

"Berufsausbildungskurse für Sennen"

von Landwirtschaftsdirektor Peter Danks

Wie bereits im vorigen Beitrag angeführt, wird der Vortrag von LD Peter Danks, dem Geschäftsführer des „Almwirtschaftlichen Vereins Allgäu“ bei der internationalen Tagung „Gegenwart und Zukunft der Almen in Europa, Tradition und Erneuerung, Bedürfnisse, technische Neuerungen, kulturelle und ökologische Verknüpfungen in Bergamo/Italien wiedergegeben.

Der auf Sennalpen im Allgäu hergestellte Bergkäse ist ein kalt gereifter Hartkäse nach Emmentaler *Art* und erfreut sich zur Zeit bei Kennern großer Beliebtheit. Die bisher guten Preise (Ca. 16,-- bis 20,-- DM/kg) sind aber nach dem EU-Beitritt Österreichs eher am Bröckeln, bieten doch Vorarlberger ihren Bergkäse schon um 12,--DM je kg im Allgäu an.

Ausbildung für Alpsennen

Gute Preise waren bisher und sind in Zukunft noch mehr nur bei bester Qualität erreichbar - und gute Qualität setzt gute Alpsennen voraus, Alpsennen, die gut ausgebildet sind und bei guter Bezahlung auch Freude am Beruf haben.

Führend in der Alpkäseproduktion ist die Schweiz mit rund 2.800 Tonnen pro Alpsaison, was die volkswirtschaftliche Bedeutung dieses Produktionszweiges erahnen läßt. Mit knapp 80 Tonnen Bergkäse pro Alpsommer ist das Allgäu dagegen ein Zwerg und entsprechend verhält es sich mit der Ausbildung der Sennen.

Allgäuer Sennen machen in der Regel keine spezielle Aus-

bildung, sie „stehen mit den Augen“. Was heißt das?

Sie helfen meist schon in jungen Jahren als sog. Untersenn einem Senn auf der Alpe und lernen durch die Mitarbeit und die Anleitung durch den erfahrenen Älpler die Arbeit kennen. Aber auch hier ist laufende Fortbildung nötig. Dazu bietet der AVA drei Maßnahmen an.

Fortbildungsmaßnahmen

- > Betreuung und Beratung durch einen Alpsennereibe-rater
- > Durchführung eines Bergkäseausstiches (Klassifizierung mit sensorischer Prüfung) mit Bergkäseprämierung
- > Alpsennenkurse

Betreuung, Beratung

Der beim Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V. ganzjährig angestellte Fachberater besucht während des Alpsommers die 40 Allgäuer Sennalpen einmal, bzw. mehrmals je nach Bedarf. Dieser Service ist für die Sennen



kostenlos. Schwerpunkte der Spezialbetreuung sind die hygienische Milchgewinnung, die richtige Einstellung der Kesselmilch, die Verwendung und Besetzung geeigneter Kulturen, die Behandlung der Käse im Salzbad sowie während der Lagerung im Keller, die Durchführung der notwendigen Untersuchungen, Erkennen und Abstellen von Fehlern und Bau sowie Betrieb der Alpsennerei nach der EU-Milchverordnung. Durch laufende Beratung auf den Sennalpen konnte die Qualität der Allgäuer Bergkäse, der früher überwiegend zu schlechten Preisen als Schmelzkäse verkauft werden mußte, deutlich verbessert werden. Und heute gilt es, diesen guten Qualitätsstand zu halten, bzw. möglichst noch zu verbessern.

Bergkäseausstich

Um den Ehrgeiz zu wecken und die Sennen zu besserer Qualitätsproduktion anzusporen ►

Zur Herstellung von ausgezeichnetem Almkäse sind gut ausgebildete Senner notwendig

nen, wird alljährlich im Februar der Bergkäseausstich und im März dann die Bergkäseprämierung durchgeführt. Beim Bergkäseausstich werden von einer dreiköpfigen Kommission aus Fachleuten von jeder Sennalpe 2 Laibe beurteilt und nach dem 25-Punkte-Schema bewertet, wobei es je maximal 5 Punkte gibt für

- a) Aussehen Äußeres
- b) Aussehen Inneres
- c) Konsistenz
- d) Geruch
- e) Geschmack

Dieser Bergkäseausstich wird werbewirksam über die Medien (Presse, Funk, Fernsehen) an die Öffentlichkeit ge-

tragen und erhöht so den Bekanntheitsgrad des Allgäuer Bergkäses ebenso wie die erfolgreiche Teilnahme an DLG-Käseprämierungen.

Laboruntersuchungen

Das Ergebnis des Bergkäseausstichs wird nach Auswertung der notwendigen Laboruntersuchungen bei der Bergkäseprämierung bekanntgegeben. Jeder Teilnehmer erhält einen beachtlichen Sachpreis sowie eine Urkunde, die er auch wieder werbewirksam, in seiner Alphütte aufhängen kann. Dazu werden Fachreferate über die Qualitätsverbesserung, Hygieneanforderun-

gen, Marktsituation, rechtliche Neuerungen usw. gehalten.

Alpsennenkurse

Jährlich finden zur Auffrischung der Kenntnisse unserer Allgäuer Sennen zu Beginn der Alpsaison 2 Alpsennenkurse statt:

ein halbtägiger zur Herstellung von Butter und Weichkäse und ein ganztägiger zur Herstellung von Butter und Bergkäse mit Fachreferaten.

An beiden Tagen wird die Produktion vom Alpsennereiberater praktisch vorgeführt und erklärt und evtl. Neuerungen und Verbesserungen bekanntgegeben. Seit einiger Zeit

Prüfung nach der Milch-Sachkunde-Verordnung

Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vom 8. August 1995 Nr. M 2 - 7601.80-180

Für die Sachkundeprüfung nach § 4a der Milch-Sachkunde-Verordnung vom 22. Dezember 1972 (BGBl I S.2555), zuletzt geändert durch Art. 89 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl I S. 512.554) wird folgendes bestimmt:

1. Sachkundeprüfung

1.1 Zum Nachweis der Sachkunde für den Handel mit Milch und Milcherzeugnissen und zum Betrieb eines milchwirtschaftlichen Unternehmens, das im Durchschnitt eines Jahres täglich weniger als 500 Liter Milch oder eine entsprechende Menge an Milch-erzeugnissen be- oder verarbeitet, werden nach § 4 Abs. 1 Nr. 2, § 1 Abs. 2 Satz 2 der **Milch-Sachkunde-Verordnung** Prüfungen durchgeführt.

1.2 Zuständig ist nach § 2 Abs. 2 der AV-Milch vom 11. August 1994 (GVBl S.915, BayRS 2125-5-3-A) die Landesanstalt für Ernährung (Landesanstalt). Sie gibt Zeitpunkt, Ort und Dauer der Prüfung sowie die Anmeldefrist in geeigneter Weise bekannt.

1.3 Die Fachgebiete der Sachkundeprüfung ergeben sich aus § 4a Abs. 1 Satz 2 der Milch-Sachkunde-Verordnung in Verbindung mit Anlage 1. Die Prüfung wird mündlich durchgeführt, in den Fachgebieten nach Nummern 5, 6 und 9 in Form einer kombinierten mündlichen und praktischen Prüfung.

1.4 Die Sachkundeprüfung ist bestanden, wenn insgesamt

eine mindestens ausreichende Leistung erbracht worden ist. Über die erfolgreich abgelegte Sachkundeprüfung stellt die Landesanstalt eine Bescheinigung nach Anlage 2 aus.

1.5. Für die Abnahme der Sachkundeprüfung wird eine Gebühr nach Maßgabe der Verordnung über die Erhebung von Gebühren für Prüfungen von Personen in der Land- und Forstwirtschaft (BayRS 7803-25-E), zuletzt geändert durch Verordnung vom 11. August 1993 (GVBl S.622), in der jeweils geltenden Fassung erhoben.

2. Vorbereitungslehrgang

Zur Vorbereitung auf die Sachkundeprüfung bietet die Landesanstalt an den Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten für Milchwirtschaft und Molkereiwesen Kempten und Triesdorf entgeltliche Lehrgänge an. Ihr Besuch ist freiwillig, wird aber empfohlen. Wissensstoff und Dauer des Lehrgangs ergeben sich aus den Anlagen 1 und 3. Die Lehrgangsteilnahme kann nach Maßgabe von Abschnitt B der **Berufsbildungsförderungsrichtlinien** vom 1. Januar 1993 (AllMBI S. 84) in der jeweils geltenden Fassung gefordert werden.

3. Diese Bekanntmachung tritt am 15. September 1995 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministeren für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Innern vom 22. September 1988 über Sachkundenachweis für den Handel mit Milch und Milcherzeugnissen (AllMBI S.789) außer Kraft.

I.A. Dr. Angerer, Ministerialdirigent

Anlage 1**Fachgebiete der Sachkundeprüfung**

1. Eigenschaften und Zusammensetzung der Milch und Milcherzeugnisse
2. Bedeutung der Milch und Milcherzeugnisse für die Ernährung
3. Be- und Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen
4. Lebensmittelrecht, insbesondere Rechtsvorschriften über Milch und Milcherzeugnisse sowie die Tätigkeit der Lebensmittelüberwachungsbehörden.
5. Warenkontrolle und Haltbarkeitsprüfung bei Milch und Milcherzeugnissen
5. Sensorische Beurteilung von Milch und Milcherzeugnissen
7. Hygienische Behandlung von Milch und Milcherzeugnissen
5. Anforderungen an Kühlung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen
9. Verwendung, Reinigung und Desinfektion der mit der Milch und Milcherzeugnissen in Berührung kommenden Bedarfsgegenstände.

Anlage 2**Stoffplan des Lehrgangs zur Vorbereitung auf die Sachkundeprüfung**

1. Eigenschaften und Zusammensetzung der Milch und Milcherzeugnisse
 - a) Gehalt an Fett, Eiweiß, Milchzucker, Mineralstoffe und Vitamine
 - b) Mikroorganismen in der Milch
2. Bedeutung der Milch und Milcherzeugnisse für die Ernährung
 - a) Ernährungsphysiologische Bewertung der Milchinhaltsstoffe, insbesondere als Eiweiß-, Energie- und Calciumquelle
 - b) Bewertung von H-Produkten
3. Be- und Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen
 - a) Reinigung der Milch, Fettgehaltseinstellung, anerkannte Wärmebehandlungsverfahren, Homogenisierung, Kühlung, Verpackung, Lagerung
 - b) Herstellung von Konsummilch und Milchprodukten (Butter, Käse, Joghurt)

4. Lebensmittelrecht, insbesondere Rechtsvorschriften über Milch und Milcherzeugnisse sowie die Tätigkeit der Lebensmittelüberwachungsbehörden
 - a) Aufgabe der Lebensmittelüberwachung und Rahmenvorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes (LMBG)
 - b) Milch und Margarinegesetz, Milchverordnung, Milch-Güterverordnung
 - c) **Milch-Sachkunde-Verordnung**
 - d) **Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung**, Verordnung Milcherzeugnisse
 - e) Butter- und Kaseverordnung
5. Warenkontrolle und Haltbarkeitsprüfung bei Milch und Milcherzeugnissen
 - a) Wareneingangskontrolle
 - b) Überprüfung der Warenqualität während der Lagerung
6. Sensorische Beurteilung von Milch und Milcherzeugnissen
 - a) Erläuterung des Begriffes „Sensorik“
 - b) Beurteilung von Milch und Milcherzeugnissen nach vorgegebenen
 - c) Durchführung einer sensorischen Prüfung von Milch und Milcherzeugnissen
 - d) Schnelltests zur Qualitätsbeurteilung
7. Hygienische Behandlung von Milch und Milcherzeugnissen
 - a) Auswirkung von Mikroorganismen auf die Produktqualität
 - b) Hygieneanforderungen bei der Milchgewinnung, Herstellung Lagerung und Verteilung
 - c) Gesundheitliche Anforderungen an Personen
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen
 - a) Optimale Kühl- und Lagerbedingungen
 - b) Auswirkung unzureichender Kühlung auf die Qualität von und Milchprodukten
9. Verwendung, Reinigung und Desinfektion der mit Milch und Milcherzeugnissen in Berührung kommenden
 - a) Geeignete Materialien für die Aufbewahrung
 - b) Reinigungsablauf; Vorreinigungspflicht, geeignete R + D-Mitte

finden diese Kurse nicht mehr in Talsennereien, sondern auf modernen Sennalpen statt, um auch den Wettbewerb hier anzuspornen. Die Schritte werden anhand von Dias gezeigt.

Lernen durch Abschauen

Neben diesem Lernen durch Abschauen („mit den Augen stehlen“) und die laufende Fortbildung durch die Teilnahme an den vorgenannten Veranstaltungen gibt es auch noch Sennen mit regulärer Ausbildung, wobei es den Beruf „Senn“ als solchen in der Ausbildungsordnung nicht

gibt. Dafür gibt es andere Möglichkeiten. So hat z.B. ein gelernter Landwirt aus dem Kleinen Walsertal eine Zweitlehre an der Schule in Rotholz/Tirol absolviert und als Molkereihilfe abgeschlossen. Andere sind in die Schweiz oder nach Vorarlberg gefahren und haben die dort angebotenen ausgezeichneten Grundkurse für Sennen besucht.

Seit 2 Jahren gibt es auch in Bayern einen Milch-Sachkunde-Nachweis für Unternehmen, die bis 500 l Milch täglich verarbeiten (siehe neben- und obenstehenden Kasten). Dazu werden vom Landesamt für Ernährung und der Staatlichen

Molkereischule in Kempten zweitägige Vorbereitungskurse mit Prüfung durchgeführt.

Bei der Verarbeitung größerer Milchmengen ist die Prüfung zum Molkereifachmann erforderlich.

Ziel aller Bemühungen muß es sein, Bergkäse bester Qualität zu erzeugen, der bei Direktvermarktung und Abgabe an den Handel nicht nur stendeckende, sondern gute Preise erzielt. Damit Sennen Freude an der Arbeit und die Kuhbesitzer Freude am Milchgeld haben, aber auch, daß die Alpweiden gut gepflegt werden und die Kulturlandschaft so erhalten bleibt.

*Zum Autor:
Landwirtschaftsdir
tor Peter Danks ist
Geschäftsführer des
Almwirtschaftlichen
Vereins Allgäu*