

Portrait Sebastian Horngacher 11.3.1912-27.10.2000

Käserei Ebbs-Oberndorf



a. Beschreibung der Käserei durch Sohn Sebastian Horngacher jun.

Folgender Text stammt von Sebastian Horngacher jun. Er wurde Jahre vor der Schließung verfasst und daher vom Chronisten in Vergangenheitsform versetzt.

HISTORISCHES:

1904 gründeten 24 Bauern aus Oberndorf die Sennereigenossenschaft Oberndorf und errichteten auf dem heutigen Betriebsstandort eine Käserei, welche im Laufe ihrer fast 100-jährigen Geschichte mehrmals umgebaut und erweitert wurde.

1936 kam Sebastian Horngacher sen. als junger Käser (welche damals „Schweizer“ genannt wurden) nach Oberndorf und leitete den Betrieb zuerst als Angestellter und später als selbständiger Pächter und Milchkäufer. Am 1.1.1974 übernahm dessen Sohn Sebastian Horngacher jun. die Führung des Betriebes.

„In den Ruhestand zu gehen“ war für den „Senior“ aber nicht gleichbedeutend mit „Ruhe zu geben“. Im Gegenteil: bis zum 60. ununterbrochenen „Dienstjahr“ (zugleich sein 85. Lebensjahr) half er praktisch täglich in „seiner Sennerei“ bei der Arbeit mit.

Im September 1995 erwarb Sebastian jun. von der Genossenschaft das Sennereigebäude und begann sogleich mit umfangreichen Renovierungsarbeiten. Sebastian führt den Betrieb wie einst sein Vater mit viel Umsicht und Liebe gemeinsam mit der Familie und 2 Angestellten als Privatkäserei. 7 Bauern aus Oberndorf lieferten täglich rund 1.000 Liter natürlich-wertvolle, silofreie Rohmilch, die zur Gänze im Betrieb frisch und nach altbewährten Methoden verarbeitet wird, ab.

DIE PRODUKTPALETTE:

Früher wurde in der Sennerei Oberndorf über mehrere Jahrzehnte fast ausschließlich Emmentaler erzeugt, der zum Großteil exportiert wurde. Sebastian H. jun erkannte sehr früh die Zeichen der Zeit und stellte vermehrt auf die Produktion von Bergkäse um. Mit diesem errang er in den Jahren von 1977-79 und von 1983-85 den ehrenvollen Titel eines „Bundessiegers“, was sehr eindrucksvoll die ausgezeichnete Qualität des in diesem Familienbetrieb erzeugten Käses unter Beweis stellt.

Pro Jahr wurden ca. 25.000 kg feiner, würziger Bergkäse erzeugt, der sowohl im Inland wie auch im Ausland begeisterte Abnehmer findet. Daneben wurde für den Verkauf im eigenen Geschäft nach alter „Sennertadition“ noch Emmentaler, Bier- und Kräuterkäse, Topfen sowie Tafelbutter und

Buttermilch hergestellt. Sehr beliebt war — vor allem bei den gesundheitsbewussten Kunden — auch die zuckerfreie Fruchtmolke.

DIE BESONDERHEITEN:

Die erste Besonderheit in der Käserei Oberndorf war, dass die umliegenden Bauern ihre Milch per Handwagen täglich 2x — also noch „kuhwarm“ und ganz frisch nach der jeweiligen Melkzeit — zum Betrieb brachten.

Die zweite Besonderheit war, dass hier ausschließlich silofreie Rohmilch erzeugt und verarbeitet wurde was hinsichtlich der geschmacklichen Eigenschaften der Produkte von überzeugendem Vorteil war.

Die dritte Besonderheit war, dass die Milch dank ihrer silofreien Beschaffenheit und wegen der täglich frischen Verarbeitung nicht pasteurisiert wird.

Die vierte Besonderheit war, dass nahezu alle Be- und Verarbeitungsschritte per Hand erfolgten und somit alle Produkte das Prädikat „aus Handarbeit“ verdienten.

EINIGE DETAILS VOM BETRIEBSGESCHEHEN:

„**Butterfaß**“: Verarbeitungskapazität 160 Liter Rahm, aus dem pro Charge ca. 70 kg feine Tafelbutter erzeugt wurden. Um 1 Liter Rahm zu erzeugen, benötigte man ca. 10 Liter Milch. Daher waren für 1 kg Butter ca. 23 Liter Milch erforderlich.

„**Wasserkessel**“: Fassungsvermögen ca. 400 Liter. Das heiße Wasser wurde zur Reinigung der Kannen und aller Geräte benötigt. Auf Hygiene wurde im Betrieb besonders großer Wert gelegt.

„**Zentrifuge**“: Beim Zentrifugieren wurde die Milch einerseits gereinigt und andererseits in Magermilch und Rahm getrennt.

„**Milchkühlbehälter**“: In diesen wurde die Milch auf ca. 8° C gekühlt. Gleichzeitig entstand mittels Wärmerückgewinnung heißes Wasser.

„**Milchwaage**“: Die Milch wurde von den Bauern nicht per Liter, sondern per kg übernommen. Daher wurde sie nicht „gemessen“, sondern „gewogen“. Der Umrechnungsfaktor von Liter auf kg beträgt 1,03 (= das spezifische Gewicht der Milch).

„**Käsekessel**“ und „**Käsepresse**“: Fassungsvermögen jeweils ca. 1.200 Liter. In diesen erfolgte die tägliche Verarbeitung der Milch zu Käse. Für 1 kg Käse wurden ca. 10 Liter Milch benötigt. Nach dem „Herausnehmen des Käsebruches“ kam der Käse auf der dahinterliegenden Presse — je nach Sorte — in die verschiedenen Formen. In diesen wurde er ca. 1 Tag lang „gepresst“.

„**Käseharfe**“: Die Milch wurde im Käsekessel zuerst erwärmt und mit dem natürlichen Ferment "Lab" „dickgelegt“. Nach einer halben Stunde „Dicklegungszeit“ wurde die nun entstandene „Gallerte“ mit der „Käseharfe“ „geschnitten“. Dadurch entstand einerseits der körnige „Käsebruch“ und andererseits die „Molke“.

„**Salzbad**“: Nach der Käsepresse kam der Käse zur geschmacklichen Verfeinerung ins Salzbad, wo er — je nach Sorte und Größe des Käselaibes — für einige Stunden bis zu 3 Tagen in einer gesättigten Kochsalzlösung schwamm. Danach kam er — wieder je nach Sorte — für einige Wochen bis zu über einem halben Jahr in den Reifekeller.

„**Reifekeller**“: Im Reifekeller machte der Käse-einen sortenspezifischen Reifeprozess durch und erhielt erst dadurch den für ihn typischen Geschmack. Je ausgeprägter und würziger ein Käse sein soll, desto länger dauerte der Reifeprozess. In dieser Zeit musste der Käse laib laufend (das heißt 1 — 3x pro Woche) gepflegt und „geschmiert“ werden.

Insgesamt also viel Arbeit, bis der Käse genussfertig über den Ladentisch verkauft werden kann, um dann letztlich den Gaumen der Konsumenten zu erfreuen.

Die Reifungszeiten unserer Käse:

Bergkäse	„Jung“	mind. 4 Monate
	„Mittel“	mind. 6 Monate
	„alt“	mind. 9 Monate
Emmentaler ca.		3 Monate
Bierkäse ca.		2 Monate
Kräuterkäse ca.		5 Wochen

b. Nachruf auf unseren Vater, Herrn Sebastian Horngacher, Käsermeister i.R.

Schwieriger, aber guter Start ins Leben.

Unser Vater ist am 11.03.1912 als 9. von 12 Kindern der Familie Josef und Maria Horngacher (geb. Aufinger) in Bad Häring/Bezirk Kufstein geboren. Sein Zuhause war der Bauernhof zu Gasteig, der später abbrannte und auf dessen Areal heute das Rehabilitationszentrum Bad Häring steht. Seine Eltern waren einfache Bauersleute und sein Vater war zusätzlich 20 Jahre Bürgermeister der Gemeinde Bad Häring. Er verstarb im Alter von 60 Jahren, als Sebastian gerade 12 war, an Blutvergiftung. Danach führte seine Mutter über 20 Jahre lang den Hof allein mit den Kindern weiter.

Unser Vater kam als Zwilling und als sehr kleines, schwaches Kind auf die Welt, an dessen Aufkommen zunächst gezweifelt wurde. Seine Zwillingsschwester starb bald nach der Geburt. Aber klein Sebastian entwickelte sich -schon sehr bald unter der besonderen Fürsorge seiner Mutter zu einem aufgeweckten und kräftigen Bürschlein. Als solcher beteiligte er sich gerne und geschickt unter der Anleitung seines Vaters an der Arbeit auf dem elterlichen Hof. So fühlte er sich trotz seiner „Startnachteile“ voll angenommen und bestätigt und entwickelte ein gesundes Selbstwertgefühl auf natürlicher Basis. Eine von jedem Kind als beglückend und wertvoll empfundene Erfahrung, die sich meist wie ein roter Faden durch sein ganzes Leben zieht.

Hüter und Käser auf der Alm.

Weil sein Interesse schon von klein auf dem Vieh galt und auf dem Hof seine Arbeitskraft geschätzt und nach dem Tode seines Vaters auch dringend gebraucht wurde, arbeitete er bis zu seinem 21. Lebensjahr zu Hause in der Landwirtschaft. Die Sommermonate verbrachte er meist als „Hüter“ auf der Schweibberg-Alm in der Kelchsau. Das waren für ihn immer sehr schöne und beglückende Monate, von denen er bis ins hohe Alter mit Begeisterung erzählte. Dort zog es ihn auch später immer wieder zum Moosbeer- und Grangglbrocken hin. Damals entdeckte er wahrscheinlich auch seine Liebe zu den Bergen, die ihn bis an sein Lebensende begleitete.

Vom Dezember 1932 bis März 1933 arbeitete er unter Oberkäser Martin Bachler in der Sennereigenossenschaft Ellmau, um das „Käsen“ zu erlernen. Dieser war für ihn ein großes Vorbild und später ein Bergkamerad. Da man um diese Zeit froh sein musste, überhaupt eine Lehrstelle zu bekommen, erhielt er damals nicht nur keinen Lohn ausbezahlt, sondern musste auch für das Kostgeld selber aufkommen.

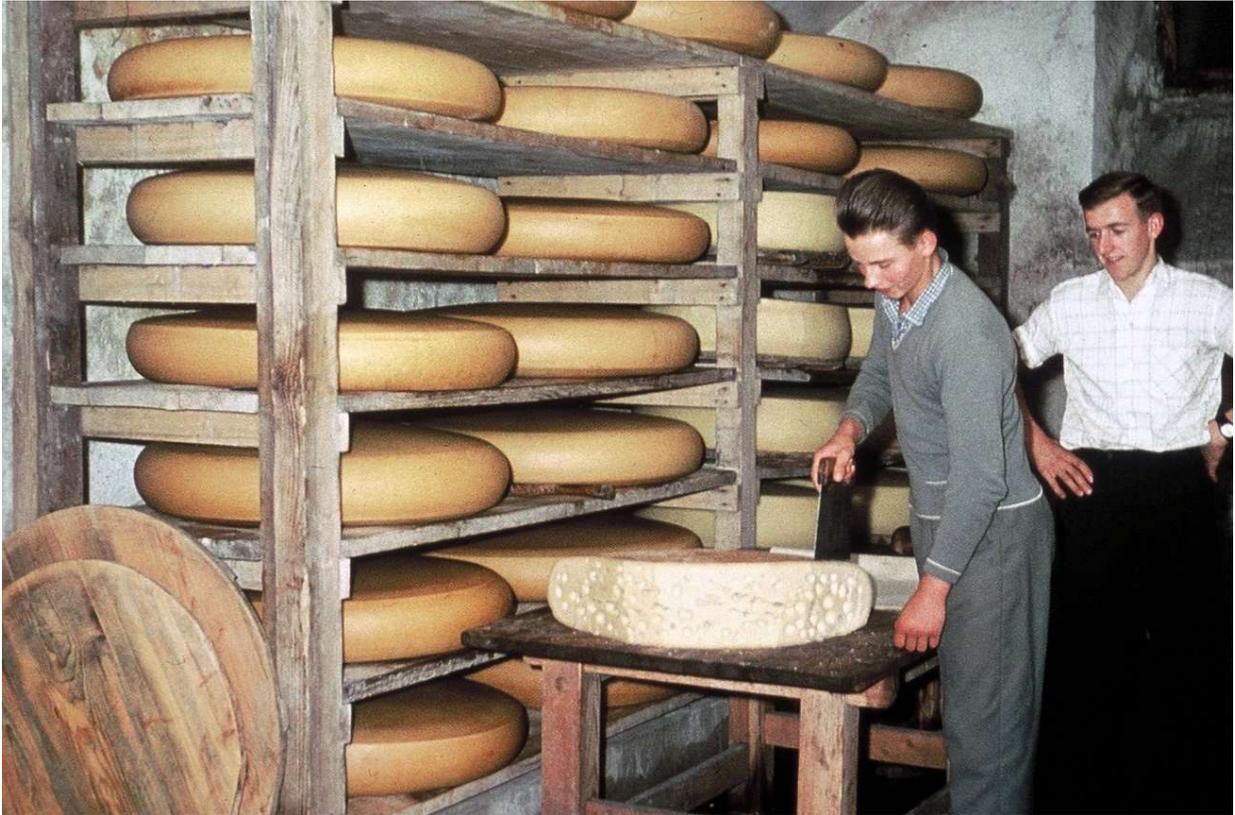
Den darauffolgenden Sommer arbeitete er wieder auf der Alm seiner Eltern, diesmal aber schon als „Hüter und Käser“. Nach dem Almabtrieb verbesserte er im Herbst seine Kenntnisse im Käsen in der Molkerei St. Johann bei Käser Andrä Prem, um im darauffolgenden Sommer auf der elterlichen Alm-Tilsiter- und Magerkäse zu erzeugen. Das brachte ihm viel Anerkennung und Wertschätzung seitens seiner Mutter und seinen Geschwistern ein und erfüllte ihn mit großer Freude und innerer Genugtuung die beste Motivation für seinen Beruf). Vom 01.10.1934 - 15.05.1935 besuchte er die Käsereischule in Rotholz, die er mit der Gesellenprüfung abschloss und wo er noch ein weiteres halbes Jahr als Emmentaler-Käser beschäftigt war.

Der Beruf prägte sein Leben.

Im Herbst 1935 kam er als Angestellter der Fa. Achorner/Walchsee in die Käserei Tannheim im Außerfern und über den Sommer 1936 arbeitete er als Senner auf der Ackernalm in Thiersee/Landl. Durch seinen Beruf kam er für damalige Verhältnisse also weit herum und lernte viele interessante Leute und deren Eigenheiten kennen. Er war überall als geschickter und engagierter Mann, der nicht lange redete, sondern die anstehenden Arbeiten je nach Bedarf prompt erledigte, bekannt und geschätzt.



Der Käsereibetrieb wurde 2006 eingestellt, Bildaufnahme Sebastian Geisler 2021
Anschrift Sennerei: 6341 Ebbs, Oberndorf 126; Abriss Jänner 2022



Sebastian Horngacher jun mit einem Laib Emmentaler im Käsekeller



Käsepressen im Hintergrund und Käsekessel, an der Wand hängend Käseharfe

Am 01.10.1936 trat er die Stelle als Oberkäser in der Sennerei Oberndorf bei Ebbs, deren Milchkäufer ebenfalls die Fa. Achorner war, an. Damals gab es aber keine 40-Stunden-Woche, sondern es wurde

gearbeitet, bis alles fertig war und öfters traf es dabei mehr als 12 Stunden am Tag, und zwar an 7 Tagen in der Woche. Es gab auch keine geregelte Urlaubszeit: während seiner 10-jährigen Angestelltenzeit hätte er 1 x für 14 Tage Urlaub bekommen. Aber durch widrige Umstände musste er bereits nach 9 Tagen schon wieder seinen Dienst versehen. Wer die Arbeit eines selbständigen Käasers in einer kleinen Emmentaler-Sennerei kennt, weiß, dass es für ihn nie einen freien Samstag oder Sonntag gab. Auch zu Weihnachten und Ostern musste die 2x täglich frisch angelieferte Milch der Bauern übernommen und verarbeitet werden. Insgesamt also an 365 Tagen im Jahr. Auch für einen Krankenstand nahm sich unser Vater nie in seinem Leben die Zeit. Trotzdem aber hat die Liebe zur Milchwirtschaft sowie die durch seinen Arbeitsfleiß erworbene Freiheit und Unabhängigkeit nie in ihm die Freude an seiner Arbeit und an seinem Beruf sinken lassen.

Nimmermüder Einsatz für andere.

Während der Kriegsjahre wurde er vom Kriegsdienst freigestellt, da seine Tätigkeit als Käser zur Versorgung der Bevölkerung und der Soldaten an der Front besonders wichtig war. Er war dank seines Berufes „u.k. gestellt“ und das festigte ebenfalls noch seine ohnedies schon innige Verbindung mit seiner Arbeit. Wenn Not am Mann war — und das war damals sehr häufig der Fall — half er während des Krieges oft, sobald er eine freie Minute hatte, anderen Bauern bei der Heuernte.

Nachdem Sebastian 10 Jahre lang gewissenhaft seinen Dienst bei der Fa. Achorner versehen hatte, übernahm er bald nach dem Krieg die Sennerei Oberndorf als Pächter und Milchkäufer auf eigene Verantwortung. Die Meisterprüfung legte er 1955 beim ersten Meisterkurs an der Bundeslehr- und -versuchsanstalt in Rotholz ab. Beim Verband der Käserei- und Molkereifachleute war er zwei Perioden im Vorstand tätig.

Am 01.01.1974 übergab er den Betrieb in die Hände seines Sohnes Sebastian jun. und trat in den wohlverdienten Ruhestand. Aber wer annimmt, dass er sich wirklich zur Ruhe gesetzt hätte, hat sich getäuscht: Trotz der Pension war es ihm ein stetiges Anliegen, fast täglich in „seiner“ Sennerei beim Käse- und Buttermachen mitzuhelfen und zwar bis knapp 2 Monate vor seinem Tod.

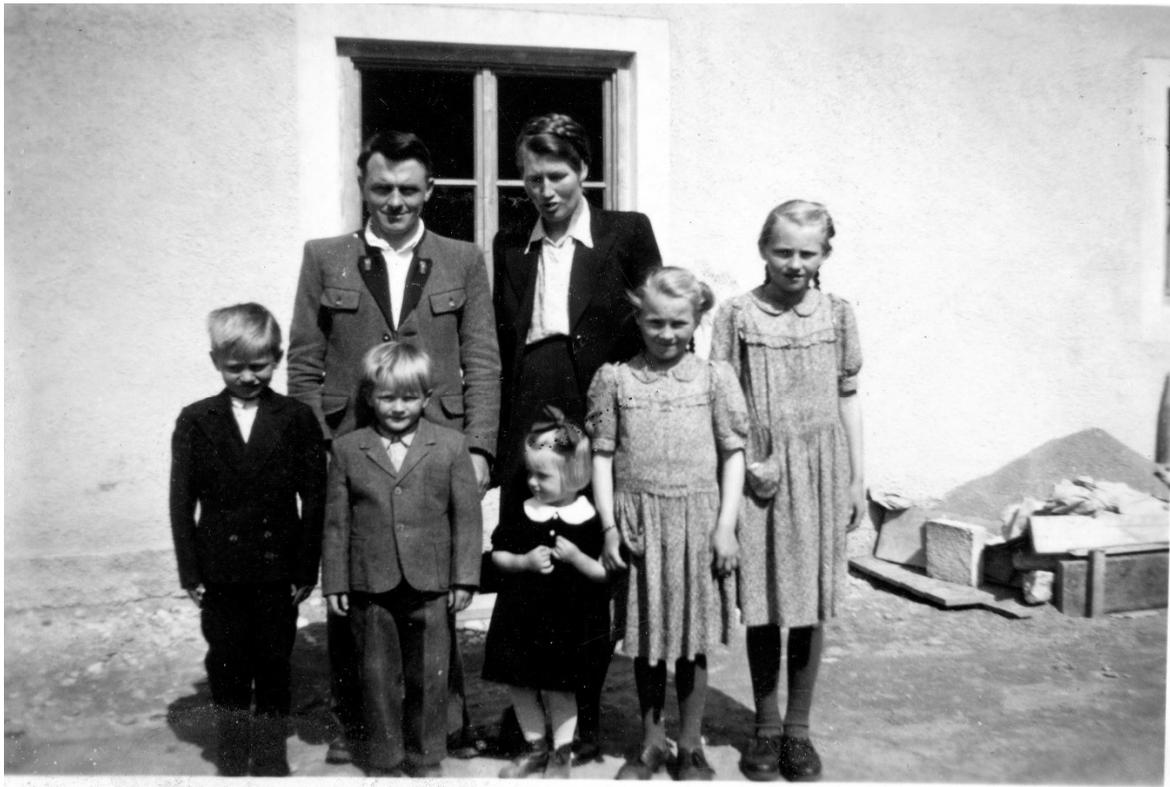
Trotz der vielen und harten Arbeit, die unser Vater in seinem Leben geleistet hat, war er immer ein fröhlicher, gesunder und nach vorne blickender Mensch. Krankheit, Verzagtheit und Mutlosigkeit waren für ihn Fremdworte. Bei Bällen zählte er bis ins hohe Alter hinein zu den fleißigsten Tänzern und er war auch beim „Watten“ oder „Präferenzen“ immer ein begehrter Partner bzw. gefürchteter Gegner. Alles, was er in seinem Leben tat, tat er aus einem starken inneren Antrieb heraus und daher nicht halbherzig, sondern ganz und intensiv. So z.B. auch das Bergwandern, das in seinem Alter neben dem Garten zu einem großen und ihn sehr bereichernden Hobby wurde: Mit 58 Jahren marschierte er beim ersten Ebbser Koasamarsch mit und danach nahm er 31 mal in ununterbrochener Folge an diesem Ereignis teil. Den letzten absolvierte er in bester Laune und Glückseligkeit im Juni ds. J., rund 4 Monate vor seinem Tod.

Die Familie als Stütze fürs Leben.

Aber nicht nur der Beruf war für unseren Vater wichtig, er hatte auch ein großes — wenn nicht noch größeres — Herz für seine Familie. Am 24.11.1941 heiratete er Barbara Horngacher, geb. Hager, Bauerntochter beim Moar in Oberndorf. Diese wurde sehr bald auf den flotten Käser aufmerksam und war ihm zeitlebens und über ihren Tod hinaus eine große Stütze. Dieser Ehe, die bis zuletzt — unsere Mutter verstarb vor 2 --Jahren — in den meisten Dingen harmonisch und glücklich verlief, entstammen 5 Kinder. Seinen 3 Töchtern ermöglichte er die Ausbildung zur Lehrerin, einem verantwortungsvollen Beruf, den diese bis heute ausüben. Der ältere Sohn stieg in die Fußstapfen seines Vaters und absolvierte nach der Handelsschule die Käsereischule in Rotholz und übernahm von ihm 1974 den Betrieb, den er 1996 käuflich erwarb und auch heute noch führt. Sein jüngerer Sohn war nach dem Studium der Hochschule für Bodenkultur 20 Jahre im Genossenschaftswesen und

in der Milchwirtschaft tätig und wagte dann nach einigen turbulenten Jahren einen beruflichen Neuanfang: er ist jetzt selbständiger Ehe-, Familien- und Lebensberater.

Unser Vater hatte bei aller Strenge, die er uns angedeihen ließ, stets — genauso wie unsere Mutter — ein offenes Ohr für unsere Anliegen und war darauf bedacht, dass wir eine gute und unseren Neigungen entsprechende Berufsausbildung absolvieren konnten. Eine Einstellung, die zur damaligen Zeit nicht selbstverständlich war und für die wir unseren Eltern sehr dankbar sind. Es war ihm auch bis zuletzt ein großes Anliegen, dass zwischen den Kindern, Schwieger- und den 13 Enkelkindern immer gute und herzliche Kontakte stattfanden. So verbindet uns heute eine gegenseitige Achtung und herzliche Anteilnahme. Ein Erbe und ein Vermächtnis unserer Eltern, dem wir auch in Zukunft gerne nachkommen werden.



Horngacher Sebastian und Barbara mit ihren Kindern Sebastian, Hermann, Katharina, Annemarie und Barbara (v.li.) Aufnahme ca. 1954



Goldene Hochzeit 1991

Ruhe und Kraft durch Verbundenheit mit Gott

Unser Vater fühlte sich als religiöser Mensch auch immer mit Gott und dessen Schöpfung verbunden. Er war bis zuletzt dankbar dafür, dass er ihn und seine Familie in all den frohen und auch schweren Stunden des Lebens begleitet hat. Er bat Gott um den Segen, dass er auch weiterhin seine Hand schützend über sein Lebenswerk halten möge. Erfolge machten ihn nicht stolz und überheblich, aber genau so wenig ließ er sich durch Misserfolge und Rückschläge entmutigen. Er blieb immer am Boden einer natürlichen und vertrauensvollen Grundeinstellung und handelte stets nach dem Motto: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“. So blieb er bescheiden und lebte bis zum letzten Atemzug zufrieden in seinem Einfamilienhaus, das er gemeinsam mit seiner Frau für sich und für jene, für die er Verantwortung trug, 1952 erbaut hatte.

Vermächtnis über seinen Tod hinaus.

Seine unerschöpfliche Liebe galt seiner Familie, dem Beruf und den Bergen. Daraus und aus dem Glauben schöpfte er seine Kraft, Freude und Zuversicht. Als er merkte, dass sich sein Leben zu Ende neigen würde, nahm er das gelassen an. Es war ihm noch ein großes Bedürfnis, alles gewissenhaft zu ordnen und in Liebe von allem, was ihm in seinem Leben wichtig und wertvoll erschien, bewusst Abschied zu nehmen. Sein Leitspruch dabei war: „Ich bin nicht traurig, dass ich gehen muss, sondern dankbar, dass ich so lange bleiben durfte“. Dann verließ er nach kurzem Leiden am 27.10.2000 die Bühne dieses Lebens, um „drüben“ einen Neubeginn zu wagen.

Wir tragen die Gewissheit in uns, dass seine Seele gemeinsam mit der unserer Mutter bei Gott in Freude und im ewigen Frieden ist. Sein Leben ist für uns Vorbild, Ermunterung und Aufforderung zugleich, uns an seinen Lebensprinzipien zu orientieren. Ihr Geheimnis liegt in einem Leben in Einfachheit, Aufrichtigkeit, Beharrlichkeit, Frohsinn, Lebendigkeit und Gelassenheit sowie in der Verbundenheit mit Gott und dessen Schöpfung. Die Weichen dazu wurden in seiner Kindheit und Jugend im Elternhaus gestellt.

Kufstein, im Nov. 2000, Sohn Dipl.-Ing. Hermann Horngacher