahrt ist über die B169, im Zillertal bis Zell am Ziller. In Zell wird die zweite Ausfahrt, vor der ÖMV-Tankstelle und Autohaus Haidacher genommen. Genau gegenüber der Tankstelle ist das BrauKunstHaus. Sofort nach der Schnellstraßenabfahrt ist die Straße zurück zum Zillertalbir zu nehmen.

Anmeldung bis spätestens Montag, den 14. Juli 2023 bei Frau Susanne Köferle, Telefon 05 92 92-1811 oder kaesiade@lk-tirol.at.

Eine Anmeldung ist nötig, damit wir wissen, mit wie viel Personen bei der Führung zu rechnen ist.



*Wir freuen uns
auf Ihre/Deine
Teilnahme!*

Valentin Sparber erblickte am 12. Oktober 1932 als Sohn von Leopold Sparber und Maria geborene Schölzhorn das Licht der Welt.

Mit zwei Schwestern und sieben Brüdern wuchs er auf dem Gschließerhof in Obertelfes auf.

Der elterliche Bauernhof lieferte die Futtergrundlage für 15 Rinder, 20 Schafe und Ziegen.

Wie zur damaligen Zeit üblich musste Valentin von klein auf bei anfallenden Arbeiten mitanpacken, worunter auch das Viehhüten fiel.

Die achtjährige Schulpflicht erfüllte er mit Unterbrechungen durch den Zweiten Weltkrieg in seinem Heimatdorf.

Jahrelang hieß es für den jungen Telfer bei jeder Witterung Hirtenaufgaben zu erfüllen. Daneben leistete er mit den zwei Pferden auch wertvolle Fuhrmannsdienste oder spannte sie vor den Pflug.

Die sonnige Lage und der fruchtbare Boden in Telfes eigneten sich besonders gut für den Kornanbau. Für den Eigenbedarf an Mehl wurden Roggen und Weizen angebaut.

Die „Telfer Schmelchen“ erfreuten sich einst großer Beliebtheit. Ein Bauer aus Mareit spezialisierte sich auf den Anbau derselben (ein Süßgras), indem er auf einem kleinen Acker Schmelchensamen säte.

Nach dem Militärdienst, wo sich Valentin als vortrefflicher Koch bewährte, besuchte er die Sennereischule und war ab 1975 in der Sennerei Sterzing (heute Milchhof Sterzing) tätig.

Als technisch begabter Mensch kam er dort auch oft als Betriebsschlosser zum Einsatz.

Aus der Ehe mit Helga Staindl vom Wiednerhof am Eingang zur Gilfenklamm, gingen vier Kinder hervor: Marlene (1964), Waltraud

(1966), Karl (1970) und Werner (1978). Heute kann sich Valentin über sieben Enkel und genauso viele Urenkel freuen.

Im Sterzinger Stadtteil Lahn erwarb der heimatbewusste Valentin 1966 von Hans Frick einen Baugrund und errichtete ein Eigenheim. 30 Jahre später kam noch ein zweites Haus am Gartenweg, ebenfalls in Lahn, dazu.

Solange es seine Gesundheit erlaubte, war er gerne und

viel in den Bergen unterwegs oder erkundeten mit dem Fahrrad die Gegend um das südliche Wipptal.

Immer noch schätzt er die bäuerliche Kost, die einst auf den Tisch kam: Speckknödel, Mus, Scharren und Blatteln mit Kraut sowie Braten und Gulasch. Als Hobbykoch sorgt er auch gern für schmackhafte Speisen.

Wir wünschen dem heimatliebenden Telfer noch viele erlebnisreiche, sonnige und frohe Tage.

Valentin SPARBER



ein Neunziger

Ein Bauer und Genossenschafter, sein Leben lang.

Ökonomierat Karl Klotz wurde im April 1933 in Amras bei Innsbruck als Sohn einer Bauernfamilie geboren.

Nach der Volks- und Hauptschule besuchte er die Landwirtschaftsschule in Rotholz, wo er 1962 die Landwirtschaftsmeister-Prüfung ablegte.

Er absolvierte auch eine ausgezeichnete musikalische Ausbildung für Zither und Klarinette.

Seine Landwirtschaftlichen und politischen Funktionen startete er in Amras mit dem Jungbauernobmann, dem Ortsbauernobmann, dem Gebietsobmann und dem Bezirksobmann Stellvertreter für Innsbruck in der Landwirtschaftskammer.

Gleichzeitig war er auch bäuerlicher Gemeinderat in Innsbruck von 1971 bis 1994.

1968 heiratete er seine Frau Rosi und gründete eine Familie mit drei Kindern.

Seine Vielseitigkeit im Interesse der Allgemeinheit beweisen auch seine Tätigkeiten in der Pfarrgemeinde, der Feuerwehr, der Musikkapelle und des Tummelplatzvereines.

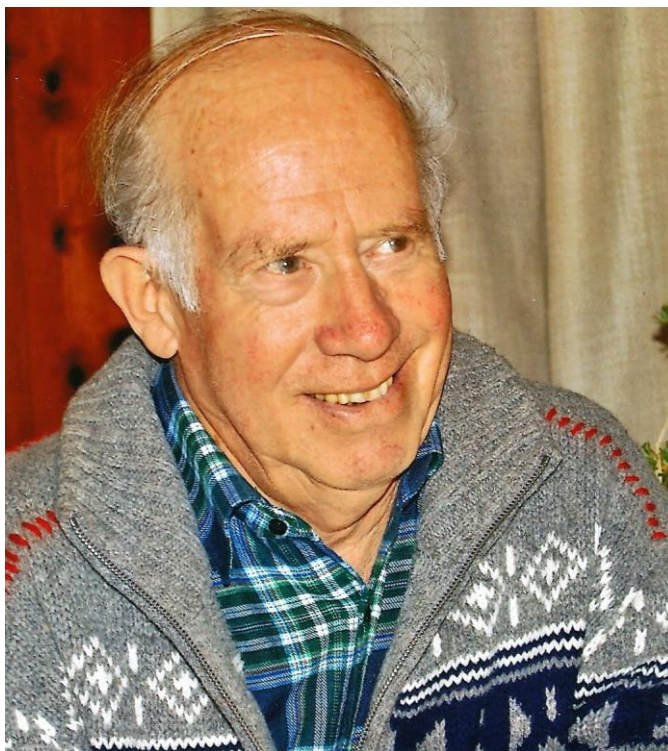
Sein großes Interesse und sein unermüdlicher Einsatz galt aber dem Genossenschaftswesen.

Schon mit 25 Jahren wurde er Zahlmeister der selbständigen Raiffeisen- Sonntagskasse in Amras und im gleichen Jahr ist er auch zum Obmann der Milchgenossenschaft Amras gewählt worden.

1964 wählte man Ökonomierat Karl Klotz in den Vorstand des Milchhof Innsbruck.

Obmann des Milchhofes und später der Tirol Milch war er von 1973 bis 2001.

Ökonomierat Karl KLOTZ



ein Neunziger

Diese Funktion füllte er mit seinem vollen Einsatz aus und führte diese so wichtige Genossenschaft der Tiroler Bauern mit großer Weitsicht und Zielstrebigkeit zum Wohle der Milchlieferanten, aber auch des Unternehmens.

Durch seine Vorbildwirkung und Glaubhaftigkeit, seine Handschlagqualität und Ehrlichkeit gelang ihm nicht nur eine gute Entwicklung des Milchhofes

Innsbruck zu erreichen, sondern auch durch zahlreiche Fusionen der Weg zur Tirol Milch.

Dieser Schritt war wegweisend in der österreichischen Milchwirtschaft und die Voraussetzung für einen schwierigen, aber erfolgreichen Übergang von der streng geregelten Marktordnung zum europaweit freien Wettbewerb in der Europäischen Union ab 1995.

Es brauchte viel Einsatz und Überzeugungsarbeit bei den Funktionären und viel Aufklärung und Information bei den Bauern, um den schweren Start in der EU, den viele Molkereien und Käsereien nicht überlebten, erfolgreich im Rahmen des Möglichen zu gehen.

Es gelang der Tirol Milch unter seiner Führung eine Spitzenposition unter den österreichischen Molkereien einzunehmen.

Die Milchpreise für die Lieferanten lagen immer im Spitzenfeld oder ganz an der Spitze in Österreich und gleichzeitig wurde die solide Finanzierung, die Investitionen in den Betrieb und in den Markt nicht vernachlässigt.

Der Name Tirol Milch hatte in Österreich und im angrenzenden Ausland einen hervorragenden Namen. Die Produkte verkörperten und repräsentierten durch ihre hohe Qualität und durch ihre regionale Herkunft das Land Tirol in hervorragender Weise.

Diese Entwicklung war dem Wirken von Obmann Karl Klotz und seinen Funktionären gemeinsam mit der Geschäftsführung und den tüchtigen Mitarbeitern zu verdanken.

Als Zeichen der erfolgreichen Tätigkeit erhielt Karl Klotz den Titel Ökonomierat, das Verdienstkreuz des Landes Tirol, das goldene Ehrenzeichen der Republik Österreich, höchste Auszeichnungen des Tiroler Bauernbundes, der Landwirtschaftskammer, des Raiffeisenverbandes sowie das kirchliche Verdienstkreuz – pro ecclesia et pontig pice - und noch andere mehr.

Im Jahr 2001 legte Ökonomierat Klotz ein erfolgreiches und wirtschaftlich gesundes Unternehmen, nach 38 Jahren Funktionär und davon 28 Jahre als Obmann, die Verantwortung in andere Hände und wurde zum Ehrenobmann der Tirol Milch gewählt.

Verbunden mit der Funktion in der Genossenschaft war auch die langjährige Tätigkeit als Obmann-Stellvertreter im Raiffeisenverband Tirol und Vorstandsmitglied der Alpi.

Die Betreuung des Soldatenfriedhofes Tummelplatz in Amras und die Pflege und Restaurierung unzähliger Kreuze für Soldaten war seit vielen Jahren und bis heute ein ganz großes Anliegen.

Zum 90. Geburtstag gratulieren die Tiroler Milchwirtschaft und die Tiroler Bauern dem Jubilar und bedanken sich für seine langjährige und erfolgreiche Arbeit.



Einladung

40. Milchwirtschaft- liche Wallfahrt

20. August 2023

10:30 Uhr



Wir laden wieder herzlich zu unserer diesjährigen Wallfahrt zur Kapelle der Milchwirtschaft auf die Kraftalm bei Itter ein.

Heuer feiern wir das 40-jährige Jubiläum und nach einigen Renovierungs- und Sanierungsarbeiten erstrahlt die Kapelle wieder in voller Pracht.

Beim Gottesdienst, den **Generalvikar Roland Rasser** 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 in die neue KRAFTalm eingeladen.

Die topmoderne neue „Salvista-Gondelbahn“ bringt uns völlig lautlos und schnell auf die KRAFTalm – die nunmehr die Mittelstation ist, da die Bahn verlängert wurde und noch weiter auf die Kleine Salve führt.

Wer bis ganz nach oben fährt, kann einen 360-Grad-Weitblick auf das Inntal, den Wilden Kaiser und die Hohe Salve genießen.

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

Berg- und Talfahrt:

Erwachsene	20,50 Euro
Jugendliche	15,50 Euro
Kinder	10,50 Euro

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 Stöckalm zur KRAFTalm.

Aus organisatorischen Gründen ist es wünschenswert, den Lift direkt auf die KRAFTalm zu benutzen.

Wir hoffen auf eine rege Teilnahme an der diesjährigen Gedenk- & Dankeswallfahrt.

Wir freuen uns auf zahlreiches Kommen.

Im Gedenken an unser Mitglied

Alois DULMOVITS

Käsefachberater in Ruhe

19.03.1927 † 22.02.2022

*Was bleibt, sind Liebe
und Erinnerung.*

Am 19. März 1927 in Tudersdorf (Bezirk Güssing) im Burgenland geboren, sollte nicht das Wasser (Güssinger Mineralwasser zählte zu den bekanntesten Mineralwassermarken Österreichs) zum bestimmenden Element im Leben des Alois Dulmotivs werden, sondern die Milch.

Seine fachliche Ausbildung begann Alois Dulmovits 1950 als Lehrling in der Käserei-genossenschaft Lengfelden/Land Salzburg und führte bis zur Meisterprüfung für das Molkerei- und Käsereigewerbe im Jahr 1960.

Dazwischen besuchte er Fortbildungslehrgänge in der Bundesrepublik Deutschland und Dänemark.

1965 trat Alois Dulmotivs in den Schärdinger Verband ein, wo er tatkräftig am Aufbau der Käseproduktion und des Käsequalitätsprogrammes mitwirkte.

Der Rival Butterkäse, der Rimon, der Bergbaron (gemeinsam mit einem Schwedenerfunden – die Geschichte dahinter: ein gewisser Herr Turesson aus Schweden kam am 21. November 1974 mit einer Käseprobe namens Greve zur Ömolk nach Wien. In Feldkirchen ging der Großlochkäse mit leicht süßlichem Geschmack und Gärungsreife in Produktion und als „Baron“ – die deutsche Übersetzung von Greve – in den Export nach Schweden), der Vorchdorfer Raffinesse, der Traungold,



der St. Severin, der Almseer oder der Cottage-Cheese sind Dulmotivs-Schöpfungen.

Letzterer wurde bei der Bundeskäseprämierung 1990 zum Bundessieger gekürt.

Seine letzte Entwicklung war der Schärdinger Jubiläumsbutterkäse. Ein würdiges Geburtstags- und Abschiedsgeschenk an den Schärdinger Verband.

Nach einem Vierteljahrhundert als Käsefachberater im Schärdinger Verband ist der oberösterreichische „Käseapostel“ in Pension gegangen und widmete sich fortan nur noch seinem Garten und seiner Familie.

Mit Liebe und Sorgfalt pflegte er seinen Garten in Linz und war berühmt für seinen Baum mit vier verschiedenen Apfelsorten.

Auch in der Pension war Alois Dulmovits extrem aktiv, im Garten, bei Wanderungen und mit seiner Familie.

Erst in den letzten Monaten hat er wegen seiner Herzschwäche etwas zurückstecken müssen und ist dann einfach im Bett eingeschlafen.

Sein Leben war erfüllt von der Liebe zu seiner Familie, der Leidenschaft für seinen Beruf und der Begeisterung für seinen Garten.

Ein herzliches Dankeschön an einen kreativen Geist für die der Milchwirtschaft gewidmete Lebensarbeit.

Im Gedenken an unser Mitglied

Anton EBERL

„Kaser Toni“

30.06.1941 † 29.12.2022

*Du siehst den Garten nicht mehr grünen.
Du siehst die Blumen nicht mehr blühen.
Hast stets geschafft,
manchmal gar über Deine Kraft.
Alles hast Du gern gegeben.
Liebe, Arbeit war Dein Leben.
Du hast ein gutes Herz besessen,
nun ruhe still und unvergessen.*



Anton Eberl wurde am 30. Juni 1941 in Uderns geboren.

Er ist in Zell am Ziller bei seinem Vater aufgewachsen, da seine Mutter sehr früh verstarb. Toni war damals kaum sechs Jahre alt.

Sein Vater war Käsermeister in der Genossenschaftssennerei Zell.

Da sie dort auch wohnten, konnte Toni bei ihm bleiben.

Nach Abschluss der Volksschule erlernte Toni den Käsereiberuf.

Er arbeitete über vierzig Jahre in der Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte.

Er liebte seinen Beruf und übte ihn in Freude aus.

Im Gedenken an unser Mitglied

Albert HANDLE

18.07.1931 † 25.02.2023

*Und immer sind da
Spuren deines Lebens.
Gedanken, Bilder
und Augenblicke,
die an dich erinnern,
uns glücklich machen
und dich immer wieder
in unsere Mitte holen.*



Der langjährige Landessekretär des Tiroler Land- und Forstarbeiterbundes und leitende Angestellte der Landarbeiterkammer Tirol, Albert Handle, ist am 25. Februar 2023 verstorben.

Beruflich wirkte der Sohn eines Bundesbahnbeamten aus Innsbruck nach abgeschlossener Matura von 1950 bis hin zur Pensionierung unter anderem in der Landeslandwirtschaftskammer Tirol, dem Tiroler Land- und Forstarbeiterbund und der Landarbeiterkammer Tirol.

Bereits im Jahr 1956, nach einigen Jahren Dienst bei der Landarbeiterkammer Tirol, wurde Albert Handle zum Landessekretär des Tiroler Land- und Forstarbeiterbundes bestellt. Er übte diese Funktion bis zu seiner Pensionierung im Jahr 1994 aus.

Vom 1. Juli 1981 bis zu seinem Austritt wirkte Albert Handle auch als leitender Angestellter der Landarbeiterkammer Tirol für die Mitglieder dieser Organisation.

Gemeinsam mit dem Tiroler Land- und Forstarbeiterbund ist die Landarbeiterkammer als freiwillige und gesetzliche Interessenvertretung der Dienstnehmer in der Land- und Forstwirtschaft für ihre Mitglieder in Sachen Aus- und Weiterbildung, Beratung, Förderung und bei den Kollektivvertragsverhandlungen für die Angestellten und Arbeiter in insgesamt

16 verschiedenen Berufsgruppen in der Land- und Forstwirtschaft, zu denen auch die Käser zählen, tätig.

Albert Handle war auch politisch sehr aktiv und wurde im Jahr 1975 in den Tiroler Landtag gewählt und in verschiedene wichtige Ausschüsse berufen.

Von 1975 bis 1994 und damit über vier Gesetzgebungsperioden war er Abgeordneter zum Tiroler Landtag. Handle rückte jedes Mal für Alois Partl nach, welcher ein Amt in der Tiroler Landesregierung übernahm.

Viele Jahre war er Obmann des Rechts- und Gemeindefachausschusses und von März 1989 bis 1994 sogar Obmann des ÖVP-Landtagsklubs.

Er war unter anderem Träger des Verdienstkreuzes und des Ehrenzeichens des Landes Tirol, des Goldenen Ehrenzeichens der Landwirtschaftskammer und des Goldenen Ehrenringes des Tiroler Land- und Forstarbeiterbundes. Auch wurde ihm das große Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich verliehen.

Die Dienstnehmer in der Land-, Forst- und Milchwirtschaft haben mit ihm eine starke Stimme für die Bevölkerung im ländlichen Raum verloren.

Im Gedenken an unser Mitglied

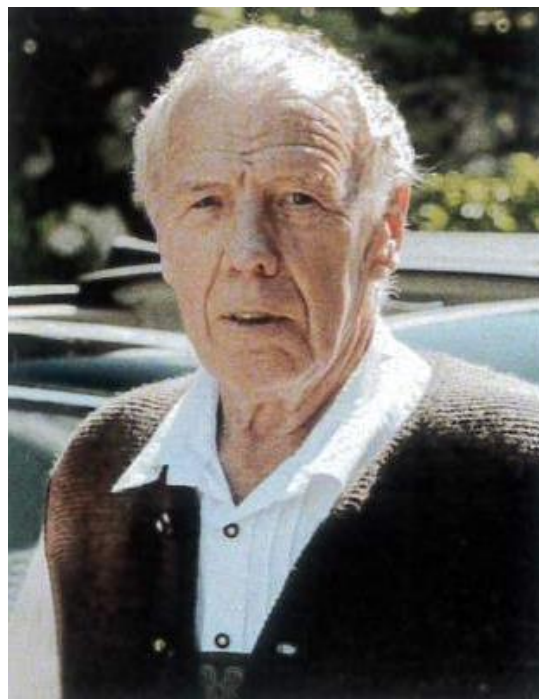
Johann KIRCHMAIR

„Heachmooser Hans“

09.09.1945 † 19.10.2022

*Du hast gesorgt, du hast geschafft,
bis dir die Krankheit nahm die Kraft.
Schlicht und einfach war dein Leben,
treu und fleißig deine Hand,
immer helfend für die deinen,
ruhe sanft und habe Dank.*

Geboren wurde Johann Kirchmair am 9. September 1945 in Westendorf, wo er mit seinen



Geschwistern in bescheidenen Verhältnissen zu „Heachmoos“ aufwuchs und schon mit fünf Jahren seinen Vater verloren hatte.

Bereits während der Pflichtschule in der Windau musste er gemeinsam mit seiner Familie fleißig arbeiten, um über die Runden zu kommen.

Mit 17 Jahren lernte er den Beruf als Käser und arbeitete in der Sennerei Westendorf.

Am 21. Oktober 1967 heiratete er seine Frau Hedi. Aus dieser glücklichen Ehe folgten vier gesunde Kinder.

1972 wechselte er seinen Beruf und ging zur ÖBB, wo er bis zu seiner Pensionierung arbeitete.

Im gleichen Jahr konnte das selbstgebaute Haus in Bichling bezogen werden.

Neben seiner Familie nahm er sich Zeit für seine Hobbys: Skifahren, Rodeln, Holzarbeiten und wandern.

Mit großer Leidenschaft sammelte er Schmuckstücke aus alten Zeiten für sein privates Heimatmuseum.

Ein großes Anliegen war ihm das Vereinsleben. Seit 1793 war der Mitglied der Schützenkompanie, Gründungsmitglied der Schützengilde, begeisterter Anlassreiter, „Grasausläuter“ und auch die Sonntagsmesse und das kleine Bier danach durften an keinem Wochenende fehlen.

Er hatte immer ein offenes Ohr und eine hilfreiche Hand für Jedermann.

Sein ganzer Stolz waren seine sieben Enkel und zwei Urenkel, mit denen er gerne seine Zeit verbrachte.

Im Gedenken an unser Mitglied

Mag. Eckart VCELAR

Oberrevisor in Ruhe

13.01.1948 † 25.01.2023

*Du hast viele Spuren der Liebe
und Fürsorge hinterlassen.
Die Erinnerung an all
das Schöne mit dir wird
stets in uns lebendig sein.*

Geboren wurde Eckart Vcelar am 13. Januar 1948 in Kirchbichl, verheiratet seit Mai 1972 mit seiner Irmgard und gesegnet mit einer Tochter und einem Sohn.

Nach Volksschule, Abschluss des Bundesrealgymnasiums mit Matura und Absolvierung des Präsenzdienstes von Juli 1967 bis Juni 1968 studierte Eckart Vcelar an der Universität Innsbruck Betriebswirtschaft und schloss das Studium 1975 mit Erfolg und einem Magistertitel ab.



Seine berufliche Laufbahn begann Eckart Vcelar 1972 als Landesvertragslehrer bei der Hauptschule Kirchbichl.

Am 10. September 1976 trat er in den Raiffeisenverband Tirol ein, durchlief dort das Schulungsprogramm und schloss 1977 die Revisorenausbildung mit Prüfung und Eintragung in die Revisorenliste beim OLG Innsbruck ab.

Seit 1981 war er als Milchrevisor tätig.

1990 wurde er zum Oberrevisor ernannt.

1997 erhielt er die Ehrenurkunde für treue Mitarbeit des Raiffeisenverbandes Tirol.

Mit 31. Oktober 2011 trat er in den Ruhestand, nach 35 Jahren beim Raiffeisenverband und 30 Jahren als Leiter der Milchsparte.

Die Milch kannte er dabei nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch. Schließlich war er von 1972 bis 1992 nebenberuflich Geschäftsführer bei der Sennereigenossenschaft Itter, wo sein Schwiegervater Josef Ramsauer als Meisterkäser wirkte.

Diese Verbundenheit mit der Milch zeigte sich nicht nur in seinem beruflichen Einsatz für die Sennereien und Käsereien Tirols.

Im Herbst organisierte er regelmäßig zweitägige Wandertage und im Frühjahr einen Schitag für die Milchwirtschaftler des Landes Tirol, um sich in geselliger Runde über den Beruf auszutauschen und auch privat näher zu kommen.

Neben positiven Bilanzen im Rechnungsbereich setzte er sich auch für Qualitätssteigerungen im Milch- und Käsebereich ein, denn ein guter Käse verkauft sich einfach besser,

eine gute Milch bringt mehr Milchgeld und beides zusammen zufriedene Bauern, zufriedene Käser und zufriedene Konsumenten und nicht zuletzt Arbeit und Profit für den Raiffeisenverband.

Zeit seines Lebens hat er das Ziel verfolgt, der Käsereimilch einen höheren Stellenwert zu verschaffen, als auch deren Produktion zu sichern. Er war die treibende Kraft bei der Heumilchbewegung, er war der Namensgeber und hat bis zuletzt aktiv die Geschicke der Heumilch mitgestaltet.

In seinem Leben hat er sehr viel für die Milchwirtschaft erreicht.

Woher er die Zeit nahm, einen der größten und erfolgreichsten Sozialsprengel Tirols aufzubauen und zu betreuen, ist erstaunlich und zeugt von seinem immensen Engagement und seiner sozialen Art.

Danke Eckart für Deinen Einsatz.

Ankündigung

Zwei Jahre vergehen wie im Flug und so stehen wir vor der 16. internationalen Käsiade.

Wir sind sicher, wieder ein tolles Käsefest in altbekannter Manier feiern zu können.

Im Vorstand freuen wir uns ganz besonders, wieder ein sehr engagiertes Organisations- und Mitarbeiterteam aufgestellt zu haben.

Wie bei den bisherigen Käsiaden bitten wir die Mitglieder vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute 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 2023.

Die Sonderprämierung für Butter als auch für bäuerlich hergestellte Käse werden gleich beibehalten.

Neuerungen gibt es sehr wohl und zwar haben wir den Termin etwas vorverlegt.

Dies war notwendig, da sonst immer Terminkollisionen mit großen landwirtschaftlichen Veranstaltungen in der Region als auch international entstanden sind.

Somit laden wir herzlich zur

16. internationale

KÄSIADE

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

**vom 19. bis 21. Oktober 2023
nach Hopfgarten ein**

Zwei kleine Änderungen wollen wir hiermit auch kundtun: Die Käseanlieferung erfolgt unter folgende Adresse: Anlieferungslager 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 HBLFA sondern wie gewohnt beim Altgebäude.

Die zweite Änderung hat mit der Anlieferung zu tun: Wir akzeptieren keine Käse mehr, welche nach Montag, den 16. Oktober 2023, mittags, angeliefert werden. Aus organisatorischen Gründen ist eine spätere Annahme aufgrund der Kommissionierung und Vorbereitung nicht mehr möglich. Wir ersuchen dringendst, dies beim Transport zu berücksichtigen.

Darauf hinweisen möchte ich, dass wir über perfekte Lagerbedingungen für Käse verfügen und auch eine Lagerung für eine Woche bei uns keine Qualitätseinbußen hervorrufen.

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: 19. bis 21. Okt. 2023

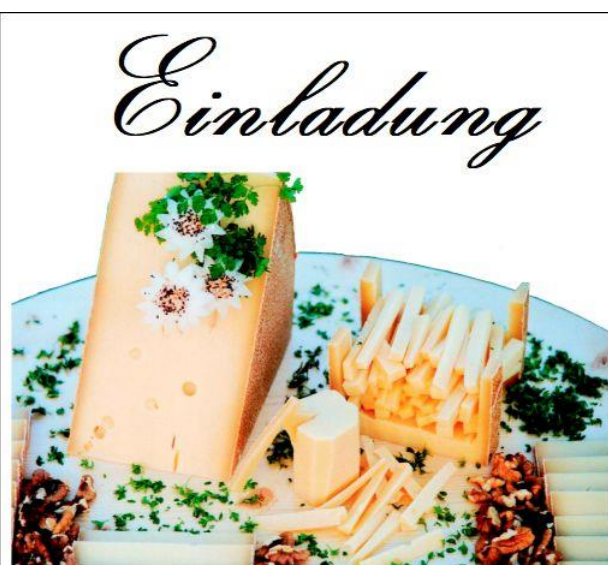
DO 9:00 Uhr
Prüfung der Butter und Käse durch die Jury

FR 10.00 – 12.00 Uhr
Radio U1, Livesendung Salvena
10.00 – 15.00 Uhr
Führung für Schulen mit Käsekino
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“*

Mach mit!

Komm vorbei!



zur 16. internationalen

KÄSIADE

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

19. bis 21. Oktober 2023
Hopfgarten im Brixental

Das Gurkenglas

Eine Parabel

Solange ich mich erinnern konnte, stand das Gurkenglas auf dem Fußboden neben der Frisierkommode im Schlafzimmer meiner Eltern. Wenn er sich auszog, um ins Bett zu gehen, leerte Vater seine Taschen und steckte sein Kleingeld in das Glas.

Als kleiner Junge war ich immer fasziniert von dem Geräusch, das die Münzen von sich gaben, wenn sie in das Glas fielen. Sie landeten mit einem fröhlichen Klingeln darin, wenn das Glas fast leer war. Dann veränderte sich der Ton schrittweise zu einem dumpfen Aufschlag, je voller des Glases wurde. Ich hockte mich immer auf den Boden vor das Glas und bewunderte die kupfernen und silbernen Münzen, die wie ein Piratenschatz funkelten, wenn das Sonnenlicht durch das Schlafzimmerfenster flutete.

Wenn das Glas voll war, setzte sich mein Vater an den Küchentisch und rollte die Münzen zusammen, bevor er sie zur Bank brachte. Die Münzen zur Bank zu bringen, war immer eine große Sache. Säuberlich in eine kleine Pappschachtel verpackt lagen die Münzen zwischen Vater und mir auf dem Sitz seines alten Lastwagens.

Jedes Mal, wenn wir zur Bank fuhren, schaute Vater mich hoffnungsvoll an.

„Diese Münzen werden dich vor der Tuchfabrik bewahren, mein Sohn. Dir wird es bessergehen als mir. Diese alte Tuchfabrik wird dich nicht zurückhalten.“

Jedes Mal, wenn er die Schachtel mit den zusammengerollten Münzen in der Bank über den Tresen schob, grinste er stolz.

„Das sind Ersparnisse für die Ausbildung meines Sohnes. Er wird niemals wie ich sein ganzes Leben lang in der Tuchfabrik arbeiten.“

Wir feierten jede Einzahlung, indem wir an der Eisdiele anhielten. Ich bekam immer ein Bäll-

chen Schokolade. Vater nahm immer Vanille. Wenn der Verkäufer Vater sein Wechselgeld aushändigte, zeigte er mir die wenigen Münzen in seiner Hand.

„Wenn wir nach Hause kommen, fangen wir wieder an, das Glas zu füllen.“

Er ließ mich immer die ersten Münzen in das leere Glas werfen. Wenn sie mit einem kurzen, fröhlichen Klappern hineinfielen, grinsten wir einander an.

„Du wirst durch Pfennige und Groschen auf die Universität gehen“, sagte Vater, „aber du wirst hingehen. Dafür Sorge ich.“

Die Jahre vergingen, ich machte meinen Universitätsabschluss und nahm einen Job in einer anderen Stadt an. Einmal, als ich meine Eltern besuchte, benutzte ich das Telefon in ihrem Schlafzimmer und bemerkte, dass das Gurkenglas verschwunden war. Es hatte seinen Zweck erfüllt und war entfernt worden.

Ein Kloß stieg in meiner Kehle auf, als ich auf den Fleck neben der Frisierkommode starrte, wo das Glas immer gestanden hatte. Mein Vater war kein Mann großer Worte und hatte mich nie über die Werte Entschlossenheit, Ausdauer und Glauben gelehrt. Das Gurkenglas hatte mir all diese Tugenden wortgewandter vermittelt, als die blumigsten

Worte es vermocht hätten

Als ich heiratete, erzählte ich meiner Frau Susan von der bedeutsamen Rolle, die das bescheidene Gurkenglas in meinem Leben als Junge gespielt hatte. In meiner Erinnerung definierte es mehr als irgendetwas anderes, wie sehr mein Vater mich geliebt hatte. Egal wie hart die Zeiten daheim wurden, Vater warf weiterhin verbissen seine Münzen in das Glas.



Selbst in dem Sommer, als er aus der Tuchfabrik entlassen wurde und Mama mehrmals pro Woche gedörrte Bohnen auf den Tisch bringen musste, wurde nicht ein einziger Pfennig aus dem Gurkenglas genommen. Im Gegenteil. Als Vater mich über den Tisch hinweg ansah und Ketchup über meine Bohnen goss, damit sie etwas schmackhafter wurden, war er entschiedener denn je, für mich einen Ausweg zu schaffen.

„Wenn du die Uni hinter dir hast, mein Sohn“, sagte er mit funkelnden Augen, „wirst du nie wieder Bohnen essen müssen ... es sei denn, du möchtest welche.“

Am ersten Weihnachtsfest nachdem unsere Tochter Jessica geboren war, verbrachten wir die Ferien mit meinen Eltern. Nach dem Abendessen saßen Mama und Papa nebeneinander auf dem Sofa und umarmten abwechselnd ihr erstes Enkelkind.

Jessica begann leise zu wimmern und Susan nahm sie aus Vaters Armen. „Ich muss ihr wahrscheinlich die Windeln wechseln“, sagte sie und trug das Baby in das Schlafzimmer meiner Eltern, um es zu wickeln.

Als sie zurück ins Wohnzimmer kam, waren Susans Augen seltsam beschlagen. Sie gab

Jessica meinem Vater zurück, bevor sie meine Hand nahm und mich in das Schlafzimmer führte.

„Schau nur“, sagte sie sanft und ihre Augen dirigierten mich zu einem Fleck auf dem Fußboden neben der Frisierkommode.

Zu meinem Erstaunen stand da, als wäre es nie entfernt worden, das alte Gurkenglas, den Boden bereits mit Münzen bedeckt. Ich ging herüber zu dem Gurkenglas, griff tief in meine Tasche und zog eine Handvoll Münzen heraus.

Während mich eine ganze Tonleiter von Gefühlen fast erstickte, ließ ich die Münzen in das Glas fallen. Als ich wieder aufblickte, sah ich, dass Vater mit Jessica auf dem Arm leise ins Zimmer gekommen war.

Unsere Augen trafen sich und ich wusste, dass er dieselben Gefühle empfand wie ich. Keiner von uns beiden war in der Lage, zu sprechen.

Manchmal sind wir so beschäftigt damit, unsere Probleme zu addieren, dass wir vergessen, unsere Segnungen zu zählen.

Kummer schaut zurück. Sorgen schauen umher. Aber der Glaube schaut hinauf.

o.V.



Österreichische Post AG
Info.Mail Public Entgelt bezahlt

