

Die drohende Einstellung der erst im Vorjahr modernisierten Sennerei hat enorme Auswirkungen auf den gesamten Ort

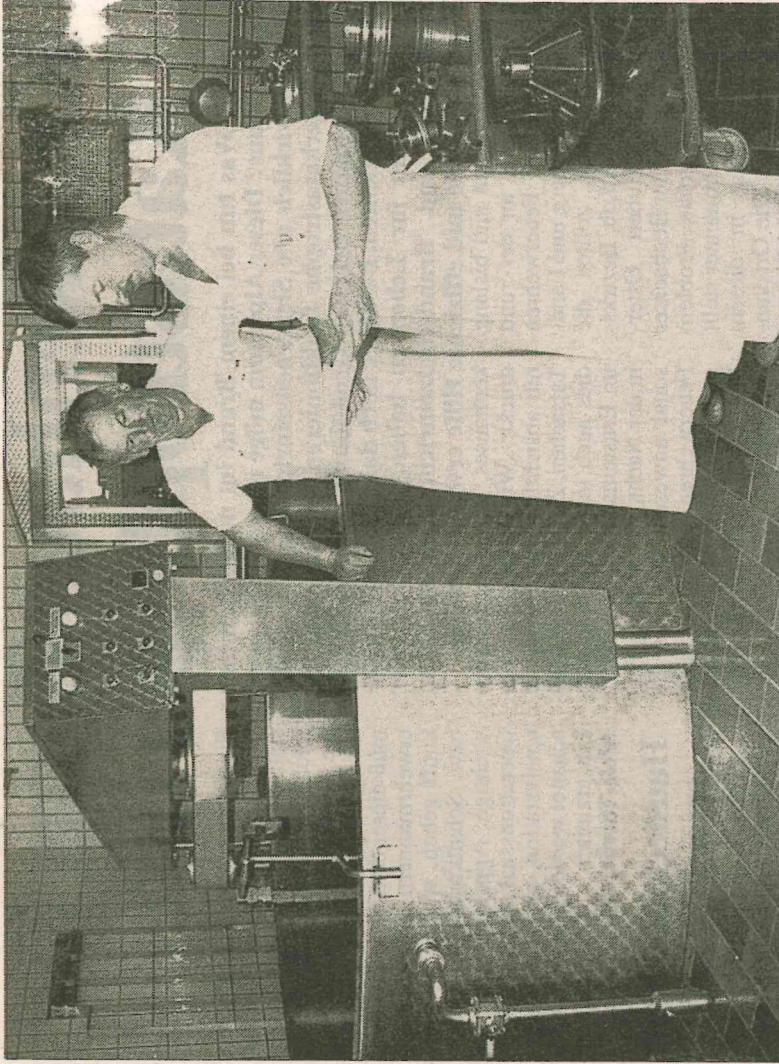
# Die Existenz der Terfner Bauern ist gefährdet

**TERFENS.** Am Montag müssen 30 Bauern aus Terfens eine Entscheidung fällen, um die sie keiner beneidet. Es geht um den Fortbestand der Sennerei Terfens und damit um die Abnahme ihrer Milch. Wahrscheinlich ist die Sitzung eine „Begräbnissitzung“ für die Molkerei. Die Folgen sind vielschichtig. Die Bauern müssen sich einen anderen Abnehmer suchen, die Molkerei ist als Verarbeitungsbetrieb verloren. Und: die Hackschnitzel- und Heilungsgenossenschaft verliert ihren größten Abnehmer.

Wenn die Mitglieder der Sennereigenossenschaft zu keiner zielführenden Lösung gelangen, kann der Terfner Chronist ein 67 Jahre währendes Kapitel abhaken. Die im Jahre 1928 gegründete Sennereigenossenschaft Terfens hat die im Jahre 1980 modernisierte und im Vorjahr für rund eine Mio. S EU-gerecht adaptiert. Die Bemühungen waren offensichtlich vergeblich – am 30. Juni läuft der Vertrag mit der AMF (Austria – Milch – Fleisch), die die Sennerei seit einigen Jahren gepachtet hat bzw. betreibt, aus. Die Mitglieder der Sennereigenossenschaft haben dann drei Mög-

lichkeiten: entweder sie betreiben die Sennerei selbst, sie finden einen neuen Pächter oder sie werden Partner der Tirol-Milch. Letzteres ist am wahrscheinlichsten, allerdings ist dann ein „Bauernsterben“ die Folge. Harald Hussl, Obmann der Sennereigenossenschaft: „Speziell Nebenerwerbsbauern sind nicht bereit, die damit verbundenen Investitionen zu tragen. Die Bauern müssen Anteile zeichnen und Geräte für die Kühlung der Milch anschaffen – die Kosten dafür stehen in keinem Verhältnis zum Ertrag.“

Die Ursachen für das Ende der traditionsreichen Sennerei



SEHEN UNGEWISSER ZUKUNFT entgegen: Oberkäser Ludwig Klingler aus Terfens (rechts) und sein Mitarbeiter Albin Mair vom Weerberg. TT-Foto: Hörhager

rei? Oberkäser Ludwig Klingler, der seit 1971 in der Sennerei Terfens beschäftigt ist: „Hauptursache ist der Preisverfall beim Hartkäse. Wir erzielen derzeit beim Edamer Käse einen Erlös von 46,5 S, die Produktionskosten liegen

aber bei 53,5 S.“ Die Suche nach einem neuen Pächter hat sich nach hoffnungsvollem Beginn zerschlagen, und auch Ludwig Klingler hat die Überlegung, als selbständiger Betriebsleiter die Sennerei weiterzuführen, fallengelassen. Es

gibt zwar noch Bemühungen, die Innsbrucker Klinik als Großabnehmer zu gewinnen, dort würden nur 600 bis 700 Liter Milch pro Tag benötigt. Angeliefert werden in Terfens zwischen 3000 und 6000 Liter Milch. PETER HÖRHAGER