



Die Österreicher halten sich für freundlich. Foto: iStock

## O du freundliches Österreich

**Basel** – Land der Berge, Land der Freundlichkeit. Eine internationale Online-Befragung eines UN-Partnerinstituts aus Basel hat ergeben, dass sich die Österreicher als freundliches Volk einschätzen. Die Teilnehmer der Umfrage waren dazu aufgerufen, auf einer Skala von eins (niedrig) bis zehn (hoch) anzugeben, wie sie die Freundlichkeit in ihrem Land einschätzen. Für Österreich ergab sich dabei ein Wert von 6,9 Punkten.

In der von Armut geprägten Zentralafrikanischen Republik lag der Wert bei 8,9 Punkten. In Deutschland und Italien waren es 6,5 Punkte. Dass ein bewaffneter Konflikt die Menschen nicht automatisch zusammenrücken lässt, zeigte der Blick auf Konfliktregionen: Im Jemen (6,6) und im Südsudan (5,0) schätzten die Befragten die Freundlichkeit ihrer Mitbürger niedriger ein. (APA)

## Vortrag über die Psyche

**Innsbruck** – Der Psychologe und Psychotherapeut Christian Schubert wird heute zum Thema „Was uns krank macht, was uns heilt“ im großen Gemeinderatssaal des Neuen Rathauses Innsbruck (Maria-Theresien-Straße 18, 6. Stock) sprechen. Der Vortrag, der wegen großen Andrangs schon das zweite Mal angeboten wird, ist Teil der Veranstaltungsreihe „psyche kompakt“. Beginn ist um 19.30 Uhr. Der Eintritt ist frei. (TT)



Herz-Kreislauf-Risikofaktoren beeinflussen auch das Gehirn. Foto: iStock

## Diabetes und Rauchen schaden auch dem Hirn

**Edinburgh** – Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zeigen auch Auswirkungen auf das Gehirn. Forscher aus dem schottischen Edinburgh haben diesen Zusammenhang nun durch eine Studie mit 9722 Patienten belegt. Demnach haben Risikofaktoren wie Bluthochdruck, Rauchen, Diabetes oder Übergewicht zu krank-

haften Veränderungen bei der weißen Substanz, der grauen Substanz und beim Gehirnvolumen geführt, wie im *European Heart Journal* berichtet wird. Die konkreten Auswirkungen auf das Gehirn, etwa im Bezug auf das Alzheimer-Risiko oder das Denkvermögen, wollen die Wissenschaftler nun im Detail untersuchen. (APA, dpa)

# Der Käser kommt zur Kuh

Mobile Käser verarbeiten Frischmilch jetzt direkt am Bauernhof. Eine Mini-Molkerei ist in einem Anhänger untergebracht. „Käse von den eigenen Kühen“ lautet die Erfolgsformel.

Von Deborah Darnhofer

**Innsbruck** – Die Molkerei kommt zur Milch und nicht umgekehrt. Mit einem graugelben Anhänger parkt Wolfgang Dankl vor dem Stall. Der 50-jährige Käsemeister aus dem Pinzgau ist einer der ganz Wenigen, die als „mobile Käser“ unterwegs sind. In seinem Anhänger hat er eine behördlich genehmigte Mini-Molkerei untergebracht. Sie entspricht allen Hygienestandards und wird regelmäßig kontrolliert. Vom Stall wird die frische Rohmilch mit einem Schlauch in den im Anhänger befindlichen Kessel gepumpt.

„800 Liter Milch passen hinein. In drei Stunden werden daraus ca. 80 bis 90 Kilogramm Käse“, erklärt Dankl im TT-Gespräch. Der Salzburger mit 35 Jahren Berufserfahrung arbeitet seit Sommer 2017 als selbstständiger Käser. Rund 50 Kunden zählt er derzeit. „Es kommt gut an. Ich habe österreichweit Anfragen und auch welche aus Deutschland.“ Vor allem Milchbetriebe und Almen in Salzburg und Umgebung werden von ihm angesteuert. Auch nach Tirol verschlägt es ihn. Die Landwirte stellen ihm Strom sowie Wasser zur Verfügung und bezahlen pro Kessel und gefahrenen Kilometern. Nach ein paar Wochen der Reifung erhalten sie ihren Käse.

Bis es so weit ist, muss Dankl aber zunächst die Frischmilch im Anhänger erwärmen und Lab dazugeben. Schneiden, würzen und in Form pressen erfolgen ebenfalls am Hof. „Das spart Zeit und die Molke bleibt gleich beim Landwirt“, berichtet Dankl, der auch eine Bio-Zertifizierung vorweisen kann. Nach dem Pressen ist der Käse stabil und das „Pinzga Kas Mobil“ setzt sich in Bewegung. Mit den Laiben fährt der Käser zu seiner Reifekammer im Pinzgau. Das sei notwendig, weil die meisten Landwirte für die so wichtige Reifung keine geeigneten, allen Hy-



Wolfgang Dankl aus dem Pinzgau fährt Bauernhöfe an und verarbeitet die Milch vor Ort zu Käse. Fotos: Pinzga Kas Mobil

gienebestimmungen gerechten Räume hätten. Außerdem brauche es für die Behandlung einen Fachmann. Nachdem die Käselaike den richtigen Säuerungsgrad erreicht haben, taucht Dankl sie kurz ins Salzbad. Dann reifen sie – je nach Art – sechs Wochen bis ein paar Monate. Alle zwei Tage behandelt er die Laibe mit Rotschmiere, das hält unerwünschte Bakterien fern und sorgt für den würzigen Geschmack. Ist der Käse gereift, kann er abgeholt werden – oder Dankl bringt ihn zurück zu den Bauern und käst, wenn gewünscht, von Neuem.

„Alle Laibe werden mit Namen und Datum gekennzeichnet. Jeder Bauer bekommt aus seiner Milch seinen eigenen Käse“, erklärt Dankl. Für ihn sind die Regionalität, die genaue Rückverfolgbarkeit die größten Vorteile seines mobi-

„Für die Almen und Betriebe ist es toll, ihren eigenen Käse direkt verkaufen zu können.“

Wolfgang Dankl (mobiler Käser aus Piesendorf, Salzburg)

len Service. In Großmolkereien würden die Milchfuhren einer Region hingegen in großen Kesseln zusammengefasst.

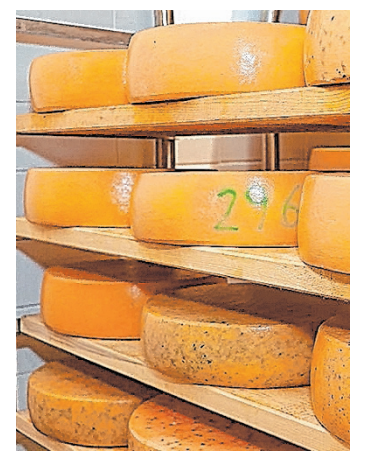
„Die Menschen möchten wissen, woher der Käse kommt. Und für die Almen und Betriebe ist es toll, ihren eigenen Käse direkt verkaufen zu können“, meint Dankl. Das kann Michael Hölzl, Fachreferent für Direktvermarktung in der Tiroler Landwirtschaftskammer, bestätigen. „Einen Mehrwert haben die mobilen Käsereien in dem Sinn, dass es eine weitere Möglichkeit ist, regionale bäuerliche Produk-

te mit hoher Qualität durch einen Fachmann erzeugen zu lassen“, sagt er. In Tirol gäbe es aber bereits ein Netzwerk an kleinen Sennereien. Der Bedarf an mobilen Käsereien sei deshalb wohl „nicht riesig“. Gerade zum Start in die Direktvermarktung oder für Almbetriebe mit Ausschank könne es jedoch „eine gute und sinnvolle Möglichkeit“ sein.

In Tirol steuert Dankl vor allem die Kitzbüheler Gegend, das Brixental, Jochberg und Landwirte bis Wörgl an. Alle sechs Wochen ist er auch am Weberhof in Mils von Walter und Magdalena Mair. „Wir haben damit im September letzten Jahres begonnen“, erzählt die Landwirtin. Die Familie betreibt zwar eine eigene Hofmolkerei und stellt Frischmilchprodukte wie Joghurt und Topfen her, doch einen eigenen Reiferaum für Käse gibt



Die Mini-Molkerei mit allen nötigen Geräten findet im Anhänger Platz.



Nach Wochen in der Reifekammer kommt der Käse zurück zum Bauern.

es am Hof nicht. „Bis jetzt haben wir Käse von anderen regionalen Produzenten verkauft. Jetzt bekommen wir unseren eigenen Käse, Tilsiter mit Pfeffer, Schnittlauch oder Chili. Eine Untersuchung in Rotholz hat die einwandfreie Qualität auch bestätigt“, schwärmt Mair. In einem kleinen Reifeschrank lässt sie den Käse etwas nachreifen, dann verkauft sie ihn über den Hofladen und in der Region aufgestellten Automaten. Der Kilopreis von 16,50 Euro ist dabei nicht wesentlich höher als ein Biokäse aus dem Supermarkt – von deren Preisgestaltungen sind die Mairs dank ihrer Direktvermarktung aber unabhängig.

Das Modell des personalisierten Käses reift heran. Die Salzburger Landwirtschaftskammer soll bemüht sein, eine EU-Förderung für das regionale Projekt zu erreichen.

## Medikamente für Kinder nötig

Bei den Apothekertagen wird über Medizin für Kinder und Antibiotikaeinsatz diskutiert.

**Schladming** – Kinder sind bis heute „therapeutische Waisen“, kritisierte Florian Lagler beim Auftakt der Apothekertagung am Sonntag in Schladming. Bei der noch bis Mittwoch laufenden Fortbildung steht heuer neben dem Medikationsmanagement die Kinderheilkunde im Fokus. Lagler, der am Institut für Angeborene Stoffwechselerkrankungen der Med-Uni Salzburg tätig ist, bemängelte, dass Kinder zu einem großen Teil mit Erwachsenen-Medikamenten behandelt würden, die nicht für sie erprobt sind.

„Dabei liegt die Häufigkeit von unerwünschten Arzneimittelwirkungen bei Kindern in Kliniken bei um die zehn Prozent, in Neonatologien bei bis zu 90 Prozent. 22,1 Prozent der als Nebenwirkungen gemeldeten Ereignisse sind vermeidbar. 80 Prozent der Fehler

liegen in der ärztlichen Verschreibung“, sagte Lagler.

Lange hätte es geheißen, Arzneimittelstudien an Kindern seien unethisch. Gerade das Gegenteil sei der Fall, sagte Lagler. Kinder seien bezüglich der Wirkung und Verträglichkeit keine „kleinen Erwachse-

nen“, auf die man einfach die Dosierungen auf das Körpergewicht herunterrechnen könne. Vor allem die Verstoffwechslung von pharmazeutischen Wirkstoffen hänge vom Lebensalter ab und müsse dafür speziell untersucht werden.

Volker Strenger von der Uni-

Kinderklinik in Graz forderte einen gewissenhaften Einsatz von Antibiotika bei Kindern. Im Schnitt würden Kinder zehnmal im Jahr eine fiebrige Erkrankung haben, doch eine Antibiotika-Gabe sei nur relativ selten angezeigt. „Die meisten Infektionen der oberen Atemwege sind bei Kindern viral bedingt. Das gilt für die Rhinitis (Schnupfen, Anm.), die Laryngitis (Kehlkopfentzündung, Anm.) und die Bronchitis“, erklärte Strenger. Ebenso die eitrige Mandelentzündung sei nur zu 15 bis 30 Prozent durch Bakterien bedingt, für die Mittelohrentzündung seien auch meist Viren verantwortlich. „Je kleiner das Kind, desto eher ist es ein Virus“, fasst Strenger zusammen. Ein Antibiotikum sei in solchen Fällen nicht nur sinnlos, sondern fördere die Ausbildung von Resistenzen. (APA)



Viele Medikamente sind für Kinder gar nicht zugelassen. Foto: iStock