

## DER KÄSEFERTIGER

### Ein historischer Käsekessel im Käsereimuseum – Schaukäserei Fügen

von Sandra Schiestl

Ein Ausflug ins Zillertal lohnt sich stets, im Sommer wie im Winter. Das Zillertal mit seiner langen, traditionsreichen und einzigartigen Kultur- und Naturlandschaft ist Anziehungspunkt für Jung und Alt; Einheimische wie Gäste aus aller Welt schätzen und nutzen diese. Das südliche Seitental des Inntals ist über 47 km lang, beheimatet über 35.000 EinwohnerInnen in 25 Gemeinden, wird begleitet von saftig-grünen Wiesen und urigen Almen, die dank nachhaltiger Bewirtschaftung durch die bäuerliche Bevölkerung gepflegt und erhalten werden. Hier werden die Begriffe Tradition und Innovation nicht nur großgeschrieben, sondern auch spürbar erlebbar gemacht. Diese besondere Form der Traditionspflege verbunden mit technischem Fortschritt spiegelt sich vor allem in der Herstellung und Verarbeitung von heimischen Produkten wider. Eine Zillertaler Spezialität ist unter anderem der Heumilchkäse, der in der Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen hergestellt wird. Die Sennerei zeigt neben einer Schaukäserei auch ein Käsereimuseum, in welchem sich das Objekt des Monats Juli befindet. Deshalb wird in Folge die Sennerei und ihre Arbeit kurz vorgestellt.

Die Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen ist eine Genossenschaft, die aus 270 Mitgliedern besteht. Gegründet wurde sie 1934 von 29 Mitgliedern und man produzierte anfangs Emmentaler Laibe und Butter. 1963 wurden die Sennereigenossenschaften Fügen und Fügenberg zusammengeschlossen und 1966 wurde der Neubau der Sennerei beschlossen, da das alte Betriebsgebäude nicht mehr den technischen Standards entsprach und außerdem zu klein wurde. 1995 entstand die Schaukäserei mit dem Käsemuseum sowie eine Verkaufsfläche für die erzeugten Produkte. 2008 bis 2009 gab es größere Umbauten und Erweiterungen. 2015 wurde mit weiteren zehn Tiroler Sennereien die „Tirol Pack GmbH“ gegründet und 2018 in Betrieb genommen. Der Zusammenschluss ermöglicht es in Zukunft, Käse in Tirol professionell zu schneiden und zu verpacken. Auch in kleineren Verpackungseinheiten, die vom Konsumenten aufgrund der immer kleiner werdenden Haushalte nachgefragt werden. 2017 investierte die Sennerei in diverse hochmoderne Maschinen. Heute beschäftigt die Sennerei ca. 30 MitarbeiterInnen und erzeugt 14 Käsesorten, vom würzig-pikanten Hartkäse bis hin zum mild feinen Schnittkäse, Graukäse und Butter.

Basis für die Milchprodukte ist eine artgerechte Tierhaltung der Milchkühe damals wie heute. Die jährliche Milchlieferung in die Sennerei umfasst ein Volumen von etwa 14,5 Mio. kg Milch und somit ist die Sennerei der größte Tiroler Milchverarbeiter in Bauerhand. Die tägliche Milchlieferung erfolgt durch ca. 270 Milchlieferanten aus dem mittleren Zillertal. Bei der angelieferten Milch handelt es sich um reinste, gentechnikfreie Heumilch und zum Teil auch Bio-Heumilch, die strengen Futtermittellinien (zB frei von Silage) unterliegen. Somit kann man die Heumilch als die „ursprünglichste“ Milch bezeichnen. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchkühe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer weiden die Kühe im Tal oder auf der Alm, die Wiesen werden gemäht, das Gras getrocknet und das gewonnene Heu in den Tennen für den Winter gelagert. Übrigens, zwischen 30 und 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen so ganzjährig auf dem Speiseplan der Kühe. Zusammenfassend könnte man also sagen: ohne Gras kein „Kas“.

Doch nun zurück zu unserem Objekt des Monats Juli. Es befindet sich im bereits erwähnten Käsereimuseum der Sennerei. Durchschreitet man die beeindruckende Schaukäserei (linksseitig Käseproduktion, rechtsseitig Butterproduktion), gelangt man an dessen Ende in einen Raum, der die Geschichte der Sennerei vermittelt sowie Einblicke in die Käseproduktion von 100 Jahren gibt, die mit einfachsten Geräten und Hilfsmitteln erfolgte. Im Laufe der Jahrzehnte wurden die Exponate und Objekte liebevoll aus der



Region zusammengetragen. Zentral präsentiert im Museum und somit nicht zu übersehen, springt dem Besucher der Käsekessel sofort ins Auge. Mit diesem Objekt begann der technische Prozess der Käseherstellung von damals. Nachfolgend wird daher nur der Anfang der historischen Käseproduktion näher erläutert. Wer am kompletten Prozess der Käseherstellung von einst und heute interessiert ist, ist herzlich eingeladen die Heumilch Sennerei in Fügen zu besuchen.



Der Käsefertiger oder auch Käsekessel genannt, war in der „Käseküche“ eines jeden Käasers der zentrale Punkt. Hier wurde die frische, teils kuhwarme Milch in den Käsekessel gefüllt und Milchsäurebakterienkulturen beigemischt, die für die Säuerung und die Geschmacksbildung verantwortlich sind. Die Milch wurde dabei auf ca. 30 Grad Celsius erwärmt. Sobald der Kessel vollgefüllt war und ein gewisser PH-Wertsäuregrad erreicht wurde, wurde das Lab zugesetzt, welches für die Milchgerinnung wichtig ist. Es dauerte ca. 40 Minuten bis die Gallerte, also die geronnene Milch „dickgelegt“ wurde und mit der Käseharfe geschnitten werden konnte. Je nach Käsesorte ist das Bruchkorn kleiner oder größer ausgefallen, der Käsebruch entstand.



Anschließend wurde nachgewärmt, zum Beispiel bei einem Bergkäse auf 50 Grad Celsius. Je höher die Temperatur, desto mehr Molke tritt aus und desto höher ist die Trockenmasse. Nach dem ständigen Rühren mithilfe eines Rührers, für ca. eine dreiviertel Stunde, erreichte der Käsebruch die richtige Festigkeit und der Käsebruch wurde mit einem Käsetuch „heraus gefischt“ (bzw. abgefüllt). Dabei nahm der Käser zwei Enden des Käsetuchs in den Mund und tauchte mit seinen beiden Oberarmen in die bis zu 50 Grad Celsius heiße Füllmenge des Käsekessels ein, um den Käse heraus zu nehmen. Das dünne, weitmaschig gewebte Käsetuch aus Baumwolle diente dazu, den Käsebruch von der Molke zu trennen und den Bruch zusammen zu halten. Danach kam der Käsebruch in die sortentypischen Formen und die Käselaike entstanden. Der Käsekessel im Museum verfügt über ein Fassungsvermögen von 500 Liter Milch. Daraus konnte man ca. 50 kg Käse herstellen.



Bei dem historischen Käsekessel, der ca. 90 Jahre alt ist, handelt es sich um einen Kupferkessel, der sehr wichtig für die Wärmeübertragung war und mit Holz angefeuert wurde. Nachdem die Milch, die damals zu Fuß in Milchkanne unter schweren körperlichen Einsatz zum Käser angeliefert wurde, wurde sie manuell in den Käsekessel gefüllt.

Der historische Käsekessel verfügt außerdem über einen Schwenkarm, der dazu diente, bei Erreichung der gewünschten Temperatur auf die Seite geschwenkt werden zu können. Dies verlangte vom Käser viel Erfahrung und handwerkliches Geschick, denn bei Überhitzung des Inhalts gab es keine technischen Hilfsmittel dies zu reduzieren bzw. zu regulieren – im Gegensatz zu heute. Anwärmen musste man damals wie oben bereits erwähnt wurde, zweimal; anfangs auf ca. 30 Grad Celsius bis eingelabt war, und 15 Minuten nach dem Schneiden mit der Käseharfe hat man auf 50 Grad Celsius weiter erhitzt.

Diese Kunst der Käseherstellung mit einfachsten Hilfsmitteln, wie man sie in den vergangenen Tagen vorfand, ist heute fast verschwunden. Die Heumilch Sennerei Fügen sorgt mit dem Käsereimuseum aber dafür, dass dieses fast schon vergessene Wissen auch für die nächsten Generationen erhalten bleibt. Vom Käsereimuseum über die Schaukäserei wird der Bogen von der historischen Käseproduktion in die Gegenwart gespannt. Jedem Käseliebhaber wird wärmstens empfohlen in die faszinierende und lebendige Welt des Käses in der Heumilch Sennerei Fügen einzutauchen.



*Ein großes Dankeschön geht an Herrn Hannes Esterhammer, Käsemeister und Geschäftsführer der Heumilch Sennerei Fügen für seine spannende und kompetente Führung durch das Käsereimuseum und die Schaukäserei. Es sei ihm auch auf Herzlichste gedankt für die zur Verfügung gestellten Unterlagen und Fotos von und über die Heumilch Sennerei.*

**Öffnungszeiten:** ganzjährig Montag bis Freitag 8:00 - 17:00 Uhr; Samstag 8:00 – 14:00 Uhr  
Führungen ab 10 Personen: Montag bis Samstag 10:00 und 11:00 Uhr

**Kontakt:**

KÄSEREIMUSEUM - SCHAUKÄSEREI FÜGEN

Heumilch Sennerei Fügen

6263 Fügen, Sennereistraße 22

Tel.: +43 (0) 5288 62334

E-Mail: [info@heumilch.tirol](mailto:info@heumilch.tirol)

[www.heumilch.tirol](http://www.heumilch.tirol)

---

© Land Tirol, Mag. Sandra Schiestl, Text und Abbildungen 2 – 5, 7

© Foto Heumilch Sennerei Fügen, Abbildungen 1, 6

**Abbildungen:**

1 – Naturlandschaft Zillertal

2 – Blick in das Käseereimuseum

3 – Käseformen in unterschiedlichen Größen

4 – historischer Käsekessel aus Kupfer, mit Schwenkarm, Käsetuch und Feuerstelle

5 – Käseharfe und Käsetuch

6 – Bauern liefern zu Fuß die Milch für die Käseproduktion an

7 – moderner Industrie-Käsefertiger in der Schaukäserei

**Empfohlene Zitierweise:**

Schiestl, Sandra: Der Käsefertiger. Ein historischer Käsekessel im Käseereimuseum – Schaukäserei Fügen. 2021. Online unter: <https://www.tirol.gv.at/kunst-kultur/kulturportal/museumportal/> (Zugriff am: .....)