

ISSN 0341-5910

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

SEKTION
ETHNOLOGIE

SERIE 13 · NUMMER 31 · 1983

FILM E 2514

**Mitteleuropa, Tirol
Käsebereitung auf einer Alm im Gsiestal**



INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM · GÖTTINGEN

Angaben zum Film:

Tonfilm (Originalton u. Komm., deutsch), 16 mm, schwarzweiß, 79 m, 7½ min (24 B/s). Hergestellt 1967, veröffentlicht 1982.

Das Filmdokument ist für die Verwendung in Forschung und Hochschulunterricht bestimmt. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON; Kamera und Schnitt: H. WITTMANN, Ton: W. EBERHARDT.

Zitierform:

SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Käsebereitung auf einer Alm im Gsiestal. Film E 2514 des IWF, Göttingen 1982. Publikation von K.B. SIMON, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 13, Nr. 31/E 2514 (1983), 7S.

Anschrift des Verfassers der Publikation:

K.B. SIMON, Auf der Lehmünde 5, D-3400 Göttingen.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN

Sektion BIOLOGIE

Sektion PSYCHOLOGIE · PÄDAGOGIK

Sektion ETHNOLOGIE

Sektion TECHNISCHE WISSENSCHAFTEN

Sektion MEDIZIN

NATURWISSENSCHAFTEN

Sektion GESCHICHTE · PUBLIZISTIK

Herausgeber: H.-K. GALLE · Redaktion: E. BETZ, I. SIMON

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN sind die schriftlichen Ergänzungen zu den Filmen des Instituts für den Wissenschaftlichen Film und der Encyclopaedia Cinematographica. Sie enthalten jeweils eine Einführung in das im Film behandelte Thema und die Begleitumstände des Films sowie eine genaue Beschreibung des Filminhalts. Film und Publikation zusammen stellen die wissenschaftliche Veröffentlichung dar.

PUBLIKATIONEN ZU WISSENSCHAFTLICHEN FILMEN werden in deutscher, englischer oder französischer Sprache herausgegeben. Sie erscheinen als Einzelhefte, die in den fachlichen Sektionen zu Serien zusammengefaßt und im Abonnement bezogen werden können. Jede Serie besteht aus mehreren Lieferungen.

Bestellungen und Anfragen an: Institut für den Wissenschaftlichen Film
Nonnenstieg 72 · D-3400 Göttingen
Tel. (05 51) 20 22 02

FRANZ SIMON (IWF), Göttingen:

Film E 2514

Mitteleuropa, Tirol – Käsebereitung auf einer Alm im Gsiestal

Verfasser der Publikation: KATHARINA B. SIMON, Göttingen

Mit 2 Abbildungen

Inhalt des Films:

Mitteleuropa, Tirol – Käsebereitung auf einer Alm im Gsiestal. Auf der Ragotz-Alm in St. Magdalena (Südtirol) stellt die Harmerbäuerin Süßkäse her: In den großen Kupferkessel, der auf einem Schwenkarm über der offenen Feuerstelle hängt, gießt sie Milch und bringt sie zum Erhitzen. Zum Dicklegen verwendet sie Labpulver, das sie mit Wasser und einer Prise Salz verrührt. Mit der Hand rührt sie immer wieder die Milch um und prüft die Temperatur. Bei etwa 40–50 °C gibt sie $\frac{2}{3}$ der Lablösung dazu und drosselt die Feuerung. Nach einer Wartezeit zerbricht sie die eingedickte Milch mit einem Schneebesen und fügt die restliche Lablösung hinzu. Anschließend schöpft sie das angesammelte Käsewasser ab und preßt den zurückgebliebenen Bruch in die Käseform. Als Preßgewicht dienen auf den Deckel der Käseform gelegte Steine. – Der frische Käse wird mit Salz eingerieben und nach Abschneiden der überstehenden Kanten in einer Kammer aufbewahrt.

Summary of the Film:

Central Europe, Tyrol – Making Cheese on an Alpine Farm in the Gsies Valley. On an Alpine farm in St. Magdalena (Southern Tyrol) the farmer's wife makes cheese: She pours milk into a large copper vessel hanging on a turning arm over the hearth and heats it. As rennet she uses a powder mixed with water and a pinch of salt. She stirs the milk continuously and watches the temperature. At 40–50 °C she adds two thirds of the rennet and reduces the heat. After a certain time she breaks the curdled milk with a whisk and adds the remaining rennet. Finally she skims the whey and packs the curd into the mould, placing on the lid stones to press the cheese. – Salt is rubbed into the surfaces of the shaped young cheese, overlapping edges are cut, and the cheese is stored in a cheese-room.

Résumé du Film:

Europe centrale, Tyrol – Préparation de fromage dans une ferme dans la vallée du Gsies. A St. Magdalena (Tyrol du Sud), dans un chalet sur l'alpage, la fermière prépare du fromage: Dans une grande chaudière en cuivre suspendue à une potence au-dessus du feu, elle verse du lait et le fait chauffer. Pour faire cailler le lait, elle utilise une présure en poudre mélangée avec de l'eau et une pincée de sel. Elle remue le lait constamment et contrôle la température. A 40–50 °C elle ajoute deux tiers de la présure et réduit le feu. Après un certain temps elle brise le lait caillé à

l'aide d'un mousoir et ajoute le reste de la présure. Finalement elle retire le petit-lait et met le caillé en moule. Des pierres placées sur le couvercle servent de poids à presser le fromage. – Le jeune fromage obtenu est salé, la croûte est débarrassée de ses inégalités et le fromage est conservé dans une chambre.

Allgemeine Vorbemerkungen

Das Gsieser Tal ist ein nördliches Seitental des Pustertales in Südtirol, in dem Trentino-Tiroler Etschland. Die wirtschaftlichen Grundlagen des Tales, durch die geographische Lage bedingt, bilden die Viehzucht und die Holzwirtschaft. Die Viehzucht wird nur durch die ausgedehnten Almgebiete möglich, wo sich eine intensive hochalpine Weidewirtschaft und eine weniger intensive Sennereiwirtschaft entwickelt hat.

Im Vordergrund stehen die Jungviehhaltung und die Fleischproduktion, während die Milchwirtschaft wesentlich schwächer vertreten ist, obwohl durch die Grünfütterung die Milch dieser Gegend sehr gut für die Käseherstellung geeignet ist.

Die hier hergestellten, hauptsächlich viertel- und halbfetten Schnittkäse und mageren Halbkäse kommen selten auf den Markt. Die großen Entfernungen zu den Städten und die Unwegsamkeit des Terrains der charakteristischen Streusiedlungen dieses Gebietes erschweren eine rationelle Großproduktion erheblich.

Aus diesem Grunde sind die Höfe des Tales vielseitig ausgerichtet und sind zum größten Teil Selbstversorger. Landwirtschaft und Milchwirtschaft dienen fast ausschließlich dem eigenen Verbrauch. So auch bei dem Harmerbauern in St. Magdalena.

Sein Hof, der sogenannte Innerharmerhof, gehört zu den größeren Höfen des Ortes. Der Harmerbauer, MICHAEL HOFMANN (geb. 8.10. 1930), hat den Hof von seinem Onkel geerbt, der ihn nach dem Tode des eigenen Sohnes an Kindes Statt angenommen hat. Zu dem Hof gehören 1,5 ha Ackerland und 38 ha Wald sowie auch die Ragotz-Alm, wo die Filmaufnahmen entstanden sind. Mit der Futtergrundlage der Ragotz-Alm können 20–30 Stück Rindvieh gehalten werden.

Auf dem Hof lebt noch die Harmerbäuerin, LIESEL HOFMANN (geb. 14. 5. 1935). Beide haben 1967 geheiratet und bewirtschaften seitdem den Hof selbst. Zu der Hausgemeinschaft gehören, außer den eigenen Kindern, eine ständige Magd und ein Ziehkind sowie saisonweise ein Knecht. Die Familie HOFMANN gehört zu den wohlhabenden Bauern des Ortes. Der Hof ist auch mit einer Melkmaschine und mit einer Mähmaschine ausgerüstet.

Die zum Hof gehörende Ragotz-Alm liegt etwa 2000 m ü.d.M. und ist durch eine Materialseilbahn mit dem Hof verbunden. Die Alm wird etwa fünf Monate im Jahr bewirtschaftet.

Die jetzige Almhütte auf der Ragotz-Alm wurde 1936 an der Stelle einer alten errichtet. Sie besitzt einen offenen Herd aus Stein, der von einem Holzrahmen umgeben ist. Oben ist der Herd mit Steinplatten abgedeckt. Diese im Gsieser Tal übliche Form der Feuerstelle ist etwa tischhoch, um so das Kochen zu erleichtern (s. Film E 1445 [4]). Über der Feuerstelle hängt an dem sogenannten Kesselreit der große Kupferkessel, der außer bei der Käseherstellung auch bei dem Topfenmachen (s. Film E 1446 [5]) Verwendung findet.

Das Vieh, im Durchschnitt 25–30 Stück, wird etwa Mitte Juni auf die Alm aufgetrieben und bleibt bis Mitte Oktober dort. Es wird meistens nur von einem Senner betreut; wenn er die Arbeit alleine nicht schafft, bekommt er Hilfe. In der Zeit der Heuernte, Ende Juli, arbeiten alle gemeinsam auf der Alm, wo sie etwa 3 bis 4 Wochen bleiben. Auf dem Hof bleibt nur die Bäuerin.



Abb. 1. Die Ragotz-Alm

Foto: F. SIMON

Außer Käse werden auf der Ragotz-Alm auch Butter und Topfen hergestellt. Die dazu benötigten Geräte wie Schüsseln, Schlacker (Butterfaß), Formen usw. wurden früher aus Holz von dem Bauern selbst hergestellt; heute werden auch Plastikeimer und eine Zentrifuge benutzt. Die offene Feuerstelle wurde kurz nach den Filmaufnahmen abgerissen, als die Almhütte modernisiert und für touristische Zwecke neu eingerichtet wurde.

Käseherstellung auf der Ragotz-Alm

Die Harmerbäuerin kennt beide Arten der Käseherstellung: 1. die Sauermilchkäserei, wobei sie Milchsäure (*Säurat* = Topfenmolke) oder manchmal auch Essig verwendet und als Endprodukt die sogenannte Schotte oder Topfen erhält, und 2. die Lab- oder Süßmilchkäserei, wobei sie zum Dicklegen der frischen Milch Lab verwendet und als Endprodukt den Bruch erhält. Aus Schotte macht sie *Ziegelen* (dreieckige oder runde Käse, die mit Salz und Schnittlauch gewürzt sind und anschließend geräuchert werden müssen, wobei die Reifezeit zwei Monate beträgt) und *Ziegerkäse* (Kräuterkäse für den Winter).

Der Unterschied zwischen den beiden Käseherstellungsverfahren besteht nicht nur in der Verwendung von Milchsäure und Lab, sondern auch in dem Erhitzungsgrad der Milch. Bei der Topfenherstellung erhitzt die Harmerbäuerin die Milch mindestens auf 75–80°C. Bei der Süßkäseherstellung wird die in den Kupferkessel eingefüllte Milch auf etwa 40 bis 50°C erwärmt.

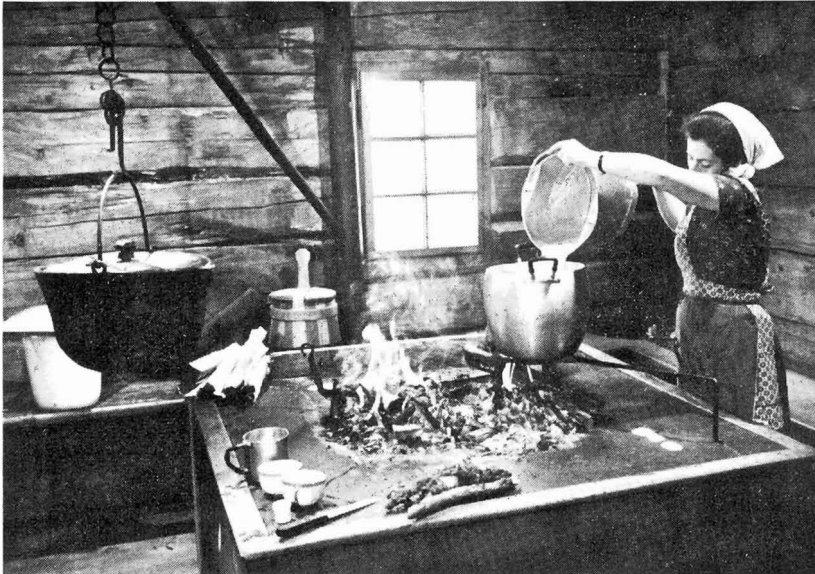


Abb. 2. Die Harmerbäuerin bei der Arbeit

Foto: F. SIMON

Das Labpulver, das man in der Apotheke kauft, fand in die bäuerlichen Betriebe dieser Gegend erst nach dem Zweiten Weltkrieg Eingang. Vorher benutzte man *Koslupe*. Über die *Koslupe* erzählt MICHAEL HOFMANN folgendes:

„Von der Geiß die Kitze haben sie geschlachtet und haben den Magen herausgenommen, und dieser Magen war voll Milch, und den haben sie dann geräuchert. Der wurde dann fest, und das haben sie dann irgendwo noch in ein Tuch gebunden, daß es nicht mehr so gräßlich aussieht, und das haben sie meistens genommen, und das war, meine ich, noch besser wie das Labpulver. Das Labpulver kauft man in der Apotheke. Nur! Es kann sein, daß der eine oder andere noch immer die *Koslupe* nimmt, ich weiß es nicht.“

Filmbeschreibung

Wortlaut des gesprochenen Kommentars¹

Auf der im Gsiestal gelegenen Alm Ragotz wird auch Käse hergestellt.

Die Sennerin ist die 32jährige Harmerbäuerin LIESEL HOFMANN.

¹ Die eingerückten Abschnitte in Kleindruck geben zusätzliche Informationen.

Die Milch wird in einem Kessel, der oberhalb der Feuerstelle auf einem Schwenkbalken hängt, erwärmt.

Die Milch gießt die Sennerin aus einem Plastikeimer in den Kessel, den sie auf das Feuer schwenkt, das auf der offenen Feuerstelle brennt. Sie deckt den Kessel zu und legt noch Holz auf.

Um die Milch zum Verdicken zu bringen, verwendet man Labpulver.

Am Rande der Feuerstelle steht eine kleine Dose mit Labpulver. Die Sennerin nimmt zwei Messerspitzen davon.

Das Labpulver wird mit Wasser verrührt; auch eine Prise Salz wird hinzugefügt. Die Sennerin rührt die Milch immer wieder mit der Hand um und prüft dadurch zugleich die schon erreichte Temperatur. Ist die notwendige Temperatur von 40–50 Grad erreicht, wird etwa $\frac{2}{3}$ der Lablösung der Milch beigegeben. Damit die Temperatur der Milch nicht weiter ansteigt, wird die Feuerung gedrosselt.

In der nachfolgenden Wartezeit setzt sich die Sennerin mit einer Nàharbeit auf eine Bank an der Wand. Später legt sie das Nähzeug zur Seite und geht zu dem Kessel.

Mit einem Schneebesen zerbricht die Sennerin die verdickte Milch und gibt die restliche Lablösung hinzu. Die im oberen Teil des Kessels angesammelte Flüssigkeit wird abgeschöpft und die zurückbleibende Käsemasse in die Käseform gepreßt.

Die Sennerin drückt den Bruch in der Holzform fest und legt einen Holzdeckel darüber. Anschließend holt sie zwei Steine, die sie auf den Deckel der Käseform legt.

Die auf den Deckel der Käseform gelegten Steine dienen als Preßgewichte.

In der nächsten Einstellung sehen wir die Sennerin, wie sie die Steine von dem Deckel der Käseform hebt und den Käse aus der Form herausdrückt.

Der frische Käse wird mit Salz eingerieben. Nach Abschneiden der überstehenden Kanten wird er in einer Kammer aufbewahrt.

Literatur

- [1] LEIDLMAIR, A.: Bevölkerung und Wirtschaft in Südtirol. Tiroler Wirtschaftsstudien 6. Innsbruck 1958.
- [2] TSCHURTSCHENTALER, P.: Das Bauernleben im Pustertal. Bolzano 1935.
- [3] WINKLER, W.: Handbuch der Käseerei. Hildesheim 1952.

Filmveröffentlichungen

- [4] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Zubereiten einer Mahlzeit auf einer Alm. Film E 1445 des IWF, Göttingen 1975. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 6/E 1445 (1978), 9 S.
- [5] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Topfen-Zubereitung auf einer Alm. Film E 1446 des IWF, Göttingen 1975. Publikation von H. STEIN, Publ. Wiss. Film., Sekt. Ethnol., Ser. 8, Nr. 7/E 1446 (1978), 9 S.
- [6] SIMON, F., (IWF): Mitteleuropa, Tirol – Brettspiel „Fuchs und Henne“. Film E 1332 des IWF, Göttingen 1981. Publikation von K. B. SIMON.