

Im Interview:

Die Sennerei Grins - ein Stück Tiroler Geschichte mit Zukunft

Die Sennerei Grins ist die älteste Molkereigenossenschaft Tirols - gegründet im Jahr 1868. Ihre Bedeutung für das Dorf ist bis heute spürbar: Als Grins und damit auch das Sennereigebäude im Jahr 1945 fast vollständig niederbrannten, wurde unverzüglich in einer „Notsennerei“ der Betrieb wieder aufgenommen. Im Lauf der Jahre kam die Sennerei in den Besitz der Gemeindegegutsagrargemeinschaft, welche sie nach wie vor betreibt.



Heute werden in der Sennerei jährlich etwa 120.000 Kilogramm Milch verarbeitet - geliefert von rund 20 Betrieben aus der Umgebung, darunter Grins, Pians, Landeck und Tobadill. Es handelt sich um einen saisonalen Betrieb: Gearbeitet wird außerhalb der Almzeit an sieben Monaten im Jahr, jeweils von November bis Anfang Juni.

Die Milch wird von den Landwirten selbst angeliefert - oft zweimal täglich. So können sich die Betriebe teure Kühltechnik sparen. In der Sennerei wird die Milch direkt abgepumpt und



die angelieferten Mengen werden vom Landwirt händisch auf einem DIN-A4-Blatt eingetragen - ein Zeichen des großen gegenseitigen Vertrauens. Die Sennerei verfügt über einen Lagertank mit einem Fassungsvermögen von 1.500 Litern.

Im Käsekeller reifen die verschiedenen Sorten: halbfetter und vollfetter Sennereikäse, kleine runde Weichkäse sowie traditioneller Graukäse. Ergänzt wird das Sortiment durch Frischkäse, Butter und Joghurt in verschiedensten Geschmacksrichtungen.

Das kleine Team der Sennerei besteht derzeit aus Theresa Köberl und Jonas Wolf. Beide sind auch Mitglieder der Landarbeiterkammer Tirol - der Interessenvertretung für land- und forstwirtschaftliche Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Sie übernehmen sämtliche Arbeitsabläufe in der Produktion. Unterstützt werden sie von den Funktionären der Genossenschaft, die sich unter anderem um Abrechnung und bestimmte Reinigungsbereiche kümmern. Eine Lehrlingsausbildung ist derzeit nicht möglich, da der Betrieb

zu klein ist, um eine durchgehende Betreuung durch einen Ausbilder zu gewährleisten. Die Bezahlung an die Milchlieferanten liegt bei 63 Cent pro Kilo Milch. Um die Qualität zu sichern, werden drei Mal im Monat Milchproben von jedem Betrieb entnommen und zur Analyse nach Rotholz geschickt.

Die Produkte der Sennerei sind in der Region sehr gefragt. Viele Hotels holen ihren Käse di-

rekt vor Ort ab, auch Privatkundinnen und -Kunden nutzen regelmäßig den Direktverkauf, der dienstags und samstags jeweils von 9 bis 11 Uhr stattfindet. Auch im dorfeigenen „Ladali“ sind die Produkte erhältlich.

Doch die Sennerei steht auch vor Herausforderungen: Der Klimawandel macht sich durch zunehmende Trockenheit bemerkbar - besonders im ohnehin wasserarmen Tiroler Oberland. Auch qualifiziertes Personal zu finden, gestaltet sich schwierig. Trotzdem kann sich der Betrieb wirtschaftlich behaupten.

Worauf ist man in Grins stolz?

„Ganz klar auf unsere Produktqualität“, betont das Team. Sie ist das Ergebnis hochwertiger regionaler Milch und konsequenter Qualitätskontrollen. Die Sennerei steht nicht nur für Geschichte und Beständigkeit, sondern auch für gelebte Regionalität - und darauf ist man mit Recht stolz.



Aus dem Interview mit Käserin Theresa Köberl

Theresa stammt ursprünglich aus Oberösterreich. Nach dem Besuch der fünfjährigen Landwirtschaftlichen Fachschule in St. Florian schloss sie mit der Matura und dem Facharbeiterbrief in Landwirtschaft ab. Im Anschluss absolvierte sie ein 14-wöchiges Praktikum in der Schweiz – eine intensive Praxiserfahrung, die sie nachhaltig prägte.



Ihre Begeisterung für die Sennereiarbeit entwickelte sich über mehrere Sommer auf Almen, wo sie als Sennnerin tätig war. „Dort ist die Liebe zum Käsen entstanden“, erzählt sie. Als sie später in St. Anton am Arlberg arbeitete, wurde sie von Daniel Nigg, dem Geschäftsführer der Sennerei Grins, gefragt, ob sie sich vorstellen könne, dort zu arbeiten. Das Angebot nahm sie gerne an – und ist seither Teil des kleinen, eingespielten Teams.

Die Arbeit in der Sennerei ist körperlich fordernd. „Pro Tag hebt man mehrere Tonnen Käse – ein Laib wiegt zwischen drei und dreieinhalb Kilo“, sagt sie. Theresa lebt im selben Gebäude, in einer Dienstwohnung direkt über der Sennerei. Ihr Arbeitsrhythmus – sieben Tage Dienst, sieben Tage frei – passt für sie ideal. Auch in der Dorfgemeinschaft hat sie schnell Anschluss gefunden: „Die Integration in Grins war sehr herzlich.“



Im Sommer kehrt sie regelmäßig auf den elterlichen Bauernhof in Oberösterreich zurück, wo sie mithilft – die Verbindung zur Landwirtschaft bleibt also bestehen.

Ein typischer Arbeitstag in der Sennerei beginnt um 7 Uhr. Zunächst werden die Anlagen vorbereitet und die Milch vom Lagger-tank in den Kessel gepumpt. Drei Mal im Monat werden Milchproben von jedem Bauern genommen und zur Analyse eingeschickt. Nach dem Zentrifugieren, etwa für die Graukäseproduktion, ist das Käsen gegen 11 Uhr abgeschlossen. Danach folgt die Pflege: Vorreifen, Käse schmieren, Butter herstellen (etwa alle zwei Tage), Käseformen und Schläuche reinigen. Während der ersten zehn Tage muss jeder Laib täglich geschmiert werden, danach reicht ein Intervall von zwei Tagen.

Theresa arbeitet in ihrem Dienstturnus alleine in der Sennerei, was ihr aber nichts ausmacht: „Das kenne ich von der Alm. Ich arbeite gerne selbstständig.“ Ein besonders prägendes Erlebnis hatte sie auf einer Alm im Gasteinertal in Salzburg. Nach einem Murenabgang war der Weg abgeschnitten – die Milch konnte nicht abgeholt werden. Kurzerhand verarbeitete Theresa die Milch selbst vor Ort zu Käse. „Das war improvisiert – aber erfolgreich“, erinnert sie sich lächelnd. Diese Verantwortung hat sie damals die gesamte Saison hindurch übernommen – und dabei endgültig ihre Leidenschaft fürs Käsen entdeckt.