

# Mit Laib und Seele in der Almkäserei

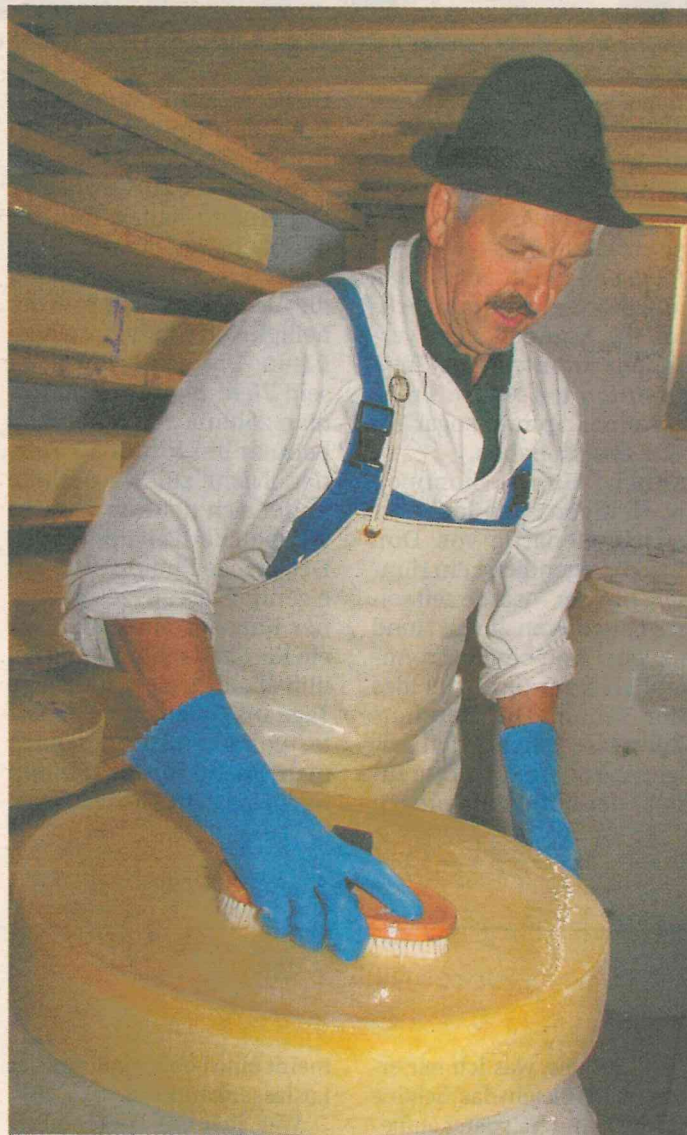
Käsen ist eine Wissenschaft. Für Ludwig Klingler ist es auch eine Leidenschaft, der er auf der Außermelan-Alm im Wattental nachgeht. Dass er am liebsten gar nicht mehr ins Tal möchte, versteht jeder schnell, der ihn besucht.

Von Christian Willim

Ludwig streichelt seine Babys. Zuerst die älteren, dann die jüngeren. 35 Kilo bringt jedes von ihnen auf die Waage. Stück für Stück holt der Terfener die schweren Brocken aus den Holzregalen. Jeden Tag einmal. „Die ganze Käserei besteht aus Bakteriologie“, erklärt der 57-Jährige, während er mit einer Bürste eine Mischung aus Salzwasser und Rotschmiere – einem Bakterium – auf die Oberfläche eines seiner Käselaibe aufträgt. Immer auf jener Seite, auf der die kreisrunden Scheiben die letzten 24 Stunden gelegen haben. Die Rotschmiere ist es, die für die Reifung und die spätere Würze des Bergkäses sorgen soll.

Im Nebenraum dreht sich inzwischen der Stoff im Kreis, aus dem heute drei neue Babys geboren werden sollen. Ein Rührwerk hält 1100 Liter Milch in einem riesigen Kupferkessel in Bewegung, während der von einem unsichtbaren Holzfeuer erhitzt wird. 35 Grad soll die weiße Flüssigkeit zunächst erreichen.

Die kommt jeden Morgen – teilweise noch warm – von den Bauern, die im Sommer hier auf der Außermelan-Alm ihr Vieh halten. Mit ihren uralten Holzhütten – für jeden der acht Bauern eine – wirkt sie wie ein kleines Dorf aus einer anderen Zeit. Mittendrin steht das Käsehaus, in dem Ludwig heuer im zehnten Jahr Käse produziert. Ruhig geht es hier zu. Jetzt, in der zweiten Hälfte



Damit der Käse richtig reift, braucht er die Rotschmiere, die Ludwig Klingler ihm jeden Tag ordentlich reinreibt.

Foto: Willim

der Almsaison sogar noch ein bisschen mehr. „Seit letztem Wochenende sind die Bauern mit ihrem Vieh auf dem Hochleger“, erzählt Ludwig. Mit ihnen wandert auch das „Dorfleben“ in die Höhe.

Jeden Morgen kommen die Kuhhirten jedoch herunter – mit der frischen Milch. Dann wird es kurz hektisch. Kanne für Kanne wird vom Traktoranhänger heruntergeladen. Die Menge, die jeder Bauer lie-

fert, schreibt er mit Kreide auf eine Tafel. Dazwischen mehrere Kinder – von den Bauern selbst oder ihren Verwandten und Bekannten. Sie verbringen einen Teil ihrer Ferien auf der Alm. So auch Manuel (12), Matteo und Roland (beide 10), die sich gerade ausmachen, wer heute den Schlauch bedient, mit dem die Milch in den großen Kessel in der Käserei gepumpt wird.

Für die drei ist das Almleben ein Spaß, für Alfred Mair, den Obmann der Alm-Interessengemeinschaft, und die anderen Bauern harte Arbeit. Besonders jetzt, da das Vieh vom Hochleger aus auf die Weide geschickt wird. Der liegt auf 2050 Metern. „Wir müssen jeden Tag zweimal nach den Tieren schauen. Und die gehen bis aufs Joch auf 2600 Metern rauf“, macht Mair klar, dass hier nicht nur die Kühe ordentlich Höhenmeter machen. „Aber ich bin mit Leib und Seele hier herinnen“, versichert der 66-Jährige glaubhaft.

Das würde auch Ludwig unterschreiben. „Wenn ich nicht müsste, würde ich gar nicht hinausfahren. Hier kannst du mit dem Tag leben und brauchst keine Uhr“, erzählt er, während er einen Blick in den Kessel wirft, in dem die Milch nun seit einer guten Stunde gerührt wird. Drei Monate, von Mitte Juni bis Mitte September, verarbeitet der Käsemeister im Wattental auf 1850 Metern Milch zu würzigen Gustostückerln. Und das – solange die Kühe genügend Milch geben – an