

Über die pflegliche Nutzung des Wacholders

von Dr. Michael Machatschek



Auf steinreichen Almen
kann sich infolge
nachlassender Nutzung
Wacholder ansiedeln
(Debnatal/Osttirol)

Der echte Wacholder war früher in manchen Regionen eine wichtige Kulturpflanze, die man auch als mineralstoffreiches Futter dem Vieh verabreichte. Darüber hinaus ist der Wacholder schon seit Menschengedenken eine wichtige Heilpflanze und kommt auch als Würzgehölz zum Räuchern von Speck zum Einsatz. Dazu der nachfolgende Beitrag von Dr. Michael Machatschek.

Bis in die heutige Zeit wurden in verschiedenen Regionen alte Weisen der Mineralstofffütterung gehandhabt. Sei es Schnaitelheu, Laubfutter, Wacholdergehäcksel, Absude mit Heublumen oder die Anwendung von Asche auf der Weide. Alle diese Wirtschaftsweisen bedingen im kleinen die Anwendung von mineralstoffreichem Salzersatz und somit indirekt die produktive Pflege. Das war natürlich mit investierter Arbeit verbunden. Heute lässt man allerdings das anfallende Futter oder Dünger zu Müll verkommen. Weil die Pflanzen nicht mehr genutzt

werden, lohnt diese Arbeit nur halb und erscheint eine pflegliche Nutzung den Bewirtschaftern als sinnlos.

Bei uns im Salzkammergut gibt es einen Wald, der heißt im „Kranawetta“. Als mein Vater beim Grabnerhauser-Bauern sich als Knecht verdingte, erfuhr er von diesem Namen und erzählte später davon, obwohl dort keine Wacholder vorkamen. Beim Herumstreifen in der Landschaft lernten wir in diesem Wald jeden Winkel kennen. Wacholder fanden wir Kinder keinen. Später kam ich darauf, warum dieser Bergwald so benannt wurde. Es

handelte sich um einen steilen Hang, welcher einst als Weide oder Waldweide genutzt wurde. Es war für die Bauern praktisch, hinter dem Hof die Tiere zur Weide auszulassen. Infolge der Beweidung kam dort in typischer Weise Wacholder (wahrscheinlich auch Berberitze) auf. Später verlagerte man die Weide unterhalb des Hofes und wandelte die alte Weide in einen Buchen- bzw. Lärchen-Fichtenmischwald um. Der Name ist ihm trotzdem seit mehreren Generationen geblieben und erinnert an die damalige Nutzung.

Zu den Wacholder-Arten

Der Echte Wacholder (*Juniperus communis*) konnte langsam zu einem Strauch aufwachsen und in optimalen Fällen der Ungestörtheit bis zu einem 12 m hohen Baum werden. Er war für sein hartes Holz bei Holzhandwerkern sehr begehrt. Seine Unterart, der Zwerg- oder Alpen-Wacholder (*Juniperus nana* oder *J. alpina*), kommt im Gebirge vor und kann eine Größe von 0,5 bis 1 m bekommen. Er breitet sich kreisförmig auf steinigem Untergrund aus. Diese beiden Arten weisen nadelförmige Blätter auf. Auf Felsfluren kommt der giftige „Sefenstrauch“, der Stink-Wacholder (*J. sabina*) vor, der auch unter den Bezeichnungen „Sadebaum“ oder „Segenbaum“ oder kurz „Seven“ bekannt ist. Er hat ähnlich wie der Lebensbaum, die Thuja, schuppenfor-

mige Blattausbildungen und kommt selten vor.

Kranewit oder Kronawetta

Was zuerst benannt wurde, der Strauch oder die Wacholderdrossel, kann nicht gesichert gesagt werden. Auf alle Fälle ernähren sich die „Krametsvögel“ von den „Krametsbeeren“. Sprachforscher sind sich unschlüssig, woher die Bezeichnung stammt und was sie bedeutet. Der Wacholder galt wegen seiner zähen Rinde und Feinäste als ein Material zum Binden und Flechten. Diese Bedeutung ist im deutschen wie auch im lateinischen Namen „Juniperus“ enthalten. „Reckholder“ nennt man die Wacholderarten, weil sie sich mit den Zweigen zur Verbreitung ausstrecken. Der althochdeutsche Name „Kranewit“ hat eine Verwandtschaft mit dem Vogel Kranich, und „witu“ kommt von Holz. VALSET/FLATABÖ (2000) verweisen auf Zusammenhänge mit dem norwegischen Namen „Tranebær“ der Kronsbeeren (den Moosbeeren = Gatt. *Oxycoccus*): „Es empfiehlt sich aber, nicht lange mit dem Ernten (Moosbeeren) zuzuwarten, damit einem nicht die Kraniche („Trane“) und andere Sumpfvögel zuvorkommen“.

In Nordamerika nennt man das in Mooren vorkommende Wildobst „cranberry“, welches dort mittlerweile im großen Stil kultiviert und ähnlich wie Preiselbeeren gezüchtet wird. „Cranberry fields for ever“ sin-

gen die Beatles eine Ode auf die leckeren Marmeladen.

Die immense heilwirksame Bedeutung der Beeren scheint dem Wacholder den Namen gegeben zu haben. Zudem ergibt sich auch der Zusammenhang zu den „Krona“, den Krähen, weil die Krähen sie fressen und wegen dem ähnlichen Aussehen der schwarzen Beeren zu den Krähenbeeren (*Empetrum nigrum*, E. hermaphroditum), welche man ebenfalls essen und ein Rohsaft daraus gewonnen werden kann (ebenda). Diese Zwergsträucher kommen im Hochgebirge und in Nordskandinavien in den Niederungen vor.

Die Erhaltung des Wacholders zur Futternutzung

Der ungiftige Echte Wacholder war in bestimmten Regionen bis zur Jahrhundertwende wichtiger Bestandteil auf Weiden und auf den Almen und wurde nicht ausgerottet, sondern als Kulturpflanze erhalten. Auf der Inneren Ebenalpe im Kärntner Gößnitztal z.B. erzählte die Sennerin Anna LACKNER von der Verwendung der Wacholderbüsche. Bis vor wenigen Jahrzehnten sammelten sie ihn alle paar Jahre ab. War der Wacholder zu stark aufgewachsen, so nutzte man ihn als Futter.

Auch zu Zeiten, wo man infolge eines lang andauernden Schneeeinbruchs auf der Alm ausharren musste, war die Ernte der „Kranawittstauden“ als Almarbeitstag angesagt. Die



*Aus der ähnlichen Krähenbeere (*Empetrum nigrum*) wurde früher ein Rohsaft und heute ein Weingewonnen*

Tiere wurden eingestallt oder in den Wald getrieben. Währenddessen sammelten die Almleute die Wacholderäste zur Futterbereitung zusammen. Dabei war auch ihnen nicht kalt geworden. Der Wacholder wurde auf den Weiden auf Stock gesetzt und das Schnittgut zur Hütte getragen. Hier hackten die Bauern die feinen Ästchen ab, zogen die verbliebene Rinde ab und häckselten alle grünen Teile. Das ganze wurde mit heißem Wasser abgebrüht und lau oder kalt verfüttert. Es handelte sich um ein mineral- und wirkstoffreiches Futter, welches die Bewirtschaftler veranlasste, weniger Salz zu gebrauchen (s. MACHATSCHEK, M. 1995a). Für medizinale Zwecke verwendete man es bis in die letzten Jahrzehnte, wenn die Tiere krank waren.

Vom nutzbaren Steinhau- fen zum Speck in der Räucherammer

Auf Almen im Land Salzburg finden sich aufgeschlichtete Steinhau- fen von den Wiesen- und heutigen Weideentsteinungen. Die weiten Äste des Wacholders überspannen heute diese Steinhügel. Damit seinerzeit die Besiedelung mit Vegetation >



Lesesteinhaufen auf einem schönen Almbo-den in der Osterhorn-gruppe (Salzburg)

erfolgen konnte, überschüttete man die Steinhaufen in der Mitte mit Bachschotter und etwas Erde. Im Laufe der Zeit setzten sich darauf die sehr widerstandsfähigen und anspruchslosen Wacholder durch. In der Bruchetalm bei Heiligenblut/Kärnten

gab man Sand, Erde und Kuhfladen auf die übergroßen Steine der Weiden und Angerflächen, damit sie sich mit Pflanzen bewachsen konnten. Langfristig konnte sich der Wacholder darauf ansiedeln. War der erste Pflanzenaufwuchs mehrmals abgefressen worden, so hagerte zunehmend der künstlich aufgeschüttete Boden auf den Steinen aus und eignete sich sodann für den Wacholder, der mit wenig Nährstoffen und Wasser leichter auskam.

Diese Zwergsträucher wurden für Heil- und Futterzwecke, zur Ernte würziger Beeren und als Würzgehölz zum Räuchern von Speck in größeren Zeitabständen abgeerntet. Jedes Jahr kamen andere Steinhügel zum Zuge, gab es doch auf steinreichen Almen deren viele.

Als G'leck

Im Wallis/Schweiz holen die Bauern im Winter die Wacholderzweige mitsamt den Beeren nach Hause und zerknampfen sie in Holzmörsern

ZUCHTVIEH AUS MAISHOFEN

• leistungsstark • vital • weidetauglich • begehrt



Versteigerungstermine 2002

Verst-Nr	Tag	Datum	Auftrieb	Rassen
732.	Donnerstag	10. Jänner	weibl. Tiere	PI • SB - FL
733	Donnerstag	31. Jänner	weibl. Tiere	FL - SB - PI
734	Mittwoch	20. Februar	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	21. Februar	weibl. Tiere	FL - SB - PI
735.	Mittwoch	20. März	Stiere	Pinzgauer
	Donnerstag	21. März	weibl. Tiere	PI • SB - FL
736	Mittwoch	24. April	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	25. April	weibl. Tiere	FL - SB - PI
737	Donnerstag	6. Juni	weibl. Tiere	PI • SB - FL
738	Donnerstag	22. August	weibl. Tiere	FL - SB - PI
739	Mittwoch	11. September	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	12. September	weibl. Tiere	FL - SB - PI
740	Donnerstag	03. Oktober	weibl. Tiere	PI • SB - FL
741.	Donnerstag	17. Oktober	weibl. Tiere	PI • SB - FL
742	Mittwoch	06. November	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	07. November	weibl. Tiere	FL - SB - PI
743	Donnerstag	21. November	Herbststiermarkt	Pinzgauer
	Donnerstag	21. November	weibl. Tiere	PI • SB - FL
744	Donnerstag	05. Dezember	weibl. Tiere	FL - SB - PI

Milch- und Schlachtrinder ab Hof werden ständig angeboten.



RINDERZUCHTVERBAND SALZBURG

Erzeugergemeinschaft für Zucht- und NutZRinder

Mayerhoferstraße 12 - A-5751 Maishofen
 Telefon 0 65 42 / 682 29-0 • Fax 682 29-81
 E-Mail: rinderzuchtverband@sbg.at
 Internet: <http://www.rinderzuchtverband.at>

FORSTMULCHEN

Bestens geeignet zur Wald-Weide-Umwandlung
und Säuberung von verwilderten Weiden.

Richard Steinwendner

A-4609 Thalheim/Wels, Ottstorf 2

Tel 0 72 42 / 51 295, Mob-Tel. 0 664 / 30 74 223

E-mail: steinwendner.richard@aon.at

<http://www.steinwendner.at>

und mischen das zerkleinerte Gut mit zerriebenem Laub zusammen als „Kätschet“ (das Gequetschte) oder auch nur mit Alpenrosenschoße und etwas Mehl vermischt, und setzen es mit Salz gewürzt, dem Vieh als „G'leck“ (von lecken) in Ermangelung anderen Futters vor, schreibt Anni WALDMEIER (1941). Im Lötschental erfolgt die Verabreichung zweibis drei Mal wöchentlich. Eine „Leckstampfe“, schreibt die Autorin, ist im Heimatmuseum in Schruns/Vorarlberg zu besichtigen. Mit ihr zerkleinerte man Heilpflanzen wie Wacholder, Enzianwurzeln und Meisterwurz, zerstampfte aber auch Erdäpfel und Obst. Als Schweinefutter wurden junge Nadeln aber auch Beeren neben den aufgeweichten Mehlbeeren (Sorbus) zugefüttert, gemeinsam mit gekochten Fichtennadeln und Laubheu der Ulme und Esche. Man verfolgte mit der Wacholderverfütterung Gesundheitsüberlegungen.

Frische Wacholder- sprosse zum Essen

Früher sammelten die Leute die frischen Jahressprosse im Frühjahr oder im Sommer auf der Alm. Blanchiert oder gebraten können sie wie Gemüse bereitet oder blanchiert als Salat angerichtet werden. Im Sommer lagern die Nadeln dann Bitter- und Tanninstoffe ein, sodass sie nicht mehr genießbar sind, allerdings in Teemischungen gesammelt werden können. Solche

Tees werden dann etwas bitter. Beeren brauchte man in großen Mengen zum Einlegen von Sauerkraut, für die Räucherung und für Bratengerichte. Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe dienen sie somit der Vorbeugung gegen rheumatische Beschwerden. Dieses Wissen findet heute kaum Aufmerksamkeit, ja der Wacholder wird aus der Ernährung verdrängt. Unsere Altvorderen haben dieses Wissen aus der Not mühselig erproben müssen und darin steckt über viele Generationen der Bewährung.

Zum Ausbrennen und Räuchern

Im Palmbuschen befestigt man zuoberst der Haselstange einen Wacholdenvipfel. Ein Teil der Zweigspitzen wird bei einem aufziehenden Gewitter als Schutz vor Blitzschlag im Ofen verbrannt. Auch „Sein Rauch gehört an hohen Feiertagen ins Zimmer. Zum Verbrennen der Zweige findet sich heute noch in einigen Jurahäusern eine eigene kleine Nische in der Zimmermauer. Dort wird auch bei Epidemien Wacholder verbrannt. Das gleiche gilt für den Stall, aus dem durch Räucherwerk die Krankheiten vertrieben werden. Im Wallis gibt es Familien, die bei ihren Wan-

derungen jeden Stall mit Wacholder ausräuchern, bevor sie in ihn Vieh hineinstellen. Im Wacholderrauch gibt es übrigens das „beste“ geräucherte Fleisch, die Beeren gehören in die Würste und in viele Speisen.“ (BROCKMANN, H. 1936). Die Wacholderäste verwendete man zum Ausbrennen des Butterfasses.

Über den Wacholder als Universalheilmittel sei einmal in einem anderen Beitrag Näheres berichtet. Wer schon jetzt die Bedeutung in der Heilkunde erfahren möchte, dem sei unser neuestes Buch über die Nutzung der Heckengehölze empfohlen.

Literaturhinweise:

LACKNER, A. - 1992: mündl. über die Nutzungsweisen auf der Alm in Kärnten. Heiligenblut.

Kurz P.-MACHATSCHKE M. u. B. IGLHAUSER - 2001: Hecken - Geschichte und Ökologie, Anlage, Erhaltung und Nutzung. Leopold Stocker Verlag. Graz, Stuttgart.

MACHATSCHKE, M. - 1995a: Über die Salzverwendung auf der Alm. In: Der Alm. und Bergbauer. 45. Jg., Folge 6/7. Juni/Juli; 236-245. Hg.: österr. Arbeitsgemeinschaft für Alm und Weide. Innsbruck.

WALDMEIER-BROCKMANN, A. - 1941: Die Sammelwirtschaft in den Schweizer Alpen - Eine ethnographische Studie. Hg.: Schweiz. Gesell. f. Volkskunde. Basel.

VALSET, K., FLATABO, G.G. - 2000: Wilde Beeren aus Wald und Flur Norwegens. In: Schriften der Cooperative Landschaft NO 5:104-136. Hg.: Cooperative Landschaft. Wien. ■

Zum Autor:
Dipl.-Ing. Dr. Michael
Machatschek, freibe-
ruflicher Landschafts-
planer und Hirte,
beschäftigt sich u. a.
mit Alm- und Bauern-
wirtschaft und der
Erhaltung agrarkul-
turellen Wissens