

haben und wie viel Holz sie dafür zur Verfügung stellen“, erklärt Ludwig Klingler. Der Käser ist über den Sommer auf der Alm, wo er jeden Tag die Milch der 80 Kühe zu Käse und Butter verarbeitet. Die Kreidewand ist ein Brauch, der sich bis heute gehalten hat.

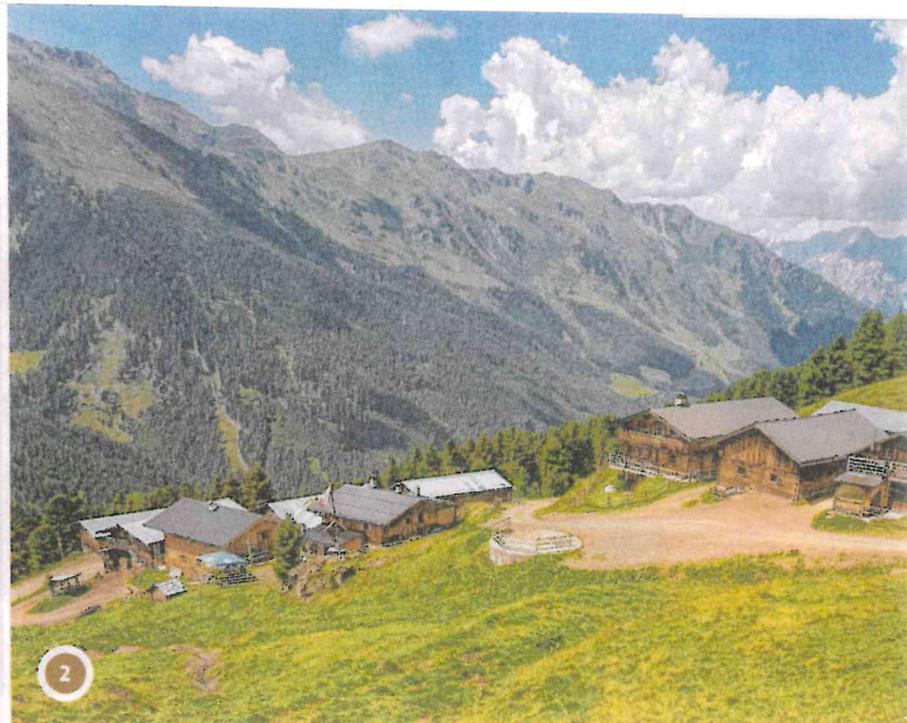
Schallendes Gelächter ertönt von einem der drei Tische, die vor der Terrasse aufgestellt sind. Fünf Einheimische blicken auf die Gipfel, die sich oberhalb der Alm in die Höhe strecken, und diskutieren lautstark darüber, wie diese wohl heißen mögen. „Der eine ist die Hippold- und der andere die Eiskarspitze“, beendet Margit Klingler das Rätselraten der fünf, um sich danach wieder einer Besucherin zuzuwenden, die eine Tasse Buttermilch vor sich stehen hat. Auch die anderen nehmen einen Schluck Bier und genießen die Aussicht Richtung Wattener Lizum am Ende des Tals.

Aus der Käserei hört man das Surren der Geräte und Klingler, wie er mit dem Wasserschlauch seinen Arbeitsplatz putzt. „Jetzt ist es dann bald geschafft, dann hat er fertig gekasert“, erklärt seine Ehefrau, die Religionslehrerin ist und in den Ferien hinauf auf die Alm kommt.

Aus Milch mach Butter und Käse

Seit 20 Jahren hat das Ehepaar die Käserei über, die es schon seit 1928 gibt. Nachdem sie in den 70er- und 80er-Jahren eine Zeit lang stillgelegt wurde und die Bauern der Alm ihre Milch in eine Käserei noch weiter ins Tal hineinbringen mussten, engagierten sie sich wieder für eine eigene. Heute sind es sieben Bauern, die ihr Vieh auf dem Hochleger auf 2000 Metern Höhe weiden lassen. Die Kühe werden jeden Tag von den Besitzern zum Melken geholt. „Oft kommt dann gegen halb zehn eine ganze Mannschaft von Bauern und Kindern mit der Milch-Lieferung“, beschreibt die 56-Jährige das Spektakel.

Ein Traktor bringt die Milch dann von oben hinunter zur auf 1850 Metern gelegenen Alm. Die rund 1200 Liter pro Tag kommen über einen Schlauch in den Kessel, der noch ganz traditionell per Holz beheizt wird. →



1 Ludwig Klingler kasert drei Monate über den Sommer auf der Alm. Ehefrau Margit kümmert sich in den Ferien um den Alm-Ausschank.

2 Die Außermelang-Alm liegt in den Tuxer Alpen und ist zu Fuß ab dem Truppenübungsplatz Walchen in Wattenberg in zirka einer

Stunde erreichbar.

3 Das Holzkreuz steht oberhalb der Alm, der Blick reicht bis weit ins Tal hinein. **4** Rund 20 „Tiroler Almschweine“ werden mit der nahrhaften Molke gefüttert.

5 Seit 20 Jahren verarbeitet Klingler auf 1850 Metern die Milch der Almkühe zu Käse und Butter.

