

Die Anlage des Almgartens als Hügelmistbeet

Aufzeichnungen aus den Almtage- und Almwanderbüchern von Dipl.-Ing. Michael Machatschek

Jedesmal, wenn ich in den letzten Jahren auf eine neue Alm mitging, kamen wir zu Hütten, bei denen kein Garten vorhanden war. Die Bauern meinten meist, „das sei zu viel Arbeit bei geringem Ertrag“ oder „das bringe nichts“. Sie taten, als ob die Freude an der Arbeit keine Bedeutung mehr hätte. Und jedes Mal legten wir trotz aller fiktiver Einwände für uns einen Almgarten an.



Wir nahmen den Graswäsen von etwa vier bis sechs Quadratmetern weg. Dann hoben wir auf eine Tiefe von gut 30 cm das Erdreich aus. Größere Steine wurden beiseite gelegt und die Erde rundum auf mehrere Häufen gegeben. Dann holten wir aus der Gegend angemordertes und zum Teil frisches Geäst, welches z.B. von Erlen, Schwendungen oder Fichten-Schlägerungen herrührte, etwas altes Heu und Laub, frisch geschnittenes Gras und gut verrotteten Stallmist vom Vorjahr oder Vorvorjahr, oder Kuhfladen. Die Materialien, welche von Ort aus da waren, wurden für unsere Gartenkultur unter Ausnützung des lokalen Kleinklimas verwendet. Wenn man die Möglichkeit hat, wäre es gut, schon zwei Wochen vor der Almzeit den Garten anzulegen oder zu bestellen. Das kann man mit den vorbereiteten Zäunungsarbeiten kombiniert bewerkstelligen.

Der Standort des Gartens

Am wichtigsten ist die Anordnung des Gartens an Stellen, wo die volle Mittagssonne

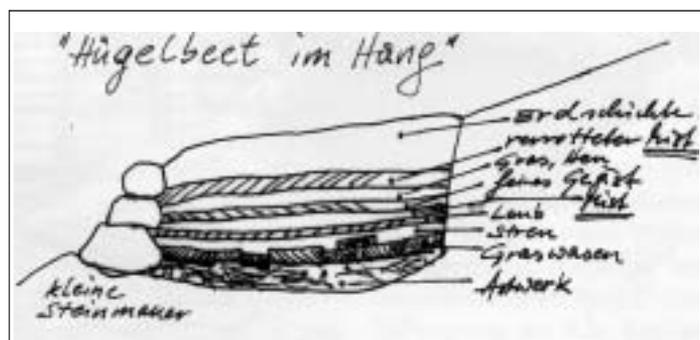
(von etwa 10 bis 15 Uhr) zur Geltung kommen und der Wind nicht angreifen kann. Er soll, wenn möglich, unmittelbar neben den Almgebäuden liegen. Wenn Ziegen, Schafe und Hühner auf der Alm sind, sollen die Beete auf alle Fälle mit einem stabilen, englattigen und hohen Holzzaun oder Maschengitter umzäunt sein. Als Windschutz ist günstig, wenn man etwa 30-50 cm breite Bretter stehend eingräbt oder anstützt, so ähnlich wie bei Früh- oder Hochbeeten.

Das Misthügelbeet

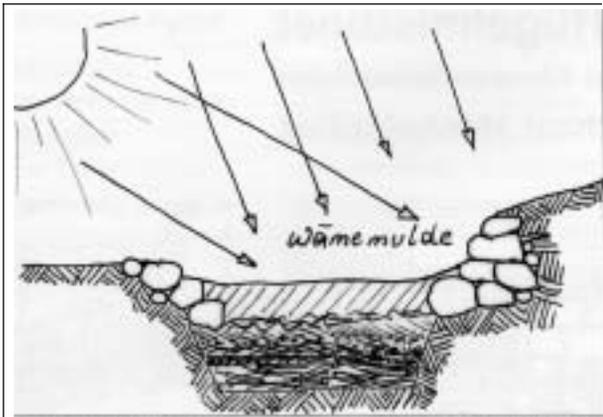
Die gesammelten Materialien legten wir schichtweise ein und bauten ein Hügelbeet auf. Zuunterst kam eine Packung Astwerk, auf welches wir die ausgeschüttelten Graswäsen legten und eine dichte

Packung alter Stallstreu vom Vorjahr gaben. Es folgte eine Lage Laub und darauf eine dicke Schicht Mist. Nocheinmal folgte eine Packung feineres Geäst von den Schwendungen, dann frisches Gras, Heu und gut verrotteter Mist. Zuletzt deckten wir mit 20 cm hoher Erdschichte ab. Das Laub und etwas Heu hielten über den Sommer die Feuchtigkeit und das Astwerk ein gewisses Quantum an Luftvolumen. Die untere Lage frischen Mistes erzeugte durch die Zersetzung Wärme, die obere Lage mit gut verrottetem Mist diente der Nährstoffversorgung. Dann kam Erde drauf, gegebenenfalls noch eine Schichte feines Heu als Erosionsschutz dazwischen und die letzte Schichte Erde. Der gesamte Höhengaufbau eines Hügelbeetes hatte dann,

Zum Schutz vor den Nutz- und Wildtieren muß der Almgarten eingezäunt werden (Photos und Skizzen von M. Machatschek)



Der schichtweise Aufbau eines Hügelbeetes mit den vor Ort vorhandenen Materialien



Steine als Einfassung fangen das Gelände ab und werden zur „Wärmefalle“, indem sie als Wärmespeicher dienen

von der Beetbasis aus gemessen, etwa 70 bis 80 cm.

Wärmeproduktion und Wasserspeicher

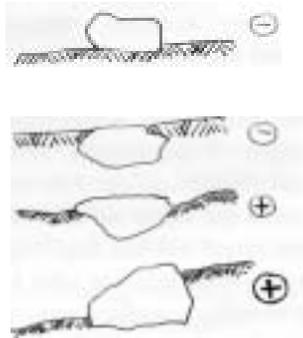
Der Vorteil der Anlage von Hügelbeeten mit frischem Mist und gut eingeschichteter Streu war die Wärmeproduktion von innen her. Durch die Zersetzungsvorgänge im Beet wurde in der Anfangsphase gleichmäßig Wärme erzeugt, die dem Frühhanbau von Gemüse ein sicheres Gedeihen in kühler Berglage gewährleistete. Dies zumindest, bis die ersten kälteren Wochen vorüber waren und die Sonne wärmewirksam werden konnte. Wenn die Außenwärme zugenommen hatte, war die Beetinnenwärme bereits abgeklungen. Der langsame Abbau der Streu bedingte eine ständige Mineralstoffzufuhr.

Die Steine geben den Gartenertrag

An den Oberflächen der fertigen Hügelbeete sammelten wir die kleinen Steine ab. Die Erde planierten wir zu einer Terrasse an, die leicht zum Hang geneigt war, damit ein Starkregen nicht die Erde abschwemmen konnte. In anderen Fällen mußten sie zur Sonne

Beet versickern und dort gespeichert werden. Damit vom Rand nicht Gras hereinwachsen konnte, haben wir entweder die aus dem Boden herausgenommenen Steine oder Steinplatten in einer Reihe eingesteckt oder Bretter stehend eingebaut.

Im steileren Gelände errichteten wir mit Steinen eine Trockenmauer, damit eine ebene Fläche entstand und die Terrassierung die Sonnenstrahlen optimal auffangen konnte. Ein Vorteil der Steine ist, daß sie die Tageswärme gut speichern und langsam des nachts an den Untergrund und an die Umgebung abgeben und so ein verbessertes Klima für die Gemüsekulturen erzeugen. Deshalb kann man sie gerade im alpinen Bereich für die Gestaltung muldenartiger „Wärmefallen“ gut einsetzen. Die Steine sollen derart angeordnet sein, daß sie mit dem Untergrund verbaut sind. Exponierte Steine hingegen geben die Wärme schneller ab, als geschickt halb eingegrabene.



Richtig mit dem Gelände und Erdreich verbaute Steine können „klimameliorativ“ wirksam werden

ne geneigt angelegt werden und bekamen ein Hangefalle der Sonne entgegen. Das Niederschlagswasser sollte im



Ein Flechtzaun aus feinem Geäst dient als Windschutz

Am wichtigsten ist der Windschutz

Auf einer anderen Alm installierten wir als Windschutz einen 30 cm niedrigen Flechtzaun aus feinem Geäst der Erlen, wo man leicht drüber steigen konnte. Das gemeinsame Flechten mit Antonia machte große Freude. Man mußte dabei nicht 100 %ig genau flechten, da ja auf der Alm ausreichend Material dieses Strauches vorhanden war. Es

sah eben nicht steril und abgeschleckt aus, sondern etwas urwüchsig wild und lebendig.

Im dritten Jahr, als ich dann, bevor das Vieh da war, auf Besuch kam und beim Vorzäunen mithilfe, bauten wir die modrig gewordenen Ästchen vom Vorjahr als unterste sperrige Schichte für ein neues Hügelbeet ein. Dann errichteten wir wieder als Abgrenzung rundum ein neues Flechtwerk. Diesmal probierten wir auch Fichtenäste zum Zaunflechten aus. Über den niedrigen Flechtzaun spannten wir ein Abdeckvlies und schwerten es seitlich mit Steinen ein. Tagsüber deckten wir Anfang Juni bei ausreichender Wärme den Garten ab.

Abdeckfolien sind sehr empfehlenswert

Am besten führen wir auf den verschiedenen Almen, wenn wir Misthügelbeete anlegten und eine Folienabdeckung machten. Dies galt in besonderer Weise bei der Gartenneuanlage. So gelang ein Zeitvorsprung und die extremen Temperaturschwankungen konnten ausgeglichen werden. Auch bewährt hatten sich grüne, feinmaschige Naturfilzvliese oder durchlässige Kunststofffolien mit denen die Kulturen gegen die Verdunstung abgedeckt wurden. Sie schützten vor Frost und ließen Regenwasser durch. Dadurch entstand ein feuchtes Mikroklima, das die Pflanzen gut gedeihen ließ, außerdem konnte so der ab und zu einfallende

Wind abgebremst werden. Eine alte Bäuerin erzählte, daß schon ihre Großeltern alte verbrauchte Leintücher zum Abdecken verwendet hatten. Derart verwendet, gingen keine Hühner an die Beete.

Welche Gemüsekulturen haben wir verwendet?

Verschiedene Arten von Pflück-, Schnitt- und Frühkopfsalat wurden abwechselnd mit Radieschen und Rettichen in Reihen gesät oder gepflanzt. Bis die Radiesli und dann der Radi abgeerntet wurden, war auch der erste zarte Salat gereift. Reichliches Gießen des Salates bedingt, daß er nicht aufschießt. Wird er zu trocken gehalten, haben die Pflanzen das Bestreben, schneller den Blühsproß zu entwickeln. Zwischen den Salatreihen wurde auch locker Kresse angesät. Die Reihen Salat schlossen dann den Raum, der zwischen ihnen abgeerntet wurde.

Außen herum hatten wir Monatsrettiche probiert, weil sie schnell aufwuchsen. Auch säten wir ganz außen locker den feinen Samen von Stengel- und Blattmangold, da sich die Pflanzen später breit ausluden. Sie bildeten einen höher aufwachsenden Rand, der schützend wirkte. Die Stengel dienten als Gemüsebeilage zu Polenta oder Kartoffeln, und die Blätter wurden als Spinat bereitet. Karfiol hatte sich einmal zu unserer Überraschung zwar klein, aber sehr gut gehalten. Allerdings fanden wir im Ver-



kauf keine solche damalige Sorte mehr. Gelbe Rüben probierten wir auch aus. Das Wurzelgemüse ernteten wir nach dem Almatrieb, schnitten es in Scheibchen und darften diese auf Schnüren aufgefädelt in der geheizten Almstube. So trugen wir als Ertrag „Trockengut“ in unseren Rucksäcken nach Hause, und nicht die wasserreichen Wurzelrüben.

Auch einen großen Stock eines Alpen-Schnittlauchs (*Allium schoenoprasum*) hatten wir uns von einem Ried geholt und etwas vor der Sonne geschützt eingesetzt. Dieser mußte allerdings stets gut gegossen werden. Er hielt nicht lange. Ein weiteres Mal ernteten wir immer direkt von den natürlichen Schnittlauchvorkommen und richteten unsere Wege danach. Als Lauchersatz dienten uns auf einer anderen Alm die Blätter des Allermannsharnisch (*Allium victorialis*).

Vorgezogene Pflanzen aus dem Bauerngarten

Bekannte Hirten empfahlen, schon kleine Gartenpflanzen auf die Alm mitzunehmen, da man dadurch einen Wachstumsvorsprung bekomme und einen gesicherten Ertrag. Vom Tal nahmen wir z.B. Kopfsa-

Abdeckvliese, die Niederschläge durchlassen, ermöglichen einen frühen Gemüseanbau und den notwendigen „Zeitvorsprung“ auf der Alm



Die Alpenkratzdistel ist im jungen Zustand roh und als Gemüsebeilage nutzbar

lat- und Rettichpflanzen mit. Bis die Saatpflanzen um Mitte August ihre kleinen Köpfe brachten, gereichte der Kopfsalat frühzeitig zum Verzehr. Auch Rhabarber wurde versuchsweise angepflanzt. Er gedeiht heute noch wohlbehalten und immer größer werdend auf 1930 m Seehöhe auf einer Schweizer Alm. Einst verwendete man auch Pastinakwurzeln für den Almgarten.

Wenn der Garten windgeschützt angelegt wurde, war über dem Almsommer bis Herbst eine reiche Ernte beschert. Bei der Staffelmirtschaft hatte grundsätzlich die Anlage eines Gartens einen Nachteil, da man immer auf das Unter- oder Mittelstaffel/Mittelsäss zum Ernten, Jäten und Gießen gehen mußte. Aber das ergab sich in Kombination mit dem Holen von Lebensmitteln, Brot und Post oder Käse, Butter und Müll hinuntertragen oder wenn wir Besucher einteilten, damit sie einmal von der oberen Hütte wegkamen. Auf den verschiedenen Oberstaffeln/Ober-sässen waren in der Regel die Vegetationszeiten zu kurz, um einen üppigen Gartenertrag wie im unteren Staffel oder im Tal erzielen zu können. Kresse und Radieschen kamen gut, Salat und Mangold blieben häufig in der Menge stark zurück oder

reiften erst im Herbst aus, wenn der Almbtrieb angesagt und der Schnee vor der Türe stand.

Aushilfe mit alpinem Wildgemüse

Auf einigen Almen griffen wir auf das Nahrungsangebot, das die Natur uns direkt lieferte, zurück. Alte Hirten, Sennerinnen und Nachbarn oder sich an ihre Kindheit erinnernde Almbauern erzählten vom einstigen Gebrauch verschiedener Pflanzen. Dieses Wissen wurde aufgeschrieben und von uns in verschiedener Weise ausprobiert. Muttern (*Ligusticum muttelina*) ersetzten uns die Petersilie in Kraut und Wurzel.

Spinat wurde mit Gutem Heinrich (*Chenopodium bonhenricus*) und Brennessel ange richtet. Dazu waren auch Kümmelblätter (*Carum carvi*), Löwenzahn der Gattung *Taraxacum*, Kleeblätter, die vielen Arten von Wegerich (*Plantago*), alle möglichen Ampferarten (*Rumex acetosa*, *R. arifolius*, *R. scutatus*, *alpinus*,...), usw. sehr dienlich. Einige zartrote Blüten des zierlichen Schneeampfers (*Rumex nivalis*) leisteten wir uns zum Garnieren von Speisen. Aus dem Alpenampfer probierten wir Spinat. Zur Sauerkrautherstellung daraus hatte ich bislang noch zu wenig umtriebigen Geist.

Distel-Risotto und als Rohkost

Verschiedene Distelarten wie die wunderschöne Alpenkratzdistel (*Cirsium spinosissimum*) oder Wollköpfige Kratz-

distel (*Cirsium eriopherum*) dienten im jungen Zustand als Stengelgemüse im Risotto und der nußähnlich schmeckende Blütenboden der Stengellosen Silberdistel (Eberwurz = *Carlina acaule*) wurde roh verzehrt. Die jungen Stengeln der genannten Kratzdisteln, wie auch der Kohldistel (*Cirsium oleraceum*), der Berggringdistel (*Carduus defloratus*) und der Kletten-Ringdistel (*Carduus personata*) waren auch als Rohgemüse in der ersten Hälfte des Almsommers sehr bekömmlich. Die genannten hielten sich auf nordexponierten Standorten besonders lange frisch. Das Abfieseln der verholzenden Fasern vertrieb uns die Zeit während des Hirtens.

Die frischen Wegerichblütenknospen aßen wir roh oder legten sie in mitgebrachtem Essig gemeinsam mit anderen Knospen und grünem Kraut von Muttern, Kümmel und Sauerampfer (*R. acetosa*) ein. Dieses Kraut konnte nach 10 Tagen bereits genossen werden.

Die frisch getriebenen Sprosse des Wacholders (*Juniperus nana* oder *communis*) blanchierten wir und bereiteten sie als Beilage oder für einen Eintopf zu.

Flechten-Suppe

Mit Isländischem Moos (*Cetraria islandica*) machten wir eine im Geschmack der Schwammerl-Suppe sehr nahe stehende Tunke. Durch vorheriges Einweichen in kaltem Wasser und leichtem Vorkochen konnten wir die Bitterstoffe ent-



RINDERZUCHTVERBAND SALZBURG
 Erzeugergemeinschaft für Zucht- & NutZRinder

A-5751 MAISHOFEN 96
 Telefon 0 65 42/68 2 29-0
 Telefax 0 65 42/68 2 29-81

Versteigerungstermine 1998/99

Verstg.-Nr.	Tag	Datum	Auftrieb	Rassen
685.	Donnerstag	4. Juni	weibl. Tiere	PI - SB - FV
686.	Donnerstag	20. August	weibl. Tiere	PI - SB - FV
687.	Donnerstag	17. September	Stiere (FV), weibl. Tiere	FV - SB - PI
688.	Donnerstag	8. Oktober	weibl. Tiere	FV - SB - PI
689.	Donnerstag	22. Oktober	weibl. Tiere	PI - SB - FV
690.	Donnerstag	5. November	Stiere, weibl. Tiere	Fleckvieh
691.	Donnerstag	19. November	Herbststiermarkt, weibl. Tiere	Pinzgauer
692.	Donnerstag	10. Dezember	weibl. Tiere	FV - SB - PI
693.	Donnerstag	14. Jänner	weibl. Tiere	FV - SB - PI
694.	Donnerstag	28. Jänner	weibl. Tiere	PI - SB - FV
695.	Donnerstag	25. Februar	Stiere (FV), weibl. Tiere	FV - SB - PI
696.	Donnerstag	25. März	Stiere (Pi), weibl. Tiere	PI - SB - FV
697.	Donnerstag	29. April	Stiere (FV), weibl. Tiere	FV - SB - PI

Auch Nutzkälber und Einsteller werden ständig angeboten = Leukosefreiheit aller Mitgliedsbestände
 Alle weiblichen Tiere sind geweidet und auf IBR/PPV-Freiheit untersucht = Amtliche Milchleistungskontrolle = Eutergesundheitskontrolle
 Auftrieb und Bewertung am Vortrag. = Versteigerungssbesinn: Zuchtkälber - 8.30 Uhr / Großrinder - 9.00 Uhr.
 Versteigerungsreihenfolge: Tiere in Milch - alle SB - Zuchtstiere - Tiere trächtig.

fernen und eine gut schleimige Mahlzeit kredenzen. Darüber habe ich schon im Alm- und Bergbauer 4/97 berichtet.

Die Viehweide als Garten für Salate

Für Salate verwendeten Annette und ich die jungen Blätter des Gewöhnlichen Leimkrauts (*Silene vulgaris*), des Schlangenknoters (*Polygonum bistorta*) und Sauerampfer, mit den leicht gedünsteten Blütenknospen von der Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*) mit Essig und Öl angemacht.

Mit verschiedenen Mauerpfefferarten (*Sedum*) würzten wir unsere Gartensalate ebenso wie mit dem Bitteren Schaumkraut (*Cardamina amara*). Die kleinwüchsige Alpen-Gemskresse (*Hutchinsia alpina*), die in ausgetrockneten Bachläufen und zwischen dem Steinschutt wuchs, diente aufgrund ihrer Intensität in geringen Mengen als Kresseersatz.

Wildes Wurzelgemüse

Bis zum Herbst hatte ich auch die Wurzeln von Muttern, Kümmel u.a. gegraben, auf Schnüren über den wärmenden Schamottofen zur Trocknung aufgehängt. Im Winter legte ich sie über Nacht in Salzwasser ein und kochte sie wie Wurzelgemüse. Wir sammelten auch Pilze für den Winter, trockneten Beeren und verschiedenste Tee- und Heilkräuter für den Winter.

Einige Wurzelnutzungen von den Rapunzeln = Teufelskrallen

(*Phyteuma betonicifolia*, *Ph. spicatum*, *Ph. nigrum*, *Ph. ovatum*) führte ich in der österreichischen Kleingärtner-Zeitung an.

Die Natur nutzbar machen

Die Natur ist zwar wild, aber nicht bösartig und gefährlich. Die Natur nutzbar machen heißt nicht, sie als Untertan zu betrachten und sie bis in die gentechnischen Kleinstteile zu sezieren, sondern ist eine Frage des würdevollen Umgangs und der weisen und neugierig umtriebigen Erhaltung des Gebrauchswissens. Nutzbarmachen bedeutet, der Natur mit Liebe zu begegnen.

Deshalb verwendeten wir zum Garnieren von Speisen die Blüten von Alpensonnenröschen (*Helianthemum alpestre*) oder von verschiedenen Veilchen (*Viola alcarata*, *V. lutea*, *V. tricolor*) und Primeln. Die Violen wurden auch mit Zuckerwasser kandiert. wo-

durch sie einige Tage hielten und als dekorative Beilage zu Süßspeisen dienten. Dies versuchten wir auch mit der Alpen-Grasnelke (*Armeria alpina*). Und aus den erotisch-roten Blüten verschiedener Alpenrosen machten wir ein zartrosa Gelee für das Butterbrot oder trockneten sie auch für Teemischungen.

Soweit diese vegetationskundigen Zusatzanmerkungen und Beispiele über das Wissen um das Gärtnern und Sammeln. Über die verschiedenen Ansätze in Alkohol, die infolge dieser sehr lehrreichen Almsommer entstanden, möchte ich ein anderes Mal berichten. Bei Gelegenheit möchte ich über weitere Verwendungsmöglichkeiten und teils ganz neue Entdeckungen einstiger Wurzel- und Wildgetreidepflanzen aus der alpinen Höhenstufe berichten, die in der alltäglichen Verwendung in Vergessenheit geraten sind. ■

*Zum Autor:
 Dipl.-Ing. Michael Machatschek ist freiberuflicher Landschaftsplaner in Österreich und beschäftigt sich mit bäuerlicher Agrarkultur und der Erhaltung alten Wissens*