

WELKE - WELCHER WIE LUVU GIL VILLI  
Bachlauf vorbeiführt, an dem man seine Wasserreserven wieder auffüllen kann. Für Informationen stünden die Bergführer immer zur Verfügung. „Und wer unsicher ist, kann sich einem Bergführer anvertrauen. Wir fragen vorab, welche Touren der Bergsteiger gemacht hat, um seine Kondition und Erfahrung einzuschätzen. Und wenn jemand eine große Tour vorhat, bereiten wir ihn entsprechend vor.“

führen kann. „Wenn man müde ist, lässt auch die Konzentration nach, und ein falscher Schritt ist schnell gesetzt.“ Neben der genauen Planung rät Irsara, früh zu starten: zum einen, um nicht in der größten Hitze unterwegs zu sein – was den Kreislauf stark belastet –, zum anderen, weil heftige Gewitter nicht ausgeschlossen werden können. Wenn die Sonne den ganzen Tag über vom wol-

sollte sie genau informieren, wie lange die Tour dauert, ob es Hütten gibt, bei denen man rasten kann, und wie die Wettervorhersage lautet. Und sich natürlich die genaue Route einprägen: Nicht selten geraten Bergsteiger in Bedrängnis, weil sich eine vermeintlich kleine Variante unerwartet in die Länge zieht“, sagt Irsara.

Jetzt sind eine genaue Planung der Tour und viel Wasser im Gepäck unerlässlich“, weiß der Präsidant der Südtiroler Bergführer, Ingo Irsara.

Irsara ist nicht nur Bergführer, sondern auch Bergretter: Immer wieder müssen seine Kollegen und er ausrücken, um Personen aus Bergnot zu retten, die zwar nicht verletzt, aber einfach zu erschöpfen sind, um weiter bzw. zurück zu gehen. „Eine umsichtige Planung ist das Um und Auf, um heil zurückzukommen: Man

BOZEN/BRIXEN (lu). Die derzeitige Hitze heizt den Mozzarella-Konsum im Land richtiggehend an. „In Wochen wie diesen werden in Südtirol wöchentlich etwa 40.000 Kilo Mozzarella konsumiert. In die klassische Mozzarella-Kugel zu 125 Gramm umgerechnet, sind das 320.000 Kugeln“, sagt der Geschäftsführer des Milchhofes Brixen Brimi, Martin Mair. Detail am Rande: Die Brimi ist bis auf sehr kleine Nischenproduzenten der Mozzarella-Hersteller in Südtirol.

Bei Hitze verlangt der Magen nach leichter Kost – spricht einer Mozzarella mit Tomaten. Bei den Essegewohnheiten muss nur jeder von sich selbst ausgehen und den Verbrauch multiplizieren“, schickt Klaus Faller, Obmann des Milchhofes Brixen Brimi, voraus. In heißen Wochen wie derzeit schnellt der Mozzarella-Konsum geradezu in die Höhe. „Produzieren wir in den schwächsten Wochen rund 200.000 Kilo Mozzarella, so sind es in diesen Wochen 400.000 Kilo“, sagen Faller und Mair.

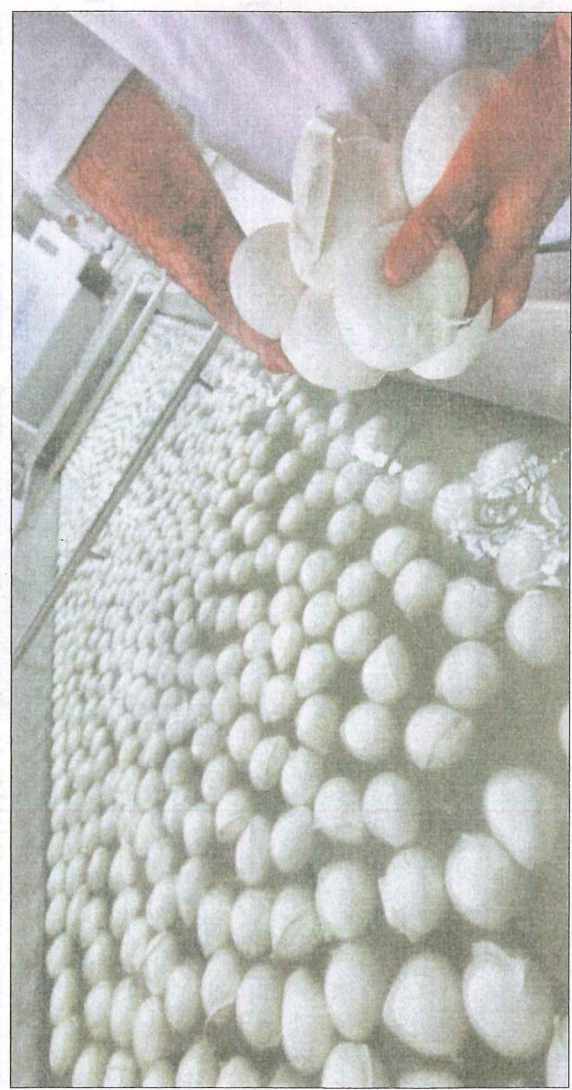
Von den derzeit wöchentlich

produzierten 400.000 Kilo Mozzarella – von den 7 Gramm Mozzarella über die 125 Gramm Mozzarella-Kugel bis hin zu den Ein-Kilo-Mozzarella-Stangen – werden laut Brimi-Geschäftsführer Mair 20 Prozent in der Region Trentino-Südtirol verkauft und verzehrt. „Schwache 10 Pro-

zent – spricht rund 40.000 Kilo in Südtirol“, sagt Mair. Mit diesen 40.000 Kilogramm Mozzarella werden sämtliche Geschäfte, Tourisusbetriebe, Bäckereien usw. in Südtirol beliefert. Der Mozzarella-Hype in diesen heißen Sommertagen sei für den Milchhof Brixen allerdings

# Heißhunger auf 320.000 weiße Kugeln

## ESSEN: In heißen Wochen wie den derzeitigen werden in Südtirol pro Woche 40.000 Kilo Mozzarella verzehrt – Faller: Riesenherausforderung



Die Kugel rollt: Das meteorologische Hoch hat auch ein Hoch beim Mozzarella-Konsum zur Folge. ANSA

sich die Kühe auch auf den Almen befinden“, sagt Obmann Faller. Insofern sei die Planung der Mozzarella-Produktion in diesen Hochkonjunktur-Wochen „eine Megageschichte“. Glücklicherweise hätte man in zwischen Erfahrungswerte. „Mittlerweile wissen wir, wie viel von den Kunden in etwa abgenommen wird“, sagt Faller. Ab und an werde auch mit Großkunden verhandelt, in diesen Hochkonjunktur-Zeiten nicht unbedingt noch Sonderangebote zu lancieren.

Aber nicht nur die nötige Milchmenge will gesichert sein. Brimi-Mozzarella wird laut Faller zu 100 Prozent aus Südtiroler Milch hergestellt –, sondern auch die Mitarbeiter müssen da sein. „Und das mitten in der klassischen Urlaubszeit. All dies ist für uns eine Riesenherausforderung, und unsere Mitarbeiter stöhnen schon oft“, räumt Brimi-Obmann Klaus Faller ein.

© Alle Rechte vorbehalten