

AUF DER SUCHE NACH DEN LÖCHERN IM KÄSE Schaukäserei Hochzeller Käsealm mit Käsereimuseum

Bereits im 16. Jahrhundert wurde in Hainzenberg mit einer regen Bergwerkstätigkeit begonnen – es wurde Goldbergbau betrieben. Die Stilllegung und Schließung der Stollen erfolgte erst vor 100 Jahren. Um 1930 wurde die Bergwerkstätigkeit endgültig eingestellt. 1996 wurde das alte Bergwerk vom Tourismusverband Zell am Ziller übernommen. Im Jahre 1997 konnten Teile der Stollen des ehemaligen Goldbergwerks Hainzenberg restauriert und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Durch eine Erlebnisführung und eine Multimediashow mit Film können die Besucher eine alte Radstube, Werkzeuge und Gerätschaften aus dem Bergbau besichtigen und sich mit den Arbeitsbedingungen sowie dem Alltag der Bergleute in längst vergangenen Zeiten auseinandersetzen.

Im selben Jahr der Eröffnung des Gold-Schaubergwerks wurde auch das Käsereimuseum „Hochzeller Käsealm“ eröffnet. Eine traditionelle Almhütte wechselte ihren Standort und beherbergt seit 1997 das Käsereimuseum, in welchem alte Gerätschaften zur Milchverarbeitung und zur Käseerzeugung ausgestellt werden. Ein Blick auf die alten Traditionen und die oft harte Arbeit der bäuerlichen Bevölkerung dieser Region beeindrucken die Museumsbesucher und machen bewusst, welche Vorteile die Mechanisierung und die modernen Produktionsmaschinen mit sich bringen.

Erlebniswanderung Goldschaubergwerk und Schaukäserei

Der Beginn dieser Erlebniswanderung in Hainzenberg findet bei der Schaukäserei mit seinem Käsereimuseum statt, weiter wandert man zum Tierpark, um dann in Folge in das Innere des Berges zu gelangen, in welchem durch eine eindrucksvolle Multimediapräsentation, die jahrhundertelange Tradition des Goldbergbaus veranschaulicht wird. Den Abschluss der Wanderung bildet ein Besuch bei der Knappensäule, hier dankten einst die Knappen der Mutter Gottes für ihren Schutz in den Stollen.



Zurück jedoch zum Ausgangspunkt der Wanderung und zum Käsereimuseum in der Hochzeller Käsealm. 1997 wurde eine 150 Jahre alte Almhütte aus Hochzell originalgetreu wiederaufgebaut und beherbergt seither ein kleines Museum. Darin sind funktionsfähige und restaurierte alte Geräte ausgestellt, welche zur Käseherstellung benötigt wurden. Nach traditionellen Rezepten werden auch heute noch in der Hochzeller Käsealm traditionelle Produkte wie Käse, Speck und Schnaps hergestellt. Nach der Besichtigung des Goldschaubergwerks können diese Produkte in der Käserei verkostet und im Verkaufsladen für den Verzehr daheim erworben werden.

Käseerzeugung einst und jetzt

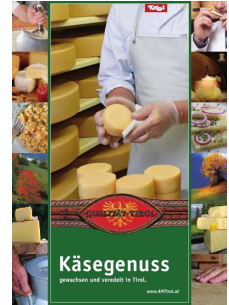
Milch - ob Kuhmilch, Schafmilch oder Ziegenmilch, gilt als Ausgangsprodukt für die Erzeugung von Käse. Zwei Arten der Käseherstellung können im Wesentlichen genannt werden: zum Einen durch den Einsatz von Lab – Labkäse – einem Ferment, welches aus Kälbermägen oder Mikroorganismen gewonnen wird und das Eindicken der Milch verursacht sowie zum Anderen durch den Einsatz von Milchsäurebakterien bei pasteurisierter Milch zwecks Milchsäuerung mit anschließender Gerinnung. Meist findet in der Käseherstellung eine Kombination beider Arten Verwendung.

In Folge wird die eingedickte Milch zerkleinert bzw. geschnitten. Es entsteht der sogenannte „Käsebruch“, welcher mit Rühr- oder Schneidewerkzeugen erzeugt wird. Die Festigkeit des Käses hängt auch von der Größe und der Festigkeit des Bruches ab. Je kleiner die Stücke sind, umso härter wird der Käse im Reifungsprozess.

Wenn der „Käsebruch“ geformt wird, erfolgt eine Abtrennung von der Molke. Dies kann durch das Zentrifugieren oder auch durch das Abfüllen in Formen geschehen. Die Masse wird gepresst, meist in Tüchern oder Formen, so kann sich die Oberfläche festigen und die Molke wird entfernt.

Das Salzbad erwirkt in Folge eine Festigung der mittlerweile homogenen Käsemasse, auch wird eine Geschmacksintensivierung durch die Salzlake erwirkt. Salz bewirkt auch eine natürliche Konservierung als auch die Rindenbildung.

Nachdem der Käselab abgetrocknet ist, kann die Reifung bei einer hohen Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 % und gleichbleibender Temperatur begonnen werden. Zu unterscheiden sind die Käsesorten nach ihren Reifezeiten, so reift Weichkäse ca. 2 bis 4 Wochen (je nach Größe), Schnittkäse 4 bis 10 Wochen und länger, Hartkäse ab 3 Monaten bis 1,5 Jahre.



Käse ist wahrlich ein Naturprodukt mit Kultur. Schon in der Steinzeit wurde Milch in getrockneten Kälbermägen als Nahrungsreserve auf Jagdzügen mitgenommen. Die Milch vermischte sich mit dem Lab und verdickte sich – somit war die Basis für die Käseherstellung geschaffen. Frische Milch war nach kurzer Zeit verdorben, Käse hingegen war lange haltbar und so wurde Käse auf den langen Wanderungen der Nomadenvölker als Lebensmittel mitgetragen. Käse wurde also in „Europa“ bekannt und die Griechen und Römer kamen auf den Geschmack. Im Imperium Romanum wurde mit unterschiedlichsten Käseprodukten Handel betrieben. Im Norden waren es vor allem die Mönche in den Klöstern, welche experimentierten und das Handwerk des Käsemachens erlernten und perfektionierten.



Von saisonalen Bedingungen und kulturellen Gegebenheiten war die Käseproduktion bis ins 19. Jahrhundert abhängig. Als Justus von Liebig (1803-1873) die Käsegärung zu erforschen begann und Louis Pasteur (1822-1895) die Haltbarmachung flüssiger Lebensmittel – die Pasteurisierung – entdeckte, konnte ein neues Kapitel in der Käseherstellung aufgeschlagen werden. Käse konnte in größeren Mengen, in vielfältiger Form und vor allem mit gleichbleibender Qualität produziert werden. Die Zentrifuge wurde erfunden und Kühe mit einer gesteigerten Milchleistung konnten gezüchtet werden. So wurde Käse zu einem Genussprodukt, der Käsekonsum vervielfachte sich. Heute gilt Käse als eines der wertvollsten Lebensmittel und sollte als reines, natur-belassenes Genussprodukt produziert und vor allem konsumiert werden.

Die Hochzeller Käsealm offeriert in ihrer Käsetheke im Verkaufsladen regionale Zillertaler Käsespezialitäten aus Kuhmilch wie Bergkäse, Weinkäse, Almkäse, Höhentaler sowie auch Schaf- und Ziegenkäse.

Öffnungszeiten Hochzeller Käsealm

Montag bis Samstag von 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr

von 27.12. bis 30.04. Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 18.00 Uhr

von 01.05. bis 31.10. täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

Führungen: Mai, Juni & Oktober: alle 2 Stunden

Juli, August & September: stündlich

Adresse: Zillertaler Gold-Schaubergwerk, Hainzenberg 73, A 6280 Zell am Ziller

Tel.: +43 (0) 5282 4820

Mail: info@goldschaubergwerk.com

www.goldschaubergwerk.com

www.hochzeller.at

© Land Tirol; Mag. phil. Simone Gasser MAS, Text. Abbildungen s.u.

Abbildungen:

- 1 – Blick in die Hochzeller Käsealm. Foto: www.goldschaubergwerk.at
- 2 – Käse-Werbung der Agrarmarketing Tirol. Foto: AMTirol
- 3 – Zentrifuge in der Hochzeller Käsealm. www.hochzeller.at
- 4 – Titelfoto: Käseprodukte der Hochzeller Käsealm. www.hochzeller.at