



8

*„Oft kommt eine ganze
Mannschaft an Bauern
und Kindern am
Morgen mit der Milch
zur Käseerei.“*

**Margit Klingler,
Religionslehrerin**

die Gäste, wenn ihr Mann in der Käseerei steht. Über ein Fenster verkaufen die Klingler ihre Produkte, „die echt gut sind“, wie einer der Besucher versichert. Nicht zum ersten Mal sei er mit fast leerem Rucksack zur Käseerei gewandert, um mit einem vollen zurückzukehren. An diesem Tag wechseln drei ordentliche Stücke Käse und etwas Butter durch das Fenster den Besitzer. Und als sich die Besucher des Tages auf den Weg machen und sich schon verabschiedet haben, muss es dann doch noch ein Glaserl vom Alpenrosenhonig sein. „Wer weiß, wann wir das nächste Mal kommen.“

Wer es nicht bis zur Alm schafft, kann Butter und Käse der Klinglers beispielsweise im MPPreis kaufen, wenn im Herbst eine große Lieferung an das Lebensmittelgeschäft geht. Der wichtigste Kunde sei aber immer noch der, der direkt vorbeikommt. Von den Kühen über das Kasern bis zum

fertigen Käse: „Da sieht man, wie alles gemacht wird und woher ein Produkt kommt. Das beeindruckt schon viele“, stellt der Käser fest.

Eine Alm voller Glück

Was noch beeindruckender ist? Das zufriedene Grunzkonzert der 20 „Tiroler Almschweine“, das man hört, sobald auf der Alm Ruhe einkehrt. „Ganz feine Viecher“, schmunzelt Klingler. Einige trinken genüsslich die Molke, die aus der Käseerei über ein Rohr in den Futtertrog läuft. Andere kommen zum Zaun gerannt und genießen jede Streicheleinheit. Echte Glücksschweine, die nichts davon merken, dass das zarte Fleisch im Herbst über die Firma Hörtnagl vermarktet wird.

Den Sommer auf der Alm zu verbringen, ist Klinglers Leidenschaft. Jedes Jahr ist er drei Monate ohne Pause auf der Alm. Eigentlich ist er schon in Rente, „aber ich muss auch im Alter was tun, solange das vom Gestell her noch geht“, so der 66-Jährige. Den Beruf sowie das schwere Heben und harte Arbeiten habe er damals in der Sennerei in Terfens gelernt. Und dass er etwas vom Handwerk versteht, wird spätestens klar, wenn man selbst die gelbliche Almbutter aufs Brot schmiert, darauf eine dicke Scheibe Käse legt und die Köstlichkeit genießen darf. ■