

## KÄSE - DAS GOLD DER EINFACHEN LEUTE

### Schaukäserei „Hochzeller Käsealm“ mit Käsereimuseum

von Sandra Schiestl

Das Museum des Monats August befindet sich im Zillertal, genauer gesagt, in Hainzenberg, einer kleinen Gemeinde südöstlich von Zell an einem Hang gelegen, am Beginn des Gerlostales. Am Anfang des 14. Jahrhunderts wird „Haitzenperch“ erstmals urkundlich erwähnt. Der Ort erlangte durch seine strategische Lage an Bedeutung, da die kürzeste Verbindung von Zell am Ziller ins Erzbistum Salzburg durch das Ortsgebiet führte. Mit der Entdeckung von Goldvorkommen rund um die Ortschaft Zell zu Beginn des 16. Jahrhunderts und dem Abbau der Goldader erstmals in einem Goldbergwerk in Hainzenberg erhielt die Ortschaft eine weitere Aufwertung. Der Goldabbau spielte allerdings in der Geschichte des Tiroler Bergbaues generell eher eine unbedeutende Rolle; dies trifft auch auf das Goldbergwerk in Hainzenberg zu; nach einer anfänglichen „Blütezeit“ verlor es vor allem im Laufe des 19. Jahrhunderts immer mehr an Bedeutung und schließlich kam es 1917 zur Stilllegung der Stollen. Nach gelungenen Restaurierungsarbeiten gelangte 1997 ein Teil des ehemaligen Goldbergwerks wieder zur Öffnung.

Wie steht nun das Hainzenberger Goldschaubergwerk mit dem Käsereimuseum in Verbindung? Es sind, unter anderem, die Betreiber: beide kulturelle Einrichtungen werden von der Familie Rieser geführt und befinden sich in unmittelbarer, geografischer Nähe. Weiters geben sie beide Einblicke in eine zum Teil längst vergessene Arbeitswelt vergangener Tage aus der Region. Für den oder die BesucherIn ergibt sich also die Möglichkeit, sowohl in die Jahrhunderte alte Welt der Bergleute als auch in den Genuss der Käseherstellung von einst und heute einzutauchen. Und zu guter Letzt verbindet beide der Begriff „Gold“; steht beim Goldschaubergwerk klarerweise das Edelmetall im Vordergrund, so bezeichnete man auch im Volksmund den Käse im übertragenen Sinne als „Gold der einfachen Leute“, galt und gilt er noch heute als wertvolles Lebensmittel und qualitativvolles Genussprodukt.

Im Kassenbereich des Schaubergwerks wird so einiges für den kleinen und großen Besucher, die Besucherin, geboten. Neben dem Käsereimuseum und der „Hochzeller Käsealm“ – bestehend aus einer Schaukäserei und einem Verkaufsladen – erstreckt sich unmittelbar anschließend ein weitläufiges Tiergehege mit heimischem Bergwild und zahlreichen Kleintieren. Auch das Goldwaschcamp für die ganze Familie mit Fundgarantie von goldhaltigen Erzen aus der Zillertaler Bergwelt ist hier angesiedelt.



Den Ausgangs- und Schlusspunkt der geführten, zweistündigen Touren durch das Goldschaubergwerk (inklusive Bummelzugfahrt mit dem „Goldexpress“) stellt aber die „Hochzeller Käsealm“ mit abschließender Verkostung dar. Hier treffe ich auch auf Herrn Stefan Rieser, Geschäftsführer des Goldschaubergwerks, der gerade im Begriff ist, in der Schaukäserei einer interessierten Besuchergruppe den Prozess der modernen, eigenen Käseherstellung zu erklären.



Der Zillertaler Käse ist wegen seines charakteristischen, würzigen Geschmacks weit über die Grenzen des Tales bekannt. Tradition wird hier noch hochgeschrieben und so werden die angebotenen Produkte wie Käse, Speck und Schnaps auch heute noch nach traditionellen Rezepten in der „Hochzeller Käsealm“ hergestellt und verkauft. Besonders die Sorte „Zillertaler Bergkäse“ erfährt eine hohe Nachfrage und wird hier hauptsächlich produziert. Für die Herstellung dieser Käsesorte, so erzählt Herr Rieser, wird naturbelassene Kuhmilch verwendet, die in den modernen Käsekessel gefüllt wird, das Füllvermögen beträgt ca. 700 Liter.

Die Milch wird gerührt und auf 32 Grad Celsius erhitzt. Bei Erreichung der Temperatur wird das sogenannte Lab hinzu gegeben um das für die Käseherstellung benötigte Eiweiß und Fett aus der Milch zu gewinnen. Denn Milch besteht zu ca. 86 % aus Wasser und 14 % aus Eiweiß und Fett. Mithilfe des Labs wird das Wasser vom Eiweiß und Fett getrennt, in Form von Molke-Kulturen führt das Lab zur Gerinnung der Milch. Für 40 Minuten bleibt das Ganze ruhig stehen und während dieser Zeit wird die Milch dickflüssig, d.h. sie gerinnt – sie sieht aus wie ein Stück großer, weißer Pudding. Der nächste Schritt ist der Wichtigste – das

mehrmalige Schneiden der geronnenen Milch mit der Käseharte. Während des Schneidevorgangs trennt sich das Eiweiß und Fett vom Käsewasser, genauer gesagt von der Molke. Der Schneidevorgang dauert ca. 10 bis 15 Minuten und am Ende bleiben in diesem Fall nur kleine Körner übrig. Denn je kleiner die Stücke sind, umso härter wird der Käse im Reifungsprozess. Der „Käse“ schwimmt nun in der Molke. Dieses halbferne Produkt wird als „Käsebruch“ bezeichnet. Der „Käsebruch“ wird weiter gerührt und nochmals auf 52 Grad Celsius erhitzt. Nach 3,5 – 4 Stunden erfolgt die Abtrennung von der Molke. Dies kann durch das Zentrifugieren oder auch durch das Abfüllen in Formen geschehen. Hier auf der „Hochzeller Käsealm“ passiert letzteres, die kleinen Körner werden in Formen abgefüllt und die Molke landet in einem separaten Behälter. Die Molke wird hier in diesem kleinen Betrieb nicht weiter verarbeitet - wäre aber bei größeren Betrieben möglich, Stichwort Trinkmolke. In kleinen Betrieben oder auf den Almen, wo noch Käse hergestellt wird, wäre der Aufwand zu groß, in diesem Fall gibt man die Molke wieder retour an die Landwirtschaft, indem man sie zum Beispiel als Schweinefutter verwertet.

Die Körner für den Bergkäse werden nun für 24 Stunden in den Formen gepresst, am nächsten Tag erhält man daraus zwei runde Laib Käse. Optisch kommt das Produkt einem Käse immer näher, aber der Geschmack fehlt noch. Damit der Bergkäse seinen charakteristischen, würzigen Geschmack erhält, benötigt er mindestens sieben bis zehn Monate Reifezeit. Bei der Reife ist folgendes wichtig; zuerst gibt man ihn zwei Tage in ein Salzbad zur Vorreife und dann kommt der Bergkäse bei ca. 12-14 Grad Celsius und mindestens 80 % Luftfeuchtigkeit in die Regale zur Lagerung. Ein- bis zweimal pro Woche wird der Laib herausgenommen, umgedreht und mit Salz beschmiert. Durch das Salz erhält der Käse nicht nur seinen Geschmack, es bewirkt auch eine natürliche Konservierung sowie die Rindenbildung. Die logische Schlussfolgerung daraus ist also, je länger der Käse lagert, umso würziger, kräftiger wird er.

Zum Abschluss zählt Stefan Rieser noch ein paar interessante Fakten über die Käseproduktion auf: für einen Kilogramm Bergkäse benötigt man ca. 10-12 Liter Milch, der Käsekessel in der „Hochzeller Käsealm“ füllt ca. 700 Liter Milch, daraus ergeben sich täglich zwei Laib Käse mit einem Gewicht von jeweils 30-35 Kilogramm Käse. Die Menge hängt hauptsächlich vom Eiweiß- und Fettgehalt der Milch ab, d.h. je besser, je höher die Qualität der Milch ist, umso mehr Ertrag, also umso mehr Käse kann daraus gewonnen werden.



Mit diesem Hintergrundwissen über die moderne Käseherstellung ausgestattet, betrete ich nun das nur einen Steinwurf entfernte Käsereimuseum. Und eines wird sofort klar: hier ist noch die echte Handwerkskunst zum Greifen nahe.

Das Museum befindet sich in einer über 150 Jahre alten und originalgetreuen Almhütte, die in der Bergregion rund um Gerlos abgetragen und hierher nach Hainzenberg transferiert wurde.

Zeitgleich mit der Eröffnung des Goldschaubergwerks 1997 wurde auch das Käsereimuseum eröffnet. Seitdem beherbergt es restaurierte und funktionsfähige historische Gerätschaften zur Milchverarbeitung und Käseerzeugung und weitere bäuerliche Arbeitsgeräte aus der Region.

Der erste Raum links zeigt eine einfache Kammer eines Senners, ausgestattet mit einer „Schlenne“ (Ausdruck für Schlafgelegenheit in einer Almhütte), einer Wiege, einem geschnitzten Steinbock, einem Tisch und einer Bank.



Auf dem Flur linksseitig, vor dem zweiten Raum, ist eine historische Milch-Zentrifuge zum Trennen des Käsebruchs von der Molke ausgestellt. Dahinter an der Wand hängend sind weitere Werkzeuge wie eine alte Käseharte zu sehen. Auf der rechten Flurseite neben dem Eingang ist eine offene Feuerstelle mit Pfannen platziert, am Ende kann ein beeindruckender, historischer Käsekessel mit einem geschätzten Füllvermögen für 200 Liter Milch bewundert werden, der mit offenem Feuer erhitzt wurde. Anschließend ist eine Windmühle aufgestellt, die zur Trennung von Erde und Getreide im Einsatz war – dieses Objekt kam erst vor Kurzem in die Sammlung, die über Jahrzehnte hinweg von der Familie Rieser zusammengetragen wurde und sich somit seit jeher in Privatbesitz befindet.



Highlight des Käsereimuseums ist wohl der hintere, zweite Raum. Er ist mit unzähligen bäuerlichen Arbeitsgeräten ausgestattet. Angefangen von Käsereifen und -formen, „Tengel“ und Sense, unterschiedlichen Transporthilfen wie Karren, „Kraxen“ oder verschiedenen Behältern zum



Transportieren und Einlagern von diversen Lebensmitteln wie die „Zumme“ (Behälter für den Milchtransport), das Krautfass oder der Fleischkübel (Kräuter oder Fleisch werden unter Zusatz von Salz für den Winter darin eingelagert), bis hin zum Schraubstock, Butterfass und Wasserrad. Alle Objekte sind professionell beschriftet – dies ist für den Besucher, die Besucherin, von großer Hilfe, stellen doch einige Gerätschaften anfänglich das ein oder andere Rätsel bezüglich ihrer Verwendung und / oder ihres Zwecks dar.

Der Zweck des Käseriemuseums wiederum wird augenblicklich ersichtlich: die alte, traditionelle Handwerkskunst der Käseerzeugung mit einfachsten Hilfsmitteln einer modernen mit maschinenbetriebenen Käseproduktion gegenüberzustellen. Mit diesem beeindruckenden Blick zurück auf eine vergangene, durchaus oft harte Arbeitswelt, wird dem Museumsbesucher, der Museumsbesucherin erst deutlich, welch große Erleichterung die heutige moderne, teils vollautomatische Produktionsmethode mit sich bringt. Man erhält aber zugleich auch interessante Vergleiche zwischen den Produktionsmethoden von damals und heute und diese überraschende Erfahrung macht den Besuch ins

Käseriemuseum besonders spannend und wertvoll.

Der Besuch des Käseriemuseums ist auch ohne Teilnahme an der zweistündigen Führung durch das Goldschaubergwerk möglich.

*Ein großes Dankeschön sei an dieser Stelle Herrn Stefan Rieser auszusprechen für seine Zeit und freundlichen Ausführungen über das Goldschaubergwerk, die „Hochzeller Käsealm“ und natürlich über das kleine, aber feine Käseriemuseum in Hainzenberg.*

**Öffnungszeiten:** Mai – Oktober, täglich

Führungen: Mai und Juni: 11:00, 13:00 Uhr / Juli und August: ca. stündlich / September: ca. im Zweistundentakt / Oktober: 11:30 Uhr

**Kontakt:**

KÄSEREIMUSEUM „HOCHZELLER KÄSEALM“

(neben dem Zillertaler Goldschaubergwerk)

Familie Rieser

A- 6280 Hainzenberg , Unterberg 109

Tel.: +43 (0)5282 4820

Mail: [info@goldschauberwerk.com](mailto:info@goldschauberwerk.com)

[www.goldschauberwerk.com](http://www.goldschauberwerk.com)

---

© Land Tirol, Mag. Sandra Schiestl, Text und Abbildungen

**Abbildungen:**

- 1 - Außenansicht „Hochzeller Käsealm“
- 2 - Innenansicht Schaukäserei „Hochzeller Käsealm“ mit modernem Käsekessel
- 3 - Außenansicht Vorderseite Käseriemuseum
- 4 - historische Milchzentrifuge
- 5 - historischer Käsekessel
- 6 - Raum mit historischen, bäuerlichen Arbeitsgeräten
- 7 - KäserEIFEN, „Kraxen“
- 8 - Dengeleisen und Sense
- 9 - verschiedene Behälter zum Transportieren von Molke und Lebensmittel

**Empfohlene Zitierweise:**

Schiestl, Sandra: Käse – Das Gold der einfachen Leute. Schaukäserei „Hochzeller Käsealm“ mit Käseriemuseum. 2022. Online unter: <https://www.tirol.gv.at/kunst-kultur/kulturportal/museumportal/> (Zugriff am: ...)