
Der Alm- und Bergbauer



Die Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

November 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



Obmannwechsel bei der Almwirtschaft Österreich

Landesrat Erich Schwärzler folgt Paul Landmann an die Spitze der österreichischen Almwirtschaft

Seite 3

Almwirtschaft als 2. Stockwerk der Landwirtschaft hat Zukunft

Obmann LR Erich Schwärzler über die Zukunft der Almwirtschaft in Österreich

Seite 3

Sömmerungsbeiträge in der Schweiz

Nachhaltige Bewirtschaftung der Sömmerungsgebiete ist sichergestellt

Seite 5



Alpwirtschaft und Tourismus

Der Tourismus hat im Berggebiet eine sehr große Bedeutung. Der Geschäftsführer der Fellhornbahn in Oberstdorf im Allgäu, Herr Augustin Kröll, erläuterte bei der 24. Internationalen Alpwirtschaftstagung die Zusammenhänge zwischen Tourismus und Alpwirtschaft aus der Sicht des Touristikers.

Seite 7



Qualität der Alpmilch

Bei den Exkursionen auf die Alpen Schrattehang und Schlappold bei der 24. Internationalen Alpwirtschaftstagung wurde die besondere Qualität der Alpmilch erläutert.

Seite 10



Die Almen der Bayerisch-Österreichischen Kalkhochalpen

Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 3)

Ein Projekt der Universität Salzburg zeigt, dass die Vegetationsveränderungen auf den Almen zwar im Zusammenhang mit den Klimaveränderungen stehen, allerdings vielmehr von den gegenwärtigen Bewirtschaftungsverhältnissen gekennzeichnet werden.

Seite 12

Kurz & bündig

Seltene Nutztierassen - Herbstantrag

Seite 15

Zertifikatslehrgang AlmführerIn Frühjahr 2009

Seite 15

Seite 16



Von Birnenmehl und Kloazen

Über die Bedeutung der in Vergessenheit geratenen Mölltaler Scheibelbirnen

Seite 17

Birntålggn-Nocken und „Kloaznkas“

Seite 20



Alpenvereinsmitglieder im Einsatz für die Almwirtschaft

Almpflegeprojekte des Österreichischen Alpenvereines

Seite 22



Almwirtschaft in Slowenien

Fachexkursion des Kärntner Almwirtschaftsvereines

Seite 24

„Garantie der Ernährung“ fordert auch die Almbauern

Kärntner Landesalmwandertag führte auf die Saualm

Seite 27





Alpwirtschaft in Lech am Arlberg

Vorarlberger Alpwandertag 2008

Seite 29

Besuch bei Paul Landmann

Seite 31

14. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

Seite 31

Kampf mit den Naturgewalten

Almwandertag des OÖ Almvereins

Seite 32

Steirischer Almtag auf der Brunnalm

Seite 33

Almfeste in Niederösterreich

Rückblick auf das Jahr 2008

Seite 34



Serie: Das Gute liegt so nah ...

Käse - Verführerische Vielfalt für Feinschmecker

Seite 36

Bücher

Seite 39

TITELBILD

Herbststimmung in Suppersberg in der Gemeinde Dellach im Drautal.

(Foto: DI Dieter Berger)

ZUM GELEIT

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Eine Ära geht zu Ende. ÖR Paul Landmann aus Oberndorf in Tirol stand seit 30 Jahren an der Spitze der österreichischen Alpwirtschaft. Bei den vor kurzem durchgeführten Neuwahlen trat Landmann nicht mehr als Kandidat an. Zum neuen Obmann wurde der Vorarlberger Agrarlandesrat Ing. Erich Schwärzler gewählt (Bericht Seite 3 und 4).

Eine Reihe von Veranstaltungen der Alpwirtschaftsvereine wurden im abgelaufenen Almsommer organisiert. Die Landesalpwandertage erfreuen sich größter Beliebtheit und sind in allen Bundesländern sehr gut besucht. Mit diesen Veranstaltungen kann die Arbeit der Almbauern einer breiten Bevölkerungsschicht eindrucksvoll präsentiert werden. Die Vertreter aus der Politik zeigen durch ihre Teilnahme die Wertschätzung für die geleistete Arbeit. Im Länderteil ab Seite 27 gibt es einen Rückblick auf die Alpwandertage.

Der Österreichische Alpenverein bietet seit einigen Jahren für unsere Almen einen besonderen Service. In großer Zahl engagieren sich seine Mitglieder kostenlos bei Almpflegeprojekten. Mit großer Begeisterung helfen sie den Almbauern bei der Erhaltung der Weideflächen oder beim Aufräumen großer Schäden. Diese besonders einsatzfreudigen Almfreunde verdienen unseren Respekt. Sie sind wichtige Multiplikatoren für die Alpwirtschaft.

Euer

IMPRESSUM

58. Jahrgang

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

Herausgeber: Alpwirtschaft 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@alpwirtschaft.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@alpwirtschaft.com

Gedruckt auf chlofrei gebleichtem Papier!



Landesrat Erich Schwärzler folgt Paul Landmann an die Spitze der österreichischen Almwirtschaft

Obmannwechsel bei der „Almwirtschaft Österreich“

30 Jahre stand ÖR Paul Landmann als Obmann an der Spitze der österreichischen Almwirtschaft. Selbst Almbesitzer in seiner Heimatgemeinde Oberndorf, galt sein ganzer Einsatz dem oberen Stockwerk unseres Landes. Die österreichische Almwirtschaft wurde stark durch seine Arbeit geprägt. Am 3. Oktober trat Landmann nicht mehr zur Obmannwahl an. DI Siegfried Wieser, Geschäftsführer des Salzburger Almwirtschaftsvereines, überreichte dem scheidenden Obmann im Namen der österreichischen Almwirtschaft zum Abschied einen Geschenkkorb mit schmackhaften bäuerlichen Produkten und wünschte Landmann noch viele schöne Sommer auf seiner Alm.

Zum neuen Obmann der Almwirtschaft Österreich wurde als würdiger Nachfolger einstimmig der Vorarlberger Agrar-Landesrat Ing. Erich Schwärzler gewählt. Schwärzler ist von Kindheit an mit der Almwirtschaft vertraut, denn er entstammt selbst einer Äplerfamilie.

Der neue Obmann ist in der Almwirtschaft kein Unbekannter. Viele Maßnahmen im Sinne der Almwirtschaft hat er als Landesrat in Vorarlberg durchgeführt. Häufig ist er bei almwirtschaftlichen Veranstaltungen als gern gesehener Gast anwesend. Die Wertschätzung für die Almwirtschaft bewies der neue Obmann auch bei der Österreichischen Almwirtschaftstagung vor wenigen Jahren in Vorarlberg. Schwärzler begleitete als Landesrat die gesamte Veranstaltung und diskutierte almwirtschaftliche Themen mit den Teilnehmern. Die Almwirtschaft Österreich hat eine gute Wahl getroffen!

Geschäftsführer DI Johann Jenewein



Almwirtschaft als 2. Stockwerk der Landwirtschaft hat Zukunft

von Obmann LR Ing. Erich Schwärzler

Vorweg danke ich Ökonomierat Paul Landmann für seinen 30-jährigen großen Einsatz als Obmann der Almwirtschaft Österreich, der Dachorganisation der Almwirtschaftsvereine der Bundesländer. Paul Landmann hat durch seine vorbildliche Arbeit den Stellenwert und die gesellschaftliche Bedeutung der Almwirtschaft in den letzten Jahren wesentlich ausgebaut und wichtige Weichenstellungen für eine nachhaltige Almbewirtschaftung vorgenommen. So zählen insbesondere die Gewährung von Bewirtschaftungsprämien und die Zuteilung der Milchquote zu besonderen Erfolgen seiner Obmannschaft. Sein persönliches Engagement so-

wie die gute Zusammenarbeit mit seinen Stellvertretern, den Ländervertretern und Geschäftsführer DI Hans Jenewein verdienen Dank und meine respektvolle Anerkennung.

Almwirtschaft und Regionalentwicklung sind „Zukunftswillige“

In der Politik der letzten Jahre hat die Wertschätzung der ländlichen Räume, der Berglandwirtschaft im Alpenraum und besonders der Almwirtschaft eindeutig zugenommen. Almbewirtschaftung und Regionalentwicklung sind dabei untrennbar miteinander verbunden. Dies zeigt besonders der folgende Blick auf die Ent-

wicklung der Almwirtschaft: Wie in allen anderen Berufsgruppen gab es auch in der Almwirtschaft durch die Entwicklung der Märkte, die gesellschaftspolitischen Veränderungen und der zunehmende materielle Wohlstand in den letzten Jahrzehnten starke Veränderungen.

Geblichen ist, dass eine nachhaltige Almwirtschaft nur mit Vieh und engagierten Äplerinnen und Äplern betrieben werden kann.

Die Almen und besonders die Kuh-Almen sichern nach wie vor für viele Talbetriebe die Existenz, da die flächenmäßig knapp ausgestatteten Heimbe-



LR Ing. Erich Schwärzler wurde bei der Vollversammlung der Almwirtschaft Österreich einstimmig zum neuen Obmann gewählt



Ziele und Ausblick

- Unsere Almen dürfen nicht zu bezahlten Reservaten werden.
- Eine nachhaltige Almwirtschaft braucht die Verbindung von Mensch und Tier sowie die Seele der Äplerinnen und Äpler, welche mit Fleiß, Idealismus und großem Einsatz die Vielfalt, Funktionalität und Schönheit der Kulturlandschaft in den Bergregionen erhalten und ihre Verantwortung für ihr Vieh gerade bei Schlechtwetter engagiert wahrnehmen.
- Die flächendeckende Bewirtschaftung unserer Almen ist gesellschaftlich unverzichtbar, um sie als funktionsfähigen Teil des ländlichen Raumes lebendig zu erhalten.
- Die Grenzen und Begrenzungen der Natur und Bewirtschaftung sind hierbei zu respektieren.
- Damit die Almwirtschaft ihre wichtigen Funktionen (vom Offenhalten der artenreichen Almlandschaft, über die verantwortungsbewusste Betreuung des Viehs bis zur Produktion hochwertiger Lebensmittel und dem Schutz und der Sicherheit) weiterhin erfüllen kann, benötigt sie faire Zukunftschancen.
- Es darf daher zu keiner Erhöhung der Einheitswerte auf Almflächen kommen.
- Die breite Öffentlichkeit ist verstärkt darauf hinzuweisen, dass die Dienstleistungen der Bergbauern, Äplerinnen und Äpler dem Wohle der gesamten Gesellschaft dienen und nicht zum Nulltarif erbracht werden können. Almwirtschaft braucht daher weiterhin Investitionsförderungen (für eine zeitgemäße Infrastruktur mit vernünftigen Alm- und Stallgebäuden sowie Almwegen) und Leistungsabgeltungen für Weide- und Kulturpflege.
- Die Zukunft der Almwirtschaft heißt auch Partnerschaft mit Jagd, Forstwirtschaft, Tourismus und Naturschutz.

triebe nur mit einer Kombination und funktionierenden Almwirtschaft erhalten werden können.

Die Almwirtschaft ist Grundlage für ...

Unsere Äplerinnen und Äpler erfüllen wichtige Aufgaben, welche man oft erst schätzt, wenn sie nicht mehr erbracht werden. Deshalb ist die Wertschätzung der Arbeit und Leistungen des Almpersonals für die Wertschöpfung der Almwirtschaft für die Zukunft unverzichtbar:

1. Als Existenz- und Einkommensgrundlage für die bäuerlichen Betriebe.

2. Als Flächen- und Futterergänzung für die Heimbetriebe. Zudem hilft die Futterergänzung aus den Hochlagen den Bergbauern, im Talgrünland auf eine Ertragsmaximierung zu verzichten und damit naturschützerisch wertvolle Flächen zu erhalten. Die Almbewirtschaftung nützt dem Naturschutz auch in der Weise, als durch die extensive Bewirtschaftung der Almweiden eine Vielzahl an seltenen Pflanzen und Tieren erhalten bleibt.

3. Durch die Erleichterung der bäuerlichen Arbeit infolge von Investitionen in zweckmäßige Wohn- und Stallgebäude. Dadurch wird nicht nur ein Beitrag für die Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und in den Regionen geleistet, sondern sind auch vermehrt Familien bereit, die Sommermonate auf den Almen zu verbringen und ihre Kinder früh mit der Almwirtschaft in Kontakt zu bringen.

4. Als bedeutender Faktor für die Gesundheit der Tiere, vor allem für das Jungvieh.

5. Als Produktionsstätte von EU-ursprungsgeschützten Almprodukten (z.B. Alpkäse).

6. Durch den Ausbau und die Erhaltung des ländlichen Wegenetzes als Lebensadern im ländlichen Raum. Die Erhaltungs- und Instandsetzungsmaßnahmen mit Erhöhung der Verkehrssicherheit sind auch mit positiven regionalen Beschäftigungseffekten verbunden.

7. Durch eine funktionierende Partnerschaft von Almwirtschaft und Tourismus. Studien zeigen klar auf, dass ohne be-

wirtschaftete Almflächen (als Freizeit- und Erholungsraum) der Tourismus um ca. ein Drittel zurück gehen würde.

8. Durch die Erhaltung der Schutz- und Sicherheitsfunktionen (z.B. Lawinen- und Erosionsschutz) im alpinen Gebiet, denn die durch die Nichtbewirtschaftung von Almen verursachten Schäden (Verkarstungen, Lawinengefahr, Vermurungen) sind nicht abschätzbar. Zudem trägt eine nachhaltige Waldwirtschaft und Bestandessicherung gerade im Almgebiet dazu bei, dass der Schutz- und Bannwald seine unverzichtbaren Funktionen für die Unterlieger effektiv erfüllen kann.

Gemeinsam in die Zukunft

Die Zeit der Einzelkämpfer ist vorbei, die sensiblen Bergregionen und Almen brauchen das Verständnis und ein klares Bekenntnis und Miteinander aller berührten Interessengruppen, damit das oberste Stockwerk unserer Landwirtschaft auch in Zukunft in guten Händen bleibt.

In diesem Sinne ersuche ich alle Ländervertreter, weiterhin mit klaren Zielen und einer guten Zusammenarbeit die anstehenden almwirtschaftlichen Aufgaben im Interesse unserer Äplerinnen und Äpler zu erfüllen. Denn es kommt der Politik zu, die Rahmenbedingungen zu schaffen, damit die Almwirtschaft auch zukünftig mit Freude betrieben werden kann. ■



Sommerungsbeiträge in der Schweiz

Nachhaltige Bewirtschaftung der Sommerungsgebiete ist sichergestellt

von Dr. Christoph Böhnner

Die Alpwirtschaft nimmt in der Schweiz eine herausragende Stellung ein. Neben dem Schutz des Begriffes „Berg“ und „Alp“ wurden in der Schweiz eine Reihe von Fördermaßnahmen eingeführt, die die Zukunft der Alpwirtschaft sichern sollen. Dr. Christoph Böhnner, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft in Bern, stellte bei der Internationalen Alpwirtschaftstagung in Oberstdorf im Allgäu das in der Schweiz geltende Maßnahmenpaket für die Sicherung der Alpwirtschaft vor.



Foto: J. R. W. W. W.

Die nachhaltige Pflege und Bewirtschaftung des Sommerungsgebietes gilt als ein wichtiges Ziel der Schweizer Agrarpolitik. Mit einer Fläche von rund 540.000 ha bedeckt das Sommerungsgebiet rund ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche der Schweiz oder gut ein Achtel des gesamten Schweizer Territoriums. Jährlich werden auf 7.400 Alpbetrieben ca. 300.000 Großvieheinheiten gehalten. Das bestehende Förderinstrument für das Sommerungsgebiet ist ein umfassendes Maßnahmenpaket seitens des Bundes, um eine nachhaltige Bewirtschaftung sicherzustellen. Die Änderungen und Anpassungen, die während der letzten Jahre im Bereich der Sommerung gemacht wurden, sind Zeichen, dass auf die künftigen Heraus-

forderungen eingegangen wird. Eine standortgerechte, umweltschonende und wirtschaftlich ausgerichtete Alpwirtschaft, die bei einer möglichst hohen Wertschöpfung marktgerechte Leistungen erbringt, steht im Zentrum. Es gilt diejenigen Produkte zu erzeugen und diejenigen Dienstleistungen zu erbringen, welche von der Gesellschaft gewünscht, gefragt und bezahlt werden. Dazu zählen

- die Erhaltung und Nutzung der Raufuttergrundlage im Alpgebiet,
- die Erhaltung der Kulturlandschaft und der Biodiversität,
- die Erzeugung von Spezialitäten,
- das Erhalten der alpwirtschaftlichen Kultur und Tradition,

- den Beitrag zum Schutz vor Naturgefahren.

Instrumente zur Förderung des Sommerungsgebietes

Die Schweiz verfügt hauptsächlich über die nachfolgenden Instrumente zur Förderung der Sommerungs-



Auf 7.400 Schweizer Alpen werden ca. 300.000 Großvieheinheiten gesümmert

Dr. Christoph Böhnner stellte das System der Alpwirtschaftsförderung in der Schweiz vor



Für die Absatzförderung wurde eine eigene Verordnung über die Kennzeichnung „Berg“ und „Alp“ erlassen

betriebe und Sömmereggflächen:

Absatzförderung / Produktkennzeichnung

Seit 1. Jänner 2007 besteht eine eigene Verordnung über die Kennzeichnungen „Berg“ und „Alp“. Es geht darum, Spielregeln festzulegen und Rechtssicherheit zu schaffen, die Angebote zu segmentieren und die Produkte zu differenzieren. Da-

mit ein Produkt mit den Begriffen „Berg“ oder „Alp“ ausgezeichnet werden, muss es im Berg-, respektive Sömmeregggebiet produziert und verarbeitet werden. Eine grenzübergreifende Abstimmung entsprechender Regelungen ist begrüßenswert.

Direktzahlungen

Sömmereggbeiträge (seit 1980) sind heute Bestandteil der ökologischen Direktzahlungen. Bedingung für den Bezug von Beiträgen sind eine vorschriftsgemäße und umweltschonende Bewirtschaftung. Beitragsberechtigt sind Bewirtschafter, die Tiere auf einem Sömmeregg-, Hirten- oder Gemeinschaftsweidebetrieb sömmern. Beiträge werden nach Normalstoß (NST) bzw. GVE ausgerichtet. 120 bis 320 Fr. (= EUR 78,79 bis EUR 209,70) pro NST; die Gesamtsumme beläuft sich auf rund 100 Mio. Fr. (= EUR 65,6 Mio.) pro Jahr.

Investitionshilfen

Unterstützt werden alpwirtschaftliche Bauten (Ställe und Wohnbauten), die Erschließungen mit Straßen (Wege, Seilbahnen) sowie die Versorgung mit Wasser und Strom. Gewährt werden Investitionskredite (rückzahlbare Darlehen) und Beiträge.

Weitere Maßnahmen

Neben den bereits erwähnten Stützungsinstrumenten ist die Schweiz bestrebt, durch eine gezielte Forschung und Beratung flankierend zu wirken. Soeben abgeschlossen wurde ein

breites Forschungsprogramm (NFP48), welches wertvolle Erkenntnisse vorweisen kann. Danach wurde u.a. festgestellt, dass die Kulturlandschaft keine Selbstverständlichkeit ist sondern bewusster als erwünschte Leistung wahrgenommen und gefördert werden muss. Neu lanciert wurde ferner das Verbundprojekt AlpFUTUR, welches sich auf transdisziplinäre Fragestellungen konzentriert, und das Forschungsprogramm AgriMontana der Forschungsanstalten Agroscope (ART), welches im Bereich der nachhaltigen Entwicklung des Berggebiets Antworten liefern soll.

Anerkannte Leistungen

Die Schweiz überprüft gegenwärtig im Auftrag des Parlamentes das aktuelle Direktzahlungssystem. Bis 2009 soll der Bundesrat einen Bericht über die Weiterentwicklung des heutigen Systems vorlegen. Dabei geht es u.a. um einen möglichst zielgerichteten Einsatz der Mittel im Sinne der Multifunktionalität, aber auch um einen einfachen und kostengünstigen Vollzug. Die Leistungen des Sömmeregggebietes sind primär bezüglich der Kulturlandschaftspflege und der Biodiversität anzusiedeln. Die Bevölkerung wünscht diese Leistungen und ist auch bereit, sie mit Mitteln der öffentlichen Hand abzugelten. Dies hat eine kürzlich im Auftrag des BLW an der Universität St. Gallen durchgeführte Studie eindrücklich gezeigt. ■

STEINWENDNER

Silomais in Rundballen

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

Wir pressen auch Ihnen 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 WIEDERAUFSTELLUNG
- SCHLAGABRUM MULDEN
- ALMFLÄCHEN SÄUBERN
- WIESEN- UND WALDRÄNDER SÄUBERN

Reinigungsfräse Maschinen





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



Steinwendner Maschinenbau GmbH
Ludwig-Str. 100 54123 Bad Münstereifel
Tel. 0261/200-1000 Fax 0261/200-1001



Alpwirtschaft und Tourismus

von Augustin Kröll

Der Tourismus hat im Allgäu - ganz besonders in der Gemeinde Oberstdorf - eine große Bedeutung. Bei der Internationalen Alpwirtschaftstagung wurde die enge Verbindung zwischen Alpwirtschaft und Tourismus hervorgehoben. Der Geschäftsführer der Fellhornbahn, Herr Augustin Kröll, stellte den Teilnehmern diese Zusammenhänge auf der Terasse der Fellhornbahn aus der Sicht eines Touristikers vor.

Ich heiße Sie herzlich willkommen bei der Fellhornbahn, die hier oben, wie Sie ja gesehen haben, in guter Nachbarschaft zu der Galtalpe Bierenwang und der Sennalpe Schlapplod tätig ist.

Tourismus als Chance

Dem Thema Tourismus und Berglandwirtschaft fühle ich mich nicht nur in der täglichen Arbeit, sondern auch persönlich sehr verbunden. Als Sohn eines Bergbauern, aufgewachsen in 1050 Meter Seehöhe im Salzburger Land, im Pinzgau, kenne ich das Thema, das kann ich Ihnen versichern, geradezu hautnah. Es wird Sie nicht wundern, wenn ich aus ganz persönlicher Erfahrung gleich zu Anfang eine Behauptung aufstelle: „Der Tourismus war und ist für die Berge und ihre Bewohner mehr Chance als Bedrohung. Ich glaube, das gilt im besonderen auch für die Landwirtschaft“.

Der Tourismus ist in den Bergen ja eine relativ junge Erscheinung, er ist erst knapp 150 Jahre alt. Die hier lebenden Menschen waren freilich schon lange Zeit vorher aktiv. Hier am Fellhorn seit rund 1.000 Jahren.

Lassen Sie mich Werner Bätzing, einen bekannten Schweizer Geographen zitieren: „Die Aufgabe lautet, die modernen Wirtschafts- und Kulturformen so mit den traditionellen zu verbinden, dass eine Nutzung der Alpen möglich wird, bei der die alpine Umwelt nicht kurzfristig vernutzt oder zerstört, sondern langfristig gepflegt wird.“ Dies, meine Damen und Herren, liebe Äpler, ist kurz und treffend gesagt, unser und Ihr Job.

Nun werden Sie, völlig zu Recht, einwenden, dass Sie ja vor Ort wohl die älteren Rechte haben als diese Touristiker, die da erst im letzten Jahrhundert hereingeschneit sind. Wäre ich ein böser Mensch, würde ich mit dem Hinweis kontern, dass viele von Ihnen ohne Tourismus vielleicht in der Berglandwirtschaft keine lebensfähige Grundlage mehr hätten und viele Alpentäler deutlich menschenleerer wären als das heute der Fall ist.

Gedeihliches Miteinander

Aber ich glaube, diese Art von Gesprächskultur bringt uns nicht weiter. Entscheidend ist wohl die Einsicht, dass es nicht um ein Gegeneinander,



Fotos: Jenseits

sondern um ein Miteinander geht. Bergbauern und Touristiker sitzen, auch wenn es angesichts der uns umgebenden Landschaft ein unpassendes Bild ist, im selben Boot!

Eine intensive, kreative, faire und nachhaltige Zusammenarbeit von Berglandwirtschaft und Tourismus ist für beide eine riesige Chance. Lassen Sie uns deshalb kurz einen Blick auf den Tourismus und seine Entwicklung werfen. Weltweit ist er zurzeit für rund 100 Millionen Menschen Arbeitgeber und somit einer der wichtigsten und größten Wirtschaftszweige. Und das gilt nicht nur für den Alpenraum.

Historisch gesehen ist der Tourismus eine junge Branche. Reisen waren früher unbekannt. Die ersten, die unterwegs waren, waren Wallfahrer und einige verwegene Forscher. Die Masse blieb zu Hause und hatte dort mit dem täglichen Leben viel zu tun. Die Menschen waren im wahren Sinne des Wortes im täglichen Überlebenskampf. Es war Ihnen von den Gegebenheiten >

Die intensive, kreative und faire Zusammenarbeit zwischen Alpwirtschaft und Tourismus ist für beide eine riesige Chance



Die Fellhornbahnen bemühen sich seit Jahren, die Baumaßnahmen ökologisch verantwortungsvoll umzusetzen

und Voraussetzungen her gar nicht möglich wegzugehen oder gar zu reisen.

In der Zwischenzeit ist der Tourismus ein Massenphänomen geworden. Natürlich mit einem klar definierten Rang in der Bedürfnishierarchie. Sobald der Wohlstand ein gewisses Niveau erreicht, entsteht Tourismus in vielen Formen.

Hier oben auf dem Fellhorn leben Älpler und Bergbühner gut nebeneinander - und gut

voneinander. Die Alpen Bienenwang und Schlappold sind beispielsweise für unsere Gäste ein sehr attraktives Ausflugsziel. Täglich genießen und beobachten unsere Gäste das Tun der Älpler, schauen ihnen beim Machen des Käses zu, bestaunen die Kühe oder freuen sich über eine deftige Brotzeit.

Ohne Fellhornbahn jedoch wäre die Nachfrage dort weit überschaubarer.

Der Tourismus, der dem gesamten Alpenraum bei allen Gefahren ungemein positive Entwicklungen beschert hat, sichert im Grunde das Überleben der Berglandwirtschaft ganz wesentlich. Der Landwirt wiederum ist ein wichtiger

Verbündeter des Touristikers. Wir sitzen nicht nur im selben Boot, sondern wir stehen auf demselben Berg und leben auch von demselben Berg.

Berge als Mehr-Wert

Der Berg hat für Sie und für uns einen Mehr-Wert. Ihre Kühe weiden hier, doch deren Milch allein kann Ihnen langfristig nicht das wirtschaftliche Überleben sichern. Die Diskussionen der letzten Wochen - insbesondere über den Milchpreis - zeigten dies ja deutlich. Sie werden langfristig als Bergbauern vom Milchverkauf allein nicht leben können. Davon bin ich zutiefst überzeugt.

Vor kurzem schrieb der Geschäftsführer der Salzburger Almbauern, Siegfried Wieser, in den Salzburger Nachrichten: „Die EU schafft 2015 die Milchquoten ab. Jetzt gibt es noch Zusatzquoten für Milch von der Alm, dadurch rentiert sich die Bewirtschaftung. Aber wenn jeder so viel erzeugen kann wie er will, kommt die Milch nur mehr vom Hof. Das ist für den Bauern billiger. Ohne Ersatz wird es massive Auswirkungen auf die Almwirtschaft geben. Und wenn die Almen zuwachsen, kommt kein Gast mehr.“ Soweit das Zitat von Siegfried Wieser. Ein wohl wahres Wort!

Aber Mehr-Wert heißt ja vor allem mehr Chancen! Überall da, wo Landwirte die Möglichkeiten des Tourismus erkannt haben, verbreiterte sich ihre Wirtschaftsgrundlage. Der

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: Elektroknottengitter

Beim Kauf von fünf Elektroknottengittern 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



Tourismus beschert Ihnen Kunden vor Ort. Als Alpbesucher, als Käsekäufer, als Übernachtungsgast und als Bewunderer Ihrer tollen, von den Bergbauern geschaffenen Kulturlandschaft. Das Fellhorn würde nicht so attraktiv sein, wenn nicht seit annähernd 1.000 Jahren Bergbauernhände der Natur den Alpboden und die Alpweiden abringen und die Landschaft pflegen würden, nur dadurch ist die wunderbare Flora und Fauna entstanden.

Landwirte finden Saison-Arbeitsplätze. Unsere Bergbahnen beschäftigen - nicht nur im Winter - zurzeit rund 80 Ihrer Kollegen. Der Tourismus sorgte letztendlich für eine Infrastruktur und für Wohlstand.

Sicherung des Berufsstandes

Die touristische Entwicklung will jedoch nicht aus jedem Landwirt einen Skilehrer oder Liftangestellten machen. Die Touristische Entwicklung vergrößert zum einen das mögliche Spektrum - gerade für den Nachwuchs. Sie gibt Ihnen aber auch die Chance, ihren Berufsstand zu sichern. Wenn Sie hoch qualitative Nahrungsmittel herstellen, diese attraktiv und appetitlich verpacken und präsentieren und vermarkten, die den Gast ebenso begeistern wie den Einheimischen, dann sichern Sie gemeinsam mit den Touristikern Ihren Berufszweig. Aber das geht nur miteinander.

Eine ungemein wichtige Aufgabe der Landwirtschaft,

und hier befinden wir Touristiker uns in Abhängigkeit von Ihnen, ist die Landschaftspflege. Diese tolle Landschaft ist unser großes Kapital in den Bergurlaubsorten. Ohne Ihren Einsatz auch in unbequemen Hochlagen käme diese wunderbare Kulturlandschaft unter die Räder, würde unser touristisches Angebot empfindlich leiden. Selbstverständlich honorieren wir als Unternehmen diesen Aufwand. Ihre Tradition, Ihren Stolz auf die Heimat und auf Grund und Boden sind ein elementarer Teil unseres Lebens vor Ort. Auch hier können wir miteinander viel erreichen. Erinnern wir uns an die Worte von Siegfried Wieser: „Wenn die Almen zuwachsen, kommt kein Gast mehr!“ Wir brauchen eine Ersatzregelung ab 2015 für die Alpwirtschaft aber auch für die Bergbauern.

Als Unternehmen bemühen wir uns seit Jahren, Baumaßnahmen ökologisch verantwortungsvoll umzusetzen. Im Spagat zwischen wirtschaftlichem Erfolg und umweltgerechtem Wirtschaften versuchen auch wir, die Balance zu halten. Dieser behutsame Umgang aber auch die vorsichtige Weiterentwicklung der uns anvertrauten Kulturlandschaft und deren nachhaltige Nutzung ist unsere gemeinsame Zukunftschance. Machen wir uns als Unternehmen fit für die Zukunft, sind wir wirtschaftlich erfolgreich, nützt es der ganzen Region. Viele, die in den Alpentälern ihre Lebensgrundlage aus dem Tourismus



beziehen, haben es noch nicht begriffen, dass sie von einem Kapital leben, welches Bauernhände über Jahrhunderte geschaffen haben. Das müssen wir denen noch sagen. Gemeinsam müssen wir diese herrliche Kulturlandschaft auch nutzen - aber mit Augenmaß. Denn auch eine „touristische Überweidung“ hätte verheerende Folgen.

Kreative Zusammenarbeit

Insbesondere gilt sie natürlich auch für den Umgang mit der Natur: Wir können und dürfen mit der Erde nicht tun, was wir wollen. Lassen Sie uns die Schönheit der Natur, den Zauber der Berge gemeinsam nutzen und erhalten. Wenn wir Raubbau begehen, schaden wir uns und unseren Nachkommen. Im extrem umkämpften weltweiten Tourismus kommt es darauf an, unsere Nische des Bergtourismus, gemeinsam mit euch Berglern, weiter mit Leben zu erfüllen, wir müssen aber auch auf die rasenden Veränderungen wie den Klimawandel und den explodierenden Öl- und Energiepreis reagieren.

Lassen sie uns noch besser, noch intensiver, noch kreativer zusammenarbeiten - wir haben eine große gemeinsame Chance. ■

Der Geschäftsführer der Fellhornbahn, Augustin Kröll, legte die Zusammenhänge zwischen Alpwirtschaft und Tourismus aus der Sicht des Touristikers dar



Qualität der Alpmilch

Text: Johann Jenewein, Fotos: Irene und Johann Jenewein

Ein kurzer Fußmarsch war es von der Bergstation der Söllereckbahn zur Alpe Schratzenwang (1). Den Teilnehmern der Internationalen Alpwirtschaftstagung wurde diese Sennalpe in 1450 m Seehöhe vorgestellt. Barbara und Alfred Müller (2, 3) bewirtschaften die Alpe mit 20 Milchkühen (4) von sechs Bauern, deren Milch zu Allgäuer Bergkäse verarbeitet wird (5, 6).

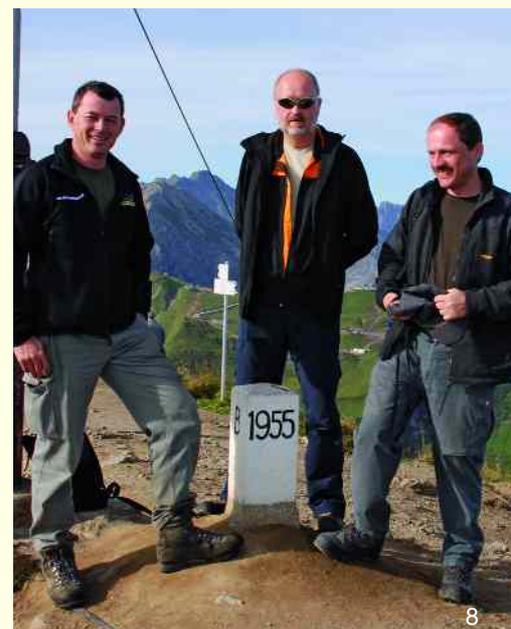
Alpmilch mit Mehrwert

Die besondere Qualität der Alpmilch erläuterte Hans Tober (7) von der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt

Kempten (muva). In den Sommermonaten 2005 bis 2007 wurden Milchproben von Alpen des Allgäus in Höhenlagen von über 1000 m gezogen. Der auf diesen Alpen hergestellte Bergkäse wurde ebenfalls beprobt. Zum Vergleich wurden im gleichen Zeitraum jeweils 50 Rohmilchproben aus verschiedenen Regionen Bayerns herangezogen. Es wurde zwischen Proben aus Regionen mit überwiegender Grünlandfütterung und aus Regionen mit überwiegender Futterproduktion aus Ackerbau (Mais) unterschieden.

Bergmilch und Bergkäse aber auch „Grünlandmilch“

aus dem Flachland wiesen bei der physiologisch wertvollen Linolsäure, den Omega-3-Fettsäuren und den mehrfach ungesättigten Fettsäuren höhere Gehalte auf als die Milch aus Ackerbauregionen. Vitamin E erreichte in Bergmilch deutlich höhere Gehalte als in Flachlandmilch. Diese gingen auch in den Bergkäse über. Bergmilch wies hinsichtlich der gesundheitlich positiv bewerteten Fettsäuren leicht höhere Gehalte auf als Flachlandmilch aus Grünlandregionen, aber deutlich höhere als Milch aus Ackerbaugebieten. Deutlich heben sich Bergmilch und Bergkäse im Vita-

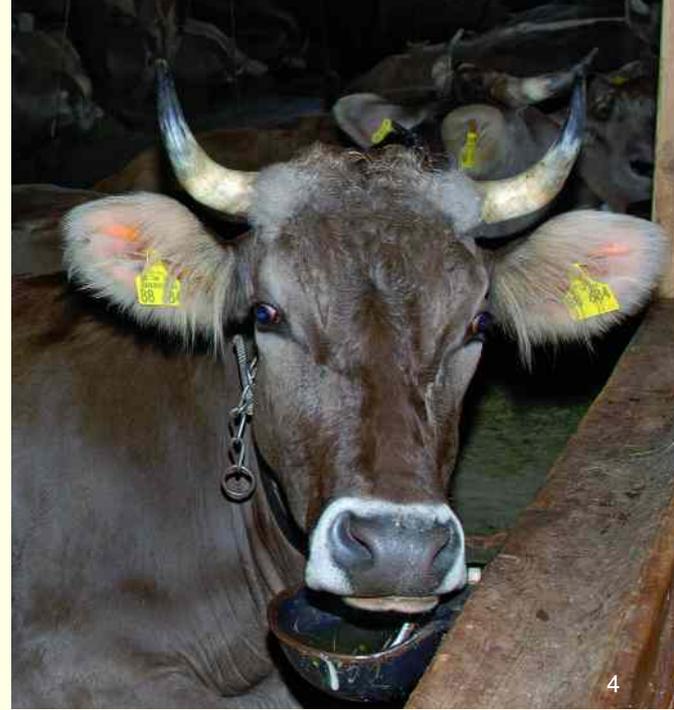




2



3



4

min E-Gehalt von der Milch aus dem „Flachland“ ab.

Größte Sennalpe Deutschlands

Bergkäse wird auch auf der Alpe Schlappold im Fellhorngebiet produziert. Nach einem kurzen Abstecher auf die Fellhornspitze (8) ging die Wanderung (9) zur größten Sennalpe Deutschlands. Die Alpe wurde von Alpmeister Andreas Hofmann vorgestellt. Auf der 244 ha großen Alpe werden von 75 Kühen rd. 8.500 kg Bergkäse und 1.100 kg Butter hergestellt. Die Molke wird an 30 Alpschweine verfüttert (10). Der Absatz erfolgt an private Käsehändler und in der Gaststätte der Alpe. Mit dieser Kombination lässt sich ein sehr guter Milchpreis erzielen.

An die Bauern werden pro Liter Milch 55 ct ausbezahlt. Von den 47 Besitzern treiben nur noch fünf eigenes Vieh auf, die übrigen Tiere stammen von weiteren 13 Bauern aus der Umgebung von Oberstdorf.

Die Vertreter des Alpwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, Vorsitzender Franz Hage, Geschäftsführer Peter Danks und seine Mitarbeiterin Petra Breuer haben die Internationale Alpwirtschaftstagung perfekt organisiert und den Teilnehmern in der Gemeinde Oberstdorf interessante und unvergessliche Tage bereitet. Für die Delegation aus Österreich bedankte sich Josef Schwärzler, Obmann des benachbarten Vorarlberger Alpwirtschaftsvereines, bei den Organisatoren (11).



6



7



9



10



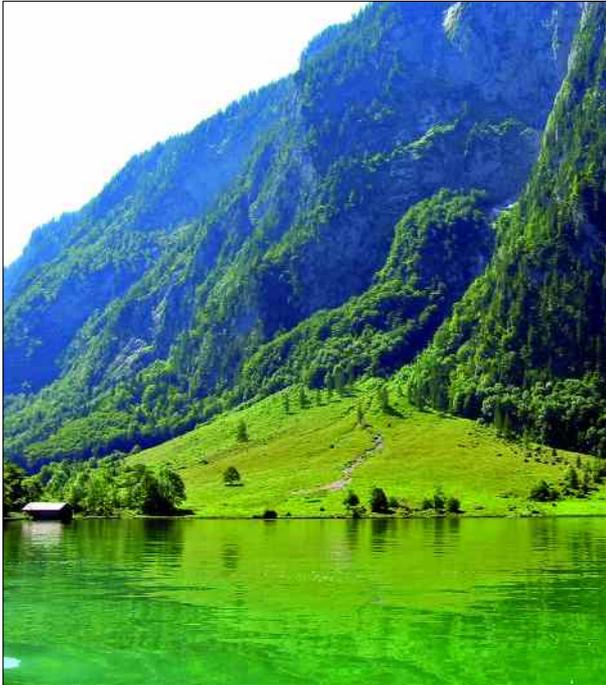
11



Die Almen der Bayerisch-Österreichischen Kalkhochalpen

Landschaftsanalyse für eine nachhaltige Nutzungsplanung (Teil 3)

von Dr. Herbert Weingartner und Mag. Martin Anzengruber



Fotos: Anzengruber, Weingartner

Auf die Saletalm im NP Berchtesgaden müssen Wandergäste und Weidevieh mit dem Schiff über den Königssee „anreisen“

In den bisherigen Beiträgen standen Analysen zur Landschaftsveränderung sowie Ursachen und Gründe des almwirtschaftlichen Strukturwandels im Mittelpunkt der Betrachtung. Im nun folgenden dritten und letzten Teil werden klimageographische Aspekte und vegetationsökologische Untersuchungen als weitere Forschungsschwerpunkte vorgestellt. Die Veränderungen der globalen Klimaverhältnisse konnten mit Messreihen der Forschungsstation Sameralm und anderen Stationen grundsätzlich bestätigt werden. Temperaturerhöhungen stellen sowohl für das Höherwandern der Vegetation als auch für die Vegetationsdauer und damit für das natürliche Zuwachsen einen Gunstfaktor dar! Die Ergebnisse zeigen ferner, dass Vegetationsveränderungen zwar im Zusammenhang mit Klimaveränderungen zu sehen sind, allerdings vielmehr von den gegenwärtigen Bewirtschaftungsverhältnissen gekennzeichnet werden. Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit sowie die Wertschätzung der Leistungen der Almregionen für die Gesellschaft galten als übergeordnete Ziele des Projektes.

Die Lage am Nordrand der Alpen beschert den Projektalmen klimatische Verhältnisse, die durch den Gebirgsschutt gegenüber den feuchten atlantischen Luftmassen geprägt sind. Dementsprechend zeigen die Niederschlagsmengen deutliche Unterschiede zwischen Nord- und Südabdachung der Gebirge.

Klima und Klimaänderung im Bereich des Untersuchungsgebietes

Im Bereich des Königssees werden knapp 1.700 mm Jahresniederschlag gemessen, am Nordrand des Tennengebirges (in Golling) 1.377 mm und südlich der Kalkhochalpen in Bischofshofen nur noch 1.121 mm.

Aus klimatischer Sicht liegt die große Gunst der Almgebiete in ihrer Lage oberhalb der Tem-

peraturinversionen der umgebenden Täler sowie in der zunehmenden Bedeutung der Exposition (Südhänge sind bevorzugt). Die Temperaturmessungen im Bereich der Mitterbergalm (Werfenweng) zeigen im Winter bis zu 17°C höhere Temperaturen als im 500 m tiefer gelegenen Hochtalbereich der Wengerau. Aber auch während der sommerlichen Weidesaison sinken die nächtlichen Temperaturen auf den Almen weniger stark als im Tal.

In der mittleren Almenzone (1400-1700 m) sind die strahlungsbegünstigten Südseiten aber teils starken Temperaturschwankungen (Tag/Nacht) ausgesetzt. In diesen Höhenlagen muss man an über 100 Tagen mit Frost rechnen. Damit in Verbindung steht eine erhöhte Gefahr von Bodenerosion, sofern die

Almböden durch Vertritt, Wegebau etc. beeinträchtigt sind.

Aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen und Exposition der Almen sind die örtlichen klimatischen Gegebenheiten natürlich sehr unterschiedlich! Generell zeigt sich aber, dass in der Region ein eindeutiger Trend der Temperaturerhöhung nachgewiesen werden kann, der im Vergleichszeitraum der Normalperioden (1961-1990/1971-2000) im Mittel der betrachteten Stationen bei ca. 0,3°C liegt. Es ist davon auszugehen, dass in höheren Lagen die Temperaturerhöhung noch größer anzusetzen ist, wie Analysen im Alpenraum (AUER et al. 2001) bzw. im benachbarten Dachsteingebiet zeigen (WEINGARTNER 2006). Dieser Umstand stellt sowohl für das Höherwandern der Vegetation als auch für die Ve-



getationsdauer und damit für das natürliche Zuwachsen einen Gunstfaktor dar!

Starkregen und Schneefall

Die Starkregen- und Unwetterereignisse treten hauptsächlich in den Monaten mit den meisten Niederschlägen (Juni, Juli, August) auf. Diese Ereignisse sind meist auf Grund ihrer Intensität für Erosion und damit verbundene Material- und Almflächenverluste verantwortlich. Am Südostrand des Tennengebirges kam es beispielsweise im Zeitraum 2005-2006 an 16 Tagen zu starken Niederschlägen (>10 mm/h), vorwiegend im Juli und im August. Im Gebiet der Mitterbergalm werden die Konsequenzen dieser Ereignisse regelmäßig beobachtet, da sie hier häufig zu lokalen Vermurungen und Bodenabtrag führen.

Auch wenn Schneefälle im Sommer nicht gerade die Regel sind, treten sie in den Almregionen durchaus auf. Verantwortlich dafür ist die starke sommerliche Erhitzung Mitteleuropas, wodurch tiefer Druck entsteht und das Einfließen kaltfeuchter (sub)polarer Luftmassen ermöglicht wird. Im Bereich der Pitschenbergalm (>1700 m) zeigen Aufzeichnungen während der Sommermonate (1975-1978) insgesamt 28 Tage mit Schneefall. Obwohl die sommerlichen Schneefälle manchmal bis in Hochtallagen vorkommen, sind katastrophale Folgen vor allem für die Hochalmen möglich. So verendeten in Folge der intensiven Schneefälle Anfang September 2007 allein im Tennengebirge über 200 Schafe, womit auch eine potentielle Gefährdung des Karstwassers vor Augen geführt wird.

Strahlungsverhältnisse auf den Almen

Die auf einer GIS-Modellierung basierende Berechnung der Sonnenscheindauer (bzw. des Globalstrahlungseintrages) während der theoretisch angenommenen Bestoßungszeit (25. Mai bis 5. Oktober) lässt klare Gunst- und Ungunslagen innerhalb der einzelnen Almgebiete erkennen. Die kumulierte Sonnenscheindauer dieser Periode weist einen starken Trend zu südexponierten Lagen im unverschatteten Bereich auf. Im Untersuchungsgebiet zeigt die Gotzenalm (NP Berchtesgaden) mit 1.623,1 Stunden die längste Sonnenscheindauer während der Beweidungszeit. Die topographisch stark verschatteten Almen an der Nordabdachung des Tennengebirges wie etwa die Pitschenberg- oder die Nesselbergalm weisen hingegen eine klar niedrigere Anzahl an durchschnittlichen Sonnenstunden mit etwa 1.050 Stunden auf. Beispielsweise beträgt in manchen Bereichen der Nesselbergalm die Sonnenscheindauer nur 600 Stunden und verdeutlicht damit die expositionsabhängige Einstrahlungsintensität.

Diese Strahlungsunterschiede können beträchtlich sein und haben neben den anderen standörtlichen Bedingungen (Boden, Wasser etc.) eine wesentliche Bedeutung für die Almqualität.

Vegetation

Die Gegebenheiten der Vegetationszusammensetzung der Almen im Untersuchungsgebiet werden in erster Linie durch die Verhältnisse der Umgebung geprägt. Die Lage der betrachte-



ten Almen reicht dabei von der montanen Stufe bis hin zur alpinen Höhenstufe, etwa im Bereich der Schafalmgebiete am Plateau des Tennengebirges. Diesen Rahmenbedingungen entsprechend ist die Artenzusammensetzung der jeweiligen Vegetationssukzession in den unterschiedlichen Almgebieten.

Maßgeblichen Einfluss auf die Flora der Almweiden hat allerdings der Strukturwandel der letzten Jahrzehnte im Bereich der Almwirtschaft (Zunahme der Galtviehhaltung, Personalextenсивierung etc.). Die Erhebungen zeigen grundsätzlich ein Zuwachsen von den Almrändern aus, wobei gelegentlich Sukzessionsinseln entstehen, die „Vorposten“ für weiteres Zuwachsen in den Lichtweidebereichen darstellen. Allgemein werden Bereiche mit geringerer Weidequalität (versteint, feucht etc.), ver-

Optionen der Almentwicklung: Intensivierung durch „almkompatible“ ergänzende Wertschöpfung (o.) oder Extensivierung bis zur Aufgabe der Beweidung (u.)



Die Arbeitsgruppe Landschaft und Nachhaltige Entwicklung der Universität Salzburg beim Schwenden auf der Mitterbergalm, Tennengebirge

mutlich aufgrund mangelnder Almpflegemaßnahmen, rascher in den Sukzessionsprozess eingebunden. Maßnahmen wie Schwenden, mechanisches Entfernen von Unkräutern sowie Weidelenkung durch temporäre Weidezäune werden häufig hintangestellt. Aufgrund der im Rahmen des Projektes erhobenen Daten lassen sich bezüglich des Zuwachsens und der Verkräutung von Almflächen zusammenfassend folgende Aussagen formulieren:

- Almen der montanen bis obermontanen Höhenstufe (z.B. Schönalm, Infangalm, Alpwincklalm) sind besonders durch die Verbuschung der angrenzenden Laubmischwälder gefährdet, v.a. durch Esche (*Fraxinus excelsior*) und Ahorn (*Acer pseudoplatanus*).
- Almen der subalpinen bis alpinen Höhenstufe (z.B. Mitterbergalm, Tennalm) verbuschen durch Arten des angrenzenden „Latschengürtels“, nämlich durch Zwergsträucher wie Alpenrose (*Rhododendron hirsutum*) oder Wacholder (*Juniperus communis ssp. alpina*).
- Die Art der Verunkräutung hängt zudem stark vom Gesteinsuntergrund ab. Auf Almen mit silikatischem Ausgangsgestein (Teile der Mitterbergalm) entstehen durch die negative Weideselektion un-

produktive artenarme Borstgrasrasen (*Nardus stricta*).

- Almen auf Kalkgestein werden grundsätzlich durch eine größere Zahl von Weideunkräutern und Gehölzen besiedelt als Almen auf silikatischem Untergrund.

- Typische Lägerfluren mit Alpen-Ampfer (*Rumex alpinus*) konnten auf sämtlichen Almen nachgewiesen werden. Ihr Vorkommen konzentriert sich auf Viehlagerplätze und ehemalige Almanger. Sie sind auch nach jahrelanger Extensivierung noch teils markant ausgeprägt.

- In manchen Bereichen kann aufgrund der hohen Reliefenergie im Einzugsgebiet der Almen ein Herabwandern normalerweise höher gelegener Arten, z.B. Silberwurz (*Dryas octopetala*) auf der Alpwincklalm und Schönalm festgestellt werden.

Die aufgrund von wenigen Projektalmen gewonnenen Erkenntnisse lassen zahlreiche - für die jeweiligen Almen oft spezifische - Entwicklungen erkennen. Gleichzeitig zeichnen sich aber auch bestimmte Entwicklungsmuster ab, die generell unter dem Begriff „Extensivierung“ zusammengefasst werden können. Nur dort, wo ergänzende „almkompatible“ Wertschöpfung vorhanden ist, scheint der Extensivierungstrend gebremst.

Die Ergebnisse der im Rahmen des Pilotprojektes durchgeführten thematischen Analyse sowie die durch das Projekt getestete Methodik sind jedenfalls geeignet, als Basis für eine weiterführende regionale Almanalyse zu dienen, um regionale Entwicklungstendenzen und Problemfelder besser zu erkennen. Erst durch eine großräumigere (regionale) Be-

trachtung wird es möglich sein, übergreifende Strukturen in Qualität und Quantität richtig einzuschätzen, um aussagekräftige Grundlagen für Planungsfragen und politische Maßnahmen zu erhalten.

Dramatische Veränderungen

Insgesamt können die Veränderungen im Bereich der Almen sowohl aus ökologischer als auch ökonomischer Sicht durchaus als dramatisch bezeichnet werden. Es ist dringend notwendig eine breitere Öffentlichkeit für die Thematik zu sensibilisieren und darzustellen, welche Leistungen die Almregionen für die Gesellschaft erbracht haben, gegenwärtig erbringen und in Zukunft erbringen können!

Eine weitere ökonomische und ökologische „Verwahrlosung“ der alpinen Almgebiete würde nicht nur einen quantitativen Verlust von Almflächen, sondern vor allem auch den Verlust traditioneller Kulturlandschaft und regionaler Identität bedeuten sowie die Möglichkeiten regionaler Entwicklung einschränken. Ein Szenario, das im Kontrast zu einem Landschaftsraum steht, der ohne Zweifel das Prädikat „Weltkulturerbe“ verdienen würde.

Literatur

- AUER et al. (2001): Austrian Long-term Climate 1767-2000. Multiple instrumental Climate time series from Central Europe. Österr. Beitr. Z. Met. u. Geoph., H. 25, Publ.Nr. 397.
- WEINGARTNER H. (2006): Lehrpfad Hallstätter Gletscher. Ein Begleiter durch die Gebirgslandschaft am Dachstein.
- WEINGARTNER H., M. ANZENGRUBER und S. PRÜLLER (Hrsg.), (2008): Almen im Tennengebirge. Ergebnisse eines interdisziplinären Projektes in den Salzburger Kalkalpen. Salzburg (=Landschaft und Nachhaltige Entwicklung, Bd. 1). ■

Zu den Autoren:
Ao.Univ.-Prof. Dr. Herbert Weingartner und Mag. Martin Anzengruber sind Mitarbeiter im Fachbereich für Geographie und Geologie der Universität Salzburg. Kontakt: www.lasd.at; herbert.weingartner@sbg.ac.at; martin.anzengruber@sbg.ac.at
Projektergebnisse: www.uni-salzburg.at/almen



Führt Roboter Milch zu ranzigem Käse?

Ranziger Rohmilchkäse führte im Kanton Waadt in der Schweiz zu massiven Verlusten einer Gruyère-Käserei. Untersuchungen zeigen, dass geschädigte Fettmoleküle von mit dem Melkroboter gemolkenen Kühen dazu führten. „Die Analysen zeigten, dass Melkroboter die Eignung der Milch für die Käseproduktion negativ beeinflussen. Alle Betriebe, die mit Melkrobotern ausgerüstet sind, haben insbesondere die Normwerte für die Ranzigkeitsindikatoren häufig überschritten“, erklärt Jean-Pierre Hänig, Käsereiberater bei der ALP Liebenfeld. Das MilCHFett von Roboter Milch scheint weniger gut gegen die Spaltung der Fettmoleküle durch das Milchenzym Lipase geschützt zu sein. Die Milch weist höhere Gehalte an freier Butter- und Capronsäure auf.

Die Grüne

Seltene Nutztierassen: Erfolgreicher Start der Bildungsoffensive

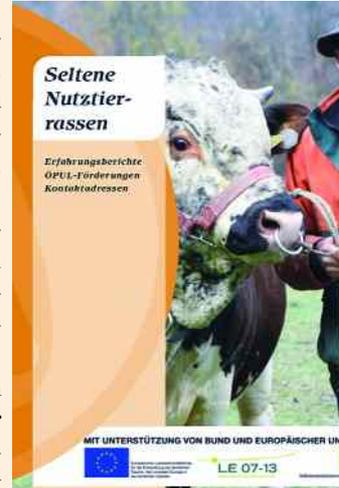
Letztmöglicher Einstieg in diese Maßnahme mit dem Herbstantrag 2008, also bis spätestens 17. November 2008!

Die Infobroschüre „Seltene Nutztierassen“ für Neueinsteiger, das Heft „ÖPUL-Maßnahmen 2007-2013, Wie können Landwirte seltene Rassen erhalten?“ sind nun fertiggestellt und helfen interessierten LandwirtInnen beim erfolgreichen Einstieg in die Zucht seltener, vom Aussterben bedrohter Haus- und Nutztierassen.

Dass es für die Zucht seltener Nutztierassen ÖPUL-Ausgleichszahlungen gibt, ist bekannt. Doch was dabei zu beachten ist und welche Fehler unbedingt zu vermeiden sind, darüber geben die neuen Informationsmaterialien der Bildungsoffensive Auskunft.

Der letzte Einstieg in diese Maßnahme ist mit dem **Herbstantrag 2008 (also bis spätestens 17. November 2008)** möglich. Die Anzahl der Tiere und die Rasse(n) müssen allerdings erst mit dem Frühjahrsantrag 2009 festgelegt werden. Ab 1. April 2009 müssen die Tiere dann tatsächlich am Betrieb stehen.

Erhältlich bei ARCHE AUSTRIA - Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen, Stiftung 11, A-4294 St. Leonhard/Freistadt, Tel.: 0664 51 92 286, E-Mail: office@arche-austria.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

Europäischer Dorferneuerungspreis für Umhausen

Das Ötzi Dorf gab den Ausschlag für die Verleihung des europäischen Dorferneuerungspreises an die Ötztaler Gemeinde Umhausen. Der Preis wurde im niederländischen Koudum überreicht. Neben 28 Abordnungen aus ganz Europa konnte sich die Tiroler Delegation über reges Interesse der Bevölkerung an den Projekten freuen. Besonders freuen dürfen sich daher die Touristiker des Ötztals über den Werbeeffect der Teilnahme am europäischen Dorferneuerungspreis. Zahlreiche MedienvertreterInnen begleiteten die dreitägige Veranstaltung und rührten so auch für Umhausen, das Ötzi Dorf und das Ötztal die Werbetrommel.

Red.



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 Almer-

lebnisführungen 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, AlmbewirtschafteterInnen, 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.

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 **rinderzucht STEIERMARK**



Von Birnenmehl und Kloazen

Über die Bedeutung der in Vergessenheit geratenen Mölltaler Scheibelbirnsorten

von Dr. Michael Machatschek

In der Landschaft findet man immer wieder alte Birnensorten, welche früher als Dörr-, Haushaltsobst oder spezielles Schnapsobst hoch geschätzt wurden. Vor allem im Mölltal sind alte Birnensorten verbreitet, welche früher für die Herstellung von Birnenmehl als Süßungsmittel verschiedener Speisen dienten.

Die anspruchslosen Birnbaumsorten hatten auf den Steilhängen die Aufgabe das instabile Gelände zu halten. Die Wurzeln dienten auch als Erosionsschutz auf den rutschgefährdeten Weiden und unteren Ackerterrassenkanten. Die zumeist kleinfruchtigen Sorten können auf kargen Böden, wo selten Dünger hinkommt, gut gedeihen und die trockenen, steinigen oder nährstoffarmen Standortsbedingungen ausnützen. Außerdem stellt die Gruppe der „Scheibelbirnen“ u.a. die Veredelungsunterlage für andere Dörrbirnarten dar. Da sie auf Lesesteinhaufen wild wachsen, nennt man sie auch „G'rollbirnen“. Im Herbst werden die hier erörterten Verwendungsmöglichkeiten auch mit der „Allerheiligenbirne“, „Honigbirne“, „Gelbbirne“ oder der kelchbauchigen „Groabirne“ (von der grau-grünen Färbung der Fruchtschale abgeleitet) und andere Kloazenbirnsorten durchgeführt. Da das Obst der beobachteten Bäume verhältnismäßig früh ausreift (Juli), dürfte es sich um eigene, herbsüße, Scheibelbirnsorten handeln.

Wenn mir in der Landschaft bestimmte Nutzpflanzen unterkommen, werden sie für die nähere Betrachtung und Erpro-

bung unter die Lupe genommen. Schade, wie weit unsere Gegenden bereits verbraucht sind, wo durch die Auffassung weiterer Landstriche auch das einstige kluge Gebrauchswissen verloren geht. Im Unterwuchs der aufkommenden Brachwälder und seltener noch auf den extensivierten Pachtweiden aufgegebener Höfe findet man alte Kulturobstsorten, die häufig den Anschein verwilderter Gehölze vermitteln. Aber dahinter verbergen sich alte z.T. sehr vielfältig nutzbare aber rar gewordene Obstsorten, welche aus der Selektion wilder Sorten entwickelt wurden.

In den Süd-, Ost- und Nordtiroler aber auch Kärntner Alpentälern erinnern sich heute noch die Alten an die einstigen Birnenverwertungsmöglichkeiten. Als Wanderhändler lieferten sie Birnenmehl in andere Gegenden. Jene aus der Protestantenvvertreibung in Bayern aber auch in Siebenbürgen angesiedelten Leute haben die Kloazen- und Birnenmehl-Kultur dort hingebacht.

Aussehen und Eigenschaften

Die kleinen, runden, glänzenden und langgestielten



Foto: Machatschek

Blätter der mittelgroßen Bäume flattern ähnlich wie jene der Zitter-Pappel im Wind. Die Bäume wachsen sehr langsam und die breite Krone mit überhängenden Ästen kann eine Höhe von 10 bis 20 m erreichen. Die Frucht der „Scheibelbirne“ hat eine flachkugelige oder abgestumpft-elliptische Apfelform ohne Stielgrube. Hält man die Spitzen von Zeigefinger und Daumen zu einem Kreis zusammen, so ist in etwa die Größe der Frucht umschrieben. Im unreifen Zustand ist das leicht griesige Obst grün beschalt, hat graue leicht

In den extensivierten Landschaftsteilen findet man auf Weiden noch die Scheibelbirnen

Die wildbirnenähnliche kleine Frucht hat eine Apfel- oder flachkugelige Form





Zur Ausmaischung werden die Früchte aufgelegt und dann gedörrt

raue Flecken und schmeckt leicht sperr.

Schon bald im Sommer - auf den Trockenhängen bereits ab Ende Juli - beginnt der Baum kleinweise die leicht gelb verfärbenden Früchte abzuwerfen. Das Obst maischt am Boden gut vor und wird zur Endmaischung und für die spätere Dörrung auch in Kisten gelagert. Die Stängel lassen sich gut ausziehen. Die Abwurfzeit kann bis zu zwei Monate dauern. Bald werden die 3 cm großen Früchte vom Gehäuse her nach innen morsch. Deshalb schüttelten die Bauern die Bäume, um rascher das Obst ernten zu können und damit es bei der Lagerung gleichmäßig ausmaischte. Die braun gewordenen Maischbirnen bleiben fest im Teig und eignen sich hervorragend zum Dörren. Die verletzten und verwurmt Früchte kamen in das Maischefass, um daraus



Speisedörrbirnen werden weich gedarrt und bleiben heller

Schnaps zu brennen. Der Scheibelbirn-Most diente einst auch zum Klären bzw. Schönen des Mostes.

Vorteile der Extensivsorten

Die kleinen Birnen sehen wie Wildbirnen aus und weisen einen geringen Gerbstoffgehalt auf. Sie sind nach der Maischephase braun und teigig. Auch im frischen Zustand sind sie gut verzehrbar, da sie keinen herben, sondern einen süßen Geschmack aufweisen. Das weiche Dörrobst wurde häufig als Proviant mitgenommen. Es ist anregend für die Speichelbildung und die Verdauung und wirkt somit gegen Übersäuerung. „Tälgggn“ umschreibt ein gröberes Mehl. Beim „Birntälgggn“, welcher aus der reschen Dörrung und anschließenden Vermahlung entstand, handelt es sich aufgrund der zerriebenen Steinzellen um ein gröber gekörntes Fruchtmehl, welches vereinzelt auch gesiebt wurde, damit man eine feinere Mehlkonsistenz erhielt.

In Schnaps einlegen

Halb ausgereifte, zumeist entstielte, gelbe Früchte lassen sich gut in Apfel- oder Birnhausbrand einlegen. Ein sehr gutes Aroma erhält man auch nach dem Lagern der Birnen im Holler(-misch-)schnaps. Die äußerst bekömmlichen Früchte können zwischendurch degustiert werden. Maischt man die Scheibelbirnen mit anderen Birnensorten ein, so bekommt das Schnapsaroma eine bessere Birnennote. Die Scheibelbirnen-Sorten allgemein gelten als besonders gutes Schnapsobst.

Andere Birnsorten und Darrhütten

Gut ausgereifte kleine und auch große Mostbirnen aber eben auch Holzbirnarten werden nach der Teigreife im Mölltal häufig noch nach dem Brotbacken zum Ausnützen der Restwärme bei ca. 70°C gedörrt. Oder die Bauern hatten früher gemauerte Darr- oder Dörrhütten, welche wegen möglicher Brandgefahr weiter entfernt vom Gehöft zumeist im Obstgarten standen. Es handelt sich dabei um Lehmöfen, wo nach dem Herausnehmen der Glut zumeist geflochtene Holzgitter eingeschoben wurden, auf denen das Obst zur schnellen Trocknung auflag.

Zur Herstellung des Birnenmehls

Diese Kleinbirnen werden abgelagert und dadurch vorge- maischt, damit sie an Süße gewinnen, dann im Brotbackofen resch gedörrt, damit in der Mühle daraus ein Mehl erzeugt werden kann. Im Lieser- und Maltatal macht man dies heute noch. Der Grafbauer mit der „Groabirne“, die Ende September bis Anfang Oktober geerntet wird, wie Josef Glanzer aus Kremsbrücke erzählte. Bei ihm oder in einigen Geschäften Gmünds ist das Birnenmehl noch käuflich zu erwerben.

Schon bald nach dem Abfallen der ersten Früchte beginnt man mit dem Dörren. Ein früher Beginn ist erforderlich, da der Dörrvorgang etwa eine Woche lang dauert und man mit der Arbeit nachkommt. Nach dem Brotbacken wird die Abwärme genutzt oder der Ofen separat für das Birnen- dörren mit Hartholz (Esche),



Fichte und Lärche aufgeheizt. Nach dem Entfernen der abklingenden Glut, werden die Früchte auf dem ausgekehrten Ofenboden verteilt und drei Tage der Hitze ausgesetzt. Dabei werden die Lüftungslöcher geschlossen, damit die Wärme möglichst lange anhält. Mit dem Holzschieber wird die Dörrware ein Mal gewendet. Danach werden die Früchte herausgenommen, der Ofen ein weiteres Mal aufgeheizt und die Birnen noch einmal auf den Ofenboden eingeschüttet. Wenn sie im Griff resch und in der Färbung dunkelbraun sind, nimmt man sie nach weiteren drei Tagen heraus. Sie sind dann gut lagerbar.

An der Mühle am Bach wurden sie mitsamt den Stielen gemahlen. Dabei verklebten sich häufig die Mahlsteine, welche mit harten Bürsten zwischendurch gereinigt wurden. Heute hat man dafür elektrische Zerkleinerungsanlagen, wobei die Dörrware zumeist durch Walzen oder messerartige Eiseinteile zerschlagen wird. Damit dies gelingt, dürfen die Birnen nicht biegsam und elastisch wie die naschhaften Kletzen sein, sondern müssen im Griff resch und zerbrechlich sein.

Die Verwendung als Süßungsmittel

Die alten Kenntnisse zur Speisensüßung aus dem Mölltal werden heute kaum angewendet. Sie beweisen allerdings, dass man früher nicht nur Honig oder zu Sirup eingedicktes Baumwasser zum Süßen verwendete, sondern relativ große Mengen an Dörrobstwaren und -mehle aus Kletzenbirnen, die aufgrund der sorgfältig gehandhabten

Ausreifung an Süße zulegten. Das Birnenmehl diente neben der Süßung verschiedener Speisen auch als Würzmittel für Mehlbreie, Milchspeisen, Marmeladen, Getränke, Tees, Obstsuppen etc. und wurde in der Hauptsache verschiedenen Backwaren beigemischt. So erzeugte man süße Brot- und Kuchenarten. Zerstampfte oder gemahlene Klautzen nennt man im Mölltal „Birntälgn“. Er wird für „Birnpfocker“, einem Birnbrei, und als Füllung für den Reindling verwendet.

Auf Kuchen wurde Birnenmehl wie Zimt, aber dicker, aufgestreut oder anstelle von Schokolade verwendet. „Bia'ntälgn“ genoss man früher untertags als Zwischenspeise, wobei es sich um einen Birnmehlbrei handelte, in dem etwas Schnaps eingerührt wurde. Das Birnenmehl mischte man mit Topfen („Schotten“) oder einer Masse aus gedämpften Erdäpfeln, geschmacklich verfeinert mit gedörrten Wildfrüchten und Würzmitteln zu einer Fülle für Nudeln. Auch gekochte Feuerbohnen mit Birnenmehl anstelle von Zucker bestreut, stellte einst eine typisch regionale Speise dar.

Birnmehl-Schnuller

Kleinkindern bereitete man mit dem Birnmehl zum leichteren Einschlafen einen Schnuller. Das Mehl wurde in einen kleinen Leinenfleck gebunden und dieses den Kindern zum Nuckeln gegeben. Manchmal mischte man auch das süßliche Mehl der Bockshörndl (= Karobemehl, aus den Schoten des Johannisbrotbaums) bei. Dieses „Gamperle“ wurde zumal auch in Schnaps eingetaucht, damit die Kinder berauscht



wurden und leichter einschlafen. Allerdings trugen solche Kinder schwere Gehirnschäden davon.

Als Kaffeesurrogat beigemischt

Reiner Klautzenkaffee war früher bekannt. Röstet man die Birnen stärker an, sodass sie dunkelbraun und spröde werden, so kann aus diesem Früchtemehl Kaffee bereitet werden. Heute wird Birnklautzenmehl noch in wenigen Fällen zur Aromatisierung anderen Kaffeemitteln beigemischt, wodurch man einen zumeist eigenwilligen Geschmack erhält. Vor allem die Süße dieses Dörrfruchtmehls und die Dörraromen machten den herben Zichorienkaffee (geröstete Wurzeln der Wegwarte, Cichorium intybus) gehalt- und geschmackvoller. Als die Kaffeepreise anstiegen, griff man auf Zumischprodukte oder ursprüngliche Kaffeearten (wie Getreide, Eicheln, Esskastanie, Feigen, Löwenzahn, etc.) zurück. ■

Im Brotbackofen - im Bild Josef Glanzer (Kremsbrücke) - werden verschiedene Sorten für Birnenmehl resch gedörrt

*Zum Autor:
Dr. Michael Machatschek ist ehemaliger Hirte und Senner, Buchautor, Forscher und Leiter der Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde*



Birntålggn-Nocken und „Kloaznkas“

Verwendung von Kletzen und Birnenmehl - vorgestellt von Michael Machatschek



Der Kletzenpfeffer

Gedörnte und entstielte Birnen („Kloazn“) werden in Wasser am Vortag eingeweicht und etwas nachgekocht und dann mithilfe des Fleischwolfs faschiert. Übliches Mehl lässt man in Butter anschwitzen und gießt mit dem Wasser, in dem die Kletzen angesetzt waren, auf, sodass ein fester Brei entsteht. Nun mischt man den Birnenbrei leicht gewürzt mit Zimtpulver, Nelkenpulver, Honig (oder Zucker) unter das Mehl und gibt einen Schuss Schnaps dazu. Diese leckere Speise wird entweder kalt genossen oder einmal aufgekocht in der Pfanne oder auf Tellern aufgetischt. Ein ähnliches Rezept ist auch allein mit Birnenmehl oder nur mit eingeweichten Dörrzweitschken durchführbar.

Gefüllte Krapfen

Aus Weizen- oder Roggenmehl wird ein Knetteig zubereitet und nach einer Ruhephase mit dem Nudelwalker zu dünnen, runden Blättern von ca. 20 cm Durchmesser ausgetrieben. Darauf kommt eine Fülle und dies wird dann halbmondförmig zusammengesclagen. In heißem Butterschmalz werden sodann Krapfen herausgebacken. Die süße Fülle kann aus verschiedenen Bestandteilen bestehen: Mohn, Birnenmehl, Anis,

Birntålggn-Nocken



Der Nockenteig wird aus Mehl, Eiern, Milch und einer Prise Salz hergestellt und die eingegebenen Nocken in heißem Wasser gekocht. In einer Pfanne lässt man Butter oder Butterschmalz zergehen und gibt das Birnenmehl dazu. Dieses gut angewärmt, wird über die abgeseibten Nocken gestreut (und heute etwas nachgesüßt). Zu dieser kräftigenden Speise wird Milch getrunken.

Als schnelles Kompott



Die entstielten Früchte können ebenso mit Zimtstange oder -pulver, Gewürznelke, Kardamom, etc. zu einem herrlichen Kompott zubereitet werden. Macht man aus Dörrrost Kompott, so benötigt man abnehmend je nach Reifegrad der Früchte - ob noch grün, gelblich oder schon braun - kaum Zucker. Das über die Nacht eingeweichte Dörrrost kann auch durch den „Fleischwolf“ gelassen werden. Auf diese Weise erhält man ein bekömmliches Birnenmus. Solch ein Brei wird ins Kletzenbrot oder in die Kletzennudeln als Füllung gegeben.



2 Fotos: Machatschek



Honig oder Zucker bzw. Marmelade, Nüsse, Wildobst und in anderen Variationen mit Kastanienmehl oder feingeraffelten Äpfeln. Wo das übliche Obst nicht gut ausreifte, verwendete man neben Mohn auch Hanf für die Füllung.

„Gemat“ oder „Ongsats“ - Eine typische Speise des Ötztals →

Als „Gemat“ oder „Ongsats“ (von aufgestreut) bezeichnet man eine kalt oder warm genossene, sehr sättigende Mehlspeise der Tiroler Alpen. Das Gericht besteht aus in Fett herausgebackenen Teigblättern oder -plattln, die in eine Schüssel eingelegt werden. Darauf kommt eine Lage mit gepresstem Mohn, Birnenmehl, Zucker und wenige Gewürze und bis drei Löffel heißes Butterschmalz. Lagenweise wird dies abwechselnd aufgebaut und ins Backrohr gegeben. Auch Zwetschken oder anderes Obst wurde bei Variationen verwendet. Ein gebackenes Plattl mit der süßen Auflage wurde auch kalt gegessen. Heute erfährt diese regionale Rarität wieder einen Aufschwung.

Zur Zubereitung der Teigblätter: Das Mehl wird leicht gesalzen und mit zerlassener Butter, Eiern, lauwarmem Wasser und einem Schuss Schnaps oder Rum zu einem Teig verührt und durchgeknetet. Laut altem Rezept wird der Teig viergeteilt und jedes einzelne Stück solange geknetet, bis es seidenglatt und blasig wurde. Danach lässt man diese Teigstücke mit einem Tuch abgedeckt rasten, ehe man sie zu dünnen Blättern auswalkt. Nun schneidet man mit dem Schneidradler quadratische Flecken aus und bäckt sie im heißen Fett aus. Dann sind sie für den lageweisen Aufbau des „Ongsats“, wie beschrieben, verwendbar. Vor dem Servieren bestreut man die Speise mit Birnenmehl.

Eine ähnliche Speise ist auch mit einem Erdäpfel-Mürbteig machbar, indem man auf einem Teigflecken die Mischung aus Mohn, Birnenmehl und Zucker in einer dicken Lage aufträgt und leicht gesüßte, zersprudelte Eier drübergießt und ins Backrohr schiebt.

Der Kloaznkas - eine köstliche Affinage →

Beim Kloaznkas handelt es sich um eine Südtiroler Weichkäseart aus Kuhmilch mit Weißschimmel. Die Veredelung erfolgt mit Birnendestillat und Kloaznmehl. Vom weißteiligen Käse wird der Deckel abgeschnitten und an dieser Stelle mit Birnenschnaps getränktem Birnenmehl beschichtet. Dann erfolgt eine Reifungsphase von einem Monat bei einer konstanten Temperatur von 4°C, bei der die Frucht- und Röstaromen des Birnenmehls einziehen können. Der milde Kloaznkas hat je nach Reifung eine feste oder fein cremige Konsistenz, schmeckt leicht süßlich und wunderbar nach Dörrbirne. Dazu passt ein gutes Glas Weißwein. Der Affineur Hans Baumgartner (Firma Degust®) aus Vahrn bei Brixen stellt wieder einen solchen Käse her. Er schreibt:



„Fruchtiger Birnenduft und leichte Röstaromen verbinden sich mit dem sahnigen Geschmack des Käses. Weiche Konsistenz, harmonischer Abgang“.

Die Arbeit klingt in den Produkten fröhlich nach

Größere Scheibelbirnen-Mengen können zu Kompott zubereitet und in Gläsern heiß abgeschöpft werden. So füllen sich so nach und nach die Regale und vom Winter bis ins Frühjahr kann man sich beim Verzehren der Köstlichkeiten der schönen Wanderungen, Ernten und Begebenheiten mit Leuten erinnern und aus dieser zeitlichen Distanz wieder zu neuen Einsichten gelangen und neue Pläne schmieden. Und mit dem Verzehr bleibt die Erinnerung an die Gebrauchsgeschichten aufrecht. ■





Alpenvereinsmitglieder im Einsatz für die Almwirtschaft

Almpflegeprojekte des Österreichischen Alpenvereines

von DI Johann Jenewein



Foto: Kirnstötter, Heran, Tschanner, Steingartner

Beim Internationalen Workcamp „SAVE the ALMS“ in Hinterstoder treffen sich Zwei- und Vierbeiner

Mitglieder des Österreichischen Alpenvereines setzten mit ihrem Einsatz für die österreichischen Almen auch im heurigen Sommer wieder besondere Akzente. Mit ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit unterstützen sie die Almbauern bei ihrer Arbeit um die Erhaltung der artenreichen Weideflächen.

Auf der Hohen Scharentalalm in der Gemeinde Bad Goisern, so berichten Mirjam Heran und Fabian Steinkellner, fanden sich 10 freiwillige Helferinnen und Helfer ein um die vom Orkan „Kyrrill“ verursachten Verwüstungen auf den Weideflächen zu beseitigen. Zahlreiche umgestürzte Bäume blockierten einen Großteil der Weideflächen für das Vieh. Unter der Leitung von Alm-

obmann Erwin Unterberger arbeiteten sie in Zusammenarbeit mit den Almbauern die umgestürzten Bäume zu Brennholz auf und säuberten die Weideflächen von herumliegendem Astwerk.

„SAVE the ALMS“

Unter dem Motto „SAVE the ALMS“ trafen sich junge Menschen aus dem In- und Ausland für zwei Wochen in der Region Stodertal in Oberösterreich. 27 Freiwillige aus 11 Nationen - von Japan bis Spanien - arbeiteten Seite an Seite mit den Almbauern, um Weideflächen zu schwenden. Innerhalb dieser beiden Wochen wurde auf den Almen eine Arbeitsleistung von über EUR 10.000,- erbracht. Martina Kirnstötter und Magdalena Recheis teilen von dem Workcamp mit, dass neben der Arbeit für die Almwirtschaft auch der interkulturelle Austausch der Teilnehmer die Möglichkeit bietet, Land und Leute der österreichischen Bergbauernkultur fernab von kommerzieller Alpenromantik kennen zu lernen.

Schwenden und Steine sammeln

Auf der Hasentalalm im Alpenpark Karwendel in Tirol rollten im heurigen Sommer die Steine. Neun Freiwillige haben sich zusammengefunden um nach der Wald-Weideneuordnung durch die Agrarbehörde neue Weideflächen zu schaffen. Susanna Tschanner und Christiane

Motivation der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

- > „Ich nutze jede Gelegenheit um in die Berge zu fahren. Außerdem gefällt mir das Konzept nach dem die Umweltstellen aufgebaut sind“.
- > „Ich wollte mal raus aus der Stadt, raus aus Wien, und in die Natur“.
- > „Ich verbringe gerne Zeit in den Bergen. Außerdem habe ich nicht viel Geld und die Woche kostet mich nichts“.
- > Eine Teilnehmerin aus Frankreich: „I came here because I wanted to meet other young people from the world and to work and to do something useful for a village, for a country (Ich kam hierher um andere junge Leute kennen zu lernen, zu arbeiten und etwas nützliches für ein Dorf, für ein Land zu tun)“.



Mit Schwung werden die Äste von der Weide geräumt



Harlander, waren begeistert bei der Arbeit. Die Aufgaben bestanden aus Schwenden von Sträuchern, Steine zusammentragen, die liegen gebliebenen Äste und Unkräuter auf der Weide zu entfernen, sowie die Zuleitung zu einer Viehtränke zu errichten. Außerdem wurden die gerodeten Flächen begrünt.

Die Teilnehmer wurden bei ihrer unentgeltlichen Arbeit von erfahrenen Fachleuten betreut: Wie Heugabel und Sense zu handhaben sind erklärte der Almbesitzer Norbert Wurm, Doris Walter vom Alpenverein behielt den Überblick und Franz Legner, „Vater“ dieser Umweltbaustelle, war der starke Mann hinter der Motorsäge.

Bunte Vielfalt

Für bunte Vielfalt auf der Kammerlingalm im Pinzgau sorgten 14 Freiwillige, als sie die Almbauern bei der Offenhaltung der Almflächen unterstützten, teilen Romana Steinparzer und Lisa-Maria Egger mit. Die Umweltbaustelle im Naturpark Weißbach basiert auf dem

neuen Naturschutzplan, der vom Land Salzburg und den ortsansässigen Bauern ausgearbeitet wurde. Auf der sehr steilen Kammerlingalm (ca. 1300 Meter Seehöhe) geht es vorrangig darum, eine ca. 2.500 m² große Almfläche zurückzugewinnen, um dadurch die Artenvielfalt (wie zum Beispiel heimische Orchideenarten und Enziane) langfristig zu erhalten. Weideflächen werden erhalten, die der Wald ohne Pflegemaßnahmen zurückerobern würde. ■

Vielfältig waren die Arbeiten bei den Almpflegeprojekten des Österreichischen Alpenvereines



Beim Räumen der Weideflächen auf der Kammerlingalm



Almwirtschaft in Slowenien

Fachexkursion des Kärntner Almwirtschaftsvereines

von Magdalena Frener



Foto: Frener

Die Velika Planina - die „Große Alm“ - liegt auf einem weitläufigen Hochplateau

Nach der mehrstündigen frühmorgendlichen Busfahrt wurden die Exkursionsteilnehmer in Kamnik von einem Begrüßungskomitee empfangen.

Ein herzlicher Empfang

Ein Dolmetscher vor Ort sorgte sogleich dafür, dass alle die folgenden Grußworte des Bürgermeisters und der Vertreter der Stadt Kamnik verstehen konnten. Von der lockeren und sympathischen Art des Dolmetschers und seinen sprachlichen Fähigkeiten, mit denen er noch den ganzen Tag lang für die Verständigung zwischen den Alpenbewohnern deutscher und slowenischer Sprache sorgte, waren die Exkursionsteilnehmer sehr angetan.

Der Höhepunkt der Führung durch die Altstadt von Kamnik war ohne Zweifel die Besichtigung der Burg. Heute sind von der Burg nur noch eine kunsthistorisch sehr wertvolle zweistöckige Kapelle und einige weniger beachtete Bauwerksteile vorhanden, der wahre Schatz soll sich jedoch noch im Inneren des Burgfelsens - gut bewacht von Veronika - verbergen. Veronika, der Sage nach halb junge Frau und halb Schlange, gilt als Wahrzeichen der Stadt. Sie ist nach wie vor im Burgfelsens gefangen, konnte

Almhütten in halbrunder Bauweise, köstlicher Brombeerschnaps, die atemberaubende Fahrt mit der Gondelbahn, informative Kurzreferate und Führungen sowie die überschwängliche Gastfreundschaft - an diese und weitere Erlebnisse werden sich die Teilnehmer der diesjährigen almwirtschaftlichen Fachexkursion noch lange erinnern. Die almwirtschaftliche Fachexkursion des Almwirtschaftsvereines Kärnten am 26. September führte die knapp 50 Teilnehmer nach Slowenien. Die im Programm vorgesehenen fachlichen Tagesordnungspunkte umfassten die Besichtigung der Stadt Kamnik, Kurzreferate bezüglich Agrargemeinschaften und Investitionsförderung sowie die Vorstellung und Besichtigung der Alm Velika Planina.

bisher von noch keinem Jüngling aus Kamnik befreit werden. Deshalb wurde die Kärntner Exkursionsgruppe um Hilfe gebeten und beauftragt, in Kärnten nach geeigneten Jünglingen zur Befreiung Veronikas zu suchen.

Beeindruckt vom Blick über die Stadt machte sich die Gruppe auf zum Empfang im Gemeindesaal, wo zur Begrüßung traditionelle Speisen kredenzt wurden, und zum Aufwärmen der typische Brombeerschnaps ausgeschenkt wurde - zum ersten, aber nicht zum letzten Mal an diesem Tag.

Agrargemeinschaften - Auferstehung aus der Asche

Zum großen Interesse vieler folgten nun Kurzreferate von Vertretern der Landwirtschaftskammer auf nationaler und lokaler Ebene, sowie von einem Vertreter des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft und Ernährung.

Ein Vertreter der Landwirtschaftskammer skizzierte die Veränderungen im Bereich der Agrargemeinschaften seit dem Beginn des 20. Jh., als alle Agrargemeinschaften der Monarchie - und damit auch jene im damaligen Krain - die gleichen gesetzlichen Grundlagen hatten. Im Gegensatz zu Österreich wurden die ehemals



gemeinschaftlichen Almen in Slowenien in den Besitz der Allgemeinheit übergeführt. Durch diese Maßnahme verlor die Bevölkerung mehr und mehr das Interesse an den Almen. Erst in den 1970er Jahren konnten Landwirte durch intensive staatliche Förderungen wieder dazu animiert werden, Instandhaltungsarbeiten durchzuführen und die Bewirtschaftung der Almen wieder aufzunehmen. Seit Anfang der 1990er Jahre unternahmen nun die zuständigen staatlichen Stellen große Bemühungen, um die ehemaligen Agrargemeinschaften wieder zu beleben. Durch Gespräche und Beratungen in Kärnten versucht die Slowenische Verwaltungsebene schon seit vielen Jahren, in Österreich erprobte Strukturen für sich zu adaptieren. Derzeit kämpft die Verwaltungsebene jedoch noch in vielen Bereichen mit hartnäckigen Problemen betreffend die rechtlichen Grundlagen, die Verwaltung und die Bewirtschaftung von Agrargemeinschaften. Diesbezüglich fachlich bewanderten Teilnehmern der Exkursion fiel auf, dass die allgemeine große Problemlage in Slowenien jener in der Region Friaul-Julisch-Venetien, im Besonderen im Kanaltal, sehr ähnelt. Durch eine zukünftige Zusammenarbeit könnte für bestimmte Thematiken ein gemeinsamer Lösungsweg gefunden werden.

Regionale und internationale Zusammenarbeit

Der Vertreter der Landwirtschaftskammer auf lokaler Ebene appellierte besonders für die Zusammenarbeit auf lokaler und regionaler, aber auch auf internationaler Ebene. Seine Vordränger hatten bereits angemerkt, wie wichtig die internationale Kooperation im Bereich der Almwirtschaft ist. Aus der Sicht des Redners betrachtete er es jedoch auch als besonders wichtig, dass die Almbesitzer innerhalb eines Landes geschlossen auftreten. Durch Aufteilungen von Almen und Gemeinschaften entstehe eine zersplitterte Landschaft, und aus der einzig und allein die Gerichte im Zuge der Verdienste bei den



Aufteilungen einen Nutzen ziehen. Um ein solches Szenario zu verhindern, soll die Landwirtschaft gestärkt werden, denn „Wie stark die Landwirtschaft eines Landes ist, so stark ist das Land“.

Dr. Günther Ortner (Leiter der Abteilung 10L-Landwirtschaft, Amt der Kärntner Landesregierung) stellte anschließend die Almwirtschaft Kärntens vor, und ermunterte die slowenischen Almbesitzer zu einem selbstbewussten Auftreten. Er hob die Vorteile einer Vereinsstruktur hervor, und drückte seine besten Wünsche für die Zukunft aus. >

Die Fachexkursion nach Slowenien stieß auf großes Interesse

Förderungen in Slowenien

Das landwirtschaftliche Fördersystem Sloweniens erklärte ein Vertreter des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft und Ernährung. Demnach sind Fördermittel vorhanden für landwirtschaftliche Betriebe und für Almen. Die landwirtschaftlichen Maßnahmen in Slowenien sind zugeschnitten zur Förderung von

- benachteiligten Gebieten (Ausgleichszahlungen im Umfang von 183 EUR/ha)
- Grasgebieten (Direktzahlungen von 108 EUR/ha)
- Almweidegebieten (61-72 EUR/ha, entspricht dem österreichischen ÖPUL)

Im Programm für ländliche Entwicklung ist vorgesehen, dass in der Land- und Almwirtschaft für den Bezug von Fördergeldern bestimmte Voraussetzungen zu beachten sind. So wird zum Beispiel auf die Ausbildung und auf geregelte Arbeitsverhältnisse Wert gelegt.

Die Almfelder in Slowenien umfassen ca. 8.000 ha, auf denen ca. 6.000 GVE gealpt werden. Von den insgesamt 208 slowenischen Almen werden nur 20 als „Individualalmen“, also als private Almen bezeichnet. Besonders viele Probleme treten jedoch bei der Förderung vieler agrargemeinschaftlichen Almen auf: oft herrscht Ungewissheit über die Anzahl und Identität der Anteilsberechtigten - gerade diese Informationen sind jedoch notwendig, um der Agrargemeinschaft einen Rechtsstatus zu geben, der wiederum Voraussetzung zum Ansuchen um Förderungen ist. In der Zukunft soll deshalb besonders die ordnungsgemäße Registrierung der Almen und ihrer Anteilsberechtigten vorangetrieben werden, um zumindest rechtlichen Problemen begegnen zu können.



Ein Hirte in traditioneller Kleidung erklärte die Lebensweise und Bräuche auf der Alm

Hochebene in den Steiner Alpen (Kamniško-Savinjske Alpen).

Runde Almhütten und andere Attraktionen

Nach der willkommenen Aufwärmung mit besagtem Brombeerschnaps wanderte die Gruppe zum Almdorf. Die wohl auffallendste Besonderheit der Velika Planina ist die Bauart der traditionellen Hütten, die einen ovalen Grundriss haben. In der Mitte der Hütte wohnte der Hirte in einem rechteckigen, fenster- und rauchfang-

losen Raum, der durch den runden Stall auf allen vier Seiten umgeben war.

Ein Hirte in traditioneller Bekleidung erklärte die Lebensweise und Bräuche auf der Alm, und stellte die Alm im Wandel der Zeit dar. Zur besseren Bewirtschaftung wurden etwa die Almhütten inzwischen den Bedürfnissen entsprechend angepasst, Wasserspeicher wurden auf der Hochebene errichtet. Die Hütten werden nach wie vor fast ausschließlich von den Besitzern selbst bewirtschaftet und bewohnt.

Gesättigt von den vielen Informationen und neuen Eindrücken kehrte die hungrige Gruppe am Nachmittag im Almgasthaus ein, wo ein traditionelles Mittagessen aufgetischt wurde. Beim Essen und dem gemütlichen Beisammensein konnte sich die Exkursionsgruppe zum wiederholten Male von der Gastfreundschaft und der Freundlichkeit der Slowenen überzeugen, und auch davon, wie wenig Kenntnisse der anderen Sprache ausreichen, um in Freundschaft zu kommunizieren.

Ing. Josef Obweger (Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereins) bedankte sich im Namen der Exkursionsgruppe bei den Gastgebern, und überreichte ihnen Produkte aus dem Genussland Kärnten.

Die Exkursion neigte sich dem Ende zu und die gute Stimmung und die vielen Dankesworte zeugten von einem überaus gelungenen Tag. Möge der Abschied der Anfang vermehrter Zusammenarbeit sein! Na svidenje! ■

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!



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



„Garantie der Ernährung“ fordert auch die Almbauern

Kärntner Landesalmwandertag führte auf die Saualm

von Elke Fertschey

Von zwei Seiten kamen die Teilnehmer des 72. Kärntner Landesalmwandertages auf die Saualm zum Gertrusk. Im ausgeprägten Görtschitztaler Milchviehgebiet werden die Höfe bis 1200 Meter bewirtschaftet. Themen waren die Haftungsfragen, Infotafeln und der Stellenwert bäuerlicher Produkte angesichts der Lebensmittelknappheit.

Dort, wo einst der unglückliche Thronfolger und leidenschaftliche Jäger Franz Ferdinand das „Eiserne Kreuz“ errichten ließ, kamen an die 1.000 Kärntner Almbauern und Almfans zum Almwandertag zusammen. Von der Breitofner Zeche nahe Klipitzthörl und von der Weißberger Zeche ober Wieting waren sie zum

Gertrusk auf die Saualpe marschiert, wo schon vor 480 Millionen Jahren ein Gebirge bestanden hatte und wo später die Kelten und die Römer das manganhaltige norische Eisen abgebaut hatten.

Altes kaiserliches Jagdgebiet

Die Saualpe, die sich laut Heimatkundler Hugo Gutsch nach einer Einebnung vor 300 Millionen Jahren neu gebildet hat, gehört zu den östlichsten Alpen des Alpenbogens und war einst kaiserliches Jagdgebiet, was auch den Namen erklären könnte. Denn früher wuchsen dort nicht Fichten, sondern Eichen und deshalb gab es viele Wildschweine. Man könnte den Namen auch von der „Ofensau“ ableiten, dem Rest, der im Hochofen verbleibt, wenn das Eisen abgeflossen ist. Auch altslawische Sprachwurzeln gäbe es, meint Gutsch, der auch auf botanische Besonderheiten wie den „Kärntner Klappertopf“, die Frühlingskuschelle, den Speik an den Rändern der Erosionsflächen oder die heilende Bergnelkenwurz einging. Der Gertrusk besteht aus Eklogit, einem blau-grünen Tiefengestein mit winzigen Granaten. Und die „Hocker“ darunter enthal-



Foto: Kriehner

ten Humuserde, weil das Gebiet in der Eiszeit ein Hochmoor war.

Heute Milchvieh

Heute treiben dort zwei Agrargemeinschaften der Gemeinde Klein St. Paul ihr Milchvieh auf. 80 bis 90 Prozent der Görtschitztaler Milch komme aus dem Großraum Wieting, erklärte Walter Propst, Organisationsreferent der Weißberger Zeche, die 1929 gegründet wurde. „Daher werden die Höfe bis 1200 Meter Höhe bewirtschaftet.“ 242 Hektar sind Nutz-, 189 Hektar Weide- und 53 Hektar Forstfläche. 110 Rinder über zwei Jahre und 32 unter zwei Jahre weiden dort.

Besonderheiten sind die Eigenjagd von 276 Hektar, der Naturschneelifft und die im Eigentum der Agrargemeinschaft befindliche verpachtete Weißberger Hütte. 29 Mitglieder teilen sich 103 Anteile, ein Anteil ist gemäß alter Tradition aus der Zeit der Grundherrschaft sechs Füße. Auf der Breitofner Zeche hingegen ist ein Anteil ein Fuß. „Bei vier Anteilen darf der Bauer einmal ein Vieh auftreiben, bei einem Anteil darf er nur alle vier Jahre auftreiben“, erläuterte Agrargemeinschaftsobmann Hans Erlacher. Die >

Bei der Almmesse auf der Saualm mit Blick auf den Gertrusk



Der Obmann Walter Probst erläutert die Bewirtschaftung der Weißberger Zeche

320 Hektar große Alm ist auf 420 Anteile aufgeteilt, 200 Hektar werden beweidet, 120 Hektar sind Wald. Im Zuge der Revitalisierung 2002 bis 2004 wurden 15 Hektar geschwendet, gemulcht und ein-

gesät. Die Kosten beliefen sich auf 2.000 Euro pro Hektar. Die Breitofner Zeche – der Name ist ein bergbaulicher Begriff – verpachtet nicht nur die Hütte, sondern auch die Jagd, womit sie vier Standbeine hat.

Ein großes Problem schnitt Josef Obweger, Obmann des Almwirtschaftsvereines, an. In Salzburg habe ein Almbesitzer die Futterfläche falsch angegeben. Nun solle ein unschuldiger Kärntner Bauer, der dort aufgetrieben hat, eine AZ-Rückzahlung von 28.000 Euro leisten. Problematisch für die Almbauern sei auch die Haftung mit dem Weidevieh. „Wir wollen aber kei-

ne Tafelflut auf den Almen. Nur an markanten Punkten sollen Info-Tafeln aufgestellt werden.“ Almbauern, Gemeinden und Tourismus müssten kooperieren. Nicht nur die Bauern, sondern auch die Wanderer müssten Verantwortung für Grund und Boden übernehmen, betonte LK-Präsident Walfried Wutscher.

Teuerung

Spannende Aufgaben für die Bauern sieht LABg. Robert Lutschoung, der den rekonvaleszenten Agrarreferenten Josef Martinz vertrat. Erstmals nach langer Zeit sei der Stellenwert des Bauern durch die Lebensmittelknappheit wieder gestiegen. Aber den Bauern die Schuld an der Teuerung zuzuschreiben, sei eine unfaire Vermutung. Vor 30 Jahren hätte der Konsument noch 30 Prozent seines Einkommens für Nahrung ausgegeben, heute nur noch 13 Prozent. Die Ernährung der Menschen zu garantieren, sei in Zeiten des Klimawandels und Bevölkerungswachstums eine „gewaltige“ Herausforderung. Die Almwirtschaft leiste dazu einen wesentlichen Beitrag.

Nächstes Jahr wird der Almwirtschaftsverein 100 Jahre. Der Jubiläumssalmwandertag führt auf die Egger Alm bei Hermagor. ■

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-Kompakturbine

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



Alpwirtschaft in Lech am Arlberg

Vorarlberger Alpwandertag 2008

von Ing. Martin Rusch

Bereits zur Tradition geworden ist der Alpwandertag des Vorarlberger Alpwirtschaftsvereines, an dem immer wieder viele Alpfreunde und Wanderer aus Vorarlberg und der Umgebung teilnehmen. Heuer führte die Wanderung mehr als 500 Teilnehmer auf die im Gemeindegebiet von Lech gelegenen Alpen Monzabon und Pazüel-Tritt.

Obmann Josef Schwärzler freute sich über die große Beteiligung und konnte eine Reihe an Ehrengästen begrüßen. Er bedankte sich besonders bei Bischof Elmar Fischer für die Gestaltung der Hl. Messe, bei der Gemeinde Lech für den Bustransfer von Zürs nach Lech, bei der Rüfikopfbahn für die Bahnfahrt und bei den Lecher Bäuerinnen für den morgendlichen Empfang auf dem Rüfikopf.

Vom Rüfikopf führte die Wanderung auf die Alpe Monzabon. Hier zelebrierte Diözesanbischof Elmar Fischer eine Hl. Messe. Nach einer Rast ging es weiter auf die Alpe Pazüel-Tritt, wo ein kurzer nachmittäglicher Regenschauer viele Wanderer zur Heimkehr anregte.

29 Alpen in Lech

Peter Jochum, Landwirt und Gemeindevertreter von Lech, stellte den Teilnehmern seine Gemeinde vor. Die Gemeinde Lech hat 1.450 Einwohner und jährlich ca. eine Million Gästenächtlungen. Das bedeutet, dass sich während der Saison täglich an die 14.000 Menschen in Lech aufhalten. Jochum erklärte den Wanderern die Besonderheiten von Lech. Eine davon ist das Biomasseheizwerk, welches fast 300 Objekte versorgt.

Neben den vielen Touristen ist Lech aber auch stolz auf seine Landwirtschaft. Die 16 Landwirtschaftsbetriebe mähen insgesamt 480 Hektar Fläche. Weiters werden im Gemeindegebiet jährlich rund 2.200 Stück Vieh auf 29 Alpen gesömmert.

„Guter Berg“

Der Name Monzabon kommt aus dem rätomanischen und heißt soviel wie „guter



Fotos: Rusch

Berg“. Hier werden jährlich ca. 140 Stück Vieh gesömmert. Die Alpzeit dauert 70 bis 75 Tage. Obmann Josef Bischof stellte die Alpe und ihre Geschichte vor. Dabei erwähnte er eine Besonderheit von Monzabon: Seit 125 Jahren stellt die Familie Vallaster aus Bartholomäberg ununterbrochen die Hirtenschaft. Als Erinnerung überreichte der Obmann den Hirten einen Album.

Die Futterflächen liegen in einer Seehöhe zwischen 1800 und 2300 Metern. Auf Grund der hohen Lage kommt es nahezu jährlich zu Schneewetter und die Tiere müssen im Stall teil->

Auf der Alpe Monzabon werden rund 140 Stück Vieh gesömmert

Die Futterflächen der Alpe Monzabon erstrecken sich über eine Seehöhe von 1800 bis 2300 m





Die Alpe Pazüel-Tritt war das zweite Ziel beim Vorarlberger Alpwandertag

weise bis zu fünf Tage versorgt werden. Erst 1994 konnte nach langjährigen Verhandlungen ein Weg zur Alpe Pazüel-Tritt errichtet werden. Im Anschluss wurden die Stallungen neu erbaut und die Hütte saniert.

Der Stall gliedert sich in zwei Laufställe mit Futterraufen und einen Anbindestall mit 56 Standplätzen. Die Erträge aus Schipiste und Jagdverpachtung werden wiederum in die Alpe investiert. Die Alpe umfasst 160 Weiderechte und 47 Weidebesitzer und ist eine regulierte Agrargemeinschaft. Die Besitzer stammen alle aus dem Bezirk Bludenz.

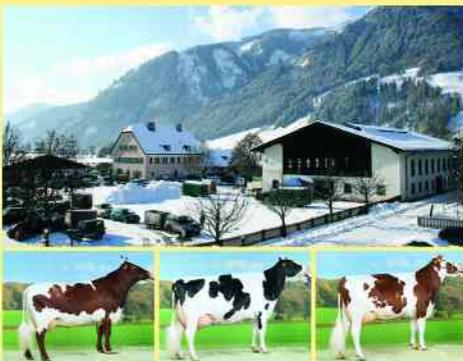
werden. Im Anschluss wurden die Stallungen neu erbaut und die Hütte saniert. Der Stall gliedert sich in zwei Laufställe mit Futterraufen und einen Anbindestall mit 56 Standplätzen. Die Erträge aus Schipiste und Jagdverpachtung werden wiederum in die Alpe investiert. Die Alpe umfasst 160 Weiderechte und 47 Weidebesitzer und ist eine regulierte Agrargemeinschaft. Die Besitzer stammen alle aus dem Bezirk Bludenz.

Alpe Pazüel-Tritt

Die Alpe Pazüel-Tritt wurde von Obmann Josef Nessler vorgestellt. Die Agrargemeinschaft Alpe Pazüel-Tritt wurde im Jahre 1979 reguliert. Die 350 Weiderechte sind im Eigentum von 74 Besitzern, von denen nur noch 17 aktiv in der Landwirtschaft tätig sind. Die Gesamtfläche der Alpe beträgt 828 Hektar, wovon 235 Hektar als Futterfläche anerkannt sind, die mit 250 bis 270 Stück Jungvieh bestoßen werden. Ein beachtlicher Teil stammt aus Tirol. Die Pazüel-Hütte wurde im Jahr 1952 neu errichtet. Das Alpegebäude auf Tritt wurde 1968 gebaut und 1987 wurde der Schneefluchtstall mit Auslauf errichtet. Durch die Einnahmen aus dem Schigebiet und der Jagdverpachtung konnten die anfallenden Investitionen ohne Fördermittel abgewickelt werden. ■

**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 Nutzzinder

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



www.rinderzuchtverband.at



Besuch bei Paul Landmann

von DI Michael Hinterstioßer

Am Kitzbüheler Horn liegt hoch über dem Tale auf 1270 m die Steinbachalm. Almerer ist dort oben kein geringerer als Ökonomierat Paul Landmann, der Ehrenobmann des Tiroler Almwirtschaftsvereins und langjähriger Obmann der Almwirtschaft Österreich. Wer einmal diese Alm mit dem wunderbaren Blick ins Tal und auf den markanten Gebirgsstock des wilden Kaisers besucht hat, wird verstehen, dass die Arbeit hier besondere Kräfte verleiht. Von der Ausstrahlung dieses Ortes hat sicher auch Paul Landmann profitiert, der rund drei Jahrzehnte an der Spitze des Tiroler Almwirtschaftsvereins stand und sich mit großem Einsatz um die Belange der Bauern gekümmert hat. Landmann war nicht nur Almbauernvertreter mit Leib und Seele, sondern engagierte sich auch in der Politik als Nationalrats- und Landtagsabgeordneter.

Da Paul Landmann auch in Oberbayern gut bekannt ist und an vielen almwirtschaftlichen Veranstaltungen teilnahm, bei denen er sich mit seiner kräftigen Stimme ohne Mikrofon Gehör verschaffte, war es selbstverständlich, dass der Almwirtschaftliche Verein Oberbayern (AVO)

dem aus dem Amt ausgeschiedenen Obmann des Tiroler Almwirtschaftsvereins seine Aufwartung machte. Der Besuch fand Anfang September statt. AVO-Vorsitzender Georg Mair, Ehrenvorstand Franz Steindlmüller und Geschäftsführer Michael Hinterstioßer trafen bei bestem Wetter mit guter Fernsicht den Landmann Paul und seine Frau Anni auf der Alm nach der Stallzeit an. Es war ein gemütlicher Abend, bei dem der sichtlich zufriedene „Alminger“ über seine Erfahrungen in der Politik und der langen Verbandsarbeit erzählte. Ein angenehmer Gedankenaustausch unter Freunden, bei dem wir Oberbayern uns letztlich sehr herzlich für die lange Zusammenarbeit bedanken konnten. Damit uns der Paul nicht so schnell vergisst, überreichten wir als kleines Geschenk ein Buch und für das leibliche Wohl einen „Selbstgebrannten“.



Foto: Hinterstioßer

Besuch auf der Alm: Franz Steindlmüller, Paul und Anni Landmann, Georg Mair (v.l.)

14. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

von DI Johann Jenewein

Über 160 Almkäse aus fünf Nationen wurden bei der 14. Internationalen Almkäseolympiade 2008 in Galtür der Jury zur Bewertung vorgelegt. Der Tagessieg ging beim Bergkäse an Georg Gründhammer von der Lizum-Alm in Wattenberg und beim Schnittkäse an Marcel Brändle von der Gisler Alp in Landquart in der Schweiz. Insgesamt wurden 17 Käse mit Gold, 22 mit Silber und 31 mit Bronze ausgezeichnet.

Mit Gold wurden prämiert

Weichkäse mit Schmiere: Johann Schönauer, Schönanger-Alm, Auffach (A), Marcel Brändle, Gisler Alp, Landquart (CH). **Spezialitätenkäse:** Hermann Huber, Faulbrunn-Alm, Galtür (A), Walter Boos, Alpe Pradamee, Krinau (FL). **Grau- und andere Sauermilchkäse:** Hansl Streng, Alpe Stalanz, Ried i.O. (A). **Almemmentaler:**

Hans Degesser, Ackern-Alm, Thiersee (A). **Schnittkäse über 45% F.i.T.:** Markus Knoll, Paznauner Taja-Alm, Ischgl (A), Maximilian Eller, Alp Praditschöl, Scuol (CH), Fritz Horat, Alp Kohlschlag, Niederuzwill (CH), Marcel Brändle, Gisler Alp, Landquart (CH), Josef Abertegger, Schleiser Alm, Mals (I). **Schnittkäse unter 45% F.i.T.:** Thomas Thaler, Eng-Alm, Terfens (A). **Bergkäse Alperiode 2008:** Andreas Nössig, Eng-Alm (A), Georg Gründhammer, Lizum-Alm, Wattenberg (A). **Bergkäse alt:** Ewald Feuerstein, Alpe Hintere Böldmen, Bizau (A), Ignaz Bär, Alpe Weissenbach, Andelsbuch (A), Gebhard Eberle, Alpe Wildmoos, Bezaun (A).



Foto: Jenewein

Über 160 Almkäse wurden bei der Internationalen Almkäseolympiade 2008 zur Prämierung eingereicht



Kampf mit den Naturgewalten

Almwandertag des OÖ Almvereins

von Ing. Viktoria Sperl



Beim Almwandertag:
LA Josef Brandmayr,
BBK-Obm. Christian
Zierler, Bezirksbäuerin
Anni Wimmer, Dr.
Ursula Bramberger-
Bronner, LA Martina
Pühringer, Kammerdi-
rektor Mag. Friedrich
Pernkopf, Kammerprä-
sident ÖR Hannes
Herndl und Obmann
Bgm. Johann Feßl (v.l.)

„Einer der schönsten Wege zu Gott führt über die Berge!“, das dachten sich mehrere Hundert Freunde der Almwirtschaft und fanden sich auf der Hochsteinalm, im Gemeindegebiet Traunkirchen, ein.

Die Organisation lag bei der Bezirksbauernkammer Gmunden in Zusammenarbeit mit den Almeigentümern Familie Ammering

Der 29. oberösterreichische Almwandertag wurde vom Obmann des oö Almvereins Herrn Johann Feßl feierlich eröffnet.

Die Festredner Kammerpräsident ÖR Hannes Herndl und Kammerdirektor Mag. Friedrich

Pernkopf hoben die Leistungen der Almbauern hervor. Die Bewirtschaftung der Almen ist ein ständiger Kampf mit den Naturgewalten und eine Herausforderung im Zusammenleben mit Wildtieren. Die Almen sind ein wichtiges Bindeglied zwischen Tourismus, Erhaltung der Kulturlandschaft, Platz für Erholungssuchende und Stärkung der landwirtschaftlichen Heimbetriebe.

Herr Josef Ammering erklärte, dass seine Alm seit 150 Jahren ganzjährig bewohnt und bewirtschaftet wird. Auf der Hochsteinalm findet eine enge Kooperation zwischen Tourismus und Landwirtschaft statt. Ohne die Gäste im Sommer wie auch im Winter wäre die Bewirtschaftung dieser Alm schon lange nicht mehr möglich.

Herr Hubert Fellingner wurde für über 40 Jahre Wärtertätigkeit bei der Weidegenossenschaft Schlierbach-Oberschlierbach geehrt. Die Weidewärtertätigkeit liegt seit der Gründung der Genossenschaft vor 100 Jahren in den Händen der Fam. Fellingner.

Der Pfarrer von Altmünster, Mag. Franz Benzeder, zelebrierte den Festgottesdienst, der von einer Abordnung der Musikkapelle Traunkirchen umrahmt wurde.

Nachdem der Vormittag ziemlich regnerisch war, klang der Nachmittag gemütlich im Trockenen aus. ■



Altbau-Sanierung
isoliert, dämmt, heizt

**ISO THERM
PASTNERIT**

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.isootherm.at

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

Mail: isootherm@pastnerit.at

Isotherm Pastnerit A-3500 Krems

Gewerbeparkstr. 5
Erzeugt in Krems an der Donau



Einfache Montage
direkt auf den Rohbau



Steirischer Almtag auf der Brunnalm

von DI Peter Gutschlhofer

Auf der Brunnalm in der Gemeinde Veitsch im Mürztal fand heuer der traditionelle steirische Almtag statt.

Die ältesten Aufzeichnungen über die Alm reichen auf das Stift Admont zurück. Nach dem 1. Weltkrieg gelang es nach dem Wiederbesiedelungsgesetz im Jahr 1925 das Servitutsrecht wiederzuerlangen und 1928 zu kaufen. Neben der Weidegenossenschaft Brunnalm besteht noch die Agrargemeinschaft Brunnalm mit identen 35 Besitzern.

Bewirtschaftung der Brunnalm

Die Alm besteht aus der Ochsenalm (77 ha Weidefläche) mit ca. 100 Stück Ochsen, Mutterkühen und Kalbinnen sowie aus der Kuhalm mit 37 ha Weidefläche und ca. 35 Stück Jungvieh und trockenstehenden Kühen. Seit 2003 werden keine Kühe mehr gemolken. Die Weidegenossenschaft besitzt insgesamt 262 ha. 1980 wurden 115 ha Wald zugekauft und die Agrargemeinschaft Brunnalm gegründet.

Neben der äußerst konsequenten Almpflege spielt auch der Fremdenverkehr mit einigen Schiliften, welche von den Freizeitbetrieben Veitsch (Gemeinde Veitsch) betrieben werden, eine große Rolle.

Bis zur Alm führt eine ausgezeichnete Aufschliebung durch eine Landesstraße. Im Jahr 1978 wurde der Weg zur Halterhütte (3,3 km) errichtet. 1991 erfolgte der Neubau der Halterhütte sowie 2007 die Elektrifizierung der Halterhütte. Im Jahr 2008 wurde die Alm an das öffentliche Kanalnetz (1.300 m) angeschlossen.

Almtag

Rund 2.000 Personen besuchten die bestens organisierte Veranstaltung. Die Mannschaft um Obmann Bert Scheickl, die Agrarbezirksbehörde für Steiermark mit LAbg. HR DI Odo Wöhry, die FA 10A mit Landesalminspektor HR DI Zöhler und der Steirische Almwirtschaftsverein mit Obmann Ing. Anton Hafellner und Geschäftsführer DI Peter Gutschlhofer bewiesen ihr Talent für eine große Veranstaltung.

Von der Brunnalm gibt es einen interessanten Wanderweg über die eigenen Almhütten zur



Halterhütte und weiter zur Schalleralm und zur Rotsolalm. Für die Bergfexen war auch der Aufstieg auf die Hohe Veitsch mit dem Meranhaus ein fixer Bestandteil.

Auf allen Almhütten war bestens für Leib und Seele mit einheimischen Produkten und ausreichend Flüssigkeit gesorgt. Für ausgiebige Fachsimpeleien bei Musik und Gesang war genügend Freiraum vorhanden.

Der offizielle Teil mit Obmann Ing. Toni Hafellner war sehr interessant und abwechslungsreich. Viele hochrangige Ehrengäste, an der Spitze Landesrat Hans Seitinger, brachten in ihren Grußworten die Wertschätzung für die steirischen Almbauern zum Ausdruck. ■

Die geehrten Almleute mit den zahlreich erschienenen Ehrengästen

Ehrungen durch den Steirischen Almwirtschaftsverein

Funktionäre

Aigner Siegfried, Turnaualm; Reisinger Gottfried, Waxeneggalm; Schütter Johann, Waxeneggalm.

Almpersonal

Gold: Baumgartner Martina, 43 Almsommer auf der Brunnalm, Kotnik Klothilde, 41 Almsommer auf der Hörndlalm, Hansmann Franz, 37 Almsommer auf der Putznalm, Hofer Amalia, 35 Almsommer auf der Maieralm, Hell Bodo, 30 Almsommer auf der Grafenbergalm.

Silber: Grasser Hermelinde, 27 Almsommer auf der Fölzalm.

Bronze: Buchebner Johann, 12 Almsommer auf der Ratteneralm, Schellauf Anton, 12 Almsommer auf der Graualm.



Almfeste in Niederösterreich

Rückblick auf das Jahr 2008

von DI August Bittermann



Fotos: Mayerhofer, Penner

Die 86-jährige Halterin Hanni hält sich auf der Zeisel-Hinteralm jung und gesund

Die Almsaison geht zu Ende. Almen, ein seit Jahrhunderten gewachsener Teil unserer heutigen Kulturlandschaft, bilden den Lebensraum vieler Pflanzen und Tiere, schaffen die Produktionsgrundlage wertvoller und gesunder Lebensmittel und bieten Erholungsraum für uns alle. Die Tradition und Kultur der Almbewirtschaftung fordert von den Bewirtschaftern ein hohes Maß an Arbeitsleistung und Idealismus.

Der Almanach Niederösterreich

Das Standardwerk des NÖ Alm- und Weidewirtschaftsvereines ist genau der Almführer für Wanderer und Almliebhaber. Zur Planung von ausgedehnten Wanderungen gibt Ihnen der NÖ Almanach Einblick in die Vielfalt und Schönheit der Almen in Niederösterreich. Der NÖ Wanderführer beschreibt 110 Almen, gibt touristische Hinweise aus der Region und zeigt Ihnen mit der beiliegenden Wanderkarte im Maßstab 1:180.000 den richtigen Weg. Erhältlich ist der NÖ Almanach beim NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein zum Preis von EUR 14,50 zzgl. EUR 1,25 Versand. Bestellungen unter Tel. 02742/259-3200, E-Mail: office@awv.lk-noe.at oder <http://www.almwirtschaft.com> unter Verein/Niederösterreich/ALManach.

Almfeste, ein wichtiger Teil des Almjahres

Almfeste sind ein wichtiger Teil des Kultur-gutes Alm. „Wenn ma vü orbeit, derf ma a amoi scheid feiern!“, so einer der Almfestorganisatoren. Der NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein bietet jedes Jahr der Öffentlichkeit mittels Folder Informationen über Termine und Orte von Almfesten an. Fernab der Alltagshektik können sich Besucher über die Almwirtschaft informieren, regionale bäuerliche Produkte genießen und den Kindern Spannung, Spiel und Spaß bieten.

2. u. 3. August 2008 - Jubiläumsfest „100 Jahre Weidegenossenschaft Randegg“

Am 2. und 3. August 2008 wurde nicht nur das 100-jährige Bestehen der Weidegenossenschaft Randegg, sondern auch 50 Jahre Kapelle am Hochkogel und 10 Jahre Almhaus mit ca. 1.000 Besuchern gefeiert. Ehrengast Abg. z. NR Karl Donabauer freute sich, gleichzeitig acht Bauernhäuser für ihr 100-jähriges Bestehen in das goldene Ehrenbuch des NÖ Bauernbundes eintragen zu können. Die Randegger Lausbuben, eine Kinderschuhplattlergruppe, zeigten ihr großartiges Können. Die Besucher honorierten die Leistung mit tosendem Beifall. „Am Anfang war es nicht leicht umzusetzen, aber jetzt ist es nicht mehr wegzudenken!“, so Hermann Wieser von der Weidegenossenschaft Randegg zum 10-jährigen Bestehen des Almhauses, wo viele Besucher während der Almsaison Schmankerl genießen können.

20. Juli 2008 - Jakobifest auf der Zeisel-Hinteralm in Kleinzell

Almfeste zu Jakobi haben seit jeher Tradition. Jedes Jahr steigt die freudige Erwartung der Bevölkerung im Umfeld der Zeisel-Hinteralm bis endlich der Tag gekommen ist. In gemütlicher Atmosphäre trifft man sich, um bei der Almmesse für Gottes Segen zu bitten und für die erhaltenen Gaben zu danken. Beim gemütlichen Beisammensein werden viele Erfahrungen ausgetauscht. Jeder freut sich, die 86-jährige Halterin Hanni, wieder zu treffen. „Es ist schön, gebraucht



zu werden und hier oben die Natur zu genießen, das hält jung und gesund“, so Hannis Patentrezept. Mehrere hundert Besucher ließen sich trotz schlechten Wetters das Fest nicht entgehen.

13. September 2008 - Almbtrieb Mariensee-Hochwechsel

Nach einem erfolgreichen Almsommer gebietet es die Dankbarkeit sich Zeit zu nehmen um miteinander den letzten Tag mit den Tieren auf der Alm zu genießen. Schon Wochen vorher beginnen die Vorbereitungen, wo der Schmuck für die Tiere gemeinsam hergestellt wird. „Wir haben den ganzen Almsommer gemeinsam gearbeitet, deswegen muss zum Abschluss Zeit fürs Feiern sein“, so Obmann Josef Prenner. Wetterkapriolen mit Wind, Schnee, Trockenheit und Nässe müssen Jahr für Jahr neu bewältigt

werden und erfordern Wissen sowie rasche Entscheidungen. „Da muss auch Zeit bleiben um in gemütlicher

Runde dem Herrgott zu danken und der Tradition folgend mit Almliedern und Geschichten den Sommer ausklingen zu lassen“, so Prenner. Viele Besucher aus dem Umland, aber auch aus Wien freuen sich, diese „ehrlche Tradition“ mitleben zu dürfen.

Eine erfolgreiche und arbeitsintensive Almsaison geht zu Ende. Der NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein bedankt sich bei allen Almbewirtschaftern und beim Almpersonal für ihr tolles Engagement. ■



Almbtrieb von der Hochwechselalm



**Profiteam
HOLZER**

**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

Profiteam HOLZER GmbH, Lechen 14, 8692 Neuberg, Tel. 03857/80530-0, Fax DW 4, office@profiteam-holzer.at

www.profiteam-holzer.at

Baustoff für Knochen und Zahnschmelze

Käse

Verführerische Vielfalt für Feinschmecker

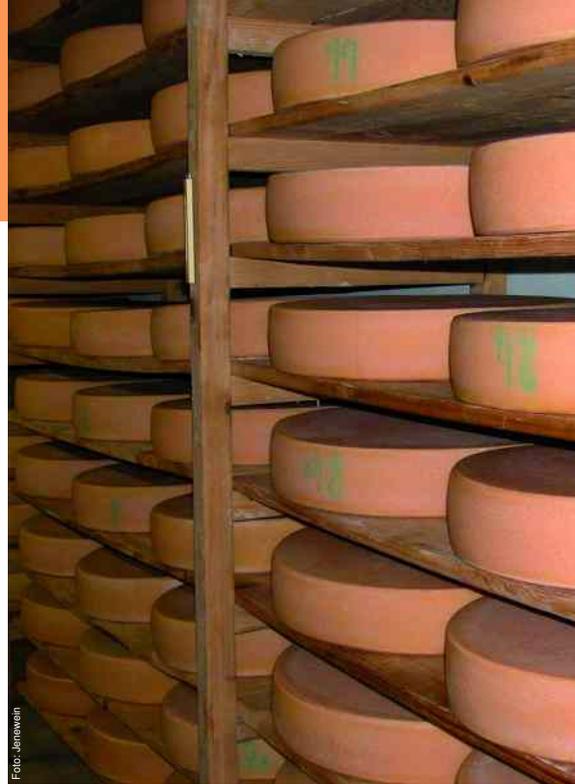


Foto: senewen

Der Wasserentzug in der Käseherstellung lässt die Milchbestandteile konzentriert vorliegen, als „Milchmehrwert“ sozusagen. Im Allgemeinen kann man Käse als idealen Baustoff bezeichnen, nicht nur für den wachsenden kindlichen Körper. Auch Erwachsene sind auf die laufende Zufuhr wichtiger Baustoffe, beispielsweise zur Erhaltung von Knochen- und Zahnschmelze, angewiesen.

Die genaue Zusammensetzung der Inhaltsstoffe hängt von der Käsesorte ab, genauer gesagt von der Art der Eiweißfällung, vom Fett- und Wassergehalt und vom Reifungsprozess.

Auch wenn es weltweit

tausende Käsesorten gibt, kann man diese Vielfalt auf wenige Grundtypen in der Herstellung zurückführen, die regionalen Abwandlungen unterliegen.

Hochwertige Eiweißbausteine

Eiweiß nimmt unter den Nährstoffen eine Sonderstellung ein. Der biologische Wert des Nahrungsproteins wird durch die einzelnen Aminosäuren bestimmt, speziell durch die essentiellen Aminosäuren, die unser Organismus nicht selbst aufbauen kann.

Milchprodukte und Käse weisen eine hohe biologische Wertigkeit auf, d.h. eine

gute Verwertbarkeit des Proteins für unseren Körper.

Calcium Spitzenreiter

Käse ist eine außerordentlich gute Calciumquelle für unseren Stoffwechsel. Bei vielen (labgefällten) Käsesorten erhöht sich der Calciumgehalt besonders deutlich. Eine Ausnahme bilden Sauermilchkäse - wie Topfen oder Graukäse - wo ein großer Teil des Calciums in der Molke verbleibt.

Auch die meisten fett- und wasserlöslichen Vitamine erfahren im Käse eine Aufkonzentrierung. Man kann bildlich gesprochen aus dem Vollen schöpfen.

Käse ist nicht immer fett

Der Fettgehalt der einzelnen Käsesorten schwankt erheblich. Käse kann sich „gertenschlank“ oder „sehr üppig“ zeigen, dazwischen gibt es viele Abstufungen. Da Käse (fast) keine Kohlenhydrate enthält, ist Fett nicht nur Energielieferant für unseren Stoffwechsel, sondern auch Träger fettlöslicher Vitamine und zahlreicher Aromastoffe.

Käse gibt es in verschiedensten Sorten und Varianten





Was dahinter steckt ...

Biogene Amine entstehen im Stoffwechsel beim Abbau von Eiweißbausteinen (Aminosäuren). Außerdem werden sie durch die Tätigkeit von Bakterien bei der Reifung von Lebensmitteln wie Käse, Wein, Sauerkraut, Salami, u.a. je nach Reifedauer gebildet.

Als Histamin und Tyramin finden sich biogene Amine besonders in Camembert, Roquefort, Tilsiter, Edamer und in Hartkäse, wie Emmentaler.

Die Menge der biogenen Amine nimmt mit steigender Reife (Eiweißabbau) zu.

Nur in sehr großen Mengen kann beispielsweise Histamin zu Übelkeit, Schwindel und Kopfschmerzen führen.

Unser Körper bildet laufend selbst Ami-

ne und hat einen entsprechenden Schutzmechanismus.

Unter normalen Verhältnissen wird der größte Teil an Aminen bereits im Darm unschädlich gemacht.

Eine Ausnahme bilden empfindliche Personen mit einer schlechten Histaminverträglichkeit, die unter körperlichen Beschwerden leiden. Sie sollten auf alle Fälle den unterschiedlichen Histamingehalt von Lebensmitteln (Käsesorten) beachten!

Damit nicht zu verwechseln ist eine Kuhmilcheiweißunverträglichkeit. In diesem Fall hilft meist ein Ausweichen auf Schaf- oder Ziegenmilchprodukte.

Es ist kein Zufall, dass fettere Käsesorten meist hocharomatisch sind und ein angenehmes Mundgefühl auslösen. Maß halten ist hier die Devise, ohne auf den Genuss verzichten zu müssen.

Der angegebene Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.) kann - grob gesprochen - halbiert werden, um auf den absoluten Fettgehalt im Käse zu kommen. Für jene die es genau wissen wollen, gibt es bestimmte Faktoren mit denen der F.i.T.-Gehalt multipliziert werden muss, um auf den tatsächlichen Fettgehalt im verzehrten Lebensmittel zu kommen (zwischen 0,3 für Frischkäse und 0,7 für Hartkäse).

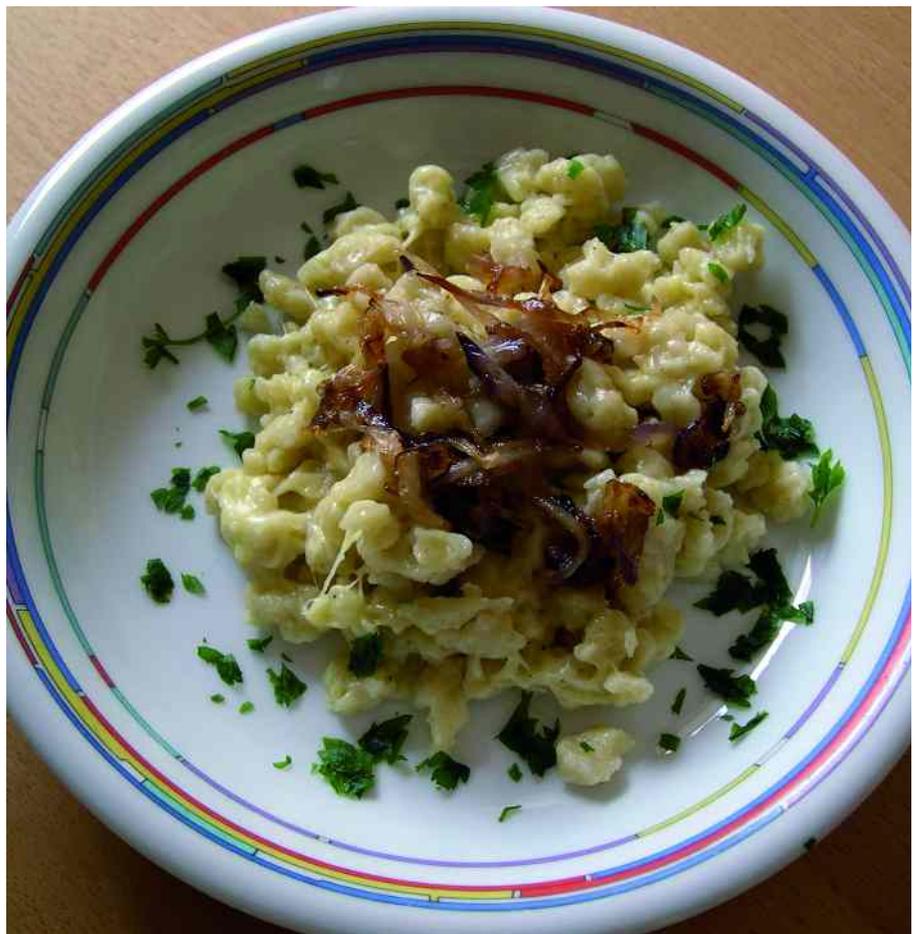
Zahlreiche Spezialitäten

Kaum ein anderes Lebensmittel zeigt sich in so vielen regionalen Facetten wie Käse - für Feinschmecker ein wahres Paradies.

„Alles ein Käse“ trifft nicht auf die Käseherstellung zu, wo nichts dem Zufall überlassen wird. Rohstoff, Technik, Mikrobiologie und Zeit müssen in einem optimalen Qualitätskonzept zusammenspielen, um ein begehrtes Lebensmittel für Genießer zu erhalten.

DI Regina Norz

Mit Käse werden herzhaftes, traditionelle Speisen zubereitet



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.



© Tostmann

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

Meist 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



Gottfried Holzer: Agrarrecht

Ein Leitfaden

Der Autor, Kammerdirektor i.R. Univ.-Prof. Dr. Gottfried Holzer, hat auf 324 Seiten die komplexe Materie „Agrarrecht“ übersichtlich dargestellt; der Balanceakt zwischen Darstellung des

praktisch Wichtigen und Vollständigkeit scheint gelungen.

Das Werk gliedert sich in drei Teile: Einem allgemeinen Teil, also der dogmatischen Einführung, folgend stellt der besondere Teil zuerst das Gemeinschaftliche Agrarrecht und dann - lexikalisch geordnet - das agrarische Verwaltungsrecht von Anerben- bis Weinrecht in 28 Kapiteln, die im Aufbau einem einheitlichen Schema folgen, dar. Eine Fülle von Rechtsquellen-, Literatur- und Querverweisen, sowie ein ausführlicher Index runden das Werk ab und machen es zusätzlich handhabbar.

Das Buch ist in Systematik und Duktus auch für Nicht-Juristen bestens geeignet, es wendet sich an Praktiker, e.g. Juristen, Verwaltungsbeamte ebenso wie an landwirtschaftliche Lehrer, Schüler und Stu-

dierende, gleichermaßen aber auch an Betriebsführer.

Gottfried Holzer: Agrarrecht

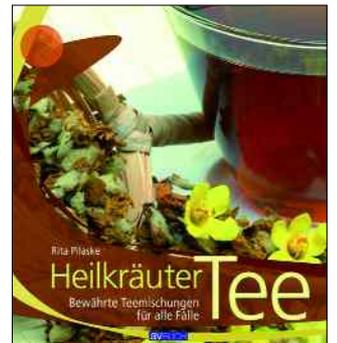
Ein Leitfaden

Neuer Wissenschaftlicher Verlag - NWV, ISBN 978-3-7083-0559-2, 324 Seiten, gebunden, EUR 36,80

Rita Pilaske: Heilkräuter Tee

Bewährte Teemischungen für alle Fälle

„Gegen jedes Leiden ist ein Kraut gewachsen“ besagt eine alte Volksweisheit, denn die Natur stellt sanfte Heilmittel in großer Auswahl zur Verfügung. In diesem Buch stehen Heilkräuter, die für Teemischungen verwendet werden können, im Mittelpunkt.



Ob als linderndes Getränk bei zahlreichen Beschwerden oder als erfrischendes Getränk im Sommer, hier findet man viele Rezepturen für Tees aus heimischen Kräutern. Tipps zum Sammeln, Ernten und zur Aufbewahrung sowie Hintergrundinformationen zu den wichtigsten Pflanzen machen das Buch zu einem wichtigen Begleiter für alle, die sich für die Heilkräfte der Natur interessieren.

Rita Pilaske: Heilkräuter Tee

Bewährte Teemischungen für alle Fälle

96 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, broschiert, avBUCH September 2008; Preis: EUR 19,90; ISBN: 978-37040-2295-0

Marisa Hafner: Esel

Seit 6.000 Jahren werden Esel von den Menschen als Lastenträger geschätzt. In unseren Breiten dienen sie heute vorwiegend als Haustiere und Freizeitpartner. Bei der Haltung von Eseln kommt es aber oft zu Fehlern und Missverständnissen. Wer die intelligenten Tiere wirklich verstehen möchte, kann auf das in der Reihe Ratgeber Nutztiere neu erschienene Buch „Esel“ (Verlag Eugen Ulmer) zurückgreifen. Der Ratgeber informiert ausführ-

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



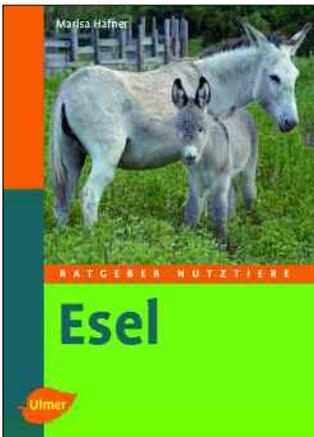
Alm- und Güterwegsanierung:

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



schaffung der Tiere geachtet werden sollte und wie viel Zeit für die Eselhaltung eingerechnet werden muss. Spezifische Information zu den richtigen Stall- und Weideformen sowie zur optimalen Ausrüstung sind ebenso zu finden wie Angaben zu Fütterung und eigener Aufzucht. Der Ratgeber vermittelt, wie man Gesundheitsvorsorge betreibt und Krankheiten oder Verletzungen erkennt und behandelt. 19 verschiedene Esel von den Wild- und Halbeseln bis zu den gezüchteten Eselrassen werden im Porträt vorgestellt.

lich und leicht verständlich über die richtige Haltung der Esel.

Einleitend gewährt das Buch einen Einblick in die Herkunft, Biologie, Verhalten und Nutzungsmöglichkeiten der Esel. Der Leser erfährt, worauf bei der An-

Abschließend gibt das Buch viele Tipps für gemeinsame Unternehmungen mit

dem Esel. Mögliche Aktivitäten sind zum Beispiel Wandern, Reiten oder das Einüben von Zirkuslektionen.

Die Autorin Marisa Hafner, Wängi (Schweiz), betreibt seit vielen Jahren artgerechte Eselhaltung und leitet Kurse zur Erziehung und Ausbildung von Fahreseln.

Marisa Hafner: Esel
110 Seiten, 52 Farbfotos, 17 Zeichnungen, EUR 15,90; Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer, 2008; ISBN 978-3-8001-5666-5

Günther Reinalter: Die schönsten Krippen bauen
Das umfassende Handbuch

Der erfahrene Krippenbaumeister Günther Reinalter, unter dessen Anleitung schon über 350 Krippen entstanden, beschreibt ausführlich und genau die entscheidenden Handgriffe beim Krippenbauen. Er stellt die unterschiedlichen Krippenstile vor, erklärt die Symbolik der Krippenfarben, gibt wertvolle Tipps zur richtigen Material- und Werkzeugwahl und führt in reich illustrierten Anleitungen durch die Gestaltung und Herstellung der



verschiedenen Elemente einer Krippe: Gebäude wie Stall oder Tempel, Mauerwerk und Zäune, Krippenbotanik, Krippenbeleuchtung, stimmungsvolle Details und vieles mehr. Tipps zur Auswahl von Krippenfiguren sowie Hintergrundinformationen zur jahrhundertealten Krippentradition runden dieses umfassende Handbuch ab!

Der Autor Günther Reinalter ist seit über 20 Jahren Krippenbaumeister im Verband der Tiroler Krippenfreunde.

Günther Reinalter: Die schönsten Krippen bauen
Das umfassende Handbuch 256 Seiten, vierfarbig, fest gebunden, EUR 29,95; Löwenzahnverlag Innsbruck, ISBN 978-3-7066-2432-9.

Die BESONDERE - Die EDLE

- Almkuh
- Fleischkuh
- Milchkuh
- Mutterkuh
- Robustkuh
- Schönkuh
- Zuchtkuh



Kauf Sie Dir in Imst!

Versteigerungstermine 2009

03. Februar 2009

24. März 2009

05. Mai 2009

www.tiroler-grauvieh.at

Tel.: 05 9292 1840



Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule
Forstwirtschaft
www.forstschule.at

„Tag der offenen Tür“

Samstag, 22. November 2008: 9.00 - 14.00 Uhr

Information über Unterricht u. Projekte, Präsentationen, Besichtigung von Waldschule, Lehrforstgebäude und Lehrforst 8600 Bruck/Mur, Dr.-Theodor-Körner-Straße 44
T: 03862/51770; E-Mail: willkommen@forstschule.at



