

Die Alm als Argument

Almen als Produktionsbetriebe

von Hanns-Peter Adami

Die Alm ist nicht die Sommerfrische der Bauern, und die Almen sind auch kein Freilichtmuseum in Streulage. Die Almen sind Produktionsstätten von alpiner landwirtschaftlicher Qualität. Sie werden auf Dauer nur Überleben, wenn sie ihre ursprüngliche Aufgabenstellung den modernen Zeiten anpassen und dabei von einem möglichst breiten Konsens der Gesamtbevölkerung getragen werden.

Diese zahlt nämlich auch dafür, denn ohne Abgeltung für vielfältige Leistungen aus Steuermitteln, sowohl national wie aus der EU, gäbe es um viele Almen weniger. Dies sind in pointierter Form einige der Kernsätze, wie sie beim Symposium „Almwirtschaft im Alpenraum“ Mitte September in Igls und bei der Exkursion auf der Wattener Lizum-Alm gefallen sind.

Alm als Produktionsstätte

Die Alm als Produktionsstätte steht weitgehend außer Streit, wie immer liegen die Tücken im Detail. Die Almen produzieren nämlich nicht nur Milch und ab und zu noch Käse, leider sind Almen mancherorts auch zum touristischen Schleuderartikel geworden. Was da alles unter dem Siegel „Alm“ selbst in den



tiefsten Niederungen der touristischen Anbiederung abläuft - etwa die „Pizza-Alm“ - ist eine Sache des einzelnen unternehmerischen Geschmacks und daher noch weniger kodifizierbar als ein Tirolerabend. Aber auch die Almen weit oben lassen sich bisweilen tief hinunter. Gesehen, gehört, geschmeckt und gerochen wurden dort oben schon Plastikschalensessel statt Holzbänken, Dauertonberieselung mit volksdämmlichem CD-Sound, angebliche Frischmilch aus dem Tetrapack, angeblicher Almkäse aus der holländischen Plastikfolie und Ansichtskarten mit mehr oder weniger unbedeckten Sennerinnen. Letzteres kann man durchgehen lassen, aber alles andere widerlegt den Spruch, daß es auf der Alm keine Sünde gäbe. Es gibt sie.

Wirklichkeit

Aber auch der Besucher begeht bisweilen eine Sünde, jene des Hochmuts nämlich. Er glaubt, mit seinen zwei, drei Stunden Anmarsch das Recht auf eine andere Welt erworben zu haben. Er will nicht nur dem Tal, sondern auch der Zeit entsteigen. Er braucht und will keinen Strom da oben, weil zum Abendessen muß er ja sowieso im Hotel sein, er braucht auch kein fließendes Heißwasser, denn zum Wanderschweiß abwaschen genügt der Holztrog ja wirklich, und vor allem braucht er keinen Beton, kein Glas und kein Wellblech auf der Alm, da will er die rohen Balken, das Moos dazwischen und die schweren Steine auf den grauen Schindeln. Diejenigen aber, für die ihre Alm der Arbeitsplatz ist, wollen einen

Die Almen sind kein Freilichtmuseum in Streulage, sondern Produktionsstätten von alpiner landwirtschaftlicher Qualität

Umwelt und Technik



Seit 15 Jahren Projektierung und Herstellung von Kleinkraftwerken, Reparieren und Renovieren bestehender Anlagen

ELEKTRO BLASNIG Ges.m.b.H.
A-9961 Hopfgarten in Deferegg, Tel. 0 48 72/53 55, Fax 5820

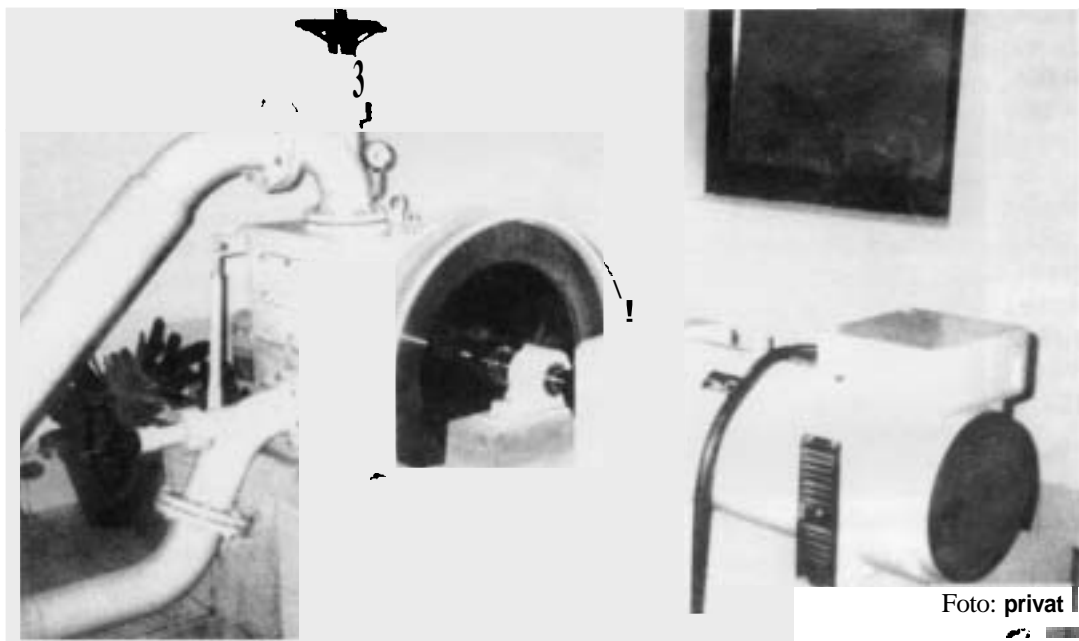


Foto: privat

Saubere Energie und Unabhängigkeit in der Energieversorgung sind im Zeitalter eines vermehrten Umweltdenkens keine leeren Schlagworte mehr. Das langjährige erfahrene Familienunternehmen Elektro Blasnig GmbH in Hopfgarten i. D. bietet Ihnen umfangreiche Informationen, wie Sie die natürliche Wasserkraft in umweltfreundliche Energie umwandeln können. Von der Planung und Projektierung, Wasserturbinen und Regelungen, elektrische Einrichtungen, bis zur behördlichen Inbetriebnahme, fertigen, modernisieren oder erneuern wir Ihre Kraftwerksanlage. Selbstverständlich reparieren und renovieren wir alle bestehenden Anlagen. Ein jahrelanger reibungsloser Betrieb von zahlreichen Anlagen aus unserer Produktion zeugt von Qualität und Zuverlässigkeit.

Neben unserer Spezialisierung auf Kleinkraftwerke führen wir selbstverständlich sämtliche Elektroinstallationen durch.

Verkauf und Reparaturen sämtlicher Elektrogeräte für Gewerbebetriebe, Haushalt und Landwirtschaft.

der Zeit entsprechenden Mindestkomfort und sie haben Anspruch auf Maschinen und Geräte, die diese Arbeit erleichtern. Sie bleibt schwer genug.

Öffentliche Zustimmung zur Almwirtschaft

Die breite öffentliche Zustimmung zur Almwirtschaft ist am ehesten dadurch zu erreichen, daß man die Almprodukte in den Alltag der Menschen integriert, daß man sie zu einem selbstverständlichen Bestandteil des Lebens macht, daß erst ihr Fehlen schmerz-

lich bemerkt wird. Einige Ansätze zu diesem Prozeß sind schon getan. Da gibt es den Almkäse mit Gütesiegel, es gibt ihn aber nicht das ganze Jahr. Dann gibt es die Almmilch, auch diese aber eben nur zur Almzeit. Dann gibt es das Berglamm als Delikatesse, dessen einzigartiger Geschmack nach Kräutern die Alm noch ahnen läßt, und dann gibt es unser heimisches Rindfleisch in diversen Ausprägungen, das seine Güte der Alpung der Tiere, ihrer dadurch gegebenen Gesundheit und Vitalität verdankt. Man muß nicht auf die Alm gehen,

um die Alm zu schätzen, man könnte die Alm aber auch im Tal durchaus vermissen.

Essbare Emotionen

Dies wäre die bessere Annäherung an das Phänomen Alm: ihre Leistungen zu erkennen und nicht nur ihren Freizeitwert, ihre Produkte der alpinen Landwirtschaft zu schätzen und nicht nur ihre touristische Umwegrentabilität. Nostalgie und Lust sind beides Emotionen - die Zukunft der Almen sollte mehr auf die Lust nach Genuß setzen. Das ist sicher, denn gerne gut essen werden die Menschen noch lange. ■

Zum Autor:
Hanns-Peter Adami ist
Geschäftsführer der
Agrarmarketing Tirol