

Hier gibt's nichts zu „mäh / ckern“

Die Kelchsauer Niederkaseralm im Spiegel der Zeit

Vor etlichen Jahren kreuzten sich meine Wege mit denen des Michael WurZRainer vom Drittlhof auf Hacha in der Gemeinde Hopfgarten im Brixental, und seitdem kommen wir immer wieder in den Räumlichkeiten der Landwirtschaftskammer Tirol in Innsbruck zusammen, um „an gmiatlichen Hoangascht z'toan“.



Im Bild links: VbGm. Michael WurZRainer; Bauer beim Drittl zu Hacha in Hopfgarten.

Bei diesen Kontakten nehme ich die Gelegenheit wahr, das eine oder andere Stück Almkäse von der Niederkaseralm nach Hause zu nehmen, da meine Familie schon längst auch an diesem Produkt, das von einer der vier Projektalmen der Agrarmarketing Tirol im Bezirk Kitzbühel stammt, Gefallen gefunden hat. Samstags um 17 Uhr setzen sich öfters meine Frau und ich zum mit Brot, Käse und Wein gedeckten Tisch; uns ist bewusst, dass für die Güte dieser Produkte Menschen, die zum Teil schon seit Generationen nachhaltig

wirtschaften, bürden. In den Bergen sind wir beide gern; aus den vielen Gesprächen mit Menschen vor Ort entstehen Ich-Du-Beziehungen, die uns erkennen lassen, dass die von den bergbäuerlichen Betrieben geschaffene Kulturlandschaft ganz wesentlich dazu beiträgt, dass uns Tirol Beheimatung schafft.

Vor ein paar Monaten hatte ich die Gelegenheit, mich einmal ganz ausführlich mit Andreas Steinbacher – er ist Mitarbeiter einer höchst angesehenen Sennerei im Tiroler Unterland und engagierte sich erfolgreich zwei Sommer lang für die Hopfgartner Agrargemeinschaft – über „seinen Almkas“ zu unterhalten.



Ende Mai, so Andreas, wird die Alm mit Milchvieh besto-ßen; es handelt sich um das 1889 als Landesrasse anerkannte Fleckvieh – um Rind, das sich fitnessstark und leistungsbereit sehr gut an unterschiedlichste

.....Gegebenheiten im Naturraum anpasst. Für mich scheint somit das Fleckvieh ein hohes Ausmaß an Dehnbarkeit, von der die Spannkraft kommt, aufzuweisen. Diese Spannkraft liegt beim Tier, aber auch bei uns Menschen, in der Dehnbarkeit – als Fähigkeit, sich auf geänderte Verhältnisse einzustellen. Die Vorzüge der Fleckviehkuh in der Milchproduktion zweifelsohne deren gute Fundamente, stabile Eutergesundheit und hoch entwickelte Futtermittelverwertung. Die kurze Wachstumszeit und große Schwankung von Tages- und Nachttemperaturen in den alpinen Lagen haben zur Folge, dass sich bei den Pflanzen ein gedrungener Wuchs sowie viel Blatt- und wenig Stengelanteil zeigen. Dadurch sind die Inhaltsstoffe stärker konzentriert, der Eiweißgehalt erhöht, der Rohfasergehalt reduziert und das Aroma des Almfutters besonders ausgeprägt. Dieses Almfutter - also saftiges und blattreiches Futter – mit gutem Geruch und feinem Aroma fördert die Futteraufnahme. Das „Trainingslager“ in der Höhe scheint sich auszuzahlen:

Bis zu 120 000 Liter Milch werden in den beiden Ställen der Nieder- und Hochalm gemolken – und dies täglich morgens um 05:30 und spätnachmittags um 17:00 Uhr. Während des Almsommers, der bis Ende September währt, grasen 90 Kühe auf etwa 120 ha freien Flächen, die mit 40 ha Wald die Almfläche ausmachen. Zu ihr gehören also der Niederleger „Niederkaser“ (1 100 m) und der Oberleger „Trattenbach“ (1 432 m). Letzterer liegt im wahrsten Sinne des Wortes an dem Bach, der die offenen Flächen, also die vom Vieh „niedergetretenen Felder“ entwässert. Wenn die Hirten die Bezeichnung „am Trett“ oder „am Tratt“ in den Mund nehmen, dann verweisen sie auf die höchstgelegenen Grasflächen auf ungefähr 1 500 m Meereshöhe.

Die „Grasberge“ des westlichen Teils der Kitzbüheler Alpen werden hauptsächlich von verschiedenen Schiefen und Sandsteinen aufgebaut; mancherorts ist auch kalkiger Untergrund gegeben. Diese geologischen Gegebenheiten sowie die glaziale Überformung während der letzten Kaltzeit beeinflussen ein Erscheinungsbild, das von gerundeten und sanften Relief-Formen geprägt ist. Die höchsten Erhebungen, die eisfrei blieben, waren der mechanischen Verwitterung, insbesondere der Frostsprengung ausgesetzt; sie schuf die in den „Grasbergen“ nur wenig oft vertretenen scharfkantigen Grate und Gipfel. Gut verwitterte Böden und die vergleichsweise niedrige Höhenlage und die günstigen Bodenverhältnisse schufen die Grundlage für eine frühe In-Kulturnahme des alpinen Raumes; die Umwandlung des Naturraums zum Kulturräum war in den ehemals geschlossenen Waldgürteln von intensiver Rodungstätigkeit begleitet. Das heutige alpine Weidegebiet befindet sich demnach knapp über der nach unten gedrückten oberen Waldgrenze und als Rodungsinseln ausgeprägt im Waldgürtel. Wenn wir uns fragen, wann die Ausweitung des Siedlungs- und Wirtschaftsraumes in den „Grasbergen“ erfolgte, dann können wir davon ausgehen, dass sie bereits im Hochmittelalter voll im Gange war; eine im Tiroler Landesarchiv aufbewahrte Urkunde, das Urbar 93/5 Fo. 47-49, aus dem Jahr 1544 weist auf die Herstellung gut haltbaren Käses in diesem Raum hin, zumal sie auf den Auftrieb von Kühen und die Aufteilung von Käse und Butter auf die an der Almwirtschaft mitbeteiligten Personen hinweist. Den Bergbauern von damals waren Begriffe vertraut, die wir heute noch verwenden – etwa „Butter“, „Käse“ oder „Senn“. Diese Bezeichnungen sind deutlich früheren Ursprungs, zumal die Bewohner des Alpenraums, so Strabon (63 BC – 23 AD) in seiner „Geographica“, der einzigen erhaltenen, ausführlichen Landeskunde der antiken Welt, bereits von der vorrömischen Zeit an Käse produzierten. Der Begriff „Senn“ oder „Senner“ ist aus dem keltischen „sanion“, was Melker bedeutet, entlehnt. Das rätoromanische „sain“ oder „signung“ ist mit „sanion“ verwandt. Die Bezeichnung „Butter“ leitet sich vom vulgärlateinischen „butira“ her; dies ist selbst wieder-

um aus dem griechischen „boutyron“ übernommen. Und das lateinische „caseus“ lebt als Lehnwort im Ausdruck „Käse“ fort.

Interessant an der oben erwähnten Urkunde ist zudem die Nennung von Fachausdrücken wie „guet Thesen“ und „guet Käß“, was darauf hindeutet, dass schon etliche Generationen hindurch auch im Brixental und dessen Seitentälern zum Transport von Käse von den Almen hinunter zu den Höfen Fässer verwendet wurden, und beim Käse handelte es sich um „gues Zeugs“, das im Langes auch verkauft wurde – ein Hinweis darauf, dass der Käse einige Zeit gelagert und höchstwahrscheinlich dem heutigen Almkäse sehr ähnlich war. Die leicht verderbliche Almmilch wurde demnach durch das Käsen haltbar gemacht; Fettkäse ersetzte den ursprünglich erzeugten Magerkäse, weil er sich als über den Winter haltbarer Lebensmittelvorrat bewährte. Laut Willibald Winklers Ausführungen in seiner „Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 – 1896“ (Wien, 1899) waren in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bereits zahlreiche Fettkäsereien bekannt.

1878 etwa zählte die Gemeinde Hopfgarten im Brixental 67 Almen mit einer Fläche von 6.968 ha – davon 50 Kuhalmen mit 2 473 aufgetriebenen Milchkühen. Zusätzlich zum Eigenbedarf der Almen und Höfe wurden 9 588 kg Butter, 14 028 kg Mager- und 40 771 kg Fettkäse gewonnen. Bis in die 50-er Jahre des vergangenen Jahrhunderts blieb zwar die Zahl der Almen in etwa gleich, aber die Zahl der Kuhalmen sank drastisch. Auf diesen 11 Sennalmen wurden als 742 000 Liter Milch 19 336 kg Butter und 37 762 kg Hartkäse hergestellt. Seitdem haben sich die Verhältnisse nicht unwesentlich verändert, weil Almpersonal sehr stark reduziert, das Milch- vom Galtvieh zusehends verdrängt und die Butter- und Käseerzeugung stark heruntergefahren wird.



Niederkaser im Kurzen Grund –Gem. Hopfgarten/Kelchsau

Während des 90 bis 120 Tage dauernden Almsommers stellt der Senn der Niederkaseralm mit großem Engagement der Tradition des Handwerks entsprechend aus roher Kuhmilch mit Kälbermagenlabzusatz Hartkäse her. Eine Nacht bleibt die Rohmilch vorerst in sogenannten Holzgepsen, fassähnlichen Gefäßen aus Holz. Am Tag darauf schöpft er den Rahm sorgfältig

ab, bevor er sowohl die gereifte als auch die frühmorgens gewonnene Milch in einen Kessel leert. Hernach wärmt er die Milch auf Holzfeuer und versetzt sie mit Milchsäurekulturen und Lab, um dann die Käseharfe durch die eingedickte Masse zu ziehen und sie zum sogenannten Bruch zu zerteilen; mit der Harfe bestimmt er die Körnung des Käsebruchs, der erbsengroß sein sollte. Bei dessen Brennen wird er unter regelmäßigem Rühren auf etwa 50 Grad erhitzt und einer Nachkäsung unterzogen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die Masse mit Hilfe des Fangtuchs und der Schiene aus dem Kessel gehoben, in Käseformen gefüllt und ausgepresst. Der frische Käse erfährt nun bis zu zwei Tagen ein Salzbad, um eine schöne Rindenschmiere zu erhalten. Er reift anschließend viereinhalb bis sechs Monate im Keller zu einer würzigen Spezialität heran. Während dieser Reifephase schmiert der Senner den Käse mit Salzwasser; zu Beginn fügt er dem Käse täglich auch Rotschmierkulturen bei, später in immer längeren zeitlichen Abständen, sodass sich am Käse die Rinde perfekt ausbilden kann. Am Ende ist der ausgereifte Hartkäse in Laibform mit einer gelben, ja sogar bräunlichen Rinde versehen; sie zeigt sich griffest und rissfrei, gelegentlich auch mit einer dünnen angetrockneten Schmiere. Der geschmeidige Teig der zwischen 30 und 60 kg schweren Laibe ist elfenbeinfarbig bis hellgelb gehalten; sein Geschmack ist aromatisch pikant.

Andreas Steinbacher erzählte mir, dass auf der Niederkaseralm bis zu 350 Laibe Almkäse gelagert sind; sie reifen bei 12 Grad Lufttemperatur und 95 % Raumfeuchte ganz unterschiedlich lang – zwischen drei Monate und einem Jahr. Das Ausmaß des salzigen Geschmacks und der Härte des Käses hängen von der Verweildauer im Salzbad ab; für die stimmige Härte ist einerseits der Wassergehalt im Käse entscheidend, andererseits der Käsungsverlauf und nicht zuletzt das Geschick des Senners.

Er arbeitet im Rahmen des „Qualitätssicherungsprogramms Almleben“ der Agrarmarketing Tirol mit einem Berater zusammen; so nimmt er etwa an der Schulung, die von der AMTirol für die Projektalmen organisiert wird, teil, untersucht laufend den heranreifenden Käse und bespricht mit seinem Betreuer die Ergebnisse der Probenahmen die er nimmt.

Die Qualitätssicherung in der Produktion des „Tiroler Almkäse g.U.“ (g.U.: geschützte Ursprungsbezeichnung), der wesentlichste Punkt des Projekts der AMTirol ist somit garantiert. Wann immer sich die Tür zum Käsekeller öffnet, zeigt sich unverwechselbare Qualität soweit das Auge reicht. Sicherlich ist der Keller der Höhepunkt eines Erlebnisses, die die Alm seit 2017 bieten kann: eine Schaukäserei, durch die von Juni bis September nach erfolgter Voranmeldung (0664 5500 243) eine Führung mit Käseverkostung stattfindet – dies jeweils montags und freitags ab 13:00 Uhr. Für größere Gruppen gilt dieses Angebot auch außerhalb der genannten Zeiten; für Anfragen kann auf die Kontaktadresse office@drittlhof.at jederzeit zugegriffen werden.

Unlängst war ein herrlicher „Altweibersommertag“, ein Dienstag in der dritten Septemberwoche - für mich als jemand, der gerne in den Bergen ist, ein Tag, der nach der Wettervorhersage des Vortages Gründe genug bieten sollte, aus Innsbruck auszubrechen und eine zünftige Tour in ein interessantes Terrain zu unternehmen. Noch vor Sonnenaufgang fuhr ich über Wörgl nach Hopfgarten, von wo aus ich in Richtung Süden bis zu einer Mautstelle aufbrach; dort beglich ich die Wegerhaltungsgebühr von € 5,- und kam nach einer Viertelstunde am Gasthof Wegscheid (1 148 m) an. Die mit dem Wanderwegesiegel ausgezeichnete Route



Der Autor dieses Berichtes, Herr Prof. i.R. Christian Rosenkranz aus Innsbruck (hier vor der Stöckl-Alm im Navistal.)

führte mich im Frühtau über die Neue Bamberger Hütte vorerst hinauf zu den Wildalmseen; dann ging es über den Grat zum Gipfel des Schafsiedels (2 447 m), den ich gegen Mittag erreichte. Er eröffnete mir grandiose Tiefblicke in die Kelchsau, von der Beda Weber im Band III seiner 1838 erschienenen Landeskunde „Das Land Tirol“ schreibt:

„Das Kelchsauerthal ... theilt sich zuhinterst am Fusse eines unermesslichen Gebirgsstockes in zwei Arme. Der westliche, der lange Grund geheissen, führt rechts über ein kühnes Jochgebirge nach der Gerlos und Zell im Zillerthale, der südliche, unter der Benennung des kurzen Grundes bekannt, über das Salzachjoch an die Quelle der Salzach und von dort nieder ins Pinzgau. Die Bäche beider Thalarme netzen rauhe, sehr steile Felsengebirge, die mit den schönsten Alpen abwechseln,“.

Die Aussicht auf wohlthuende Gespräche mit Gabi und Leonhard Schroll, dem Unterau-Bauer vom Gruberberg in Hopfgarten und Obmann der Agrargemeinschaft, zwei äußerst sympathischen Almingern, machten mir die letzten Meter sehr leicht. Nach der erlebnisreichen Tour machte ich mich also auf zur Niederkaseralm, nur wenige Minuten talwärts im Kurzen Grund, um mir dort – wie ich mir einbilde – eine wohl verdiente zünftige „Marend“ zu gönnen; eine leckere nachmittägliche Zwischenmahlzeit durfte auch da nicht fehlen. Die Bodenständigkeit einer guten Almwirtschaft ist für Bergsteiger meines Schlages durch nichts zu übertreffen. Ich weiß, dass die Drittl-, Unterau-, Oberau-, Kratz- und Blaikenbauern ihre Delikatessen den Gästen etwa als Brettljause anbieten.

Knapp vor dem Eingang zur Alm sah ich ein Gestell, das mir einen Hinweis darauf gab, dass verschiedene Süßspeisen vorbereitet waren: Lambada, Apfelstrudel und Zwetschkenkuchen. Unmerklich später stieß ich auf Gabi und Leonhard, bestellte gleich meinen Käseteller mit verschiedenen Käsesorten und selbstgebackenem Holzofenbrot sowie Fruchtmolke und wandte mich einem der Tische zu. Ich staunte nicht schlecht, als ich auf dem sogleich servierten Geschirr den Schriftzug „der Umwelt zuliebe – Mehrweggeschirr“ las. Kaum hatte ich die Stärkung verzehrt, da kamen die beiden Alminge. Sie nahmen sich etwas mehr Zeit als sonst, setzten sich zu mir, genossen mit mir das „Nachmittagskaffeetscherl“ und plauderten

mit mir über das immer wieder auf neue Proben gestellte Miteinander in ihrer Agrargemeinschaft.

Agrargemeinschaften sind Körperschaften öffentlichen Rechts; in deren Eigentum befinden sich eine bestimmte Anzahl von Liegenschaften, deren Anteilsrechte an die Stammsitzliegenschaften gebunden sind. Die Niederkaseralm hält derzeit bei 7 Anteilsberechtigten. Was es braucht, dass dieses Modell des Wirtschaftens „hinhaut“, sind mutige Vordenker und treue Mitglieder, die auch in uns alle bedrängenden Zeiten wie in der COVID-19-Krise verantwortungsvoll zum gemeinschaftlichen Tun stehen.

Als kleine Spieler in einer eng vernetzten großen Welt kann die Agrargemeinschaft nur auf unverwechselbare Topqualität setzen, um am Markt zu bestehen. Zuallererst hängt ihr betriebswirtschaftliches Wohlergehen von der Erreichbarkeit der Alm ab. Wesentlich ist selbstredend die sorgfältige Herstellung von Milchprodukten; die Niederkaseralm ist, wie bereits erwähnt, eine von der AMTirol lizenzierte Alm, die nach genau festgelegtem traditionellem Verfahren unter den Tiroler Almkäse g.U. produziert. Zusätzlich werden vor Ort Butter, Topfen, Joghurt und Molke, gesundes Ka- oder Käsewasser, angeboten. Das gelbgrüne Nebenprodukt der Käseherstellung enthält reichlich hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine und etliche Mineralstoffe, allerdings kaum Fett und nur wenige Kalorien. Gesundheitsbewusste Genießer schätzen das Produkt als vollwertigen Durstlöscher. Ein gar besonderes Angebot stellt das „Bauerneis“, das etwa auf einer Schautafel kurz nach der Mautstelle beworben wird, dar. Produktqualität einerseits und Vermarktung andererseits stellen entscheidende Faktoren dar. Die Milchprodukte werden vor Ort nicht nur zum „Almfrühstück“ oder nachmittags bei einer zünftigen „Almjause“ angeboten; die selbstgemachten Naturprodukte werden auch zum Kauf angeboten.

„Ein Stück Almsommer“ ist darüber hinaus das ganze Jahr hindurch bei den Anteilsberechtigten zu haben; er ist zu-dem bei folgenden Verkaufsstellen erhältlich: jeweils freitags im „Hopfgartner Bauernladl“ und jeden Samstagvormittag in der „Milchbubenstube“.

Die Mitglieder nutzen die Chance der Direktvermarktung. Da der Vertrauenszuspruch der Kundschaft gegeben ist, bedeutet die Sparte Direktvermarktung eine wesentliche Säule des erwirtschafteten Einkommens; sie hat sich als ein Schlüssel zum Erhalt der bäuerlichen Betriebe erwiesen. Ein weiterer entscheidender Punkt kommt hinzu: Die Mitglieder haben sich zur Erweiterung der Produktpalette und zur Kooperation mit einem Handelspartner bekannt, was etwas ganz Wesentliches zur Folge hat – dass nämlich ein „Wir-Gefühl“ innerhalb der kleinen Gemeinschaft vorhanden ist.

Der Schritt, den die Mitglieder gesetzt haben, hat sich laut Alexander Walser von der AM-Tirol ausgezahlt: Sie haben auf die artgerechte Haltung von Almschweinen gesetzt, was insofern naheliegend ist, als die Niederkaseralm eine Sennalm ist, auf der der überwiegende Teil der Milch zu Käse verarbeitet wird. Die bei der Almkäseproduktion anfallende Molke wird mit einem Kübel aus dem Sennkessel entnommen und über eigens eingerichtete Rohre ausgeleitet; außerhalb der Käserei wird das Ka-Wasser bis zum Beginn der Fütterung der Almschweine gelagert. Die Menge des ihnen verabreichten Ka-Wassers richtet sich nach der von den Fleckviehkühen gegebenen Milchmenge und dem Umfang des erzeugten Käses; sie nimmt vom Beginn des Almsommers an bis zu dessen Ende stetig ab – dies also entgegengesetzt dem Bedarf der Schweine, die als kleine weniger Futter brauchen als ausgewachsene,

sodass in zunehmendem Maße eine zielgerichtete Fütterung von Bedeutung ist. Das aus Heu, Stroh und Grassilage bestehende Raufutter wird durch das mit höherem Energiegehalt ausgestattete Kraftfutter, das die Alm vom Lagerhaus bezieht, ergänzt. Das der Alm gelieferte Stroh ist für die Schweine auch deswegen wichtig, weil sie in ihm ihren natürlichen Spieltrieb ausleben dürfen.

Das Projekt „Tiroler Almschwein“ der Agrarmarketing Tirol, so Walser, entstand in Zusammenarbeit mit dem Tiroler Schweinezuchtverband, der Abteilung Agrarwirtschaft des Amtes der Tiroler Landesregierung, dem Almwirtschaftsverein und der Firma Andrä Hörtnagl. Die Aktivitäten der an diesem Projekt Beteiligten sind eng aufeinander abgestimmt: So kontaktiert die Rinderzucht Tirol (RZT) jeweils im Dezember die Agrargemeinschaft, die ihren Bedarf an Ferkeln, anmeldet. Die RZT steht in engster Verbindung mit in Tirol ansässigen spezialisierten Erzeugern. In zumeist 4 Monaten werden junge Ferkel bis zu einem Lebendgewicht von 30-40 kg vorgemästet; dabei werden die Zuchtziele auf Nachhaltigkeit getrimmt. Somit schaffen es die Züchter und Halter, gute Zunahmen, Tiergesundheit und auch möglichst geringe Futtermengen für das Kilogramm Fleisch unter einen Hut zu bringen. Diese Ziele bauen bei den Sauen auf deren Breite, bei den Ebern auf deren intramuskulären Fettgehalt und Fleischqualität auf. Die Mutterlinie „Fortuna“ und Vaterlinie „Felix“ lassen einen hohen Muskelfleischanteil sowie ein zügiges Wachstum erwarten. Da sich die Alminger am österreichischen Programm für eine umweltgerechte Landwirtschaft, am ÖPUL, beteiligen, haben sie die jeweils gültigen rechtlichen Bestimmungen einzuhalten; ein Mitarbeiter der RZT macht sich laut Matthias Mair im Sommer zwecks Kontrolle vor Ort auf den Weg zur Alm. So wie jeweils 40-45 Schweine zu Beginn des Almsommers von einem Lkw der RZT oder der Agrargemeinschaft zur Niederkaseralm transportiert werden, so werden sie mit einem Kerngewicht von 80-110 kg am Ende dem Schlachthof Tirol-Mitte in Natters geliefert. Josef Mayrs Kleinbetrieb mit 20 Mitarbeitern gilt als Vorzeigebetrieb, wenn es ums Schlachten von Schweinen geht. Sie werden montags geschlachtet und sodann gekühlt; Schweinehälften werden mittwochs an die Firma Andrä Hörtnagl in Hall in Tirol geliefert, wo sie sogleich zerlegt und etikettiert werden.



Brixentaler ALM- SCHWEIN

EXKLUSIV IN BEI DEN KOCHART MITGLIEDSBETRIEBEN

GASTHAUS STEINBERG, Westendorf | HOTEL ALPENHOF IL VAGABONDO, Westendorf
 RESTAURANT REITLWIRT, Brixen im Thale | RESTAURANT LOIPENSTUB'N, Brixen im Thale
 ALPENGASTHOF LABALM, Kirchberg | GASTHAUS STAUDACHSTUB'N, Kirchberg | RESTAURANT KLAUSEN, Kirchberg
 RESTAURANT KUPFERSTUB'N, Kirchberg | RESTAURANT s'PFANDL, Reith | HALLERWIRT, Aurach bei Kitzbühel
 DER BICHLHOF, Kitzbühel | BICHLALM BERGGASTHOF, Kitzbühel | PENZINGHOF, Oberndorf | ANGERER ALM, St. Johann in Tirol
 WIRTSCHAUS POST, St. Johann in Tirol | SENDLHOF, Waidring | RESTAURANT ESSKULTUR UNTERLECHNER, St. Jakob i.H.
 RESTAURANT HOTEL ALTE POST, Fieberbrunn | BERGGASTHOF WILDALPGATTERL, Fieberbrunn

www.kochart.tirol

MIT MITGLIEDSBETRIEBEN VON BUND, LANDE UND SUPPLENANTEN VERBUNDEN

Landesentwicklung
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20



EFRE

Der Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb sowie die Verkaufsstelle des „Almschweins“ verfügt über einen seit 2006 gültigen Lizenzvertrag mit der AMTirol. Wie Alexander Walser erläutert, ist das Almschwein heutzutage im Gegensatz zu früher, als es häufig auf den Almen anzutreffen war, recht selten. Von über 2 000 halten rund 1 200 Tiroler Almen Milchvieh, und nur deren 50 verfügen über eine Sennerei; im Schnitt liefern 10 Almen Schweine. Da gibt es doch den Spruch „Willst du gelten, mach dich selten“: Das Qualitätsprogramm wird von den teil-

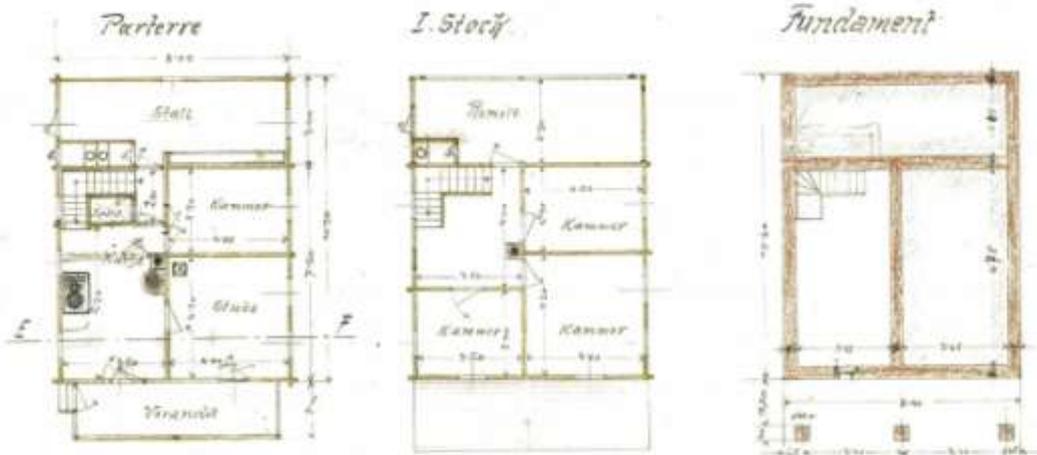
nehmenden Almen sehr geschätzt – und dies nicht nur deswegen, weil die Firma Hörtnagl den Bauern mehr als den doppelten Preis bezahlt. Das Projekt „Tiroler Almschwein“ ist eine nicht unwesentliche Werbekampagne für das Handelshaus, um Kundinnen und Kunden das Bewusstsein für qualitäts-volle regionale Lebensmittel näherzubringen. Diese sind in ausreichender Zahl bereit, für das nur im Herbst - in einer Zeitspanne von fünf bis sechs Wochen - angebotene Almschwein zu sehr stattlichen Endverbraucherpreisen zu zahlen. Das bringt für Hörtnagl Marketing und Publicity und passt zur „Unternehmensphilosophie“ – aufgebaut von nunmehr erfahrenen „alten Hasen“ wie Hans Plattner.

Hans Plattner, den ich so sehr mit „der Marke Hörtnagl“ – beste Qualität, faire Partnerschaft mit dem Bauernstand und somit Kundenvertrauen - verbinde, ging das Thema Almschwein, wie er es mir gegenüber einmal ausdrückte, während seiner zahlreichen Aufenthalte auf verschiedensten Tiroler Bergbauernhöfen immer wieder durch den Kopf. Er nahm vor etlichen Jahren mit Wendelin Juen, dem damaligen „Aushängeschild“ der AMTirol, Kontakt auf, zumal es Plattner glaubhafter Weise unmöglich schien, mit jedem einzelnen Hof in geschäftlicher Verbindung zu stehen. Juen war bei der Umsetzung der Idee „immer sehr hilfreich“, da es ja notwendig war, mit vielen Institutionen und Personen zu reden sowie „diese auch von den erforderlichen Kontroll- und Lenkungsmaßnahmen“ zu überzeugen – „und das auch den Bauern klarzumachen“. Das Qualitätsprogramm kam „in die Gänge“; das Kundenecho ist sehr gut. Aus diesem Grund könnte Hörtnagl mehr verkaufen, aber die angelieferte Menge steigt von Jahr zu Jahr nur in bescheidenem Ausmaß und mit einer größeren Steigerung ist nicht zu rechnen. Sie wäre auch angesichts der damit einhergehenden Zunahme des erstklassigen Entgelts der Zulieferer und Preissteigerung nicht umsetzbar.

Nun wieder „gaach“ zurück zu den Schrolls auf der Niederkaseralm: Während meines abschließenden Rundganges entging mir nicht die von eindeutigen Lauten begleitete Mobilität der Almschweine. Nachdem ich mich verabschiedet und für die an den Tag gelegte Willkommenskultur bedankt hatte, wollte ich noch einen kurzen Blick auf auffallend gestylte Liegestühle der Tirolwerbung werfen, blieb aber letzten Endes noch eine Weile im wahrsten Sinne des Wortes in einem hängen. Auf dessen Stoff waren das Bild von einer Geiß und der Schriftzug „Hier gibt's nichts zu mäh / ckern“ aufgedruckt. Diesem Spruch ist nichts hinzuzufügen, zumal der Aufenthalt auf dieser Genossenschaftsalm ein wahres Erlebnis für Genießer bietet – an einem Ort, an dem so manch ein Gast die Seele baumeln lassen kann.

Christian Rosenkranz

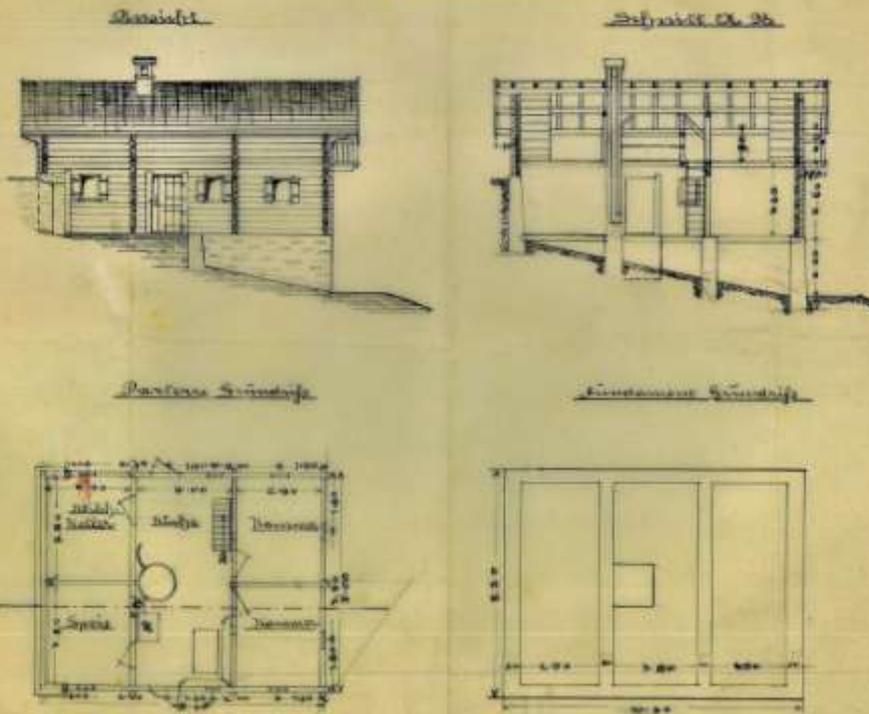
Grundrisse zum Bau einer Brennstätte
 mit Aussbank und Nöchligungs-Gelegenheit für die Alpininteressenshaft-
 Niederhaser im Kurzen-Grund.
 M. 1:100



Hopfgarten, im Mai 1925.

Georg Jessacher
 Baumeister & Architekten
 Hopfgarten, Tyrol

Plan
 zur Anlage einer Brennstätte im Kurzen-Grund für die Alpin-Interessenshaft
 Niederhaser - Traktanten - Hofzugewies
 im Hopfgarten-Grund



Die Planentwürfe von Zimmermeister Georg Jessacher und seinen Söhnen aus Hopfgarten.

Ein Bild von der aufgelassenen Schneegruben-Hochalm, die auch dazumals zur Interessentschaftsalm Niederkaser gehörte:



Die „Besatzung“ der Schneegrubalm Ende der 1940-er Jahre.Vl.n.r.: Sillaber Ägidius vulgo Marschtl Gidi (+) er hält eine Pinzgerkuh, Schroll Christoph vulgo Sieberer Stoff(+), Senner Leitner Simon vulgo Leitner Sima(+), Gastl Hais, Fuchs Sebastian vulgo Fleckl Wast und Adolf Fuchs vulgo Litzl Adi (vorne sitzend).Dieses Foto haben wir dankenswerterweise 2021 von Frau Maria Biembacher geb. Leitner bekommen, sie ist eine Tochter des Senners Simon Leitner.

Bezirksbl. 17.11.2021



Die Tiroler Käser:innen konnten die Fachjury mit ihren Käse-Spezialitäten überzeugen und wurden mit 31 Gold-, 28 Silber- und 13 Bronze-Medaillen ausgezeichnet.

Foto: AMTirol/Kag

Die internationale Käsiade 2021

Heimische und internationale Käse wurden bei der 15. Käsiade vor den Vorhang geholt

Pandemiebedingt mit einem Jahr Verspätung wurden bei der 15. Internationalen Käsiade Käsespezialitäten von Käse- und Molkereibetrieben aus dem In- und Ausland sowie von bäuerlichen Produzent:innen präsentiert. Die eingereichten Käse wurden einer fachkundigen Jury mit internationaler Zusammensetzung zur Bewertung vorgelegt. Am Samstag wurden die Urkunden und Medaillen sowie der „Peak of Quality“, die Auszeichnung für den besten Käse des Wettbewerbs, feierlich übergeben.

Seit 30 Jahren

Die Käsiade ist seit 30 Jahren

ein Treffpunkt für Käsefachleute und eine Plattform der internationalen Käsekultur. „455 eingereichte Käse sind zwar kein Teilnahmerecord, aber unter den vorherrschenden Umständen der Pandemie sind sie ein tolles Zeichen dafür, dass sich die Arbeit der vergangenen Jahre gelohnt hat und die Teilnehmer:innen unsere Leistungen zu schätzen wissen“, freut sich Sebastian Wimmer, Obmann des Molkerei- und Käsefachleuteverbandes. „Die Käsiade bietet die optimale Gelegenheit, der Öffentlichkeit zu zeigen, welche Qualität die internationale und auch heimische Käsewelt zu bieten hat. Den Käsemeister:innen wird durch die Auszeichnung Anerkennung für ihre Arbeit und ihr hart erarbeitetes Knowhow für die Käseherstellung ausgesprochen“, so Wimmer.

Tirol im Spitzenfeld

Die Tiroler Käser:innen konnten



Sebastian Wimmer und Mag. Matthias Pöschl (GF AMTirol) gratulieren der Almkäserei Niederkaser zum Medienpreis 2021.

wieder mit tollen Ergebnissen überzeugen. Die Käsiade 2021 hat erneut gezeigt, dass Tirol bei der Käseherstellung im internationalen Spitzenfeld vertreten ist. Die hochwertigen Tiroler Produkte wurden mit 31 Mal Gold, 28 Mal Silber und 13 Mal Bronze ausgezeichnet.

Der Medienpreis

„Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich die im Zweijahresintervall abgehaltene Käsiade seit 1992 zu einem Großereignis ersten Ranges der österreichischen Milchwirtschaft entwickelt. Die Ansprüche dieser Veranstaltung an den Geschmack der eingereichten Käse suchen international ihresgleichen. Ich gratuliere allen Gewinner:innen sowie den Veranstaltern zu diesem Event, das europaweit einzigartig ist“, unterstreicht Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. Auch in diesem Jahr wurden Vertreter der Presse eingeladen, ihren persönlichen Käsefavoriten zu wählen. „Zwischen 7 unterschiedlichen Tiroler Almkäse g.U. hatten sie die Qual der Wahl. Als Sieger des Medienpreises ging schlussendlich die Almkäserei Niederkaser aus der Kelchsau hervor“, gratuliert Pöschl.

Unter den ausgezeichneten Käsesorten befinden sich einige Spezialitäten der „Qualität Tirol“ Käse- und Milchprodukte-Familie wie

der Tilsiter der Heumilchsennelei Fügen, die Glocknerkugeln vom Figerhof in Osttirol oder der Kleine Stinker vom Wilden Käser.

Zur Tiroler Medaillenliste:

Eine genaue Auflistung aller Tiroler Sieger finden Sie unter: <https://www.qualitaet.tirol/neuigkeiten/8-neuigkeiten/129-kaesiade-2021-tiroler-sieger>

WERBUNG



In diesem Zeitungsartikel (Bezirksblätter vom 17.11.2021) sieht man den stolzen Obmann der Niederkaser – Interessentschaftsalm Leonhard Schroll vulgo Unterauer-Leal (zweiter von links) mit dem Preis.

25 Mal Gold für Käse aus Tirol

TT- 8.11.2021

455 Proben wurden bei der 15. Käsiade in Hopfgarten eingereicht. Dabei räumten auch die Tiroler Teilnehmer wieder groß ab.

Von Michael Mader

Hopfgarten i. Br. – Pandemiebedingt mit einem Jahr Verspätung wurden bei der 15. Internationalen Käsiade in der Salvana in Hopfgarten Käsespezialitäten von Käse- und Molkereibetrieben aus dem In- und Ausland sowie von bäuerlichen Produzenten präsentiert. Insgesamt wurden heuer 455 Proben von 106 Betrieben aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Italien, der Slowakei, Polen, Tschechien und Russland eingereicht und am vergangenen Wochenende von einer internationalen Jury bewertet.

Auch wenn es 55 weniger Einreichungen als bei der 14. Käsiade gab, tat dies der guten Stimmung keinen Abbruch, wie auch Stefan Hörtnagl vom Käse- und Molkereifachverband bestätigt: „Wir hätten sogar mit weniger Proben gerechnet, wir waren positiv überrascht und auch die Stimmung war sehr gut.“ Die Milchwirtschaft sei

ja auch mit einem kleinen blauen Auge davongekommen.

„Die Schwerpunkte der Käsebeurteilung liegen auf Geschmack, Geruch und Textur. In den unterschiedlichen Käseklassen werden Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Alle Gruppensieger in Gold werden einer zweiten Prüfung unterzogen und so wird ein Sieger aller Klassen gekürt, der den Peak of Quality erhält“, erklärt Juryleiter Klaus Dillinger. Der beste Käse des Wettbewerbs ging in diesem Jahr an die Kärntnermilch aus Spittal an der Drau mit dem „Bio Wiesenmilch Almkäse“.

Doch auch die Tiroler Teilnehmer können zufrieden sein, sie landeten im internationalen Spitzenfeld: Sie wurden mit 25 Mal Gold, 27 Mal Silber und 13 Mal Bronze ausgezeichnet. Als Sieger des Medienpreises ging schlussendlich die Almkäseerei Niederkaaser aus der Kelchsau mit dem „Tiroler Almkäse g.U.“ hervor.



Medienpreis: NR Josef Hechenberger, Sebastian Wimmer, Leonhard Schroll, Florian Kirchmair und LHSv. Josef Geisler (v.l.). Foto: M/M/Photo

TT- 8.11.2021 : Käsiade in Hopfgarten