
Der Alm- und Bergbauer



Die Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

Dezember 2008



Wenn nichts mehr geht.... Es geht!

Wiederbegrünung nach:



- Schipistenbau • Forstwegebau
- Wald-Weide Trennungen • Bauarbeiten
- Almrevitalisierung • Almwegebau



- standortangepasste Lösungen
- eigene Vermehrung von Ökotypen
- wissenschaftlich unterstützt
- individuelle Sondermischungen
- europaweite Erfolge
- langfristig geringere Kosten



Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

- 1 keine Entmischung, Saatbildkontrolle, höhere Wurfweiten
- 2 wasseranziehend, besserer Bodenkontakt und Wurzelbildung
- 3 kein Vogelfraß
- 4 kein Verwehen bei der Ansaat, keine Winderosion



Vorher:
ohne ReNatura®



Nachher:
mit ReNatura®

Kärntner Saatbau
Kraßniggstraße 45
A-9020 Klagenfurt
Tel. +43 (0)463/512208
Fax +43 (0)463/51220885

Information:
DI (FH) Christian Tamegger
Tel. +43 (0)664/3108215
e-mail: office@saatbau.at
www.saatbau.at

ReNatura®
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

pppADVERTISING

DAS SICHERE DACH AUS ALUMINIUM



Aluminium und Stahltrapezbleche
LP Dachentwässerungs-Systeme aus Metall verzinkt und einbrennlackiert
Lichthallen-Elemente, Gewächshäuser

OB SIE BAUEN ODER SANIEREN

EINBRENNLACKIERTE, BRUCH-UND
SITZFESTE ALUMINIUM-DACHPLAT-
TEN PASSEN AUF JEDES DACH

- wählen Sie verschiedene Längen
- passend dazu gibt es das vollständige funktionstüchtige Zubehör
- und eine 30jährige Garantie

A-6751 Braz
Oberradin 52 - 54
Tel.: (0 55 52) 66 163
Fax: (0 55 52) 66 16 37

B.&H. Handelsgesellschaft für Bauelemente m.b.H



Almen gewinnen an Bedeutung Termine

Seite 3

Seite 4



Almwirtschaft und Naturschutz

Das Protokoll Berglandwirtschaft in der Alpenkonvention

Im Rahmen der 24. Internationalen Alpwirtschaftstagung 2008 in Oberstdorf erläuterte der bayerische Staatssekretär Dr. Marcel Huber die Zusammenhänge zwischen Almwirtschaft und Naturschutz.

Seite 5



Zuchtfortschritt und Alping

Praxisbeispiel LBBZ Plantahof

Das landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof im Schweizerischen Graubünden ist auch das alpwirtschaftliche Zentrum in der Schweiz. Zum Gutsbetrieb gehört auch eine Alp. Der Leiter des Gutsbetriebes, Carl Brandenburger, stellte bei der Int. Alpwirtschaftstagung die Zusammenhänge zwischen Zuchtfortschritt und Alping auf.

Seite 7



Hinaus in den Schnee

Seite 10

Laufställe auf der Alp

Deutlich weniger Arbeit

Seite 12



Wellnessheu

Luxushotels haben alpenländische Traditionen für sich entdeckt

Anhand sämtlicher ermittelten Daten konnten Qualitätskennzeichen, Bewertungskriterien sowie eine Checkliste zur Produktion von Wellnessheu erarbeitet werden. Wellnessheu steht für ein zertifiziertes, qualitativ hochwertiges Heu von Alm- und Bergwiesen für den Wellnessmarkt.

Seite 15

Der Alm- und Bergbauer

Inhaltsverzeichnis 2008

Zum Herausnehmen!

Seite 19

Kurz & bündig

Seite 23



Dendrochronologie

Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 1)

In einem Pilotprojekt der Universität Salzburg wurden die Veränderungen an ausgewählten Almen aus den Nördlichen Kalkhochalpen im Bayerisch-Salzburgischen Grenzraum erfasst.

Seite 25



Tiroler Wildbäder der frühen Neuzeit

Im Spannungsfeld kultureller Wandlungsprozesse (Teil 1)

Seite 29





Steirischer Almpflegetag 2008

Seite 33

Wer A sagt muss auch B sagen

Seminar Almweideverbesserung auf der Steyersberger Schwaig

Seite 34



Serie: Das Gute liegt so nah ...

Fleisch - Kratpaket mit hoher Nährstoffdichte

Seite 36



Hebamme und Sennerin

Aus „Tiroler Almen“ - Buchvorstellung und Verlosung

Seite 38

Wer A sagt muss auch B sagen

Seite 40

TITELBILD

Herrlicher Rodeltag auf der Juifen-Alm im Sellraintal in Tirol. (Foto: Irene Jenewein)

ZUM GELEIT

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Kaum zu glauben. Schon wieder ist ein Jahr vergangen. Die Landwirtschaft war nach dem Vorjahreshoch im heurigen Jahr vom Preisverfall der Produkte gebeutelt. Seit wenigen Wochen wird nun allen klar sein, dass die jährliche Anhebung der Milchkontingente und schließlich deren Auslaufen im Jahr 2015 unverrückbare Tatsachen sind. Nun ist es wirklich an der Zeit, sich der eigenen Stärken zu besinnen. Im Berggebiet ist es unmöglich mit der Mengenproduktion gegen die Gunstlagen mit riesigen Produktionseinheiten zu konkurrieren. Nun geht es darum, auf Qualität zu bauen. Es ergibt qualitativ keinen Unterschied, ob die 20.000 Liter-Kuh im Flachland oder im Berggebiet steht. Sie muss in beiden Fällen mit Unmengen Kraftfutter gefüttert werden. Der gesundheitliche Wert der Milch wird dadurch negativ beeinflusst. Hoher und höchster Grundfüttereinsatz in bester Qualität ist die Devise. Damit werden Lebensmittel mit einem gesundheitlichen Mehrwert produziert.

Die Forschung hat dies schon unzählige Male bewiesen. Nun geht es darum, dass diese Erkenntnisse endlich intensiv aufgegriffen und dem Konsumenten verständlich kommuniziert werden. Milch ist nicht gleich Milch und Fleisch ist nicht gleich Fleisch! Auch im Berggebiet!

Ach, und die unverzichtbaren Ausgleichs- und sonstigen Zahlungen müssen natürlich den Betrieben mit der größten Erschwernis und umweltgerechten Landwirtschaft zufließen.

In diesem Sinne, frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr.

Euer

IMPRESSUM

58. Jahrgang

Medieninhaber und Verleger: Almwirtschaft Österreich, 6010 Innsbruck, Postfach 73; Tel.: (0512)508/3908; Internet: <http://www.almwirtschaft.com>;

Herausgeber: Almwirtschaft Österreich, vertreten durch Obmann LR Ing. Erich Schwärzler und Geschäftsführer DI Johann Jenewein, 6010 Innsbruck, Postfach 73;

Redaktion: DI Johann Jenewein, Mag. Otto Astner, 6010 Innsbruck, Postfach 73; Tel.: (0512) 508/3908; Fax: (0512)508/ 3989.

Verbreitung: Die Fachzeitschrift erscheint monatlich in einer Auflage von 6.450 Stück in ganz Österreich und dem benachbarten Ausland (mit einer Doppelfolge im Winter und zwei Doppelfolgen im Sommer); E-mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com;

Manuskripte: Bitte möglichst auf Diskette oder E-mail mit zusätzlichem Papierausdruck. Bildmaterial als Dia, Foto oder digital. Für die Fachartikel zeichnen die einzelnen Autoren verantwortlich. Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung von Redaktion und Herausgeber wieder.

Druck: Athesia-Tyrolia Druck GesmbH, 6020 Innsbruck, Exlgasse 20; Tel.: 0512/282911-0.

Anzeigen: Tel.: 0512/508-3908 oder E-mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!



Almen gewinnen an Bedeutung

Obmann Ing. Josef Obweger

Die österreichische Almwirtschaft hat seit 1995 wieder spürbar an Bedeutung gewonnen. Besonders die förderwirksame Anrechnung der Almfutterfläche zum Heimbetrieb hat sich auf die Bestoßung unserer Almen sehr positiv ausgewirkt.

Die offene Landschaft, Almsennereien und die Tier- und Pflanzenvielfalt einer bewirtschafteten Alm sind wohl auch der Hauptgrund dafür, dass trotz eher stagnierendem Sommertourismus die Almen immer mehr als Erholungs- und Freizeitraum entdeckt und genutzt werden.

Vermarktung der Almprodukte

Diese Tatsache nutzen viele Almbauern durch Ausschank und Vermarktung der Almprodukte als zusätzliche Einnahmequelle, es treten aber auch durchaus ernstzunehmende Problemfelder auf. So hat sich unsere Gesellschaft in den letzten Jahrzehnten zum Teil sehr weit vom bäuerlichen Denken entfernt und durch diese Unwissenheit um Zusammenhänge in der Natur ergeben sich zunehmend Gefahrenbereiche (klassisches Beispiel: Wanderer mit Hund in einer Mutterkuhherde), wodurch wiederum Haftungsfragen eine zunehmende Bedeutung erlangen. Ein Anlassfall in Kärnten, wo ein Almbauer in zweiter Instanz verurteilt wurde, weil eine seiner Kühe einen Wanderer verletzte, sollte uns zu denken geben.

Umso wichtiger wird es für uns Almbauern, der Bevölkerung die Hintergründe der Almbewirtschaftung zu veranschaulichen. Viele Almbesucher verbinden mit einer Alm ausschließlich die gute Luft und die idyllische Landschaft.

Hier gilt es immer wieder klarzustellen, dass bewirtschaftete Almen keine Naturlandschaft sind, sondern dass die vorgefundene Artenvielfalt und die einzigartige Landschaft das Werk der täglichen harten Arbeit von

Almbauern und Almsennern, immer in Verbindung mit Weidetieren sind! Das österreichweite Projekt „Schule auf der Alm“, bei dem Kindern auf spielerische Art die tatsächlichen Hintergründe



der Bewirtschaftung einer Alm vermittelt werden, scheint mir daher besonders wichtig und unterstützenswert, denn die Kinder von heute sind die Almbesucher von morgen.

Auch bei „Almerlebnistagen“ für Urlaubsgäste kann sehr viel Verständnis für die Almbewirtschaftung geweckt werden und diese werden in einzelnen Regionen auch bereits erfolgreich angeboten.

Internationale Zusammenarbeit

Große Erwartungen setze ich in die bereits begonnene internationale Zusammenarbeit von Almverantwortlichen aller Alpenländer: die Problemfelder sind in den einzelnen Regionen sehr ähnlich - gemeinsam lassen sich die Interessen der Almbauern sicherlich wesentlich effektiver vertreten.

In diesem gemeinsamen Projekt ist unter anderem auch die Schaffung einer Dachmarke vorgesehen, die die besondere Qualität von Milch und Fleisch gealpter Tiere hervorheben und schützen soll. Verschiedene Untersuchungen, in letzter Zeit besonders auch im

LFZ Raumberg/Gumpenstein haben ja gezeigt, dass Lebensmittel von unseren Almen durch den höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nachweislich ernährungsphysiologische Vorteile bringen. Durch die Schaffung einer geschützten Marke könnten diese Vorzüge wesentlich effektiver hervorgehoben und für die Almen auch einkommenswirksam werden.

Zunehmend schwieriger wird es, fachlich fundiertes Personal für die Arbeiten auf den Almen zu finden. Die Almbewirtschaftler sind daher immer mehr auch auf nichtlandwirtschaftliche Arbeitskräfte angewiesen, die sich in sehr vielen Fällen auch bestens bewähren. Deshalb kommt einem entsprechenden Kursangebot (kann durchaus auch überregional organisiert werden) eine größer werdende Bedeutung zu.

Positive Zukunft

Ich sehe der Zukunft unserer Almen sehr zuversichtlich entgegen. Durch die langfristig steigenden Energie- und Kraftfutterpreise und die Tatsache, dass auch immer mehr landwirtschaftliche Flächen zur Energiegewinnung herangezogen werden, erlangen die Almfelder in absehbarer Zeit noch mehr als bisher wieder eine zunehmende Bedeutung als Futterbasis für unsere Wiederkäuer.

Almwirtschaft bedeutet zwar in den meisten Fällen harte Arbeit, aber ich bin davon überzeugt, dass einem die Alm sehr viel davon wieder zurückgibt. Für das Herz und die Seele ist ein Tag auf der Alm, wenn er auch noch so arbeitsreich ist, allemal ein wohlthuender Balsam, der sich zwar nicht in Geld aufrechnen lässt, den wir in der Landwirtschaft aber auch manchmal sehr notwendig brauchen!

Ing. Josef Obweger ist Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereines und Obmannstellvertreter der Almwirtschaft Österreich



Zertifikatslehrgang „Almführerin/Almführer für Schule auf der Alm und Almerlebnistage“



Der Almbetrieb bietet sich für Jung und Alt als idealer Erlebnisort an, wo mit Tourismus, Familien und Schulen Erlebnisprogramme umgesetzt werden können. Der Lehrgang ist in 6 Module aufgeteilt, in denen verschiedenste fachliche Inhalte an die Kursteilnehmer vermittelt werden und dauert insgesamt 10 Tage.

Inhalte:

- Almwirtschaft - Kulturgeschichte, Tradition
- Rechtliche Grundlagen (von Schule auf der Alm und Almerlebnistagen)
- Marketing und Werbung (Erlebnismarketing, Marktentwicklung, Angebotsgestaltung für Schulen und Tourismus)
- Persönlichkeit, Selbst- und Zeitmanagement, Kommunikation und Rhetorik, Konfliktmanagement
- Natur- und Almvermittlung - Natur- und Lebensraum Alm, Almarbeiten und Weidemanagement, Pflanzen- und Tierwelt, Vermittlungsmethoden
- Begleitende Praxis, theoretische Planung und praktische Durchführung einer Führung

Dauer: 80 Stunden (10 Tage)

Kosten: EUR 320,- (gefördert)

Termine: 15./16.01.2009, 05./06.03.2009, 23./24.04.2009, 28./29.05.2009, 15./16.06.2009 (praktische Almführung), Abschlusspräsentation: 10.07.2009

Ort: Forstliche Ausbildungsstätte Pichl in Mitterdorf i. Mürztal, Brunnalm (hohe Veitsch) und Grilleralm (Pusterwald)

Anmeldung und Infos: LFI Steiermark, DI Martin Tippelreither, Tel.: 03858/2201-7276, 0664/602596-7276, E-Mail: martin.tippelreither@lfi-steiermark.at oder Petra Stoppacher; Tel.: 0316/8050-1305, E-Mail: petra.stoppacher@lfi-steiermark.at

Zertifikatslehrgang AlmführerIn für Schule auf der Alm und Almerlebnistage

Ausbildungsplan Frühjahr 2009

Der Zertifikatslehrgang „AlmführerIn für Schule auf der Alm und Almerlebnistage“ vermittelt Bauern und Bäuerinnen die organisatorischen, persönlichen und fachlichen Kompetenzen, die zur Abwicklung von schulischen Bildungsveranstaltungen und Almerlebnistage auf bewirtschafteten Almen erforderlich sind.

Ausbildungsziel: Durch diese Ausbildung treten die Teilnehmer als fundierte Partner der Schule sowie des Tourismus auf und können somit mit den Lehrkräften bzw. Tourismusverantwortlichen gemeinsam ein Bildungs- und Erlebnisprogramm auf der Alm umsetzen.

Zielgruppe: Bauern und Bäuerinnen, AlmbewirtschafterInnen, der Berglandwirtschaft und Landwirtschaft nahe stehende Personen

Termine der Blockveranstaltungen: Beginn: Montag, 16.03.2009, Ende: Freitag, 26.06.2009

Kontakt bei Fragen und Anmeldung: Dipl.-Päd. Maria-Bernadette Eberharter, Tel.: 05 / 92 92 - 1106, E-Mail: maria.eberharter@lk-tirol.at.



**Frohe Weihnachten
sowie Glück und Segen
im Jahr 2009**

**wünscht Ihnen das Team des
„Der Alm- und Bergbauer“**



Almwirtschaft und Naturschutz

Das Protokoll Berglandwirtschaft in der Alpenkonvention

Referat von Dr. Marcel Huber

Almwirtschaft und Naturschutz werden sehr oft in einem Atemzug genannt. Die Bewirtschaftung und Beweidung der Almflächen wirkt sich positiv auf die Biodiversität aus. Bei der 24. Internationalen Alpwirtschaftstagung in Oberstdorf im Allgäu stand auch das Thema Alm-/Alpwirtschaft und Naturschutz zur Debatte. Dazu referierte Dr. Marcel Huber, Staatssekretär im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. Er stellt vor allem die Beziehung zwischen der Almwirtschaft und dem Protokoll Berglandwirtschaft in der Alpenkonvention dar und erläuterte die Zusammenhänge.



Foto: Jenewein

(Oberstdorf, 28.08.2008; Jenewein). Die Landschaft in Bayern ist deshalb so schön, leitete Dr. Marcel Huber sein Referat ein, weil dieses Land seit Jahrhunderten von Bauern und Bäuerinnen bewirtschaftet wurde. Es handelt sich um eine bewirtschaftete Kulturlandschaft, die eine große Abwechslung und Artenreichtum bietet. Gerade in der Almwirtschaft trifft dies noch verstärkt zu. In diesem Raum ist die Artenvielfalt deshalb so hoch, weil der Mensch hier tätig ist. Ohne Almwirtschaft wären die Berge bis hinauf auf 1700 bis 1800 m Seehöhe komplett bewaldet. Dadurch könnte eine große Zahl an Pflanzen und Tieren nicht existieren. „Die Almen sind in unseren Bergen ein ganz wichtiges Stück Heimat, die es zu pflegen gilt“, betonte Huber.

Bekanntnis zur Almwirtschaft

Die bayerische Staatsregierung bekennt sich ausdrücklich

zu Almwirtschaft, führte der Referent weiter aus. Die Alpen sind in Europa die „Schatzkammer“ der Biodiversität, der Artenvielfalt.

Mit der Alpenkonvention sollen diese Ansprüche gesichert werden. Die Alpenkonvention stellt einen völkerrechtlich verbindlichen internationalen Vertrag dar. Darin geht es um die nachhaltige Entwicklung des Alpenraumes zum Vorteil von Mensch und Natur. In den Durchführungsprotokollen ist die Umsetzung der geplanten Ziele festgeschrieben. Darin gibt es ein eigenes Protokoll zum Thema Berglandwirtschaft. Die Kernaussage dieses Protokolls ist die standortgerechte und umweltverträgliche Erhaltung und Förderung der Berglandwirtschaft.

Die Landbewirtschaftung in den Bergen muss vorangetrieben werden, so Huber,

weil der Schutz vor Naturgefahren dringend gebraucht wird. Eine extensive Beweidung verhindert Murenabgänge und das Abrutschen der Humusschicht.

Der Referent strich heraus, dass die Berglandwirtschaft insbesondere für den Natur- und Artenschutz benötigt wird.

Erhaltung der biologischen Vielfalt

In Bayern wurde unter dem Titel „Natur - Vielfalt - Bayern“ eine Strategie zur Erhaltung der biologischen Vielfalt festgelegt. Darin ist die Erhaltung der Ar-

Die Bewirtschaftung der Almen ist die Grundlage für die Erhaltung der Artenvielfalt



Staatssekretär Dr. Marcel Huber erläuterte die Beziehungen zwischen Almwirtschaft und Alpenkonvention



Auf den Almen werden regionale Spezialitäten hergestellt

ten- und Sortenvielfalt enthalten. Im Jahr 2007 wurden in Bayern dafür in verschiedenen Programmen 32 Mio. Euro zur Verfügung gestellt. Im Bereich des Vertragsnaturschutzes sind besonders für die Almbauern gute Möglichkeiten für ein Zu-

satzeinkommen gegeben. Große Entwicklungspotenziale sieht Staatssekretär Huber in Verbindung mit dem Tourismus und der Vermarktung regionaler Spezialitäten. Hier sind Ökologie und Ökonomie keine Gegensätze, sondern ergänzen sich gegenseitig.

Beim Thema Wegebau sieht der Referent häufig Gegensätze. Heute sind für die vernünftige Bewirtschaftung der Almen Wege erforderlich. In der Beurteilung durch den

Naturschutz stoßen diese aber oft an Grenzen. Huber versicherte jedoch, dass vernünftige Lösungen gesucht werden, die für beide Seiten annehmbar sind. So ist gerade durch die Anforderung der Hygienebestimmungen usw. häufig eine Erschließung unerlässlich, um vernünftig arbeiten zu können.

Aus dem Weltall betrachtet, schloss Dr. Marcel Huber, stellt sich der Alpenbogen wie das Rückgrat Europas dar. Die ökologische Bewirtschaftung der Almen ist gleichfalls als Rückgrat der Alpen zu bezeichnen. ■

**Achtung:
Einige Termine neu!**

maishofen
das vermarktungszentrum österreichs!
immer up to date ...



**ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SALZBURGER RIND GMBH**
100% Tochter des Rinderzuchtverbandes Salzburg



Rund 30.000
Nutz- und
Schlachtrinder
werden jährlich
vermarktet

versteigerungen 2009

814.	Donnerstag	29. Jänner	weibl. Tiere	PI - FL - HF
815.	Mittwoch	25. Februar	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	26. Februar	weibl. Tiere	FL - PI - HF
816.	Mittwoch	18. März	Stiere	Pinzgauer
	Donnerstag	19. März	weibl. Tiere	PI - FL - HF
817.	Mittwoch	15. April	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	16. April	weibl. Tiere	FL - PI - HF
818.	Donnerstag	28. Mai	weibl. Tiere	PI - FL - HF
819.	Donnerstag	20. August	weibl. Tiere	FL - PI - HF
820.	Donnerstag	17. September	weibl. Tiere	PI - FL - HF
821.	Donnerstag	8. Oktober	weibl. Tiere	FL - PI - HF
822.	Donnerstag	22. Oktober	weibl. Tiere	PI - FL - HF
823.	Mittwoch	4. November	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	5. November	weibl. Tiere	FL - PI - HF
824.	Donnerstag	26. November	Herbststiermarkt	Pinzgauer
	Donnerstag	26. November	weibl. Tiere	PI - FL - HF
825.	Donnerstag	17. Dezember	weibl. Tiere	FL - PI - HF

Nutz- und Schlachtrinder ab Hof werden ständig angeboten.

RINDERZUCHTVERBAND SALZBURG

Erzeugergemeinschaft für Zucht- und Nutztinder

Mayerhoferstraße 12 · 5751 Maishofen · Austria
Tel. +43/(0)6542/68229-0 · Fax ... 68229-81
office@rinderzuchtverband.at



www.rinderzuchtverband.at



Zuchtfortschritt und Alpfung

Praxisbeispiel LBBZ Plantahof

Referat von Carl Brandenburger

Das landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof im Schweizerischen Graubünden ist auch das alpwirtschaftliche Zentrum in der Schweiz. Dem Schulbetrieb ist ein Praxisbetrieb mit eigener Alpe angegliedert. Im Rahmen der 24. Internationalen Alpwirtschaftstagung im Allgäu referierte der Leiter des Gutsbetriebes, Carl Brandenburger, zum Thema Zuchtfortschritt und Alpfung. Im Jahr 2004 wurde auf dem Plantahof die Braunviehherde in eine Raufutter- und eine sog. Leistungsherde mit Krafftuttereinsatz aufgeteilt. Carl Brandenburger berichtete über die Ergebnisse dieses Versuches.



Fotos: Brandenburger

(Oberstdorf, 28.08.2008; Jenewein). Der Plantahof liegt in 520 m Seehöhe und verfügt über eine Fläche von 60 ha. Die betriebseigene Alp Parpan hat ein Ausmaß von 170 ha, umriss Carl Brandenburger die Betriebsdaten. Der Betrieb baut auf die Braunviehzucht mit ca. 100 Abkalbungen im Jahr. Im Frühjahr wird die Herde auf rd. 75 Kühe reduziert, von denen im Sommer 50 gealpt werden. Die Alp erstreckt sich bis auf 1900 m.

Der Betrieb Plantahof

Die Aufzucht auf dem Betrieb erfolgt extensiv. Die Kälber und alle Jungtiere kommen auf die Alp. Von den 50 gealpten Kühen werden 60.000 bis 65.000 kg Milch gewonnen, die zu ca. 6 Tonnen Alpkäse verarbeitet wird. Der Käse wird vom Betrieb selbst über die Direktvermarktung abgesetzt. Das ist nicht immer einfach,

aber gute Qualität lässt sich sehr gut verkaufen, erklärte der Referent. Die in der Käserei anfallende Molke wird an Alp-schweine mit entsprechendem Auslauf verfüttert.

Zucht und Zuchtfortschritt

Jeder Betrieb hat sein eigenes Zuchtziel. Das Ziel der Zuchtarbeit ist das Bereitstellen von gesunden Tieren, die unter den künftigen Produktionsbedingungen einen maximalen Gewinn in der Nutztierhaltung ermöglichen. Die Eihen „entwickelten“ die original Schweizer Braunviehkuh weiter, andere bauten auf die milchbetonte Brown Swiss, die heute in Europa in der Braunviehzucht als *der* Milchtyp angesehen wird. Mit der Zucht veränderte sich auch die Größe und das Gewicht der Tiere. Diesen Tieren muss Futter mit

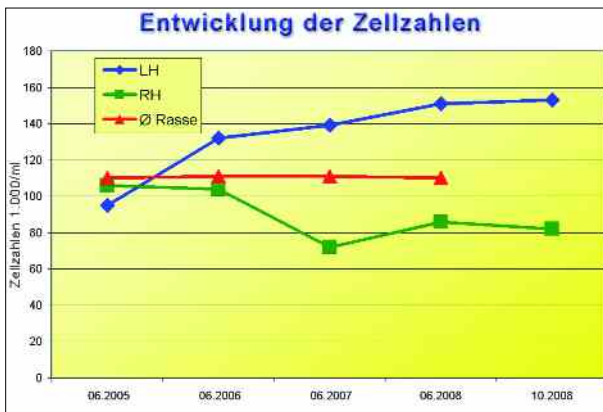
größerer Nährstoffdichte angeboten werden, ist der Referent überzeugt. Die Ziele des Plantahofes sind hohe Milchleistungen, Langlebigkeit, ein hoher Anteil an Grundfutter, jedes Jahr ein Kalb sowie Robustheit in Stoffwechsel, Klauen und Euter.

Sind diese Kühe noch alptauglich?, stellte der Referent selbst die Frage in den Raum. Im Jahr 1986 brachte die Spitzenkuh am Plantahof 9.000 kg Milch, im Jahr 2006 lag die >

Zentrum der betriebseigenen Alpe Parpan in 1600 m Seehöhe

Raufutterherde im Stall am Plantahof





Entwicklung der Zellzahlen bei der Leistungsherde im Vergleich zur Raufutterherde

Höchstleistung bereits bei 20.000 kg. Im Jahr 2003 fiel der Entschluss, die Herde zu trennen. Und zwar in eine Raufutterherde und eine Leistungsherde mit Kraftfuttereinsatz. Damit sollte herausgefunden werden, wo die Leistungsgrenzen liegen, ob es verschiedene Zuchtziele für Berg und Tal braucht und ob die Kühe stoffwechsel-elastisch genug sind, um für Berg und Tal genutzt werden zu können.

In der Leistungsherde beträgt die Milchleistung rd.

10.800 kg, in der Raufutterherde rd. 8.000 kg. Maissilage wird von ihnen als Raufutter bewertet, erläuterte der Referent. Zum Kraftfutter zählen Getreidemischungen, Soja oder Eiweißfutterkonzentrate und Milchviehfutter. In beiden Herden wird die gleiche Genetik eingesetzt und die Kälber werden nicht zwischen den beiden Herden gewechselt. Um hohe Milchleistungen zu erzielen, muss jedenfalls auch das Grundfutter von bester Qualität sein.

Leistungspotenzial

In der Leistungsherde wird ein Trockensubstanzverzehr bis zu 27 kg pro Tag erreicht mit

durchschnittlich 7 kg Kraftfutter. Bei der Raufutterherde beträgt die TS-Aufnahme bis zu 24 kg. Dies ergibt ein Milchleistungspotenzial von 40 kg in der Leistungsherde bzw. 34 kg in der Raufutterherde.

Interessant ist die Auswertung des Harnstoffgehaltes der Milch. Er ist in trotz unterschiedlicher Fütterung in der Leistungsgruppe nur unwesentlich höher als in der Raufuttergruppe. Während der Alpzeit, in der auch die Leistungsgruppe kein Kraftfutter erhält, sind diese Werte in beiden Fällen niedriger. Bei der Fruchtbarkeit der beiden Herden ist zu beobachten, dass die Anzahl der Besamungen je Trächtigkeit bei der Leistungsgruppe mit 3,0 Besamungen und bei der Raufuttergruppe mit 2,1 Besamungen höher liegt als der Mittelwert der Braunviehrasse in der Schweiz mit 1,8 Besamungen.

Seit der Trennung der beiden Herden werden auch die Tierarztkosten separat aufgezichnet. Als Ergebnis ist festzustellen, so der Referent, dass diese im Durchschnitt der Jahre seit 2004 bei der Leistungsherde CHF 213,31 (=EUR 138,67) und bei der Raufutterherde CHF 162,97 (=EUR 105,94) betragen. Die Tierarztkosten sind somit in der Leistungsherde um 31% höher als in der Raufutterherde.

Der Referent stellte auch die Entwicklung der Zellzahlen gegenüber Die Raufutterherde am Plantahof liegt mit rd. 80.000 pro ml und fallender

Tiroler Wollverwertung

Sonderaktionen zum 70 Jahr-Jubiläum

AKTION 1: Heiniger Schafschermaschine

Beim Kauf einer neuen Heiniger Schafschermaschine zum Preis von EUR 355,00 wird bei Rückgabe einer alten Schermaschine ein Schermesser im Wert von EUR 30,00 als Zugabe beigelegt. Daraus ergibt sich ein Verkaufspreis von **EUR 325,00**

AKTION 2: Patura Weidezaungerät

Beim Kauf eines Patura Weidezaungerätes erhält jeder bei Rückgabe eines alten Gerätes einen Rabatt von **EUR 20,00**

AKTION 3: Elektroknötengitter

Beim Kauf von fünf Elektroknötengittern erhält jeder Käufer ein Netz gratis dazu

Euronetz 106 cm, Doppelspitz, 50m	EUR 83,50
Euronetz 90 cm, Doppelspitz, 50m	EUR 76,30
Geflügelnetz 112 cm, 50m	EUR 90,80
Geflügelnetz 112 cm, 25m	EUR 61,80

AKTION 4: Heiniger Schuranlage

Beim Kauf einer Heiniger Schuranlage EVO 3 - 3-tourig, Komplett mit Handgriff und Welle
 Normalpreis EUR 1.280,00
 AKTIONSPREIS inkl. einem Ersatzmesser **EUR 1.200,00**

Tiroler Wollverwertung

Wilhelm-Greil-Str. 9, 6020 Innsbruck
 Tel.: 0512/588 922 Fax: 0512/588 922-4
 wolle-tirol@aon.at
 Öffnungszeiten: MO-FR 09:00 Uhr - 12:30 Uhr



Tendenz unter dem Durchschnittswert der Braunviehrasse in der Schweiz, wobei die Zellzahl der Leistungsherde jährlich steigt und mit rd. 140.000 pro ml über dem Rasendurchschnitt liegt.

Alptauglichkeit

Es wurden auch Überlegungen angestellt, welche Kühe nun besser für die Alpfung geeignet sind. Dazu wurden gealpte Kühe mit dem selben Abkalbezeitpunkt und aus beiden Herden verglichen. Die Leistungsherde, die auf der Alp ebenfalls kein Kraftfutter erhält, hatte nach Hochrechnung, wenn sie nicht gealpt worden wäre, eine 305-Tagesleistung von 8.617 kg, die Raufutterherde eine Leistung von 8.572 kg. Die errechnete Differenz zwischen der Leistungsherde und der Raufutterherde betrug somit 45 kg. Daraus kann der Schluss gezogen werden, so Carl Brandenburger, dass die Leistungsherde auf der Alp mehr „zusammengebrochen“ ist, die Raufutterherde sich aber sehr gut gehalten hat. Es ist festzustellen, dass auf der Alp beide Herden in etwa gleich viel Milch geben.

Schlussfolgerungen aus dem Versuch

Der Referent zieht aus dem Versuch folgende Schlüsse:

- Die Leistungsgrenzen sind nicht absehbar!
- Wir brauchen keine getrennten Zuchtziele!

- Die Braunviehkühe des Plantahofes sind sehr stoffwechselelastisch!
- Wir brauchen keine anderen Rassen!

Auf den Alpen braucht es aber Neuorganisationen um sich nach der Leistung der Kühe zu orientieren. Von großer Bedeutung sind:

- Weideorganisation
 - Weidepflege
 - Melksysteme
 - Abkalbezeitpunkt
 - Auftriebs- und Abtriebszeitpunkt
 - Schulung des Personals
- Die Alp des Plantahofes ist folgendermaßen organisiert:
- 3 Standplätze für mobile Melkanlage
 - Saisonales Abkalben (Oktober – Januar)
 - Nur trüchtige Kühe auf der Alp
 - Für Notfälle läuft ein Stier mit
 - Alpauftrieb Ende Mai (das Futter muss den Tieren in den Mund wachsen)
 - Nachzäunen (neue Weidefläche freigeben)
 - Wasserversorgung nicht vergessen.

Auf Alpen mit Milchkühen und Jungvieh gehören die besten Weideflächen den Kühen, das Jungvieh wird auf den steileren Flächen gehalten.

Die Zufütterung von Kraftfutter ist gut zu überprüfen, stellte Brandenburger fest. Wirtschaftliche und ökologische Aspekte sind in die Überlegungen einzubeziehen. Tiere die wissen, dass zugefüttert wird, werden weniger Raufut-



Die Kühe haben kurze Wege zurückzulegen

ter aufnehmen. Ein zwingendes Erfordernis ist die Vorbereitung der Tiere auf die Alpfung.

Alpweiden sind zu pflegen und zu bewirtschaften. Eine geschickte Weideeinteilung und genügend Wasserstellen können die Futteraufnahme steigern. Früher Auftrieb und rechtzeitige Rückkehr wirkt sich positiv auf die Leistungen aus. Gut ausgebildetes und während der Alpzeit fachlich kompetent begleitetes Personal ist Gold wert.

Die Kühe haben sich durch die Zucht verändert. Die Entwicklung wird weitergehen. Es lohnt sich deshalb auch die Umweltbedingungen zu überprüfen und wo möglich anzupassen. Die Zuchtziele sind von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich, die Rassenvielfalt und ein reichhaltiges Angebot von KB-Organisationen helfen jedoch wirtschaftliche Kühe zu züchten.

Die Basis für gesunde, leistungsfähige Herden liegt in der Genetik, hervorragender und sorgsamer Pflege der Futterflächen und professionellen Umgang mit den Tieren. Viele kleine Veränderungen im Herdenmanagement sind gar nicht teuer, haben aber eine große Wirkung, schloss der Referent. ■



Hinaus in den

Text und Fotos: Johann Jenewein



Hinaus in den Schnee! Dieses Motto gilt, wenn im Winter die Stalltür geöffnet wird und Rinder, Pferde, Schweine und Hühner nicht mehr zu halten sind.

Aufenthalt, Bewegung und Fressen im Freien. Auch für Tiere ein unersetzbarer Gesundbrunnen. Sie fördern den Bewegungsapparat, sorgen für Abhärtung und steigern das Wohlbefinden.

Die Zottelherde beim Feldfutterstadel genießt genauso die wärmenden Sonnenstrahlen wie der Bauer mit seiner Grauviehherde beim Bauernhaus.



Das Galloway-Rind lässt das Schneetreiben ungerührt über sich ergehen, die Schweine und Hühner suchen neben den Schneeflecken nach etwas Genießbarem. Da haben es die Haflingerpferde einfacher, denn ihnen wurde ihre Ration Heu bereits vom Bauern vorgelegt.

Gemeinsame Bewegung von Pferd und Reiterin. Eleganz und Stolz. Unvergessen bleiben die Erlebnisse am Parkours oder beim Ausritt in der prächtigen Winterlandschaft.

Der Winter, Zeit zum Genießen! Für Mensch und Tier ...



Schnee



10



Laufställe auf der Alp

Deutlich weniger Arbeit

von Dr. Ing. Agr. Michael Götz



Der Alpstall Kammboden in 1700 m Seehöhe

Auf den Schweizer Alpen werden immer mehr Rinder in Laufställen gehalten. Die Haltung von Jungvieh in Laufställen erleichtert den Hirten die Arbeit, aber setzt auch die Bereitschaft zu Veränderungen bei den Beteiligten voraus.

Blick von der Alp Kammboden auf das Weidegebiet der Alpkorporation Panfries am Rande der Churfürsten

Auf einer Höhe von 1700 m über dem Meer befindet sich am Rande der Churfürsten bei Sargans die Alp Kammboden mit 140 Jungtieren. Der Stall wurde im Jahr 2001 als einer

der ersten Jungvieh-Laufställe im Kanton St. Gallen neu erstellt. Immer häufiger werden in dieser Region Jungvieh-Alpställe zu Laufställen umgebaut.

Aufstellung dient auch der Weidepflege

Gallus und Rosa Sulser betreuen seit einigen Jahren als Hirten die Tiere der Alp. Da sie schon 74 bzw. 70 Jahre alt sind, können sie nicht mehr wie die jungen Hirten großzügig mit ihren Kräften umgehen, sondern müssen bewusst praktisch und kräftesparend arbeiten.

Nach dem Alpreglement herrscht bis zum 25. Juli Stallpflicht. Das heißt, die Tiere müssen jeden Tag einige Zeit im Stall verbringen. Wie viele Tiere und wie lange sie eingestallt werden, ist vom Wetter abhängig. Der Stall bietet etwa 140 Jungtieren Platz. Hinter der Stallpflicht steht nicht nur der Schutz der Tiere vor Regen, Hitze und Ungeziefer, sondern auch die Pflege der Weiden. Indem man die Tiere zeitweise einstellt, lässt sich deren Dung sammeln und im Herbst auf den Alpweiden ausbringen. Das Ansammeln von Dung auf den Lagerplätzen und damit eine lokale Überdüngung sowie ein Verunkrauten der Weiden lassen sich so vermeiden. Indirekt lassen sich so auch mehr Tiere pro Alp halten.

Tiere in Gruppen zusammenstellen

In einem Anbindestall müssten die Hirten die Tiere bei jedem Ein- und Ausstallen an- bzw. losbinden und nach jedem Einstellen den Stall ausmisten. In einem Laufstall auf Tiefstreu entfällt jedoch diese Arbeit. Die Hirten müssen nur noch täglich die Liegefläche mit frischem Stroh einstreuen, das über der Liegefläche gelagert wird. Doch ganz so einfach, wie es tönt, geht es nicht. „Wir achten darauf, dass wir im Stall immer dieselben Tiere beieinander haben“, erklärt Rosa Sulser. Der Stall ist in





insgesamt fünf Abteile gegliedert. Die Tiere lernen, immer in das gleiche Abteil zu gehen. Dazu stehen Gallus und Rosa Sulser vor den Stalleingängen und lassen nur die Tiere in ein Abteil, die zusammengehören und miteinander auskommen. Tiere, welche einander kennen, sind ruhiger. Die Hirten erkennen gleichzeitig die Tiere, welche lahm gehen oder stierig sind und trennen diese von den anderen.

Jungtiere sind oft sehr scheu

„Wer hat heute im Tal noch Zeit, seine Tiere zu flattieren?“, fragt der Hirte („flattieren“ heißt soviel wie „sich mit den Tieren abgeben“). Die Jungtiere, die auf die Alp kommen, seien heute oft sehr scheu und es brauche Zeit, bis sie zu ihm Vertrauen gefunden haben. Immer mehr werden heute im Tal nicht nur Kühe, sondern auch Jungtiere in Laufställen gehalten. 140 solche Tiere im Stall einzeln anzubinden, ist kaum mehr möglich. In der Herde gibt es auch zwölf Tiere mit Hörnern. Manche der behornen Tiere seien ganz

verträglich, andere verhielten sich jedoch „böse“ gegenüber den hornlosen Kumpanen. Deswegen werden sie im Stall von den anderen Tieren getrennt.

Schlaflose Nächte bereite dem Hirten der Gedanke an die Impfung der Tiere gegen die Blauzungenkrankheit. Wie soll das gehen, wenn die Tiere nicht angebunden sind? Doch es ging alles viel besser als befürchtet. In 20 Minuten waren alle Tiere geimpft. Schwieriger ist es, wenn man die Tiere

bei „Schneewetter“ während einiger Tage im Stall halten muss, wie es im vergangenen Jahr der Fall war. „Wir hatten zu tun wie verrückt. Nicht auszudenken, wie es in einem Anbindestall gewesen wäre, wo wir täglich hätten ausmisten müssen“, sagt Gallus Sulser. Am Fressplatz wird es zwar eng, da die Tiere gemeinsam fressen wollen, aber der Hirt und die Hirtin legen ihnen genügend Futter vor. Etwa fünf Wochen nach der Alpaufahrt wird die Tiefstreu mit ei- >

Fressplatz und Strohlager im Laufstall Kammboden (li.). Das Jungvieh ruht im Stall (re.).

Auf dem betonierten Vorplatz können die Hirten beobachten, ob die Klauen der Tiere in Ordnung sind





Die Hirten Gallus und Rosa Sulser mit dem Alpemeister Leonhard Gabathuler

nem Hoflader ausgemistet, und der Mist kommt auf ein Zwischenlager, bevor er Mitte September auf die Weiden ausgebracht wird. Letztes Jahr waren es 30 Mistzetter (Miststreuer) voll. Bei der Haltung auf Tiefstreu genügt eine 25 m³ große Güllegrube für die Gülle vom betonierten Stallvorplatz und für die häuslichen Abwässer.

„Ein Nachteil der Tiefstreu ist allerdings der große Strohverbrauch“, erklärt Leonhard Gabathuler, der Alpemeister. Pro Alpsommer sind sechs bis sieben Tonnen Stroh notwendig. Bei einem Preis von 190,- bis fast 250,- Euro je Tonne kann das ganz schön ins Geld gehen. Auch muss das Stroh im Tal umgeladen und dann in Chargen von

etwa zweieinhalb Tonnen auf die Alp gefahren werden. Dies geht nur, wenn ein guter Zufahrtsweg vorhanden ist, was nicht bei allen Rinderalpen der Fall ist.

Alpstall wird zu Hallenstall

Nicht nur die Einrichtung, sondern auch das Gebäude des Laufstalles unterscheidet sich von demjenigen eines herkömmlichen Anbindestalles. Der hohe Lichtfirst macht den Laufstall heller, und dieser hat ein größeres Volumen; beides wirkt sich positiv auf das Stallklima aus. Da der Laufstall breiter ist als der Anbindestall, bietet er Platz für mehr Tiere. Allerdings wird wie erwähnt der Platz am Fressplatz knapp, da die Tiere gemeinsam fressen möchten. Wegen der hohen Schneelast auf 1700 m Höhe verlangt der große Hallenstall eine besonders starke Konstruktion. Dies macht den Bau zwar teuer, aber andererseits hat der neue Stall drei alte Ställe ersetzt.

Laufstall auch für Milchkühe?

„Grundsätzlich wäre ein Laufstall auf der Alp auch für Milchkühe wünschenswert“, sagt Richard Schwendener, kantonaler Berater der Fachstelle Almwirtschaft. Doch sei ein solcher Stall in der Praxis nur mit großem Aufwand machbar, und setze ein ganz anderes Konzept voraus. Der Laufstall muss viel größer als der Anbindestall sein und brauche wegen der Schneelast eine besondere Statik. Der Melkstand, der Vorplatz und die größere Güllegrube sind zusätzliche Kostenpunkte. Wegen der Melkhygiene kommen nur Liegeboxen in Betracht. Sicher lässt sich wie beim Jungvieh mit dem Laufstall Arbeit einsparen, aber ob sich die Investitionen für eine Alpzeit von etwa 100 Tagen lohnen? Vielleicht könnten Offenställe mit Ventilatoren an heißen Tagen eine Alternative sein, überlegt der Berater. Jedenfalls solle man neue Alpställe heute so bauen, dass ein Umbau vom Anbinde- in einen Laufstall möglich sei. Eine Patentlösung, die für alle Alpen richtig ist, dürfte es wohl keine geben. ■

Alpkorporation Palfries

Die Alpkorporation Palfries, der Zusammenschluss von vier kleinen Korporationen, ist eine der größten Rinderalpkorporationen des Kantons St.Gallen. 655 Stück Vieh weiden auf einer Fläche von 650 Hektar auf einer Höhe von 1400 bis 1800 m. Früher waren es 14 kleine Alpen. Auch auf den Alpen wird rationalisiert: Wo früher noch 14 Hirten tätig waren, sind es heute noch sieben. Die Alpzeit dauert von Anfang Juni bis Mitte September.

Zum Autor:

Dr. Ing. Agr. Michael Götz
ist Geschäftsführer der
Landwirtschaftlichen Bau-
beratungs GmbH (LBB).
Säntisstr. 2a, CH-9034
Eggersriet, Tel./Fax: 0041-
71-877 22 29, E-Mail:
info@goetz-beratungen.ch,
www.goetz-beratungen.ch



Wellnessheu

Luxushotels entdecken alpenländische Traditionen

von DI Ursula Karrer und Dr. Karl Buchgraber

Im Rahmen einer Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur Wien wurden in Zusammenarbeit mit dem LFZ Raumberg-Gumpenstein, Institut für Pflanzenbau und Kulturlandschaft und einer Gruppe von Kärntner Bergbauern verschiedene Bergheuqualitäten aus dem Jahr 2007 sensorisch und analytisch bewertet. Anhand sämtlicher ermittelten Daten konnten Qualitätskennzeichen, Bewertungskriterien sowie eine Checkliste zur Produktion von Wellnessheu erarbeitet werden. Wellnessheu steht für ein zertifiziertes, qualitativ hochwertiges Heu von Alm- und Bergwiesen für den Wellnessmarkt.



Foto: Karrer, „Jenewien“

In vielen Regionen Österreichs ist die Bergmahd auch heute noch ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Tätigkeit. Rund 5.000 ha landwirtschaftliche Nutzfläche werden in den westlichen Bundesländern als Bergmäher bewirtschaftet.

Es handelt sich hierbei um spezielle Pflanzengemeinschaften, die durch jahrhundertelange Mahd entstanden sind. Zumeist sind sie in hohen, steilen Lagen vorzufinden und werden einmal pro Jahr bzw. alle zwei Jahre gemäht (vgl. HOLZNER, 2007).

Bergmäher zählen heute zu den am meisten gefährdeten Pflanzengesellschaften. Aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes zur Erhaltung der Flächen, der extremen Standortverhältnisse und der geringen Erträge ist eine wirtschaftlich rentable Nutzung nur schwer möglich. Obgleich die Bewirtschafter Förderprämien als Aufwandsentschädigung er-

halten, ist es von großer Wichtigkeit, durch eine Wertsteigerung des Almheus selbst einen Anreiz für den Fortbestand dieser Flächen zu schaffen.

Heuanwendungen zur Steigerung des menschlichen Wohlbefindens weisen im Alpenraum eine lange Tradition auf. Überlieferungen berichten, dass das „Schlafen im Almheu“ eine gesundheitsfördernde Wirkung hat (Linderung von Rücken- und Kopfschmerzen sowie muskulären Verspannungen).

Almbauern haben das Potential ihres Produktes erkannt und Kooperationen mit regionalen Wellnesshotels und Gesundheitseinrichtungen gebildet.

Anforderungen an das Produkt

Ein qualitativ hochwertiges Almheu stellt die Grundlage für jede Wellnessanwendung - Bäder, Packungen, Massagen, Heubetten, etc. - dar. In Ab-

hängigkeit der jeweiligen Nutzung werden unterschiedliche Ansprüche an die Farbe, Beschaffenheit, Artenvielfalt sowie das Aroma gestellt.

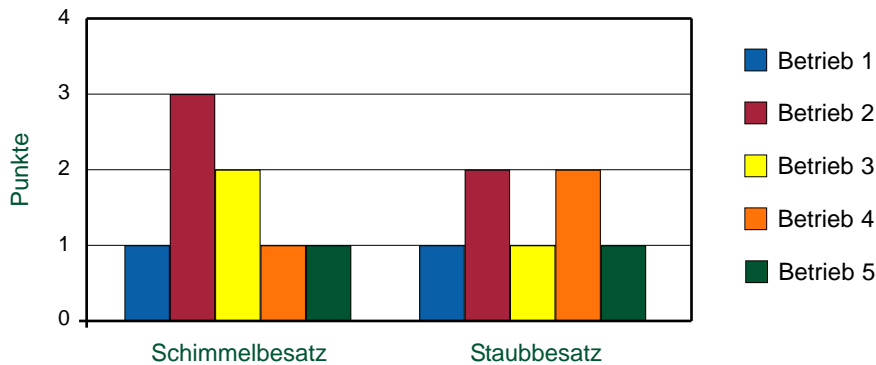
Grundsätzlich kennzeichnet sich das typische Bergheu für die Hotellerie durch ein frisches und würziges Aroma, eine einwandfreie olivgrüne Farbe sowie durch ein arten- und blattreiches, weiches Gefüge. Es muss den höchsten hygienischen Anforderungen (Pilze, Bakterien, Staub, usw.) entsprechen, da es direkt am menschlichen Körper eingesetzt wird.

Zusätzlich ist ein Herkunftsnachweis (Zertifizierung) des Almheus für den Konsumenten von Bedeutung, um die Transparenz des Produktes zu gewährleisten.

Pflanzenbestände - Warum Almheu?

Nicht alle Pflanzenbestände sind für die Nutzung als Wellnessprodukt geeignet. Ein Ver- >

Bergmäher weisen spezielle Pflanzengemeinschaften auf, die durch jahrhundertelange Mahd entstanden sind



Hygienebewertung des Bergheus im Jahr 2007, 0 = kein Schimmelgeruch bzw. kein Staubaufkommen, 4 = Verderb sichtbar bzw. extrem staubig (Quelle: KARRER, 2008)

gleich zwischen Tal- und Bergheu zeigt den Unterschied. Die Bergmahdfläche weist einen durchschnittlich höheren Kräuter- und geringeren Gräseranteil auf, während in den Tallagen der Gräser- und Leguminosenanteil das Bestandsbild dominiert. Die extensiven Bergwiesen zählen zu den Magergesellschaften, die eine hohe Artenvielfalt - zwischen 60 bis 80 Arten/100 m² - aufweisen. Diese Artenvielfalt wirkt sich bei entsprechender Ernte positiv auf den Geruch bzw. das Aroma des Heus aus. Zusätzlich zeichnet sich Bergheu durch einen hohen Anteil an schmal- und kurzblättrigen Gräsern sowie Kräutern aus (weicherer Gefüge), während Heu intensiv genutzter Talflächen einen erhöhten Anteil an groben Gräsern und Kräutern zeigt. Bergheu ist allgemein als feinstrukturierter zu bewerten und daher für Heuanwendungen zu empfehlen (vgl. DALLA VIA et al., 2004).

Schwerpunkt Heuhygiene

Da der Gast im Zuge der Heuanwendungen direkten Kontakt mit dem Almheu hat, wird dem allgemeinen Hygienestatus des Heus eine besondere Bedeutung zu teil. Sporen bestimmter Schimmelpilze

können bei entsprechendem Infektionsdruck pilzbedingte Erkrankungen sowie Allergien auslösen. Daher müssen hochwertige Almheuqualitäten hygienischen Standards entsprechen und schimmel- sowie weitestgehend staubfrei sein.

Das Ergebnis der Hygienebewertung im Betriebsvergleich zeigt, dass alle untersuchten Heuproben Spuren von Schimmelgeruch und ein geringes Staubaufkommen aufweisen. Diese Qualitätsdefizite sind auf schlechte bzw. mangelnde Heubereitungsverfahren und die Lagerung zurückzuführen.

Die Bodenheuerbung ist für viele Heubetriebe in den Bergregionen die traditionelle Form der Heugewinnung. Gerade diese Art der Heuernte beinhaltet ein erhöhtes Wetterrisiko und lange Zeitspannen für das Abernten. Diese Problematik kann sich u. a. im Hygienestatus des Almheus widerspiegeln.

Aufgrund der unbeständigen Wettersituation während der Heuernte 2007 wurde das Erntegut zu feucht eingelagert. Dieser hohe Feuchtigkeitsgrad führte zu einer Erwärmung (Mikroorganismenaktivität) des Heustocks und förderte die Bildung von Schimmel. Zusätzliche Standortbedingun-

gen, wie geringe Luftzufuhr, unterschiedliche Lagerungsdichten sowie eine ausreichende Substratverfügbarkeit begünstigten das rasche Wachstum der Mikroorganismen und somit den Verderb des Heus.

Produktion von Wellnessheuqualitäten

Die kontrollierte Produktion von hochwertigen Heuqualitäten beinhaltet neben der richtigen Nutzung, Heubereitung und -lagerung ein entsprechendes Flächenmanagement der Bergmäher. Pflegemaßnahmen, wie das Entfernen von Ästen, Steinen und Wildexkrementen, welche die Qualität des Heus mindern, sollten nach der Schneeschmelze durchgeführt werden. Es empfiehlt sich, lückenhafte Stellen bzw. Risse, Löcher innerhalb der Grasnarbe mittels eigenem Saatgut („Bluamach“) nachzusäen, um den Eintrag von Unkräutern zu verringern. Bei häufigem Aufkommen von Giftpflanzen sind diese mechanisch zurückzudrängen, um Qualitätsdefizite zu reduzieren.

Der richtige Schnittzeitpunkt (Beginn Blüte) muss ebenso berücksichtigt werden, wie eine narbenschonende Schnitthöhe und der Feuchtigkeitsgehalt des Pflanzenbestands bei der Mahd. Der Pflanzenbestand sollte bei Nutzung mittels Motormäher trocken sein, während der Einsatz einer Sense einer gewissen Feuchtigkeit bedarf.



Bröckelverluste und mechanischer Abrieb sollten möglichst vermieden werden, da sich diese auf die Geruchsintensität und das Gefüge des Heus auswirken. Um ein qualitativ hochwertiges Wellnessheu zu produzieren, müssen der Mähvorgang und die Heuwerbung innerhalb eines Tages durchgeführt werden. Dadurch wird ein erhöhter Blattanteil erzielt, welcher einen positiven Einfluss auf das Gefüge, das Aroma und den „Bluamachanteil“ hat.

Um den gewünschten Qualitätsstandard zu gewährleisten, ist der Einsatz einer Heubelüftungsanlage unerlässlich. Heu ist mit einer Restfeuchte von 14% lagerfähig - frisches Mähgut hat einen Wassergehalt von ca. 80%. Durch den Einsatz der Belüftungstechnik kann das Gut mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 30 bis 40% von der Wiese eingebracht werden, da durch den Belüftungsvorgang das Restwasser entzogen wird (vgl. PÖLLINGER, 2003). Daraus resultie-

ren eine Verringerung der Bröckelverluste und eine Steigerung des Blattanteils. In Bezug auf die Vermarktung und Nutzung als Wellnessheu ist dieser Effekt sehr wünschenswert. Der verbesserte Blattanteil bedingt ein zarteres Gefüge, ein intensiveres Aroma, eine stärkere Farbintensität sowie einen erhöhten „Bluamachanteil“ (vgl. ROSSRUCKER, 1991). Das Hauptargument für den Einsatz der Belüftungstechnik bei Wellnessheu stellt die Verbesserung der Hygiene dar. Durch den Belüftungsvorgang wird u. a. ein Kühlungseffekt erzeugt, welcher Gär- und Fermentationsvorgänge sowie Schimmelbildung mindert. Fachgerecht belüftetes Heu ist frei von Schimmelpilzen (vgl. BUCHGRABER und GINDL, 2004).

Eine Heubelüftungsanlage ist für die Produktion von Wellnessheu ebenso wichtig, wie die regelmäßige Kontrolle auf Schimmel- und Wärmebildung im Heustock (Fermentation) sowie die sensorische Be-



wertung des Ernteguts nach einer zweimonatigen Einlagerungsdauer.

Im Frühjahr bieten die Bergmäher eine einzigartige Blütenpracht

Sensorische Bewertung der Heuqualität

Die Qualität einer Heupartie lässt sich nicht allein über analytische Parameter (Inhaltsstoffe) definieren. Eine aussagekräftigere Methode zur Ermittlung der Heuqualität stellt die sensorische Bewertung dar. Dieses praxisorientierte Verfahren (nach ÖAG-Schlüssel) wird gewöhnlich zur gesamtheitlichen Bewertung von Silage- und Heupro- >

Bakterien im Trinkwasser?

Wir bieten die biologische Lösung für alle Brunnen- und Quellenbesitzer:

den **SanMB Bakterienfilter!**

Dieser reinigt Ihr Trinkwasser zuverlässig von Bakterien, Krankheitserregern und Trübstoffen, mit minimalem Energieverbrauch und geringen Wartungskosten!

Wir garantieren 100% Bakterienfreiheit laut Trinkwasserbefund und beraten Sie kostenfrei über Anwendungsmöglichkeiten und Förderungen!

Sansystems
BIOLINE GesmbH.



www.sansystems.at – 4655 Vorchdorf – Telefon 07614/6871-15



Die sensorische Heubewertung bringt bei entsprechender Erfahrung wertvolle Hinweise auf die Qualität

ben in der Tierernährung herangezogen und kann durch den Landwirt selbstständig erfolgen. Die Güte der Heuprobe wird mit den menschlichen Sinnen (Geruch, Gefüge, Farbe, Verschmutzung) überprüft. Je nach Ausprägung eines Merkmales werden Punkte vergeben (vgl. BUCHGRABER, 2002).

Die sensorische Prüfung von Heu bewährt sich u.a. auch bei der Qualitätsermittlung der Alm- und Bergheuproben für Wellnessanwendungen. Im Zuge der Diplomarbeit konnte eine nach dem ÖAG-Schlüssel adaptierte Heubewertung unter Berücksichtigung wellnessspezifischer Faktoren entwickelt werden. Dieses modifizierte Bewertungssystem wurde anhand sämtlicher Ergebnisse - sensorische und analytische Heubewertung, Befragung von sechs Wellness- bzw. Kureinrichtungen, statistische Auswertungen - entwickelt.

Die Anwendung dieses Schemas erlaubt keinerlei grobe Verunreinigungen sowie Geruchsfehler und setzt eine Schimmel- und weitestgehende Staubfreiheit der Heupartie voraus. Basierend auf diesen grundlegenden Eigenschaften

des Heus erfolgt eine Beurteilung, welche die Qualitäten anhand des Geruchs und Aroma, der Farbe, des Gefüges und des „Blumachanteils“ in drei Qualitätsklassen differenziert (KARRER, 2008).

Aussicht

Das Erleben von Natur, der Genuss von etwas Authentischem liegt laut HEHENBERGER (2007) im Trend und wird in den nächsten Jahren noch zusätzlich an Attraktivität gewinnen.

Das persönliche Wohlbefinden und gesundheitsprävalente Behandlungen werden weiterhin an Bedeutung gewinnen. Dieses Gesundheitsbewusstsein mit erhöhtem Qualitätsanspruch spiegelt sich u.a. in den Konzepten der Themenhotels (z.B. Gesundheit, Natur) wider. Experten prognostizieren Zuwachsraten für Naturprodukte bzw. alternative Heilmethoden der Naturmedizin. Jedoch nur authentische Produkte, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen, werden sich am Markt etablieren können.

Resümee

Die Vermarktung des Almheus als hochwertiges Wellnessheu ist als durchaus zukunftsfruchtig zu bewerten. Die Produktion stellt einen An-

reiz zur Bewirtschaftung und damit zur Erhaltung der Bergmähder dar.

Um den hohen Ansprüchen gerecht zu werden, muss dem Landwirt allerdings klar sein, dass er sich nur mit besten Qualitäten bewähren kann. Dies beinhaltet eine optimierte Produktion, Qualitätssicherung und -management, eine effiziente Organisation der Logistik, Vermarktung und des Marketings.

Literatur

DALLA VIA, J.; TASSER, E.; TAPPEINER, U.; BARIC, S.; MAIR, V. und KASAL, A. (2004): Biologisch-ökologische Grundlagen einer Bergheu-Zertifizierung. Laimburg Journal 1, 95 - 108.

BUCHGRABER, K. (2002): Bewertung der Grundfutterqualitäten in Österreich. Bericht 8. Alpenländisches Expertenforum, 73 - 76.

BUCHGRABER, K. und GINDL, G. (2004): Zeitgemäße Grünlandbewirtschaftung. 2., völlig neu bearb. Aufl., Graz, Stuttgart: Leopold Stocker Verlag.

HEHENBERGER, C. (2007): Almwirtschaft hat Zukunft. In: AMT DER KÄRNTNER LANDESRÉGIERUNG ABTEILUNG 10 L - LANDWIRTSCHAFT (Hrsg.): Tagungsunterlagen Österreichische Almwirtschaftstagung 2007, Klagenfurt.

HOLZNER, W. (2007): Almen - Almwirtschaft und Biodiversität. Grüne Reihe Band 17, Wien, Köln, Weimar: Böhlau Verlag.

KARRER, U. (2008): Bewertungskriterien für Wellnessheu von Alm- und Bergwiesen. Wien: Dipl.-Arb. Universität für Bodenkultur.

PÖLLINGER, A. (2003): Vergleich unterschiedlicher Heutrocknungsverfahren. Bericht Gumpensteiner Bautagung 2003, 63 - 67.

ROSSRUCKER, H. (1991): Heubelüftung - Der Weg zu Qualitätsheu. Landtechnische Schriftenreihe 181, Österreichisches Kuratorium für Landtechnik. Wien: Selbstverlag. ■

Zu den Autoren:
DI Ursula Karrer ist Absolventin der Universität für Bodenkultur und Doz. DI Dr. Karl Buchgraber wissenschaftlicher Leiter des Institutes für Pflanzenbau und Kulturlandschaft am Lehr- und Forschungszentrum Gumpenstein



Der Alm- und Bergbauer

Inhaltsverzeichnis - 58. Jahrgang (2008)

Zum Herausnehmen

Folge 1-2/08 - Jänner/Feber			
Almwirtschaft ganz vorn	3	Milchleistungssteigerung in den Berggebieten und in der Alpwirtschaft	11
Almbauern in Brüssel	4	<i>Ist es sinnvoll eine weitere Steigerung anzustreben?</i>	
DI Johann Jenewein		Dr. Franz Peter	
Die Zukunft der Alpwirtschaft	5	Auf den Almen tut sich was	14
<i>Bizauer Gespräche im Bregenzerwald</i>		<i>Förderungen in der Almwirtschaft ein wichtiges Anliegen der österreichischen Agrarpolitik</i>	
DI Johann Jenewein		DI Otto Hofer	
Kuhtyp für die graslandbasierte Milchproduktion	8	Klimawandel ist Realität	17
Dr. Peter Thomet und Dr. Martine Steiger Burgos		<i>Auswirkungen auch auf die Landwirtschaft</i>	
Almprodukte im Genussland Oberösterreich	12	von Prof. Dr. Gerhard Poschacher	
DI Peter Frühwirth		Winter am Berg - Frühling im Tal	18
Daten zur Tiroler Almwirtschaft	14	Johann Jenewein, Irene Jenewein und Otto Astner	
<i>Auswertung der Almauftriebslisten 2007</i>		Die Palfneralm in Rauris	20
Mag. Otto Astner		<i>Alm des Jahres 2007</i>	
Die Tröpolacher Alm	17	Gabriele und Hans Wölfler	
<i>Eine Galtviehalm wird wieder zur Sennalm</i>		Die Schildenwang- und Plankenalm	23
von Obmannstellvertreter Johann Astner		<i>Almleben im Dachsteingebirge (Teil 2)</i>	
Die Schildenwang- und Plankenalm	20	Franz Mandl	
<i>Almleben im Dachsteingebirge</i>		Kurz & bündig	27
Franz Mandl		Strenge Winter in den Alpen	29
Kurz & bündig	25	<i>Folgen für Bevölkerung und Landwirtschaft (Teil 2)</i>	
Die Almen als Lungauer Wirtschaftsfaktor	27	Dr. Georg Jäger	
<i>Salzburger Almbauerntag 2007</i>		Ein Sommer voller Almerlebnisse	33
DI Siegfried Wieser		<i>Krone-Redakteur Tobias Micke auf der Alm</i>	
Ein positiv denkender Menschenschlag	29	DI Johann Jenewein	
<i>Tiroler Almbauerntag 2007</i>		Obmannwechsel beim Tiroler Almwirtschaftsverein	35
DI Johann Jenewein		<i>Ing. Josef Lanzinger zum neuen Obmann gewählt</i>	
Strenge Winter in Tirol	32	DI Johann Jenewein	
<i>Folgen für Bevölkerung und Landwirtschaft (Teil 1)</i>		Das Gute liegt so nah ...	36
Dr. Georg Jäger		<i>Feldsalat - Kein grünes Mauerblümchen</i>	
Das Gute liegt so nah ...	36	DI Regina Norz	
<i>Die Karotte - Leuchtende Verlockung mit Tiefgang</i>		Bücher, Stellenmarkt	39
DI Regina Norz			
Bücher	38		
Stellenmarkt	40		
		Folge 4/08 - April	
Almwirtschaft ganz vorn	3	Almwirtschaft ganz vorn	3
Wiesenwalze gezielt einsetzen	4	Stärkung der Almwirtschaft	4
<i>Ein lockerer Boden fördert die Verunkrautung</i>		<i>Alpenweite Zusammenarbeit in der „Internationalen Plattform Almwirtschaft“</i>	
Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler		DI Johann Jenewein	
Milchfettzusammensetzung bei Kunst- und Naturwiesenfutter	7	Das Ringeln der Bäume	5
Ueli Wyss und Marius Collomb		<i>Alte Kulturtechnik zur Reduktion von Weidegehölzen (1. Teil)</i>	
		Dr. Michael Machatschek	



Standortgerechte Hochlagenbegrünung	8
<i>Der neue Stand der Technik</i>	
Dr. Bernhard Krautzer, Dr. Wilhelm Graiss, DI Christian Partl	
Saatgutmischungen für Hochlagen	11
<i>Der Schlüssel zum langfristigen Erfolg bei Hochlagenbegrünungen</i>	
Dr. Bernhard Krautzer, Dr. Wilhelm Graiss, DI Christian Partl	
Grünland im Umbruch	13
<i>Aspekte der Grünlandnutzung in Österreich</i>	
Dr. Michael Groier	
Kurz & bündig	19
Die Egger Alm	21
<i>Ein Almdorf mit 50 Almhütten</i>	
Ursula Karrer und Obm. Walter Kriieber	
Weidetetanie	25
<i>Magnesiummangel als Ursache</i>	
Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler	
Murbodner weiter auf Erfolgskurs	27
<i>Neues Projekt mit der österreichischen Handelskette SPAR</i>	
Ferdinand Steinbacher	
Die Ritzingerhütte auf der Viehbergalm	29
<i>Almleben im Dachsteingebirge (Teil 3)</i>	
Franz Mandl	
Das Kärntner Almjahr hat begonnen	32
<i>Vollversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereines</i>	
DI Norbert Kerschbaumer	
Tiergesundheit auf der Alm	34
<i>Mit rund 650 Teilnehmern waren die Informationsabende des Tiroler Almwirtschaftsvereines ein voller Erfolg</i>	
DI Johann Jenewein	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Das Ei - Ein hochwertiges Lebensmittel</i>	
DI Regina Norz	
Energy-Globe Gewinner 2007	38
<i>Natürliche Reinigung von Wasser durch Ultrafiltration auch in der Almwirtschaft bestens geeignet</i>	
Bücher, Stellenmarkt	40

Folge 5/08 - Mai

Almwirtschaft ganz vorn	3
Das Ringeln der Bäume	4
<i>Alte Kulturtechnik zur Reduktion von Weidegehölzen (2. Teil)</i>	
Dr. Michael Machatschek	
Im Frühjahr lauern Weideparasiten	7
Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler	
Zukunft der Milchproduktion	10
<i>In Grünlandgebieten und in der Alpwirtschaft</i>	
DI Anette Gerhold	
Historische Bewässerungsanlagen	13
<i>Älteste kulturtechnische Bauten in Tirol</i>	
DI Stefan Hellebart	
Die Biberalm im Gasteinertal	18
<i>Alm mit herrlicher Aussicht</i>	
Franz Sendlhofer	

Kurz & bündig	21
Die Ritzingerhütte auf der Viehbergalm	23
<i>Almleben im Dachsteingebirge (Teil 4)</i>	
Franz Mandl	
Mein Almsommer	26
<i>Der Luxus des Lebens mit dem Tageslicht</i>	
Franz Kapeller	
Mountainbikerouten in Vorarlberg	28
<i>Alpsprechtage des Vorarlberger Alpwirtschaftsvereines</i>	
Dr. Franz Peter	
Freude an der Alpwirtschaft	29
<i>Vorarlberger Alpwirtschaftstag 2008</i>	
DI Anette Gerhold	
Weiterentwicklung einer zeitgemäßen Almwirtschaft	31
<i>Vollversammlung des NÖ Alm- und Weidewirtschaftsvereines</i>	
DI August Bittermann	
Der Bauer als Schlüsselfigur des Überlebens	33
<i>Steirischer Almbauerntag 2008</i>	
DI Peter Gutschlhofer	
Vorstellung der Internationalen Plattform Almwirtschaft	35
<i>Minister Horst Seehofer bei den bayerischen Almbauern</i>	
DI Michael Hinterstoißer	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Erdbeeren - Die knallroten Sommerboten</i>	
DI Regina Norz	
Bücher	39

Folge 6-7/08 - Juni/Juli

Almwirtschaft ganz vorn	3
Marketingchance oder Qualitätsnivellierung?	4
<i>Bäuerliche Qualitätsprodukte und die EU-Ursprungsbezeichnungen (Teil 1)</i>	
Dr. Michael Groier	
Wie funktionieren Agrargemeinschaften?	7
<i>Seminar des Kärntner Almwirtschaftsvereines</i>	
Ing. Martin Steiner	
Haftung für Weidevieh auf Almen	10
<i>Warntafeln als Hinweis auf ein mögliches Gefahrenpotenzial</i>	
DI Barbara Kircher und Ing. Martin Steiner	
Düngung in Hochlagen	13
<i>Alpines Klima mit geringem Nährstoffumsatz</i>	
DI Christian Partl, Dr. Bernhard Krautzer, Dr. Wilhelm Graiss	
24. Internationale Alpwirtschaftstagung 2008	19
<i>27. bis 29. August 2008 in Oberstdorf/Allgäu</i>	
Kurz & bündig	23
Biotiere auf Almen	25
<i>Seit heuer gilt für alle Biobauern die 100% Bio-Fütterung</i>	
DI Gabriele Falschlunger	
Aktionsprogramm für biologische Landwirtschaft	26
<i>Lebensmittelhandel betont Vorrang für heimische Agrarprodukte</i>	
Dr. Gerhard Poschacher	



Rosige Zeiten für den Biofachhandel?	27
<i>Händler sehen die Zukunft sehr positiv</i>	
DI Monika Wimmer und Dr. Rainer Haas	
Naturpark Almenland wird erste „Slow Region“ der Welt	28
<i>Steirisches Almenland ein unvergleichliches Juwel</i>	
DI Georg Zöhrer	
Almwandertage 2008	31
Die „Stoanmandln“ in Tirol	33
<i>Weggefährten des Almpersonals und der Alpinisten</i>	
Dr. Georg Jäger	
Das Gute liegt so nah ...	38
<i>Himbeeren - Eine himmlische Verführung</i>	
DI Regina Norz	
Buchvorstellung	40

Folge 8-9/08 - August/September

Almwirtschaft ganz vorn	3
KUH und GRAS gehören zusammen	4
<i>Züchten heißt in Generationen denken</i>	
Dr. Alfred Haiger	
Haftung für Weidevieh	7
<i>Rechtliche Grundlagen und höchstgerichtliche Entscheidungen (Teil 1)</i>	
Dr. Doris Hattenberger und Mag. Robert Steinwender	
Marketingchance oder Qualitätsnivellierung?	11
<i>EU-Ursprungsbezeichnungen - Erfahrungen aus der Praxis (Teil 2)</i>	
Dr. Michael Groier	
Die Almen der Bayerisch-Österreichischen Kalkhochalpen	15
<i>Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 1)</i>	
Dr. Herbert Weingartner und Mag. Martin Anzengruber	
Almwirtschaft und Weltraumtechnik	18
<i>Innovative Methoden für die almwirtschaftliche Planung</i>	
Mag. Thomas Guggenberger, Mag. Albin Blaschka, Dr. Wilhelm Graiss und Dr. Ferdinand Ringdorfer	
Die richtige Saatgutmischung	24
<i>Abhängig von Höhenlage und Bewirtschaftung</i>	
Dr. Bernhard Krautzer, Dr. Wilhelm Graiss, DI Christian Partl	
Kurz & bündig	27
Termine	29
Weidepflege mit dem PistenBully	31
<i>Mit 260 PS im Steilhang</i>	
Ing. Wolfgang Dürnberger	
Handeln, nicht nur reden	33
<i>Wiederbelebung der Edweinalm im NP Hohe Tauern</i>	
Wally Rettenbacher	
Tiroler Almtag auf der Pletzsch-alm	34
<i>Großartiges Fest der Almwirtschaft</i>	
DI Johann Jenewein	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Tomaten - Paradiesisches Fruchtgemüse</i>	
DI Regina Norz	
Bücher	39

Folge 10/08 - Oktober

Almwirtschaft ganz vorn	3
Alpwirtschaft im Netzwerk	4
<i>24. Internationale Alpwirtschaftstagung 2008</i>	
DI Johann Jenewein	
Alpwirtschaft im Allgäu	5
<i>Geschichte und aktueller Stand</i>	
DI Peter Danks	
Gerstruben - Das alte Bergdorf	8
Irene und Johann Jenewein	
Haftung für Weidevieh	10
<i>Rechtliche Grundlagen und höchstgerichtliche Entscheidungen (Teil 2)</i>	
Dr. Doris Hattenberger und Mag. Robert Steinwender	
Marketingchance oder Qualitätsnivellierung?	14
<i>Die Zukunftschancen markengeschützter bäuerlicher Produkte (Teil 3)</i>	
Dr. Michael Groier	
Die Almen der Bayerisch-Österreichischen Kalkhochalpen	17
<i>Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 2)</i>	
Dr. Herbert Weingartner und Mag. Martin Anzengruber	
Das Hochlandrind	21
<i>Der extensive Weidespezialist</i>	
Dr. Alfred Haiger	
Almen des Jahres 2008	23
<i>Milka unterstützt den NP Hohe Tauern</i>	
DI Johann Jenewein	
Kurz & bündig	25
Klimaerwärmung im Alpenraum	27
<i>Sind unserer Almen noch zu retten?</i>	
Birgit Huber-Kitzer	
Schulklassen retten Frösche	29
<i>Weideroste sind tödliche Amphibienfallen</i>	
DI Johann Jenewein	
Almhalterseminar in Kärnten	30
Ursula Karrer	
59. NÖ Almwandertag auf den Hochsteinberg	31
<i>Josef Pröll kämpft in Brüssel für die Zukunft der Alm- und Berggebiete</i>	
DI Paula Pöchlauer-Kozel	
Erstes Steirisches Almlammfest	33
Birgit Huber-Kitzer	
Hauptalmbegehung der Bayerischen Almbauern in Salzburg	34
DI Siegfried Wieser	
Beste Voraussetzungen auf der Karalm	35
<i>Salzburger Landesalmwanderung 2008</i>	
DI Siegfried Wieser	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Kürbisse - Die Verwandlungskünstler</i>	
DI Regina Norz	
Bücher	39



Folge 11/08 - November

Almwirtschaft ganz vorn	3
Landesrat Erich Schwärzler folgt Paul Landmann an die Spitze der österreichischen Almwirtschaft	3
DI Johann Jenewein	
Almwirtschaft als 2. Stockwerk der Landwirtschaft hat Zukunft	3
Obmann LR Ing. Erich Schwärzler	
Sömmerungsbeiträge in der Schweiz	5
<i>Nachhaltige Bewirtschaftung der Sömmerungsgebiete ist sichergestellt</i>	
Dr. Christoph Böhnner	
Alpwirtschaft und Tourismus	7
Augustin Kröll	
Qualität der Alpmilch	10
Johann und Irene Jenewein	
Die Almen der Bayerisch-Österreichischen Kalkhochalpen	12
<i>Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 3)</i>	
Dr. Herbert Weingartner und Mag. Martin Anzengruber	
Kurz & bündig	15
Von Birnenmehl und Kloazen	17
<i>Über die Bedeutung der in Vergessenheit geratenen Mölltaler Scheibelbirnsorten</i>	
Dr. Michael Machatschek	
Birntälggn-Nocken und „Kloaznkas“	20
<i>Verwendung von Kletzen und Birnenmehl</i>	
Michael Machatschek	
Alpenvereinsmitglieder im Einsatz für die Almwirtschaft	22
<i>Almpflegeprojekte des Österreichischen Alpenvereines</i>	
DI Johann Jenewein	
Almwirtschaft in Slowenien	24
<i>Fachexkursion des Kärntner Almwirtschaftsvereines</i>	
Magdalena Frener	
„Garantie der Ernährung“ fordert auch die Almbauern	27
<i>Kärntner Landesalmwandertag führte auf die Saualm</i>	
Elke Fertschey	
Alpwirtschaft in Lech am Arlberg	29
<i>Vorarlberger Alpwandertag 2008</i>	
Ing. Martin Rusch	
Besuch bei Paul Landmann	31
DI Michael Hinterstoiber	
14. Internationale Almkäseolympiade in Galtür	31
DI Johann Jenewein	
Kampf mit den Naturgewalten	32
<i>Almwandertag des OÖ Almvereines</i>	
Ing. Viktoria Sperl	
Steirischer Almtag auf der Brunnalm	33
DI Peter Gutschlhofer	

Almfeste in Niederösterreich	34
<i>Rückblick auf das Jahr 2008</i>	
DI August Bittermann	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Käse - Verführerische Vielfalt für Feinschmecker</i>	
DI Regina Norz	
Bücher	39

Folge 12/08 - Dezember

Almen gewinnen an Bedeutung	3
Obmann Ing. Josef Obwegger	
Termine	
Almwirtschaft und Naturschutz	5
<i>Das Protokoll Berglandwirtschaft in der Alpenkonvention</i>	
Dr. Marcel Huber	
Zuchtfortschritt und Alpfung	7
<i>Praxisbeispiel LBBZ Plantahof</i>	
Carl Brandenburger	
Hinaus in den Schnee	10
Johann Jenewein	
Laufställe auf der Alp	12
<i>Deutlich weniger Arbeit</i>	
Dr. Michael Götz	
Wellnessheu	15
<i>Luxushotels entdecken alpenländische Traditionen</i>	
DI Ursula Karrer	
Der Alm- und Bergbauer	19
<i>Inhaltsverzeichnis 2008</i>	
Kurz & bündig	23
Dendrochronologische Analyse der Gebäude der Waxeggalm	25
<i>Nachweis einer Almnutzung für die letzten 550 Jahre (Teil 1)</i>	
Dr. Kurt Nicolussi, Mag. Matthias Kaufmann, Ing. Mag. Peter Pindur	
Tiroler Wildbäder der frühen Neuzeit	29
<i>Im Spannungsfeld kultureller Wandlungsprozesse (Teil 1)</i>	
Dr. Annegret Waldner	
Steirischer Almpflegetag 2008	33
DI Peter Gutschlhofer	
Wer A sagt muss auch B sagen	34
<i>Seminar Almweideverbesserung auf der Steyersberger Schwaig</i>	
DI Daniel Heindl	
Das Gute liegt so nah ...	36
<i>Fleisch - Kraftpaket mit hoher Nährstoffdichte</i>	
DI Regina Norz	
Buchvorstellung: Tiroler Almen	38
Bücher, Kleinanzeigen	40

Das Inhaltsverzeichnis finden Sie auch auf www.almwirtschaft.com unter dem Menüpunkt „Der Alm- und Bergbauer“



„Naturschutz aus Bauernhand“ - Ideenwettbewerb für alle Bäuerinnen und Bauern

Die Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg und Kärnten veranstalten den Wettbewerb „Naturschutz aus Bauernhand“.

Der Grundgedanke des Wettbewerbes ist, dass jeden Tag auf Bauernhöfen etwas gedacht oder gemacht wird, das hilft, die Natur ein wenig besser zu schützen. „Naturschutz aus Bauernhand“ sucht genau diese Ideen und Taten. Dabei geht es nicht nur um große Projekte die vielleicht nur vereinzelt umsetzbar sind, sondern auch um kleine Aktionen die jeder machen kann. Manchmal sind es gerade viele kleine Taten, die in Summe für den Schutz unserer Natur besonders wichtig sind.

Bei dem Wettbewerb gibt es zwei Kategorien, die erste ist „Gut gemacht!“, in dieser Kategorie können bereits verwirklichte Ideen zu Naturschutz am Betrieb eingesendet werden. Die zweite Kategorie ist „Gut gedacht!“, in dieser können Ideen die noch nicht verwirklicht wurden, eingeschickt werden.

Zu gewinnen gibt es viele Geld- und Sachpreise, etwa einen Insektennistkasten und 777,- Euro für den ersten Platz der Kategorie „Gut gemacht!“ und einen Naturpark Spezialitäts-

tenkorb und 444,- Euro für den ersten Platz der Kategorie „Gut gedacht!“. Diese und weitere Preise werden beim Ideenkirrtag, der in jedem Bundesland

stattfindet, vergeben. Bei gutem Essen und Musik sind alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer herzlich eingeladen, ihre Erfahrungen und Gedanken, Ideen und Vorstellungen mit anderen zu teilen.



Machen Sie mit!

Einsendeschluss ist der 31. Jänner 2009!

Weitere Informationen

- Niederösterreich: www.noe.gv.at - Umwelt - Naturschutz - Naturschutz aus Bauernhand

- Oberösterreich: www.land-oberoesterreich.gv.at - Themen - Umwelt - Ausschreibungen und Wettbewerbe - Naturschutz aus Bauernhand

- Salzburg: www.salzburg.gv.at/Naturschutz_aus_Bauernhand

- Kärnten: www.landesplanung.ktn.gv.at

TIROLER BRAUNVIEH

Zuchtviehqualität aus



Durch die harte Alpung wird die Vitalität unserer Zuchttiere stark gefördert. In Tirol verbringen ca. 40 % der Kühe und fast das gesamte Jungvieh den Sommer auf der Alm.

Hohe Leistungsbereitschaft verbunden mit hervorragenden Fitnesseigenschaften, gesundem Fundament mit starken Klauen, zeichnen die Braunviehrasse besonders aus.

dem Herz der Alpen

Versteigerungstermine 2009

FRÜHJAHR

Imst	Dienstag	13.01.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	03.02.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	24.02.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	24.03.	Stiere, weibl. Tiere
Rotholz	Mittwoch	25.03.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	14.04.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	05.05.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	26.05.	weibl. Tiere

HERBST

Imst	Dienstag	01.09.	weibl. Tiere
Rotholz	Mittwoch	02.09.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	22.09.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	06.10.	Stiere, weibl. Tiere
Imst	Dienstag	20.10.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	03.11.	weibl. Tiere
Rotholz	Mittwoch	04.11.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	17.11.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	01.12.	Stiere, weibl. Tiere

Versteigerungsbeginn: jeweils 10.30 Uhr - Auftriebsende: 9.00 Uhr
Beratung, Auskünfte und Kataloge: Tiroler Braunviehzuchtverband
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, T 05 92 92 - 1821 www.tiroler-braunvieh.at

Naturpark Zirbenschwartzling gewinnt steirischen Kulinarikwettbewerb

Unter dem Motto „G'scheit essen“ veranstaltete die Landwirtschaftskammer und das Land Steiermark heuer zum zweiten Mal eine der größten Kulinarik Wettbewerbe des Landes.

Ins Finale der letzten 30 kulinarischen Projektinitiativen

schaffte es auch der Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen mit dem Projekt „Naturpark Zirbenschwartzling“.



Nach der Präsentation vor einer Fachjury, konnte man so überzeugen, dass man in der eingereichten Kategorie den ersten Platz belegte.

Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen



Peak of Quality

9. Int. Käsiade in Hopfgarten im Brixental

Alle Goldmedaillengewinner bei der Internationalen Käsiade waren in einer Blindverkostung als Anwärter auf den „Peak of Quality“ nominiert. Eines hatten alle „goldenen Käse“ gemeinsam: eine beispiellose Geschmeidigkeit und einen besonders charakteristischen und außergewöhnlich guten Geschmack.



Den „Peak of Quality“ hat bei der 9. Käsiade der Tilsiter Bio Gold der Tirol Milch gewonnen.

Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse

Bei der 9. Int. Käsiade wurde auch ein Sonderbewerb für bäuerlich hergestellten Käse durchgeführt. Welchen Stellenwert die Direktvermarkter der Käsiade beimessen, zeigte sich schon an der großen Teilnehmerzahl. Von den bäuerlichen Herstellern wurden 75 Käseproben zur Bewertung eingereicht und mit 2 Mal Gold, 13 Mal Silber und 10 Mal Bronze ausgezeichnet.

Der Gewinner des Pressepreises ist der Almkäse der Watterner Lizum Alm. Dieser Almkäse wurde bereits bei der Almkäseolympiade in Galtür mit Gold ausgezeichnet und wurde dort zum besten Käse gewählt.

Redaktion

Das MURBODNER Rind

.....weiter auf Erfolgskurs

Letzte Einstiegsmöglichkeit in die OPUL-Maßnahme 07 bis 13 "seltene Nutztierassen" **Herbstantrag 2008**

SPAR als vielversprechender Partner für unsere neue Qualitätsrindfleischvermarktung

Info: Verein der Murbodnerzüchter
Obmann: Hörzer Hans, Tel 03125/2003, www.murbodner.at

MURBODNER logo and rinderzucht STEIERMARK logo are also present.



Dendrochronologische Analyse der Gebäude der Waxeggalm

Nachweis einer Almnutzung für die letzten 550 Jahre (Teil 1)

von Dr. Kurt Nicolussi, Mag. Matthias Kaufmann und Ing. Mag. Peter Pindur

Die alte Waxeggalm im oberen Zemmgrund ist durch ihre relative Nähe zu den neuzeitlichen Endmoränen des Waxeggkeeses gekennzeichnet. Zur Erfassung der Bautwicklung dieser Alm wurden am Wirtschaftsgebäude sowie an einem Stall, beides Holzgebäude, insgesamt 64 Proben für eine dendrochronologische Untersuchung gewonnen. An beiden Bauobjekten konnten Fälldaten ab der Mitte des 15. Jhdt. bis ins frühe 20. Jhdt. bestimmt werden. Allerdings datieren nur wenige Proben in den Zeitraum vom 15. bis 18. Jhdt., die untersuchten Gebäude wurden im Wesentlichen mit Hölzern aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts errichtet.



Die obersten Almen im Zemmgrund des Zillertales, Waxegg- und Schwarzensteinalm, die 1607 erstmals urkundlich erwähnt wurden (STOLZ, 1930), sind durch ihre besondere Lage, ihre Nähe zu den Gletschervorfeldern von Waxeggkees und Schwarzensteinkees gekennzeichnet.

Waxeggalm

Die auf 1871 m Seehöhe erbaute alte Waxeggalm steht etwa auf einer dem neuzeitlichen Moränenkranz des Waxeggkeeses vorgelagerten, leicht talauswärts fallenden Verflachung. Die Entfernung zu den Moränen beträgt rund 100 m. Gerade die Position der alten Waxeggalm ist überraschend, war doch die umgebende Weidfläche bei Vorstößen von Waxegg- bzw. Hornkees, die in Hochstandsphasen eine gemeinsame Zunge bildeten, di-

rekt dem Gletschereinfluss ausgesetzt. In Gräben sichtbar sind mächtige glaziofluviale Sedimente, die während der Vorstoßperioden der Gletscher abgelagert worden waren.

Darüber hinaus ist der Standort der Waxeggalm keineswegs lawinsicher. Die

Almgebäude besitzen im Westen eine „Ebenhöh“. Sie unterliegen dem Lawinengeschehen von den Nordosthängen des Krähenfuß, 2588 m. Die Almgebäude waren nach schneereichen Wintern öfters unter Lawinenablagerungen begraben. In den 1950-er Jah-

Die Waxeggalm im hinteren Zemmgrund im Zillertal. Im Hintergrund sind die Moränenwälle vom Waxeggkees gut sichtbar.

Wirtschaftsgebäude der alten Waxeggalm





Der Stall der alten Waxeggalm nach der Beprobung

ren überfuhr eine Lawine die Almgebäude und zerstörte sogar die Kapelle direkt vor der Alpenrosenhütte auf der nördlichen Talseite (persönliche Mitteilung von Karl Pecar, Be-

wirtschafter der Waxeggalm). Zu dem muss bei extremen Schneeverhältnissen auch mit Lawinen von den Südwesthängen der Schwarzensteinalm gerechnet werden.

Von den drei Hütten der alten Waxeggalm existieren heute noch die zwei Stallgebäude. Das Wirtschaftsgebäude wurde bis zum Sommer 1984 genutzt und 2006 abgerissen. Der gletscherwärts gelegene, bis 1994 verwendete Stall steht leer und ist gleichfalls für den Abriss vorgesehen. Demgegenüber wurde der talauswärts gelegene zweite Stall nach 1984 erneuert und mit einem Blechdach versehen (persönliche Mitteilung von Karl Pecar).

Eine dendrochronologische und damit zeitlich gut aufgelöste Analyse der Bauentwicklung der Waxeggalm ist neben dem rein historischen, die Alm selbst betreffenden Aspekt, auch im Hinblick auf die Gletscherentwicklung im Zemmgrund und die mögliche Reaktion der Almnutzer auf diese von Interesse.

Material und Methoden der Untersuchungen

Im Sommer 2004 wurden zusammen mit Roland Luzian insgesamt 64 Balkenscheiben, 31 vom Wirtschaftsgebäude und 33 vom aufgelassenen Stall, gewonnen. Die Probenahme erfolgte verteilt an verschiedenen Konstruktionshölzern, meist an den Balkenenden der in Blockbauweise errichteten Holzgebäude.

Die dendrochronologische Analyse geschah in zwei Schritten: eine erste Ausmessung der Stammscheiben wurde am Institut für Waldwachstum und Waldbau des Bundesforschungs- und Ausbildungszentrum für Wald, Naturgefahren und Landschaft (BFW) in Wien durchgeführt. Zur Auswertung gelangte dabei jeweils ein Radius mit der Messauflösung 0,01 mm der zuvor durch Schleifen einer Oberfläche präparierten Proben. Durch diese Art der Probenpräparation konnten jedoch die engringigen Holzbereiche der Balkenscheiben nicht ausgewertet werden. Ergänzend erfolgte deshalb im Jahrringlabor des Instituts für Geographie der Universität Innsbruck an etwa der Hälfte der Waxeggalmhölzer eine Neuauswertung nach einer Präparation mit Klingen. Es wurden jeweils zwei oder mehr Radien je Probe mit einer Auflösung von 0,001 mm ausgemessen. Weiters beinhaltete die Zweitauswertung für alle Proben die Analyse der Holzart sowie des

STEINWENDNER

Silomais in Rundballen

- BESTE SILAGEQUALITÄT
- HOHE VERDICHTUNG
- KEINE VERLUSTE
- IDEAL EINSETZBAR FÜR SOMMERFÜTTERUNG
- SEHR GUTE HALTBARKEIT
- ZUSTELLUNG MÖGLICH

Wir pressen auch Ihren Mais vor Ort

nähere Infos: www.maisballen.at

Rodungsfräse

- RESTLOSE ENTFERNUNG VON STOCK UND WURZEL
- ARBEITSTIEFE BIS 50CM
- RODUNG VON ALMEN
- PFLANZSTREIFEN ANLEGEN

Arbeitstiefe bis 50cm

NEU im Programm

Forstmulchen

- BEI WIEDERAUFFORSTUNG
- SCHLAGABRAUM MILDCHEN
- ALMFLÄCHEN SÄUBERN
- WIESEN- UND WALDRÄNDER SÄUBERN

Teilungsfähige Maschinen

Tel. 07242/51295
Mobil 0664/3074223
Fax 07242/206430
richard@steinwendner.at

www.steinwendner.at

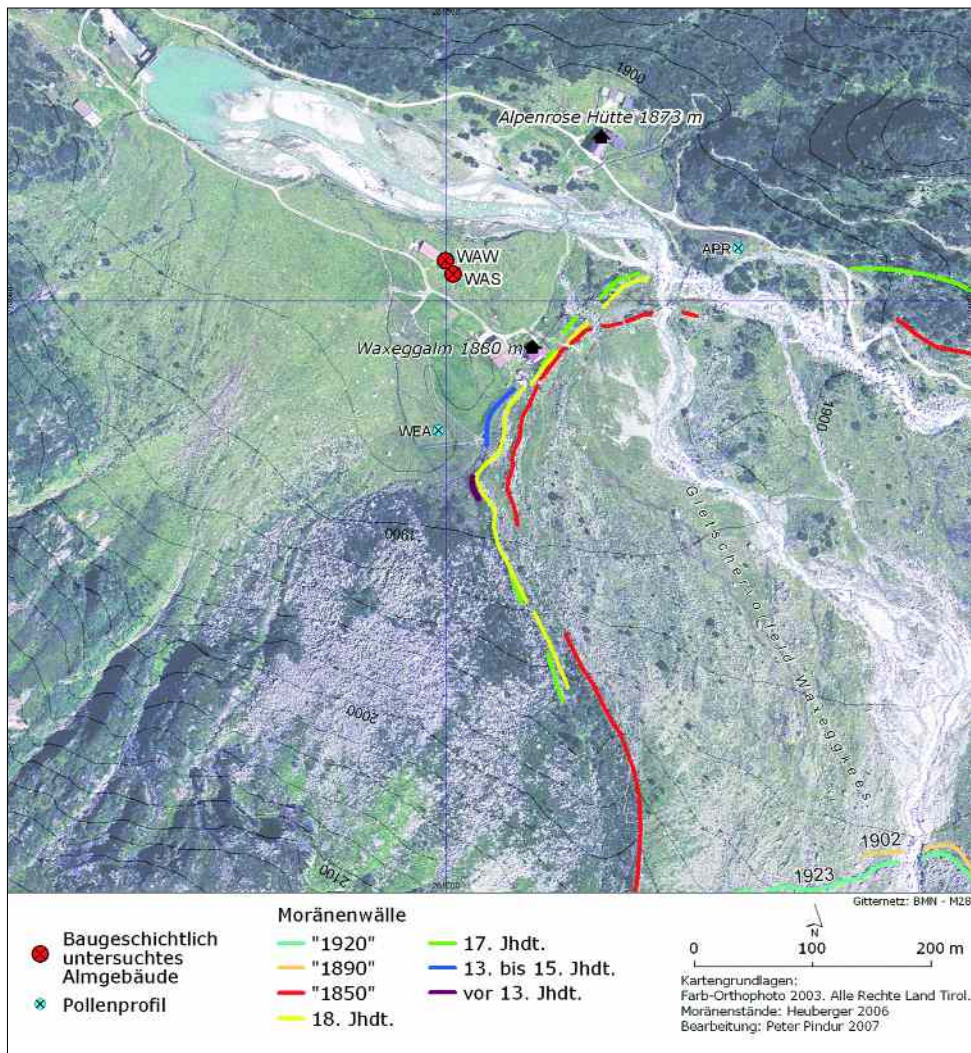


Status der Waldkante. Letztere blieben an einem Teil der Holzscheiben erhalten und damit war bestimmbar, ob die Schlägerung der Bäume im Sommer oder während der Vegetationsruhe im Herbst/Winter durchgeführt worden war.

An anderen, im Randbereich meist engringigen Balken war aufgrund der Verwitterung der Hölzer die Waldkante nur nahezu und in keinem Fall saisonal aufgelöst erfassbar. Nach Möglichkeit wurde auch die Zahl der Jahrringe im Splintholz vermerkt, allerdings war die farbliche Differenzierung von Kern- und Splintholz typischerweise gerade bei jung gefällten Bäumen nicht in jedem Fall möglich. Bei Vorlage mehrerer Einzelradien je Balkenscheibe wurde eine Probenmittelkurve für die weitere Bearbeitung erstellt. Die Datierung der Jahrringserien erfolgte unter Verwendung der im Bereich von Tirol erarbeiteten Referenzchronologie für Zirbe (NICOLUSSI, 1999; NICOLUSSI et al., 2004).

Ergebnisse

Die Holzart aller 64 Proben von der alten Waxeggalm ist Zirbe (*Pinus cembra* L.). Damit spiegelt das Baumaterial die Artenstruktur der Waldgesellschaft im oberen Zemmgrund wider, da die Umgebung der Alm von Zirbenreinbeständen dominiert (ZWERTGER et al., 2007) wird. Die Altersstruktur der für die Almerichtung geschlägerten Bäu-



me ist durchaus unterschiedlich: die Länge der Jahrringserien der 31 Wirtschaftsgebäude-Proben liegt zwischen 52 und 176 Werten (Mittel: 98 Jahrringe), jene der 33 Hölzer vom Stall zwischen 57 und 371 Werten (Mittel: 126 Jahrringe).

Alle Jahrringserien der Waxeggalm-Proben konnten mit der Referenzchronologie für Zirbe synchronisiert und damit datiert werden. Die Mittelkurve dieser Jahrringserien deckt den Zeitraum von 1344 bis 1922 n. Chr. durchgehend ab und zeigt eine hohe Übereinstimmung mit der Referenzchronologie, was auf die waldgrenznahe

Herkunft der für den Almhüttenbau verarbeiteten Bäume hinweist.

Fortsetzung folgt

Luftbildkarte mit Waxeggalm und dem neuzeitlichen Moränenkomplex von Waxegg- und Hornkees (Ausführung: P. Pindur)

Zu den Autoren:
Ao.Univ.Prof. Dr. Kurt Nicolussi lehrt am Institut für Geographie der Universität Innsbruck, Mag. Matthias Kaufmann ist Projektmitarbeiter an der Fakultät für Geo- und Atmosphärenwissenschaften der Universität Innsbruck und Ing. Mag. Peter Pindur ist als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Stadt- und Regionalforschung der Österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien tätig

Wasser – ist unsere Stärke.



Quellschächte ·
Druckrohre · Armaturen
Abwasserrohre · Drainagerohre

HB-TECHNIK

HUBER & BÜCHELE

GmbH & Co. KG

 **Umwelt- u. Fluidtechnik**
Regenwasserbehandlung · Werksvertretung für Österreich



ELIN Wasserwerkstechnik
Wasserzähler · Landesvertretung für Tirol

Technischer Großhandel
Kommunalbedarf
Industriebedarf
6060 Hall i. T., Schlöglstr. 36
Tel. 05223/41888 · Fax 43583
office@hb-technik.co.at
www.hb-technik.co.at

Deltagrafik Innsbruck

Zeitlos schön.

Ein Besuch, der sich lohnt.



© Töschmann

TIROLER HEIMATWERK

Meranerstr. 2, 6020 Innsbruck
Tel. 0512/582320
tiroler@heimatwerk.at

RINDERZUCHT TIROL

ZUCHT – PRODUKTION – VERMARKTUNG

Zuchtvieh- versteigerungen in Rotholz und Lienz

- 20 x im Jahr
- Spitzenqualität in allen Altersklassen
- milchbetonte Erstlingskühe
- bestes Exterieur

Mehr Infos unter:
www.rinderzucht-tirol.at

Versteigerungstermine 2009

Rotholz

Lienz

Mittwoch, 14.01.	Dienstag, 20.01.
Mittwoch, 04.02.	Dienstag, 10.03.
Mittwoch, 25.02.	Dienstag, 12.05.
Mittwoch, 25.03.	Dienstag, 08.09.
Mittwoch, 15.04.	Dienstag, 29.09.
Mittwoch, 06.05.	Dienstag, 27.10.
Mittwoch, 27.05.	Dienstag, 17.11.
Mittwoch, 02.09.	
Mittwoch, 23.09.	
Mittwoch, 07.10.	
Mittwoch, 21.10.	
Mittwoch, 04.11.	
Mittwoch, 18.11.	
Mittwoch, 02.12.	



200 Jahre Freiheitskampf Tirol – über 100 Jahre Organisierte Rinderzucht in Tirol



Tiroler Wildbäder der frühen Neuzeit

Im Spannungsfeld kultureller Wandlungsprozesse (Teil 1)

von Dr. Annegret Waldner

Ursprünglich wurden als Wildbäder abge-schiedene Bademöglichkeiten mit natürli-chen Quellen bezeichnet, die sich vielfach unmittelbar oder in der Nähe von Kapellen und Kirchen befanden. Durch das Aufkom-men von Badereisen wurde später (ausge-hendes Mittelalter) das Wasser in Häuser bzw. Badebecken eingeleitet. Das Aufblühen der Wildbäder erfuhr ab dem 16. Jahrhun-dert eine besondere Förderung, weil in dieser Zeit die öffentlichen Badstuben auf Grund der steigenden Holzpreise und durch das wiederholte Auftreten von Epidemien und Seuchen immer mehr verfielen. Die Bäder wurden von Angehörigen der Aristokratie als auch von den unteren Bevölkerungsschichten be-sucht, wobei in den Aufzeichnungen vor allem erstere aufscheinen. Mit der Zeit wurden Badordnungen erlassen, um die Hygienebe-dingungen zu verbessern und sittliche Ver-haltensnormen der Badegäste festzulegen.



Die Bezeichnung „Wildbad“ bezieht sich einerseits auf die Abgeschiedenheit des Bades jenseits besiedelter Räume, andererseits auf die Verwendung einer natürlichen Quelle zum Baden im Gegensatz zu künstlich angelegten Bademöglichkeiten. Die Quellwässer, die zu Heilzwecken aufgesucht wurden, fielen durch Farbe, Geruch, Geschmack, Ausscheidung und Temperatur auf. Dabei waren die mineralischen Bestandteile des jeweiligen Wassers oft in kaum nennenswerten Spuren vorhanden.

Die Urform des Wildbades war der Badesee oder die Quelle in freier Natur. Mit dem Aufkommen der Badereisen waren verschiedene infrastrukturelle Maßnahmen verbunden. So wurde im späten Mittelalter der ursprüngliche Badesee auch

durch Wasserbecken ersetzt oder das Wasser in die Badgasthöfe abgeleitet, wo man es in hauseigenen Becken oder Wannen zur Badekur anwenden konnte. Bis in das 14. Jahrhundert hinein ist ein längerer Aufenthalt an den heilbringenden Quellen, Brunnen und Seen weniger üblich gewesen. Die auf Gesundung hoffenden Menschen unternahmen einfache Badefahrten zu den Heilwässern, tranken dort von dem Wasser, wuschen Körper und Gliedmaßen und füllten vor dem Rückweg das Wasser in mitgebrachte Gefäße.

Das Wildbad im Tiroler Raum

Die Tiroler Wildbäder, seit dem ausgehenden Mittelalter urkundlich nachweisbar, befan-

den sich großteils bei Kirchen oder Kapellen, die den verschiedenen Heiligen, die zum Schutz vor Krankheit angerufen werden konnten, geweiht waren. Als Beispiele können in Nordtirol genannt werden: Fieberbrunn mit einer Kapelle für die Patrone des Heilwassers, Primus und Felizian (urkundlich 1214), weiters Bad Mehrn, dessen Kapelle, dem Hl. Bartholomäus geweiht, über einer Quelle erbaut wurde (urkundlich 1397), oder Rothenbrunn im Sellraintal mit der Wallfahrtskirche St. Quirin (urkundlich 1391). Auch in Südtirol können wir Verbindungen zwischen Wildbad und Wallfahrt ausmachen, so in Dreikirchen, dessen älteste Kapelle der Hl. Gertrud (urkundlich 1237) geweiht war, weiters in Prags mit der Magdalenenka- >

Ein spätmittelalterliches Wildbad mit beiden Geschlechtern, wie es den Obrigkeiten meist ein Dorn im Auge war (Ernst KÖNIGER. Aus der Geschichte der Heilkunst. München 1958).



Hackguterzeugung

Heinz Lener

Weißlahn 3, 6123 Terfens



Flächen- und Wurzelstockrodungen:

Der 400 PS Raupenmulcher arbeitet Wurzeln und Restholz ca. 15 cm in den Boden ein. Die kostengünstige und ideale Voraussetzung um aus Rodungsflächen eine Weide oder Wiese zu machen. Für kleinere Flächen steht ein Traktormulcher mit 195 PS zur Verfügung



Alm- und Güterwegsanierung:

Mit dem Steinbrecher werden alte Wege aufgefräst, anschließend planiert und verdichtet. Für diese Art der Wegsanierung braucht man kein Material aufwendig herantransportieren.

Weitere Dienstleistungen: Hackgutverkauf, Hackguterzeugung (Hacker 455 u 600 PS), Mäharbeiten 9,7m Arbeitsbreite, Gülleausbringung 13.000 Liter Gülletrak, Zubringfässer u. Pumpstation

Ansprechpartner: Ing. Johannes Mair 0664 - 46 10 590 mail: office@lener-hackgut.at

www.lener-hackgut.at

pelle (urkundlich 1493) oder in Ilstern mit der Kirche zum Hl. Ulrich (urkundlich 1346).

Der Nachweis, welches Moment in der Geschichte des jeweiligen Wildbades früher vorhanden war, die Kenntnis von der als heilkräftig geglaubten Quelle, die Einrichtung eines Bades oder die Errichtung und Weihe einer Kirche oder Kapelle, ist anhand der lückenhaften schriftlichen Quellen im Einzelfall oft nicht zu erbringen. Es scheint aber, dass die Kirche als Institution in den Wildbädern präsent war. Wildbad bedeutete somit nicht unbedingt Wildnis für die Seele. Die Kirche kam den Menschen entgegen, die hier Genesung suchten, und bot auch Zuflucht und Schutz der Heiligen an. Gleichzeitig ergaben sich damit für sie auch Kontroll- und Einflussmöglichkeiten bezüglich

lich der Lebensführung der Badebesucher.

Das Aufblühen des Badelebens in den Wildbädern kann mit dem Verfall der öffentlichen Badstuben ab dem 16. Jahrhundert in Zusammenhang gebracht werden. Dieser trat einerseits wegen des gravierenden Holz mangels nach den ausgedehnten Waldrodungen aufgrund des Tiroler Bergsegens ein, der ein Ansteigen der Holzpreise mit sich brachte. Die Badpreise stiegen dadurch ebenfalls an, sodass das öffentliche Baden auch eine kostspielige Angelegenheit wurde.

Andererseits kam es infolge der wiederholt auftretenden Epidemien und Seuchen zu einer Warnung der Ärzte und Behörden vor dem Besuch der öffentlichen Badestuben. Diese wurden während der Epidemienzeiten des 16. Jahrhunderts teil-

weise geschlossen. Die hohen Kosten und die drohende Ansteckungsgefahr scheinen einem Großteil der Bevölkerung das Badevergnügen in den Städten verleiden zu haben. Die Bürger trachteten nun danach, die zu Heilzwecken gebrauchten Mineralquellen, Heil- oder Gesundbrunnen, auch Wildbäder genannt, aufzusuchen.

Die Wildbäder als Erholungsorte des Adels

Im ausgehenden Mittelalter war es bei den Mitgliedern des europäischen Hochadels Brauch, weit entfernte berühmte Orte zum Zweck der Wasserkur aufzusuchen. Auch der Tiroler Adelsstand stand dem nicht nach: Herzog Sigmund der Münzreiche besuchte das Bad in Gastein und das Brennerbad, Paola von Gonzaga, die Gattin des letzten Grafen von Görz, Leonhard, verschiedene Tiroler Wildbäder. Kaiser Maximilian erwähnte im beginnenden 16. Jahrhundert die Wildbäder hingegen stets nur in Verbindung mit der Jagd, so das „Pad an der Melach“ im Sellraintal und das Volderwildbad. Er galt jedoch als Förderer der Tiroler Heilbäder und vergab zahlreiche Badkonzessionen an Privatleute.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts befanden sich die Verkehrswege im Allgemeinen und die Wege abseits der wichtigen Durchzugsstrassen im Besonderen in noch mangelhaftem Zustand, sodass eine allzu hohe Frequentierung der



Tiroler Wildbäder von Gästen, die einen weiten Reiseweg hierher zurücklegen mussten, ausgeschlossen werden kann.

Die einfachen Leute, welche die Bäder aufsuchten, werden namentlich nicht angeführt. Und Nachrichten über sie und ihre Badaufenthalte sind nur ganz selten überliefert. So soll das Mitterbad im Ultental das lustigste und meistbesuchte Bad in Tirol gewesen sein, während das Bad und Gasthaus „Zu Wasser“ im gleichen Tal nur von Einheimischen aufgesucht wurde. Auch die Gastronomie zeigte sich noch bescheiden und eine ordentliche Unterbringung war nicht überall gewährleistet.

Dass lediglich die Namen von hochgestellten Persönlichkeiten als Badegäste in den Wildbädern überliefert sind, lässt fälschlicherweise den Schluss zu, dass der Besuch der Wildbäder ein Privileg der aristokratischen Schichten gewesen sei. Ganz im Gegenteil scheint es zu dieser Zeit eine bunte Mischung verschiedenster Gäste von nah und fern in den Wildbädern gegeben zu haben.

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurden diese, und hier besonders Bad Rotherbrunn in Sellrain und der Sauerbrunn von Ladis, durch Erzherzog Ferdinand II. gefördert. Unter der Regentschaft von Erzherzog Maximilian dem Deutschmeister erlebte das Badewesen im beginnenden 17. Jahrhundert einen erneuten Aufschwung, sodass sich der



Regent veranlasst sah, Visitationen der Wildbäder durch Ärztekommisionen durchführen zu lassen. Diese besuchten die Bäder von Innsbruck, im Sellraintal, von Heiligkreuz bei Hall, von Baumkirchen und Volderwildbad, von Ladis, Prags und Antholz, nahmen dort Wasserproben und gaben „volkstümliche Belehrungsschriften“ heraus. Ihre Berichte verweisen auf die verschiedensten Missstände in den Tiroler Wildbädern, die es abzuschaffen galt. Unter der Mitwirkung des Haller Stiftsarztes Hippolyt Guarinonius wurde das Brennerbad vollkommen saniert, eine schriftliche Badordnung angefertigt und im Bad angebracht.

Ob und inwieweit es nun tatsächlich kurz nach 1600 zu einem Aufschwung des Tiroler Badewesens gekommen ist, wird eine offene Frage bleiben müssen. Gesichert ist lediglich das große Interesse, das die Verantwortlichen gegenüber den Wildbädern zeigten, und die Vehemenz, mit der verschiedenste Verbesserungsmaßnahmen bezüglich der Reinlichkeit des Bades und der Unterbringung der Gäste und die Pro-

pagierung angemessener Verhaltensformen vorangetrieben wurden. Von den nachfolgenden Regenten Tirols bis 1665 gibt es vergleichsweise wesentlich weniger schriftliche Quellen über ihr aktives Eingreifen in das Badewesen des Landes. Aufgrund der spärlichen Nachrichten kann ein vermindertes Interesse und ein rückläufiger Besuch der Wildbäder durch den Adel ab der Mitte des 17. Jahrhunderts angenommen werden, zumal auch die zuvor von den Tiroler Landesherren geförderten Wildbäder nun in Vergessenheit gerieten.

Weitere Nachrichten über die Wildbäder, Badkapellen und Badegäste

Informationen über die Tiroler Wildbäder stammen jedoch nicht nur aus aristokratischen Kreisen und aus landesherrschaftlichen Geboten, sondern auch aus Quellen, die dem Rechts- und Bauwesen der damaligen Zeit zuzuordnen sind. Das abgelegene Volderwildbad, dessen Heilquelle sich eines regen Besuchs von Gästen aus dem Haller und Innsbrucker Raum erfreute, >

Das abgelegene Volderwildbad erfreute sich eines regen Besuchs von Gästen aus dem Haller und Innsbrucker Raum (Foto: Kunstverlag A. Stockhammer, Hall in Tirol, um 1930).



Strom und Licht auf Almen

„Wasserkraft nutzen ist besser als Umwelt verschmutzen!“ Nach diesem Motto sorgt Anton Felder aus Absam bei Hall in Tirol seit 1982 für Strom und Licht auf den Almen. Die Voraussetzung ist ein kleiner



Bach. Schon bei mäßigem Gefälle können Anton Felders Kleinwasserkraftwerke bereits wirksam arbeiten und Strom erzeugen. Die Besonderheit der Anlagen liegt in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-Turbotronic Maschinenbau Ges.m.b.H., können problemlos mit den Kleinwasserkraftwerken umgehen und sogar, wenn es denn einmal sein sollte, auch kleine Fehlfunktionen selbst beheben. Bei der neuentwickelten AFK-Turbotronic-Kompaktturbine

wurde bewusst auf eine komplizierte Mechanik verzichtet. Keine Abnutzung der Bauteile, kein Verschleiß und damit praktisch eine unbegrenzte Lebensdauer sind Vorteile, die

überzeugen. Überschüssige Energie wird nicht vernichtet, sondern wird sinnvoll an verschiedene Verbraucher wie Heizöfen, Boiler oder Zentralheizung abgegeben.

Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN
MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM - MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224

bedurfte der ständigen Sanierung und Renovierung, wie es die Haller Salinenverwaltung 1609 verlautbarte. 1651 wurde durch den Landesfürsten dem Rat und der Bürgerschaft der Stadt Lienz die Errichtung einer Badhütte bei dem späteren Bad Jungbrunn in abgeschiedener Waldlage genehmigt.

Die Baulichkeiten und die Einrichtungen der Wildbäder waren bis in das 17. Jahrhundert noch sehr einfach, wie die verschiedenen Kaufverträge und Bestandslisten vermuten lassen. Die Wildbäder scheinen sich wenig in den allgemeinen Standards unterschieden zu haben. Allerdings dürfte es Unterschiede bei der Unterbringung von besser und schlechter zahlenden Gästen geben haben. In Ladis befanden sich nur einfache Holzbauten, das Volderwildbad umfasste lediglich zwei Zimmer und etliche Kammern für arme Leute, während im Brennerbad die Zimmerausstattung für bessere Gäste aus Bett, Kasten, Fußbank und Strohsack bestand. Die ärme-

ren Gäste mussten mit Gemeinschaftsräumen zum Kochen und Schlafen vorlieb nehmen.

Auch die Klosterbrüder und Klosterschwester zogen zu Beginn der frühen Neuzeit in die Wildbäder oder bemühten sich um die Errichtung eines solchen zur Eigennutzung in der Nähe ihrer Klöster. In Schalders, wo es bis dato nur eine einfache hölzerne Badbehaltung gab, wurde 1682 ein fürstbischöfliches Jagdhaus bei dem dortigen Badhaus errichtet. Der Besuch der Brixner Fürstbischöfe machte das Schalderer Bad weitem bekannt und zog den Besuch von Gästen aller Gesellschaftsschichten aus Tirol, Bayern und dem trentinischen Raum nach sich.

Dass der Kirche die Kontrolle und die Reglementierung des Wildbadbesuches durch Geistliche wichtige Anliegen waren, zeigt eine Badeerlaubnis für zwei Schwestern des Klosters Sonnenburg, die 1696 vom Brixner Konsistorium erteilt wurde und an ein dem klösterlichen Leben entsprechendes

Verhalten und einen abgesonderten Zuber geknüpft war.

Im 17. Jahrhundert mehrten sich die Nachrichten über die Errichtung von Badkapellen, beispielsweise die der Salvatorkapelle im Wildbad Innichen (1591), die der Badkapelle beim Brennerbad (1605), die der Kapelle zu Hll. Kosmas und Damian in Volderwildbad (1627), die der Badkapelle in Altprags (1692) oder die der St. Anna-Kapelle in Rothenbrunn im Sellrain (1702). Die Badkapellen wurden nicht nur von den Betreibern des Bades, sondern auch von den Gästen errichtet oder finanziert, so etwa in Maistatt. Auch Einsiedler zog es in die Nähe der Wildbäder, wo sie wie der Eremit des Benediktinerklosters Innichen im dortigen Wildbad verschiedenste Arbeiten und Pflichten übernahmen. Mit dem Bau der Badkapellen waren auch die Abhaltung von Heiligen Messen und die Seelsorge gewährleistet. In welchem Ausmaß geht jedoch aus den Quellen nicht hervor. ■

Fortsetzung folgt

Zur Autorin:

Dr. Annegret Waldner studierte Volkskunde, Kunstgeschichte und Ur- und Frühgeschichte an der Universität Innsbruck



Steirischer Almpflegetag 2008

von DI Peter Gutschlhofer

Nach neun Jahren wurde wieder ein Almpflegetag veranstaltet. Besondere Problematik: „Almpflegemöglichkeiten im Natura 2000 Gebiet“. Obmann Ing. Toni Hafellner konnte über 200 interessierte Almbauern beim Almpflegetag begrüßen. Die Agrargemeinschaft Rantenalm unter Obmann Peter Schitter und die Agrarbezirksbehörde Leoben mit DI Martin Strobl und Ing. Hermann Leitner haben diesen aufschlussreichen Praxistag bestens vorbereitet. Die Fachabteilung 13C mit Frau Dr. Pildner-Steinburg und Frau Mag. Gubisch erläuterten die speziellen Bereiche aus der Sicht der Naturschutzabteilung. Ihr Grundtenor lautete: Gemeinsame Gespräche und daraus re-

sultierende Revitalisierungsmaßnahmen erlauben eine florierende Almbewirtschaftung.

Die Vorführung der Almbauern zur Beseitigung von Zwergsträuchern zeigte eindrucksvoll, dass Pflegemaßnahmen auch ohne hohen Maschineneinsatz sinnvoll durchgeführt werden können. Der Maschineneinsatz durch die Firma Rössl aus Trieben konnte wegen des regnerischen Wetters nur bedingt vorgezeigt werden. Die Weidezäune der Firma Kaltenegger (Gallagher) rundeten den Informationstag ab.

Wanderschäfer Hans Breuer stellte seine Bewirtschaftung als ganzjährige Freilandhaltung vor und hob vor allem die er-



Foto: Jurewein

schwerten Bedingungen im hochalpinen Bereich hervor.

Alminspektor DI Franz Bergler erläuterte die Grundsätze der Almbewirtschaftung, die Fördermöglichkeiten erläuterte Landesalminspektor HR DI Zöhner. Durch die große Teilnehmerzahl und wegen der interessanten Vorführungen bzw. Vorträge wurde die Wichtigkeit von Almpflegetagen nachdrücklich aufgezeigt. ■

Von Zwergsträuchern überwucherte Flächen stellen in der Almbewirtschaftung häufig ein großes Problem dar



Forst-, Alm-, Güterwege- und Flächensanierungen

- Fixpreis pro km
- kostengünstig
- TOP-Qualität

- Wege-, Straßen und Flächensanierungen nach dem Konzept Profiteam Holzer
- ökonomisch • Ressourcen schonend

Mit speziell entwickelten Werkzeugen brechen wir auch härteste Gesteine, wie z.B. Gneise und Granit.

Über 2.000 zufriedene Kunden schätzen die Qualität unserer Arbeit.



Thomas Holzer
0664/28 17 364

Jakob Holzer
0664/33 60 245



Wer A sagt muss auch B sagen

Seminar Almweideverbesserung auf der Steyersberger Schwaig

von DI Daniel Heindl



Fotos: Heindl, Kreiner

Die Zaunführung erfolgt mittels Elektrozaun. Aus dem abgenommenen Stacheldraht wurde ein Kunstwerk kreiert.

Auf deren Almweideflächen ist eine Ausbreitung von Bürstling und Rasenschmiele zu beobachten. Als Referent zu dieser Problematik konnte Dr. Michael Machatschek gewonnen werden.

Die Steyersberger Schwaig liegt im Wechselgebiet auf einer Seehöhe von 900 - 1350 m. Auf der Weidefläche von 78 ha werden rund 75 Stück Mutterkühe mit Kälbern und

Jungvieh gealpt.

Bei regnerischem Wetter vermittelte Michael Machatschek den 30 Teilnehmern die Möglichkeiten der Almverbesserung, witterungsbedingt im Schutzhaus der Steyersberger Schwaig. Am Nachmittag erfolgte eine Begehung ausgewählter Problemflächen.

Bei einer herkömmlichen Bewirtschaftung kommt es zu einer flächigen Zunahme von Bürstlingsrasen und Zwergstrauchheiden. Dies bedingt Rohhumusaufgaben an den Rändern und Steilhängen, während die Almzentren und Tränkestellen durch das Vieh überdüngt werden. Auf diesen Flächen kommt es zu einer starken Übernutzung der wertvollen Futterpflanzen und Verunkrautung.

Richtige Weidepflege

Mähen, Mulchen und Fräsen stellen mechanische Pflegemaßnahmen von Weideflächen dar. Sie erfordern den Einsatz von Maschinen und sind mit Kosten verbunden. Erfolgt auf diese Maßnahmen keine Änderung der Bewirtschaftung, so stellt dies nur eine jährlich zu wiederholende teure Korrektur dar, aber keine Verbesserung. Eine Verbesse-

Anfang Oktober 2008 trafen sich niederösterreichische Almbauern auf der Steyersberger Schwaig, Kirchberg am Wechsel, um mit Experten über Almweideverbesserungsmaßnahmen zu diskutieren. Das Seminar fand auf Wunsch der Wald- und Weidegenossenschaft Molzegg statt.



Altbau-Sanierung isoliert, dämmt, heizt

ISO THERM PASTERIT

← 1 Meter breit →

Innendämm-Paneele

fliesenglatt
dampfdicht
abwaschbar



Nie mehr Schimmel an Decke und Wand

für Boden, Decke, Wand - in allen Farben lieferbar
Diese raumhohe Innendämmung senkt den Energieverbrauch

Paneele statt Fliesen

Hygiene und rasche Sauberkeit im Stall

und Milchbetrieb

Verlegung auf Beton, Mauer, Ytong, Holz.. Über alte Anstriche, über alte Fliesen oder über Blechpaneele...
Abwaschbar, chlorbeständig, rein.
Wo gewünscht auch wärmedämmend oder elektrisch frostschutzheizend...
Einfache Selbstverlegung möglich!

www.iso therm.at

Tel.02732/766 60, Fax 02732/766 50

Mail: iso therm@pastnerit.at

Isotherm Pastnerit A-3500 Krems

Gewerbeparkstr. 5

Erzeugt in Krems an der Donau



Einfache Montage direkt auf den Rohbau



rung tritt meist erst dann ein, wenn mehrere Maßnahmen aufeinander abgestimmt erfolgen. Nach dem Motto: Wer A sagt, muss auch B sagen.

Maßnahmen zur Weidepflege

Welche Maßnahmen stehen nun ergänzend zur mechanischen Pflege dem Almbauern zur Verfügung?

Weidevieh neigt dazu, wenn es die Möglichkeit hat, Flächen mit schmackhaften Weidepflanzen zu übernutzen. Nicht genutzte Pflanzen können ungehindert aufwachsen und durch Ausbreitung die geschwächten, aber gewünschten Futterpflanzen zurückdrängen. Ziel muss es sein, die weniger geliebten Pflanzenarten mit dem Viehmaul und dem Viehhuf zu nutzen oder zu schädigen. Dabei wird man das Vieh oft zu einer Mitarbeit leicht zwingen müssen. Im frühen Wuchsstadium werden weniger geliebte Pflanzen vom Weidevieh noch gefressen. Daher beginnt die Weidepflege mit einer frühen Bestoßung der Almfläche. Durch Koppelung werden die Tiere auch gezwungen bei einem knappen Futterangebot zu Beginn der Almperiode ungeliebte Pflanzen abzuweiden. Die Bestoßung der Koppeln soll von unten nach oben entlang der Höhen-schichtlinien erfolgen oder nach der Himmelsrichtung, beginnend am Südhang, über die Westseite nach Osten und zuletzt auf Nordhänge erfolgen.

Je nach Höhenlage und Hangausrichtung kann von einem unterschiedlichen Vegetationsbeginn ausgegangen werden.

Mit einer bewussten Weideführung mittels Zäunen kann die Entwicklung des Pflanzenbestandes und somit der Futterqualität bereits vom Frühjahr weg gesteuert werden. Diese Maßnahmen haben bereits Auswirkungen für die Entwicklung der Pflanzen im laufenden und nächsten Jahr bzw. auf die anfallenden Pflanzenreste, die wiederum mechanisch bearbeitet werden müssen.

Fressverhalten der Tiere

Tiere fressen im Steilgelände und auf hageren Standorten. Sie neigen aber dazu in ebenen Bereichen zu liegen und sich auszuruhen. Dort erfolgt auch eine vermehrte Abgabe von Kot und Harn. Diese überdüngten Läger oder Hüttenbereiche entwickeln eine eigene Unkrautflora, dem Steilgelände fehlen aber die Nährstoffe. Mittels Zaun können Tiere in diese Bereiche gezwungen werden. Diese Problematik der Verteilung von Tieren und somit der Nährstoffe kann man auch mit Hilfe einer großen Anzahl an Tränkestellen oder Salzgaben im Randbereich begegnen.

Weitere Ausführungen an die-



sem Tag von Michael Machatschek umfassten die Themen Schneefucht, Pferchen von Tieren, Mischbeweidungen, Wildgemüseküche und -apotheke. Einige Almbauern nutzten die Zeit auch nach Ende des Seminars mit dem Referenten Fachgespräche zu führen.

Im kommenden Jahr findet in Niederösterreich vom 26. - 28. August 2009 die Österreichische Almwirtschaftstagung in Puchberg am Schneeberg statt. Bei dieser Tagung im August soll der Wichtigkeit in der Abstimmung der einzelnen Weidepflegemaßnahmen aufeinander ein eigener Punkt gewidmet werden. ■

Dr. Michael Machatschek erläutert bei der Begehung die Pflanzenbiologie



Ungenutzte Randbereiche bilden die Ausgangsherde für die Verunkrautung von Flächen. Sie müssen daher regelmäßig genutzt und gepflegt werden.

Fleischprotein mit hoher biologischer Wertigkeit

Fleisch

Kraftpaket mit hoher Nährstoffdichte



Mageres Fleisch ist ein relativ energiearmes Lebensmittel mit hoher ernährungsphysiologischer Wertigkeit und günstiger Nährstoffdichte. Die darin enthaltenen zahlreichen Nährstoffe weisen eine gute Bioverfügbarkeit auf, das bedeutet sie werden leicht ins Blut zur Erfüllung ihrer Stoffwechsellast aufgenommen.

Hohe Proteinqualität

Abgesehen vom beträchtlichen Wassergehalt, stellt Eiweiß den Hauptbestandteil des Fleisches dar. Die Proteinmenge der meisten Fleischteile liegt bei rund 20% und mehr. Bei fetten Fleischstücken - wie beispielsweise Bauch-

fleisch - sinkt dieser Anteil auf ungefähr 15%. Ebenso liegt die biologische Wertigkeit des Fleischproteins mit bis zu 85% auf einem hohen Niveau. Folglich enthält Fleisch die essentiellen Aminosäuren in einem ähnlichen Mengenverhältnis, wie sie im menschlichen Protein vorkommen.

Empfehlenswert ist eine gemischte Kost aus tierischen und (mehr) pflanzlichen Lebensmitteln, um damit den biologischen Eiweiß-Ergänzungswert zu verbessern.

Wichtigster Eisenlieferant

Wer bei vitamin- und mineralstoffreichen Lebensmitteln nur an Obst und Gemüse denkt, irrt. Auch Fleisch ist dafür eine gute Quelle. Vitamine aus der B-Gruppe stechen hervor, insbesondere Vitamin B1, B6 und B12 und Niacin, die unverzichtbare Aufgaben im Stoffwechsel übernehmen. Im Übrigen können Vitamine auch Aromastoffvorläu-

fer sein, Thiamin (Vitamin B1) ist wichtig für die Bildung des fleischtypischen Aromas bei der Zubereitung.

Was den Mineralstoffanteil betrifft, beträgt dieser im frischen Muskelfleisch rund 1%, hauptsächlich in Form von Phosphor und Kalium. Besonders zu erwähnen sind die lebenswichtigen Spurenelemente Eisen, Zink und Selen.

Die Bioverfügbarkeit von Eisen ist aus Fleisch und Wurstwaren am besten, sie trägt maßgeblich zur Bedarfsdeckung dieses Spurenelementes bei. Bei unausgeglichener Ernährung bzw. schlechter Resorption wird relativ häufig ein Eisenmangel diagnostiziert.

Fett ist Träger vieler Aromastoffe

Fleisch wird von vielen Verbrauchern gefühlsmäßig als fettes und damit energiereiches Lebensmittel eingeschätzt. Das trifft auf einen bestimmten Teil des Fleisch- und Wurstangebotes zu.

Der überwiegende Teil zählt zum Magerfleisch, das durch entsprechende Züchtungs- und Haltungsmaßnahmen nur mehr 1 bis 2% Fett enthält. Die eingelagerten Fettäderchen sind bei vielen



Puten-, Rind- und Schweinefleisch



Was dahinter steckt ...

Purine im Fleisch - ein Problem?

Ebenso wie Cholesterin sind Purine lebensnotwendige Verbindungen, die in jedem Zellkern vorhanden und für dessen Funktion notwendig sind. Bei der laufenden Erneuerung der Zellkerne im Körper werden Purine freigesetzt, zu Harnsäure abgebaut und über die Nieren ausgeschieden.

Fleisch und Fleischwaren weisen mittlere Purinergehalte auf, Innereien und Ge-

flügelhaut sind wegen ihres Zellreichtums purinreicher.

Im Normalfall (bei ausgewogener Kost mit ausreichendem Anteil pflanzlicher Lebensmittel) sind diese Inhaltsstoffe unproblematisch.

Bei manchen Menschen mit entsprechender Veranlagung können größere Mengen an Purinen die Gesundheit beeinträchtigen, was Gicht zur Folge haben kann. Die Betroffenen müssen ihren Purinverzehr stark einschränken.

Fleischstücken erwünscht, sie führen zur typischen Marmorierung und machen das Fleischstück nicht nur saftiger, sondern lassen auch den Genusswert steigen.

Die Zusammensetzung des Fettes ist abhängig von der Tierart. Keineswegs besteht tierisches Fett ausschließlich aus gesättigten Fettsäuren, ihr Anteil beträgt zwischen 30 und 50%. Immerhin rund die Hälfte des Fettes besteht aus ungesättigten Fettsäuren, allen voran aus der einfach ungesättigten Ölsäure. Der Anteil der mehrfach ungesättigten Fettsäuren beschränkt sich auf rund 10%, Geflügel enthält vergleichsweise etwas mehr davon.

Ist eine vegetarische Ernährungsweise gesünder?

Nicht automatisch wird die Ernährung durch Fleischverzicht gesünder. Die Hauptgruppe der Vegetarier beschränkt sich auf den Fleischverzicht und nimmt Ei- und Milchprodukte zu sich (Ovo-Lacto-Vegetarier).

Nur eine abwechslungsreiche, durchdachte Speisenauswahl und ein insgesamt gesundheitsbewusster Le-

bensstil gewährleistet eine ausreichende Versorgung unseres Stoffwechsels.

Bestimmte Studien, die in den letzten Jahren im deutschsprachigen Raum günstigere Werte von Lacto-Ovo-Vegetariern bei Blutuntersuchungen, Körpergewicht, Krankheitshäufigkeit oder Rauch- und Trinkgewohnheiten nachgewiesen hatten, müssen genauer betrachtet werden. Anzumerken ist, dass die Versuchsteilnehmer gesundheitsbewussteste „Normalbürger“ waren, die ein insgesamt anderes Verzehrsmuster aufwiesen, d.h. die Unterschiede sind nicht

ausschließlich mit dem Fleischverzicht erklärbar. Außerdem wurde deutlich, dass die Ernährung nur ein Einflussfaktor ist und der Lebensstil in Summe eine erhebliche Rolle spielt.

Anders ist es bei einer streng veganen Ernährungsweise, die ausschließlich aus pflanzlicher Kost besteht und oft ideologisch oder religiös begründet ist. Langfristig können Mangelerscheinungen auftreten und deshalb ist diese extreme Ernährungsform nicht zu empfehlen.

DI Regina Norz



Eine gemischte Kost aus tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln ist zu empfehlen



Fotos: Norbert Heitz

Hebamme und Sennerin

Die Stöcklalm (1881 m) in der Gemeinde Navis, Bezirk Innsbruck-Land

Vielleicht sollte man der Zeit gegenüber etwas mehr Ehrfurcht erweisen. Vielleicht sollte man hin und wieder erwägen, was so ein anbrechender Tag überhaupt will, bedächtig mit dem Kopf nicken und hinterfragen, was diese Summe an Möglichkeiten bereits in sich trägt. Denn nicht jeder Tag ist für Jegliches geschaffen. Für gewöhnlich werden alle möglichen und von vornherein unmöglichen Dinge kurzerhand und ohne viel Federlesens in die ohnehin viel zu knapp bemessenen Stunden hineingestopft und hineingepfercht ...welche Mühe! Aber - wie beglückend - wenn ein gütiger Zufall einmal dieses stete „Wollen“ vereitelt. Wenn ein Tag den Bach hinunterrinnt, der sich die Freiheit genommen hat, anders zu sein als geplant ...

So kam es, dass ich, dank eines missachteten Hinweisschildes, anstatt zur Peeralm in Richtung Stöcklalm marschierte. Aber Wegweiser sind ohnehin nur für Leute angebracht, die epigonenhaft und phantasielos ihrem persönlichen Zufall buchstäblich im Wege stehen. So saß ich nun also bei der Halder Rosl in ihrer „Kuchl“ und bekam den bei Gott besten Tee, der je gebraut wurde.

Für diesen Tee wird in einer Kupferpfanne Zucker braun geschmolzen, mit zischendem Wasser gelöscht und danach diverse Kräuter beigegeben. Löwenzahn, Himbeer- und Erdbeerblätter, Almrosenblüten und und und - nur nichts Hantiges soll dabei sein. Er schmeckte herrlich!

Wenn sie, die Rosl, jetzt noch etwas von früher erzählen würde, wäre ich rundum zufrieden, dachte ich. Aber die Rosl interessierte sich zuerst einmal für jenen Menschen, den ihr der Schneewind so mir nichts dir nichts im wahrsten Sinn des Wortes ins Haus geschneit hat und war nicht so einfach zu bewegen, ihre Geheimnisse preiszugeben. Erst allmählich kam doch das Eine und das Andere hervor, in dem urwüchsigen Dialekt der Wipptaler. Sie fing an, von der alten Sennerin zu erzählen, der Genoveva Schmid, die 54 Sommer lang „gen Alp“ gefahren war. Damals, da sei noch das alte Almleben lebendig gewesen.

Die Vevi wurde 1908 als Bauerntochter in Navis geboren, besuchte sieben oder acht Jahre, so genau weiß sie das selbst nicht mehr, die Volksschule und ging danach noch etwa drei Jahre in die Feiertagschule, die nur an Sonn- und Feiertagen für die Kinder des Dorfes abgehalten wurde. Während der Kriegszeit, dem Ersten Weltkrieg,



sei die Schulausbildung dann eher mangelhaft gewesen. Geografie habe sie überhaupt nie gelernt, die „Stöckl-Muata“, wie sie genannt wird. Sie musste früh am Hof mitarbeiten und schon als Schulkind ging sie zum ersten Mal auf die Alm. Als Fünfzehnjährige war sie bereits allein für die Verarbeitung der Milch zuständig. Von ihrem Vater hatte sie die Butter- und Käsezubereitung erlernt und genauso machte sie es auch noch am Ende ihrer Almzeit.

Ein weißes Linnen als Alarmsignal

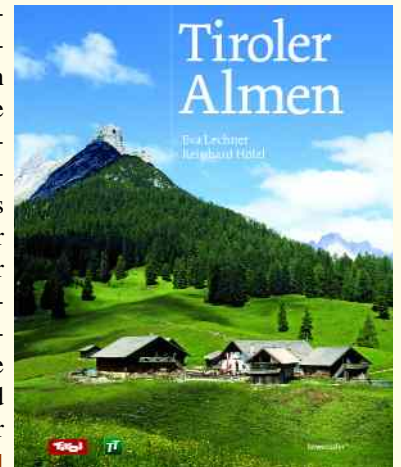
Kompliziert wurde die Sache immer dann, wenn es wieder einmal „so weit war“. Denn die Genoveva Schmid war ihres Zeichens Gemeindehebamme von Navis. Da sie ja nun während der Sommermonate auf ihrer Alm weilte, wurde, wenn's pressierte, auf einem bestimmten, gut sichtbaren Platz ein weißes Leintuch ausgebreitet, welches als Signal galt. Oder, wenn es bereits finster war, musste ein Flügelhornbläser so lange spielen, bis er durch einen Juhezer von der Alm Bescheid bekam, dass seine Meldung erhört worden war. Dieses „Almtelefon“ funktionierte klaglos, es ist jedenfalls nichts Gegenteiliges bekannt, und so mancher stramme Naviser erblickte in den Armen der Genoveva das Licht der Welt. Hochbetagt, mit 83 Jahren, verbrachte die Vevi den letzten Sommer auf ihrer Alm. Bis ins hohe Alter von 97 Jahren lebte sie auf eigenem Wunsch im Annaheim in Matriei. Unbeirrbar stand sie schon um halb fünf Uhr früh auf, früher als alle anderen, einfach, weil sie es so gewohnt war.



Foto: Lewenzahn Verlag



Es ist eng und steil, dieses Tal von Navis, das sich unter den Gipfeln der Schafseitenspitze, dem Rauhen Kamm und der Naviser Sonnenspitze duckt, bis es bei Matriei in das Wipptal mündet. Die Häuser klettern die Hänge hoch und wenn einer dafür bezahlt bekäme, dass er ein Stückl Ebene findet, würde er nicht reich werden. Das Navisertal ist ein guter Platz nur für tüchtige Leute, angeblich sind die Ersten von ihnen über die Jöcher des hinteren Zillertals, dem Tuxertal gekommen, solche, die gelernt hatten, aus Steinen Brot zu backen. Von 135 Bauern im Jahr 1995 haben bis heute 20 die Stalltüre versperrt. Trotzdem werden die Wiesen unbeschreiblich weit hinauf gemäht, was in ihrer schweißgetränkten Schönheit ein verklärtes Bild heilen Berg- und Bauernfließes vermittelt. Ein Eindruck, der so nicht stimmt. Weil die Wahrheit hinter der Wirklichkeit heißt: Nebenerwerb. Heißt in diesem Fall Mautstelle bei der Brennerautobahn, heißt LKW fahren und heißt Frühpension, weil sie es nicht mehr „derpacken“, die Leut. Das Steile, das so viel Kraft kostet, und der wechselnde Schichtbetrieb, der einen ganz verrückt macht. Und wenn dann ein paar noble Herren von der EU-Kommission vorbeikommen, scheint alles allerliebste und in bester Ordnung zu sein ... aber während der Wind unverdrossen über die Berge pfeift, blähen sich die Segel der Gedanken und wehen die Träume der Jungen aus dem Tal. ■



Der Text und die Bilder sind dem Buch „Tiroler Almen“ von Eva Lechner/Reinhard Hölzl entnommen. Es gewährt einen einzigartigen Einblick in die Welt der Tiroler Almen, in das Leben und die Arbeit der Menschen, deren Alltag vom Umgang mit den Tieren und der Natur bestimmt wird und beschreibt über 40 Almen in Nord- und Osttirol.

Begleitet wird das Buch von stimmungsvollen Bildern des bekannten Tiroler Naturfotografen Reinhard Hölzl sowie von historischen Aufnahmen. Weiters gibt es Wissenswertes über Kulturgeschichte und Brauchtum.

Das Buch können Sie mit der in dieser Ausgabe beiliegenden Postkarte gewinnen.

368 Seiten, reich illustriert, fest gebunden mit Schutzumschlag. Preis im Buchhandel: EUR 39,95; ISBN 978-3-7066-2422-0.



Südtiroler Bäuerinnen decken den Weihnachtstisch

Über 200 Rezepte aus allen Teilen Südtirols

Unsere heimischen Bäuerinnen wissen am besten, wie

Weihnachten schmecken muss, wie sich festliche Gerichte aus regionalen Zutaten auf den Weihnachtstisch zaubern lassen.

Bäuerinnen aus allen Teilen Südtirols, die für ihre Koch- und Backkünste bekannt sind, haben in diesem Buch eine Auswahl ihrer besten Rezepte zusammengestellt:

von Ultner Brotsuppe und Eisacktaler Weinsuppe über Südtiroler Schweinsrippelele und Hirschbraten bis hin zu Krapfen und süßen Köstlichkeiten wie Apfelkiechl und Lebkuchen-Halbfgefrorenes. Auch Weihnachtszelten und Nikolaus-Schnitten und viele himmlische Keksrezepte dürfen natürlich nicht fehlen.

Kochen und backen Sie nach den praktischen Anlei-

tungen der Südtiroler Bäuerinnen. Jedes dieser Rezepte macht Weihnachten zu einem kulinarischen Fest!

- Über 200 abwechslungsreiche Rezeptideen
- Suppen, Nudel- und Fleischgerichte, Nachspeisen, Kekse und Kuchen für die schönste Zeit im Jahr
- Traditionelle Spezialitäten aus allen Landesteilen
- Mit zahlreichen Tipps für die gelungene Festtagstafel.

Südtiroler Bäuerinnen decken den Weihnachtstisch

Über 200 Rezepte aus allen Teilen Südtirols
200 Seiten, vierfarbig, zahlreiche Farbfotos.
EUR 17,95; ISBN 978-3-7066-2429-9



Standort des Volkes, Beuten und Rähmchen, jährliche Kosten, Produkte der Biene und Imkerlatein.

Ein weiteres Kapitel ist der Biologie der Honigbiene, dem Körperbau, dem Bienenstaat, der Bienen-sprache und der Honigentstehung gewidmet. Der Mensch und die Bienen - von den Anfängen der Imkerei bis heute. Bienen in der Natur und die Bedeutung der Bestäubung werden dargestellt.

Armin Spürigin: Die Honigbiene

Vom Bienenstaat zur Imkerei.
4., aktualisierte Aufl. 2008. 126 S., 79 Farb., 39 Zeichn., kart. ISBN 978-3-8001-5751-8. EUR 9,90.

Die BESONDERE – Die EDLE

Almkuh
Fleischkuh
Milchkuh
Mutterkuh
Robustkuh
Schönkuh
Zuchtkuh

Kauf Sie Dir in Imst!

www.tiroler-grauvieh.at
Tel. 0043 59292 1840

Armin Spürigin: Die Honigbiene

Vom Bienenstaat zur Imkerei

Dieses Buch berichtet vom faszinierenden Aufbau vom Bienenstaates und dem Weg von der Blüte zum Honig. Sie erhalten eine Einführung in die Imkerei, den Umgang mit Bienen,

Alm zu verpachten

RATTENDORFER ALM, beste Lage in der Karnischen Region/Hermagor, auf 1530 m, touristisches Kleinod, hoher Bekanntheitsgrad, Käserei und Senngebäude mit Gastwirtschaft neu adaptiert, Zimmer und Massenquartier, sehr gute Zufahrtsmöglichkeit, wirtschaftlich ausgerichtet für 60 Milchkühe und 50 Kälber, wird nach Ablauf der Bewirtschaftungsperiode zur weiteren Pachtung bzw. Bewirtschaftung ausgeschrieben. Weiters wird ein Hirte für Jungviehalm am Rattendorfer Riegel gesucht. Schöne Lage mit guter Unterkunft und Zufahrtsmöglichkeit. Zu beaufsichtigen sind ca. 90 Stück Rinder. Nähere Auskünfte unter 0664 43214365.



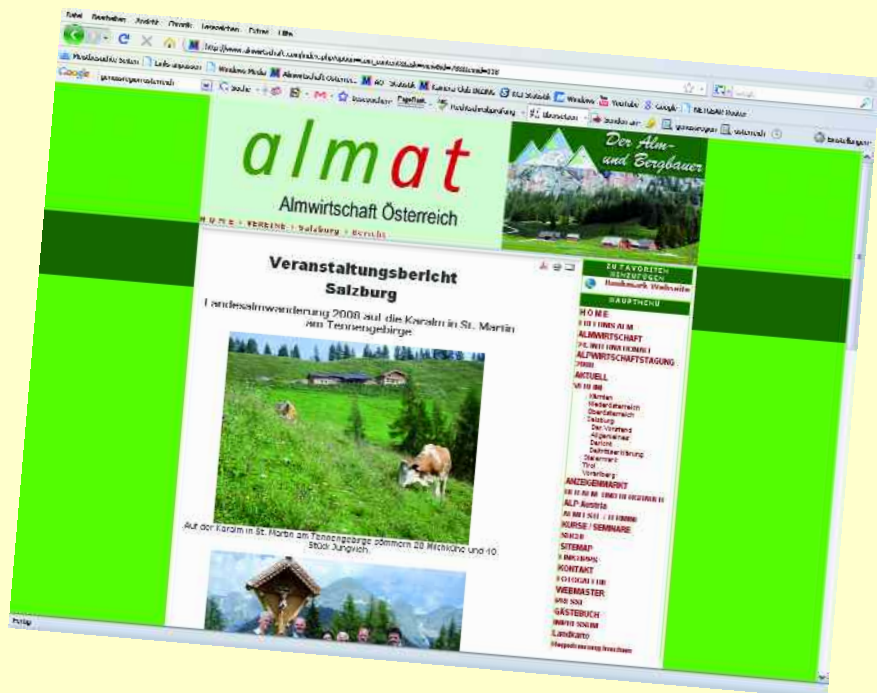


Geburtsgruppe der Kirchenkrippe Inzing
(Foto: Johann Jenewein)

Aktivitäten der Almwirtschaftsvereine!

auf der Homepage der
Almwirtschaft Österreich

*Sie sind interessiert
an den Aktivitäten
der Almwirtschafts-
vereine?
Dann schauen Sie
auf unsere Home-
page*



www.almwirtschaft.com

Schauen Sie vorbei !

www.almwirtschaft.com

P.b.b.
Erscheinungsort Innsbruck
Verlagspostamt 6010 Innsbruck

Unzustellbare Hefte zurück an die
Redaktion „Der Alm- und Bergbauer“
Postfach 73
6010 Innsbruck

Zulassungsnummer: GZ 02Z031604 M

