



Almleben

Alfred Maier, Thomas Klingenschmidt und Wilhelm Greuter liefern die Milch vom Oberleger der Alm zur Käse am Niederleger. Der TT-Lehrling darf Butter Form bringen. Fotos



jedem Tag. Wenn Ludwig das Rührwerk gegen elf Uhr das erste Mal abstellt, der Milch ein bisschen Fett in Form von Rahm entzieht und danach Lab in den Kessel gibt, hat der Terfener schon einen langen Tag hinter sich. Und noch jede Menge Arbeit vor sich. Von drei Uhr bis sieben Uhr früh dauert seine Frühschicht beim Postverteilerzentrum in Hall, wo Ludwig hauptberuflich arbeitet. Dann geht es auf die Alm und nach einem Frühstück ab in die Käseerei. Und am Abend steht dann noch der dritte Job auf dem Programm: Jagdaufseher.

Schlaf bekommt Ludwig da wenig ab. „Aber richtig hart ist es ja nur drei Monate lang. Und an Arbeit stirbt keiner“, nimmt er es locker und setzt sich zu ein paar Wanderern, die gerade eine Käsejause genießen, an den Tisch vor der Hütte. An dem werden dann nicht nur Ludwigs Spezialitäten verkostet. Denn einer der

Gäste ist Wolfgang Schwarz, ein befreundeter Käsemeister aus Vorarlberg. Er hat ein riesiges Stück Emmentaler mitgebracht. Käsemeister ist auch Josef Meinhardt aus Kärnten, der einen „Mölltaler“ aufischt. Der 53-Jährige geht Ludwig eine Woche auf der Alm zur Hand und genießt die Arbeit sichtlich.

Inzwischen hat das Lab seine Arbeit getan und die Milch in die so genannte Gallerte verwandelt. Josef greift zu einem Werkzeug, das entfernt an eine Mischung aus Eischneider und Riesenkochlöffel erinnert. Damit wird die dickflüssige Masse zerteilt. Immer kleiner werden die Bröckchen, die auf der Suppe schwimmen. „Das ist der Bruch. Umso kleiner man ihn schneidet, umso mehr Molke kann austreten“, erklärt Ludwig und schürt wieder das Feuer unter dem Kessel an. Diesmal soll die Temperatur auf rund 50 Grad steigen. Jetzt wird gegessen“

befiehlt Margit, Ludwigs Frau.

Sobald die Schulferien beginnen, unterstützt die Volksschullehrerin ihren Mann auf der Alm. Auch sie scheint das Leben hier in den Bergen zu lieben. Gemeinsam mit Ludwigs Schwester, die zum Wandern und Entspannen hier ist, sorgt sie heute für ein besonders traditionelles Mittagessen: Melchermuas, das Margit aus Mehl, Butter- und Vollmilch herstellt. Ludwig lässt die Preiselbeermarmelade herumgehen und macht klar, dass man auf der Außermelan-Alm zum Leben nicht viel aus dem Tal braucht: „Die Granten sammeln wir auch hier.“ Die Milch kommt selbstredend aus der Eigenproduktion. Ebenso wie das Joghurt, das es zum Nachtisch gibt.

Neben Milch und Käse ist es vor allem Butter, die über den Tag immer wieder von Besuchern und Bauern gekauft wird. Alle drei Tage wird sie aus dem Rahm gemacht

der beim Käsen anfällt. Etwa beim letzten Arbeitsschritt für heute. Der Käsebruch hat mittlerweile die richtige Konsistenz erreicht. Jetzt muss es schnell gehen. Die Flüssigkeit wird über Schläuche in drei große, weiße Plastikzylinder gepumpt. Aus ihnen rinnt die Molke ab, die durch eine Zentrifuge gejagt wird, wodurch sich der Rahm aus ihr löst.

Inzwischen haben sich die Käsekügelchen in den Zylindern abgesetzt. Der obere Teil der Rohre wird abgenommen und übrig bleibt jene Form, die der Käse schlussendlich annehmen soll. Behilflich ist dabei eine Presse, die den künftigen Laib bis zum nächsten Tag im Griff hat. Dann kommt er in ein Salzbad.

Ruhen darf jetzt aber nicht nur der Käse, sondern auch der Käser. Es ist mittlerweile drei Uhr und Ludwig gönnt sich ein Nachmittagsschläfchen. Und das hat er sich wirklich verdient