

[Museum des Monats Februar 2014]

## „GEGORENES“ IN HÖCHSTER GENUSSQUALITÄT

Schaukäserei und Käserei Museum der Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen

Charles des Gaulle, der berühmte französische General und Staatsmann, tätigte den Ausspruch: „*Wie soll ich ein Land regieren, in dem es mehr Käsesorten als Tage im Jahr gibt?*“ So kann angenommen werden, dass es in Frankreich mindestens knapp 400 Käsesorten gibt, eine genaue Zahl lässt sich leider nicht recherchieren, gehen die Meinungen doch ziemlich auseinander. Aber nicht nur in Frankreich werden Milcherzeugnisse zu den Grundnahrungsmitteln gezählt. Besonders im westlichen Kulturkreis erlangte Käse und die Käseherstellung eine weite Verbreitung; besonders in Europa, Nordamerika und Australien wird Käse vielfältig hergestellt und verzehrt. Unterschiede ergeben sich selbstverständlich in der Verwendung des Ausgangsproduktes - der Milch - sowie der Herstellung unterschiedlichster Produkte und Spezialitäten.

„Gegorenes“ oder „sauer Gewordenes“ ist die Bedeutung des Wortes „Käse“. Kasein, der Eiweißanteil der Milch sowie dessen Gerinnung ermöglicht die Herstellung eines festen Milcherzeugnisses, dem Käse. So konnte schon seit jeher Milch haltbar gemacht werden. Ziegen, später Schafe sowie in Folge auch Rinder wurden domestiziert und als sich in der Mittelsteinzeit die Weidewirtschaft ausbreitete, stand dem Menschen eine große Menge an tierischer Milch zur Verfügung. Die Versuche, diese Milch länger haltbar zu machen, gingen in die Kunst der Käseerzeugung über. Milch wurde in Tongefäßen oder Tierblasen aufbewahrt und unter Sonneneinstrahlung oder über Feuer „sauer“ gemacht, bevor die Milch zu gerinnen begann. So entstand der erste Sauermilch-Käse – ein ess- und lagerbares Lebensmittel. In Folge entdeckte der Mensch die Wirkung von Lab, tierischen und pflanzlichen Gerinnungsmitteln; so wurde Labkäse entwickelt.

Geschichtliche Zeugnisse zur frühen Käseherstellung stammen aus der Jungsteinzeit um 5500 v.Chr. Im heutigen Polen wurden aus dieser Zeit Reste von Seihern aus Ton gefunden, welche als Käsesieher zum Abschöpfen von Molke identifiziert werden konnten. Ab ca. 5000 v.Chr. ist die Käserei in Nordafrika, Ägypten, Kleinasien, Mesopotamien und im Schwarzmeerraum nachweisbar. Auch in Griechenland hat die Käseherstellung eine lange Tradition. Käse galt als Handelsware, als Delikatesse und als Opfergabe, aber auch eine aphrodisierende Wirkung wurde dem Milchprodukt nachgesagt. Im Römischen Reich verfeinerten die griechischen Sklaven die Käsereikunst und zu jenem Zeitpunkt begann auch die Verbreitung in weite Teile Europas.

Wiederum waren es im Mittelalter die Klöster, welche in zahlreichen Niederschriften die Erforschung des Käses übernahmen und einige bedeutende Käsesorten konnten zurückverfolgt und belegt werden.



Technische Entwicklungen und wissenschaftliche Entdeckungen verbesserten ab dem 19. Jh. die Käseherstellung. Die Haltbarkeit konnte verbessert, das Augenmerk auf Geschmack, Aroma und Inhaltstoffe gelegt werden. Die Lebensmittelindustrie entwickelt sich immer weiter und das Nahrungsangebot wird immer größer, es scheint nichts zu geben, was es nicht gibt. Der wirkliche Trend sollte jedoch dahin gehen, dass der Konsument sich informiert und ein verstärktes Bewusstsein entwickelt, sich gesund, saisonal und vor allem regional zu ernähren. Das würde natürlich

auch bedeuten, Produkte aus der Heimat kennenzulernen und zu konsumieren. ... und dazu gibt es in der Schaukäserei der Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen wunderbar Gelegenheit:

## Grundprodukt Heumilch

Die Lieferanten der Sennerei in Fügen sind Zillertaler Bergbauern, welche in mühsamer und zeitaufwendiger, traditioneller und sehr kräfteaubender Arbeit das Heu „erzeugen“, welches sie ihren Kühen zum Fressen geben. 350 Lieferanten aus den Gemeinden des mittleren Zillertals liefern der Zillertaler Heumilch Sennerei reinste silofreie Heumilch als auch Biomilch. Jährlich bekommt die Sennerei ca. 13 Mio. Liter Milch geliefert. Die Zillertaler Heumilch Sennerei ist der größte Tiroler Milchverarbeiter in Bauernhand.

## Gründung 1934

Gegründet wurde die Sennereigenossenschaft Fügen im Mai 1934. Damals wurden Butter und Emmentaler Laibe produziert. 1963 wurden die Sennereigenossenschaften Fügen und Fügenberg zusammengeschlossen, im Jänner 1966 wurde ein notwendig gewordener Neubau des Betriebsgebäudes bewilligt.

Von 1934 bis 1995 wurde ausschließlich Emmentaler und Butter erzeugt. Der EU-Beitritt 1995 veränderte die Produktionsmöglichkeiten für Emmentaler-Käse. Ab 1995 erfolgte somit die Produktion von Bergkäse und Schnittkäse. Im selben Jahr konnte ein Geschäftslokal errichtet und eine Schaukäserei eingerichtet werden. Um die Schnittkäseproduktion zu verstärken wurde im Jahr 2005 ein 3-Käsefertiger angeschafft.



In der einzigartigen Zillertaler Erlebniskäserei kümmern sich 14 Angestellte um die Milch der Zillertaler Bauern und stellen köstliche und naturnahe Produkte her, welche direkt vor Ort erworben werden können.

In der **Schaukäserei** bietet die Zillertaler Heumilch Sennerei einen informativen Einblick in die Arbeitswelt einer Sennerei. Ein Film verdeutlicht die Veredelung des Rohstoffes Milch. Bei der Führung im Anschluss an den Film wird die tägliche Arbeit des Käsemeisters und viel Wissenswertes über die Produktpalette vermittelt. Einzigartige Eindrücke können gewonnen werden im direkten Erleben der Käseherstellung sowie des Verarbeitungsprozesses vom wertvollsten Rohstoff, der Heumilch.

Im Zillertal wie in vielen anderen Alpentälern, nicht nur in Tirol, hat die Käseherstellung eine lange Tradition. Im Sommer wurden Nutztiere auf die Almen getrieben, um ihnen eine erweiterte Nahrungsauswahl zu bieten. Nicht nur Kühe, auch Schafe, Ziegen und sogar Hühner verbrachten den Sommer in luftigen Höhen auf satten Almwiesen, damit die Menschen im Tal im Herbst als auch im Winter Produkte von besonderer Qualität davon genießen konnten. Das **Käserei Museum** zeigt die lange Tradition der Käseherstellung und veranschaulicht auf eindrucksvolle Weise, wie Milch vor ca. 100 Jahren zu Käse verarbeitet wurde und mit welchen – oft sehr einfachen – Hilfsmitteln und Gerätschaften dieses wohlschmeckende und gesunde Nahrungsmittel produziert wurde.



Selbstverständlich können die köstlichen Produkte auch verkostet werden und wer Lust hat, kann im Fachgeschäft ein wohlschmeckendes Souvenir erwerben, sei es der Hochfügener Bergkäse, der Zillertaler Emmentaler oder auch der Graukäse und vieles mehr ... wahrlich eine unglaubliche Anzahl an Käsesorten!

Öffnungszeiten: Besichtigung Montag bis Samstag, 8.00 – 12.00 Uhr, Führungen Montag bis Freitag um 10.00 Uhr und um 11.00 Uhr, für Gruppen jederzeit nach Anmeldung (Dauer ca. 30 Minuten)  
Geschäftszeiten: Montag bis Freitag, von 8.00 – 18.00 Uhr, Samstag von 8.00 bis 16.00 Uhr.  
Adresse: A-6263 Fügen, Sennereistrasse 22 – ZILLERTALER HEUMILCH SENNEREI  
Tel.: +43 (0) 5288 / 62334  
Mail: [info@kaeserei-fuegen.at](mailto:info@kaeserei-fuegen.at)  
[www.kaeserei-fuegen.at](http://www.kaeserei-fuegen.at)

---

Text: © Land Tirol, Mag. phil. Simone Gasser MAS  
Abbildungen: © Zillertaler Heumilch Sennerei Fügen

Abbildungen:

- 1 – Zillertaler Heumilch Sennerei Fügen
- 2 - Vorführraum
- 3 - Käsefertiger
- 4 – Käserei Museum