

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

www.alm-at.com



Weideführung in Wasserquellschutzgebieten

Wie wird man Weltmeister?

Die Weltmeisterkäser von Andeer/CH

März 2011

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 e. Gen.
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

PPP ADVERTISING



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.



www.profitteam-holzer.at

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

- 4 „Der Alm- und Bergbauer“ -
Leserwerbung
- 5 Suche und Beschäftigung von
Almpersonal über den Maschi-
nenring
- 7 Weideführung in Wasserquell-
schutzgebieten
- 11 Kulturlandschaft im Berggebiet
Innovative Modelle zur Offenhaltung
- 15 Wie wird man Weltmeister?
Die Weltmeisterkäser von Andeer/CH
- 21 Woher kommt der giftige Hah-
nenfuß am Grünland?
- 23 Von der Stadt auf die Alm
Mein Sommer als Sennerin
- 26 **Almvorstellung**
Die Kögerlalm in Dorfgastein
Almwirtschaft aus Leidenschaft
- 28 **Serie: Seltene Nutztierassen**
Steirische Scheckenziege
- 31 Die zeitliche Schichtung der
Almnamen im Tiroler Sellraintal
Breonen, Romanen und Baiern als
Nutznießer der alpinen Hochweidestufe
- 33 Erinnerungen an den
Almsommer 2010

- 35 Projekt Ziegelauer Alm
Die Landwirtschaftliche Fachschule
Hollenstein an der Ybbs im
Praxisunterricht
- 39 Ein ganzes Leben lang -
Robert Lauber
Aus dem neu erschienenen Buch
„Hirtenstock und Käsebrecher -
Äplerinnen und Äpler im Portrait“

Rubriken

- 1 Inhalt, Impressum
- 2 Nachgedacht, Preisrätsel
- 3 Almwirtschaft ganz vorn
- 19 Kurz & bündig
- 36 Aus den Bundesländern
- 40 Bücher

Bild Rückseite innen: Bei den traditionel-
len Fasnachtsumzügen wird das Ende
des Winters gefeiert. Die Figur des
„Kehrer“ beim Nassereither Scheller-
laufen.

(Foto: DI Johann Jenewein)



Titelbild: Bald kehrt wieder der Frühling ein.
Auf der Aualm in Filzmoos.

(Foto: Mag. (FH) Elisabeth Neureiter)



Weideführung in
Wasserquellschutzgebieten

Seite 7



Wie wird man Weltmeister?
Die Weltmeisterkäser von Andeer/CH

Seite 15



Die Kögerlalm in Dorfgastein

Seite 26



Steirische Scheckenziege

Seite 28

Nachgedacht



Foto: Privat

Der Bio-Zug ist auf Schiene!

„Überdurchschnittlicher Mengenzuwachs von 21,5 % bei den Bio-Frischwaren von 2009 auf 2010. Trinkmilch in Bio-Qualität legte um fast 32 % in der Menge und fast 29 % im Wert zu. Damit positioniert sich dieser Zweig als wachstumsstärkster überhaupt. Die Produkte der gelben Palette (Käse) haben mit 34 % Wertzuwachs ein mehr als deutliches Signal gesetzt.“ Das sind jüngste Meldungen der AMA Marketing.

Das sind doch exakt jene Produkte, für die das Grünland und Berggebiet steht. Produkte aus dem Berggebiet und von den Almen haben ein hohes Image. Bioprodukte weisen einen noch nie da gewesenen Absatzzuwachs auf. „Bio“ und „Berg“ ergänzen sich, schaukeln sich gegenseitig auf. Die meisten

werden es ja ohnehin wissen: die Marke „Bio vom Berg“ existiert bereits.

Martin Bienenrth und Maria Meyer sind Pächter der kleinen Dorfsennerei Andeer im Schweizerischen Graubünden (lesen Sie dazu den Bericht ab Seite 15 „Wie wird man Weltmeister“). Das Dorf liegt im Schamsertal im Berggebiet. Die Produkte der Sennerei sind zu Gänze aus silofreier Biomilch hergestellt. Anders, so sagen die beiden, wäre es nicht möglich, erfolgreich zu sein und die Produkte hochpreisig zu vermarkten. In dem kleinen Tal mit fünf Dörfern gibt es vier Biosennereien. Alle Milchviehbetriebe hatten bereits zwischen 1992 und 1994, also vor knapp 20 Jahren, auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt! Der Erfolg gibt ihnen Recht.

Eine wachsende Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten legt Wert auf gesunde Ernährung und auf Lebensmittelsicherheit. Sie fühlen sich bei Bio-Produkten besser aufgehoben als bei konventionellen Produkten.

Höchste Zeit also für alle Alm- und Bergbauern, auf den Bio-Zug aufzuspringen und das gute Image von „Bio“ und „Berg“ zu nutzen.

Euer

Preisrätsel

Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Gewinnen Sie das Buch „Naturkatastrophen in den Alpen“ (Vorstellung in der Folge 1-2/11 auf Seite 40).

Finden Sie die Bildausschnitte in dieser Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“ und tragen Sie die entsprechenden Seitenzahlen im untenstehenden Kupon ein. Schicken Sie diesen bis spätestens 10. März 2011 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir drei Mal das Buch „Naturkatastrophen in den Alpen“ von Barbara und Hans Haid, zur Verfügung gestellt vom Haymon-Verlag.

Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Franz Sagmeister, Lessach, Salzburg; Birgit Zöschler, Langenwang, Steiermark; Rosmarie Putzhuber, Lienz, Tirol. Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen

A



Seite _____

B



Seite _____

C



Seite _____

D



Seite _____

E



Seite _____

Name/Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Per Post: Ausgefüllten Kupon an
Redaktion „Der Alm- und Bergbauer“, Postfach 73, 6010 Innsbruck

Per E-Mail: Mit den Buchstaben und den entsprechenden Seitenzahlen an irene.jenewein@a1.net

Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen!

Einsendeschluss: 10. März 2011

Luftreinhaltegesetz 2010 praxisnah definieren!

ÖR Paul Schreilechner,
Obmann Almwirtschaft Salzburg



Foto: Privat

Schon während der Wintermonate befassen sich die meisten Bauern gedanklich mit den Arbeiten auf der Alm im Sommer. Bevor die Familien mit den Tieren den Weg in die Hochregionen antreten sind alljährlich viele Vorbereitungen notwendig. Die Almgebäude werden auf Winterschäden untersucht und repariert. Die Zäune werden neu errichtet bzw. ausgebessert. Und, sofern es die Zeit zulässt, werden auch Pflegemaßnahmen auf den Almweiden vorgenommen.

Mittlerweile ist die Entwicklung der technischen Geräte schon so weit fortgeschritten, dass in relativ kurzer Zeit gute Flächenleistungen möglich sind. Daher wird auch gerne auf die Unterstützung von Maschinen zurückgegriffen. Vor einem Problem stehen aber alle Bauern nach der Weidpflege - wohin mit dem sogenannten „Schwendmaterial“? Wenn es irgendwie möglich und technisch sinnvoll ist, sind die Almbauern bemüht die anfallende Biomasse für diverse Heizwerke im Tal zur Verfügung zu stellen. Da jedoch die meisten Almflächen mit Fahrzeugen nicht ausreichend erreichbar sind, sind viele Almbauern gezwungen die Sträucher/Äste/Büsche auf die althergebrachte Weise zu verbrennen. Das Luftreinhaltegesetz 2010 gibt nun einen gesetzlichen Rahmen vor, in dem das Verbrennen von Schwendmaterial auf abgelegenen Almflächen legal ist. Die Bauern

brauchen jedoch eine praxisnahe Definition ab wann sich Gebiete laut Gesetzgeber „in schwer zugänglicher alpiner Lage“ befinden. Hier ist die Anwendung des Gesetzes so zu gestalten, dass die Arbeitsintensität für die Almlaute nicht noch mehr erhöht wird.

Die verschiedenen Möglichkeiten zur Almweidpflege und des Schwendens werden vom 24. - 26. August bei der Österreichischen Almwirtschaftstagung in St. Johann im Pongau genau diskutiert und in der Praxis vorgestellt. Denn gut gepflegte Almweideflächen sind die Grundlage für einen gut funktionierenden almwirtschaftlichen Betrieb! Unsere Almbauern sind sehr darum bemüht die Almen vor dem Verbuschen und Zuwachsen zu bewahren. Dies zeigt vor allem auch der statistische Überblick - denn im mehrjährigen Vergleich ist die Zahl der gealpten Tiere in Salzburg über viele Jahre konstant geblieben. Ich wünsche Ihnen viel Freude für die Vorbereitungsarbeiten des Almsommers 2011 und einen erfolgreichen Almsommer!

Obmann Paul Schreilechner

Neuer Geschäftsführer der Almwirtschaft Österreich und des Tiroler Almwirtschaftsvereines

Seit 1. November 2010 ist Florian Mair aus Assling in Osttirol neuer Geschäftsführer des Tiroler Almwirtschaftsvereines und seit Anfang 2011 auch der Almwirtschaft Österreich.



Nach Absolvierung der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz besuchte er die Höhere Bundeslehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft Pitzelstätten bei Klagenfurt und war nach Abschluss der Matura im Rahmen des Zivildienstes als Betriebshelfer beim Maschinenring Osttirol tätig. Florian Mair: „Als wichtigsten Auftrag meiner Arbeit sehe ich die Interessensvertretung der Alm- und Bergbauern. In schwierigen Zeiten, die wir in der Landwirtschaft heutzutage zweifelsohne haben, müssen wir vor allem dem Konsumenten den Mehrwert der heimischen Lebensmittel vor Augen führen und die vielfältigen Leistungen der Alm- und Bergbauern für die Allgemeinheit aufzeigen.“

Johann Jenewein

Zwischen Himmel und Erde

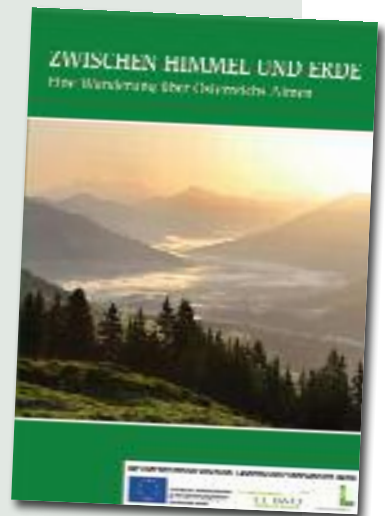
Eine Wanderung über
Österreichs Almen

Von Vorarlberg bis Niederösterreich zeigt der von der „Almwirtschaft Österreich“ initiierte Film die Vielfalt der österreichischen Almen und deren Bewirtschaftung.

Der 45 Minutenfilm beginnt im tiefsten Winter, wenn die Almen oft als Skigebiete genutzt werden und endet mit den herbstlichen Almbetrieben und Abschlussarbeiten auf der Alm. Gerade die unterschiedlichen Wirtschaftsformen der einzelnen Bundesländer werden informativ dargestellt. Sie bekommen einen wunderbaren Einblick in die Vielfalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft. Ein unvergessliches Bild- und Erfahrungserlebnis über die schönste, von Almbäuerinnen und Almbauern geprägte, Landschaft unserer Heimat.

Die DVD ist zum Selbstkostenpreis von EUR 5,- (plus Versandkosten) erhältlich.

Zu Bestellen unter E-Mail: irene.jenewein@a1.net oder telefonisch unter: 0043-0-680-1175560 (bei E-Mail-Bestellungen bitte gesamte Adresse und vollständigen Namen angeben).





Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“: VERDOPPELN WIR UNSERE AUFLAGE!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Ich hatte einen Traum. In einer groß angelegten Werbeaktion hat „Der Alm- und Bergbauer“ seine Auflage von derzeit 6.700 auf 15.000 Stück mehr als verdoppelt. Wie war das möglich? Ganz einfach! Sie als Leserinnen und Leser haben uns dabei tatkräftig unterstützt und jede/r von Ihnen hat eine neue Leserin, einen neuen Leser oder ein neues Mitglied für den Almwirtschaftsverein Ihres Bundeslandes gewonnen. Genauso war es bei den Almgemeinschaften, bei denen alle Berechtigten nun Bezieher unserer Zeitschrift sind. Das Abo-Barometer stieg und stieg!

Nicht nur Almbäuerinnen und Almbauern sollen unsere Zeitschrift kennen. Wir schreiben über Themen, die auch für KonsumentInnen interessant sind, die mehr über die Alm- und Berglandwirtschaft wissen möchten. Bitte helfen Sie mit und empfehlen Sie uns in Ihrem Freundes-, Bekannten- und Verwandtenkreis oder in Ihrer Almgemeinschaft. Je mehr Menschen über die Arbeit und Leistungen der Alm- und Bergbauern informiert sind, desto mehr Menschen unterstützen unsere gemeinsame Arbeit! Ein ehrgeiziges Ziel? Ja! Aber gemeinsam ist es möglich.

Euer Alm- und Bergbauer-Redakteur

„Der Alm- und Bergbauer“ erscheint in 9 Ausgaben und kostet als Jahresabo EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-). Als Mitglied eines Almwirtschaftsvereines in den Bundesländern erhalten Sie zusätzlich zur Zeitschrift weitere Informationen und Leistungen (unterschiedliche Mitgliedsbeiträge). Sie können unten stehenden Kupon verwenden oder per E-Mail unter irene.jenewein@a1.net bestellen. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Neues Almwirtschaftsvereinsmitglied/Neue Abonnentin/Neuer Abonnent:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____

Ich möchte Mitglied des Almwirtschaftsvereines in meinem Bundesland werden: ja nein

Datum: _____ Unterschrift: _____

Eine Bestellung per E-Mail ist ebenfalls möglich. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben!

**Bestellung an:
irene.jenewein@a1.net**

Ja, ich bestelle die Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ zum Jahrespreis von EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-) für mindestens 1 Jahr (9 Ausgaben). Wenn ich das Jahresabo nicht kündige, wird die Bestellung automatisch um 1 Jahr verlängert.

Kupon ausfüllen, ausschneiden oder kopieren und an uns senden: Der Alm- und Bergbauer, Postfach 73, 6010 Innsbruck.

Suche und Beschäftigung von Almpersonal über den Maschinenring

In Österreich waren im Jahr 2009 über 7.000 Personen als Almpersonal in verschiedenen Funktionen tätig. Sie kommen zu knapp 70 % aus den eigenen Familien, rd. 30 % sind familienfremde Personen. Beim Einsatz von familienfremdem Personal bietet der Maschinenring besonders interessante Lösungen an.

Thomas Kircher

Bei der Anstellung von (neuem) familienfremdem Personal kommen Almbewirtschafter oft in Bedrängnis. In solchen Situationen bietet der Maschinenring gute Lösungen.

Betriebshelfer

Hier haben Sie Zugriff auf gute Mitarbeiter und Betriebshelfer aus der Region, die die nötige Flexibilität und Erfahrung mitbringen. Landwirtschaft ist für die Maschinenring-Dienstleister eine Berufung. So sind unsere Betriebshelfer auch mit den Grundkenntnissen der Almbewirtschaftung vertraut, weil sie es in ihren eigenen Betrieben gelernt haben. Wir vermitteln aber nicht nur



Viehhirten als Arbeitskräfte. Unsere Betriebshelfer können auch für diverse Almarbeiten wie Zäunen oder Almrevitalisierung eingesetzt werden. Mit einer Vorlaufzeit von ein bis zwei Wochen bemühen sich unsere 92 regionalen Maschinenring-Geschäftsstellen, die für Sie und Ihre Alm passende Arbeitskraft zu stellen. Da die Einsätze über den Maschinenring abgerechnet werden, erhalten Sie als Auftraggeber eine klare Abrechnung, die sämtlichen Vorschriften entspricht. Die Stundensätze für Betriebshelfer richten sich nach der regionalen Maschinenring-Preisliste. Diese erfragen Sie in Ihrer nächstgelegenen

MR-Geschäftsstelle oder unter untenstehendem Kontakt.

Dienstnehmer

Sind die beliebten Maschinenring-Betriebshelfer (gem. BSVG-Kriterien - Bauernsozialversicherungsgesetz) vergriffen, so bietet die Maschinenring Personal reg. Gen. m. b. H. eine interessante Alternative.

Damit können wir Ihnen als Almbewirtschafter jederzeit Personal mit landwirtschaftlichem Hintergrund zusichern und zu unseren gewerblichen Stundensätzen stellen. Wir vermitteln Mitarbeiter, die zumeist das ganze Jahr über einem interessanten, vollversicherten Job beim Maschinenring nachgehen und so auch zur Stelle sind, wenn Sie Bedarf an (Alm)personal haben. Bei unseren gewerblichen Mitarbeitern sind die Stundensätze aufgrund der Anstellung beim Maschinenring nach dem ASVG-Sozialversicherungsrecht gegenüber einem Betriebshelfer etwas höher. Dafür haben Sie auf unsere Dienstnehmer auch kurzfristig Zugriff, weil die Einschränkungskriterien lt. BSVG in diesem Fall nicht gelten. Die Tarifbedingungen erfahren Sie unter u.a. Kontakt.

MR als Arbeitgeber

Sollten Sie Ihr Personal schon gefunden haben und möchten mit den



Foto: Maschinenring Kärnten

Alle Arbeiten rund um den Almbetrieb werden von MR-MitarbeiterInnen zuverlässig erledigt.

bürokratischen Erfordernissen nichts zu tun haben, so ist der Maschinenring auch gerne für die Abwicklung in Bezug auf Anmeldung, Lohnverrechnung und Abrechnung zur Stelle. Außerdem gehen damit sämtliche aus der Arbeitgeber-Eigenschaft entstehende Verpflichtungen an den Maschinenring über (z.B. Krankenstandsrisiko, Anspruch auf Urlaub und Sonderzahlungen, Arbeitsschutz).

Für Rückfragen, weitere Auskünfte und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. ☺

Anfragen aus ganz Österreich:

Thomas Kircher (Bereichsleiter Maschinenring-Personal reg.Gen.mbH für Kärnten).
Tel.: +43 (0) 4245 / 4653-11,
Handy: +43 (0) 676 / 88 730 570,
E-Mail: thomas.kircher@maschinenring.at



Kleinkraftwerke & Energiesysteme

ELEKTRO BISCHOFER GES.M.B.H. & CO. KG NEUDORF 9 · A-6235 REITH IM ALPBACHTAL
 TEL +43-5337-63329-0 · FAX +43-5337-63329-30 · info@elektro-bischofer.at · www.elektro-bischofer.at



Dein Partner in der Landwirtschaft!

- ▶ Forstdienstleistungen
- ▶ Flächenfreistellung
- ▶ Kalkausbringung
- ▶ Betriebshilfe
- ▶ Almmulcher



☎ 059 060 700

Werde
MR-Mitglied!
www.maschinenring.at

Maschinenring Tirol
MR Service reg. Gen.m.b.H.
www.maschinenring.at



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 wirk-

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 neuent-

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.

wirk-
sam arbei-
ten und
Strom er-
zeugen.
Die Be-
sonderheit
der Anla-
gen liegt



Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN

MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224



Die Trinkwassernutzung aus Almgebieten setzt eine sorgsame Weidewirtschaft voraus.

Fotos: Machatschek, Hellebart

Weideführung in Wasserquellschutzgebieten

Die Almwirtschaft leistet auch für die Trinkwasserversorgung einen wichtigen Beitrag. Eine auf Quellschutzgebiete abgestimmte Weideregulierung stellt keine Beeinträchtigung des Grundwassers dar. Durch richtige zeitliche und räumliche Verteilung des Weidegangs, Verlagerung der Tränke- und Salzstellen und Dezentralisierung des Kotanfalls entstehen sogar Vorteile für die Wasserqualität und Wasserbewirtschaftung.

Dr. Michael Machatschek

Der Bezug von Trinkwasser aus den Wäldern rechtfertigt nicht, intakte Almgebiete als Trinkwasserquellen in Misskredit zu ziehen. Von vielen Almgebieten Österreichs wird Trinkwasser bezogen. Die Art der Weidewirtschaft beeinflusst die Vegetationsdecke und somit das Verhalten des Wassers von der Grasnarbe und Bodenoberfläche bis in den speichernden Bergstock. Die durch das Weiden induzierte Vegetationsausstattung entscheidet über das Verhältnis von Einsickerung und Oberflächenabfluss der Niederschlagswässer und bestimmt die im Berg gespeicherte Wassermenge wesentlich. Mit einer klugen Weideführung erfolgt eine Standortpflege, welche durch Aktivierung der raschen Humifizierung auch die Reinigungsvorgänge des Wassers positiv beeinflusst. Verbrauchen z.B. solche Quellschutzgebiete im hochalpinen Bereich

oder bildet sich in den gras- und zwergstrauchbetonten Beständen (z.B. Bürstlingsrasen) ein dichter Grasfilz, so gelangt durch diese Art der Oberflächenversiegelung des Geländes allzu viel Regenwasser schnell in die Vorfluter. Über die Abfuhr der Seitenbäche und Talgräben kann dieses als Brauchwasser unmittelbar nicht mehr oder wegen der Verschmutzung nur mehr bedingt genutzt werden. Gut bewirtschaftete Fettkrautweiden lassen hingegen mehr Wasser in die Böden eindringen.

In Abhängigkeit der mit Lehm und Ton schichtartig verfüllten Spalten und Klüfte speichert und filtert der Berg das einsickernde Nutzwasser. Je nach Gebiet sind deshalb Wasserwerke bestrebt, Oberflächenabflüsse und zu hohe aktive und passive Verdunstungs- und Interzeptionsverluste z.B. aus einer Überdeckung mit Wald und Sträuchern zu

verringern. Eine sorgfältige und kontinuierliche Bewirtschaftung solcher Gebiete hält diese Flächen von Gehölzen offen und schafft Pflanzendecken, aus denen kaum belastende Substanzen in das Bergwasser gelangen.

Auf Wunsch von Almbauern, die bei der Österreichischen Almwirtschaftstagung im August 2009 in Puchberg am Schneeberg an den praktischen Ausführungen bei der Feldbegehung teilnahmen, sei hier noch einmal in Schriftform eine Zusammenfassung wiedergegeben, um für eine Almwirtschaft in Quellschutzgebieten brauchbare Argumente zu formulieren.

Belastetes Trinkwasser

Wenn das Vieh auf weiter Strecke dem Weidegang nachgehen kann, sammelt sich auf bevorzugten Liegeplätzen >

Fortsetzung Seite 9

Voraussetzungen in Quellschutzgebieten und Ausweisung von Wasserschutzzonen

Der Untergrund entscheidet über die Möglichkeit der Weidetauglichkeit in Quellschutzgebieten. Vorort bildet jeweils im beweideten Einzugsbereich der Quellen der konkrete hydrogeologische Kenntnisstand die fachliche Grundlage für die Zonierung der Abgrenzung von Wasserschutzgebieten. Hierbei sind die Ausbildung und Mächtigkeit des be- und überdeckenden Bodenaufbaus und der untersten Dichtschichten, Aufbau der Bodenstrukturen bzw. Durchlässigkeit von Trennschichten, vertikale Stockwerksgliederung bzw. Verfüllungen und damit verbunden vertikale Wechselwirkungen innerhalb einer Bergformation maßgeblich. Auch sind die Tiefe der Quellversorgung bzw. Oberflächennähe des Wassers, sowie Geländeverlauf (Rücken, Hügel, Senken, Exposition) und darunter befindliches Locker- oder Festgestein sowie Geschichte des Quellgebietes von entscheidender Bedeutung. Tiefgründige Lehmböden sind gegenüber flachgründigen Böden gut geeignet. Gerade in sommertrockenen Kalkgebieten mit geringen Bodenmächtigkeiten und auf Südstandorten mit geringer Gehölzüberschirmung können Probleme mit der Wasserqualität auftreten. Bislang ging man für eine ausreichende natürliche Filtrationswirkung von einer Bodenüberdeckung mit mindestens 6 m relativ dichten und ausgeglichenen bis gut durchfrischten Bodens aus. Eine gute Filterwirkung ist auch in plombierten - mit Erde verfüllten - Spalten gegeben.

Filter- und Abbauprozesse im Boden

Indem das Wasser durch den filternden Boden mit Körnungsanteilen von 0,5 – 1,0 mm sickert, erfolgt ein Reinigungsvorgang, der auf einer Kombination von physikalischen, chemischen und biologischen Prozessen beruht. Dabei laufen im Untergrund wechselhafte und komplizierte Umwandlungs-, Ad- und Desorptions-, Ausfällungs-, Verdünnungsvorgänge, Ionenaustausch und Änderungen der jeweiligen Löslichkeiten ab. Diese Stoffflüsse führen zu einer Minderung belastender organischer und anorganischer Inhaltsstoffe im Wasser.

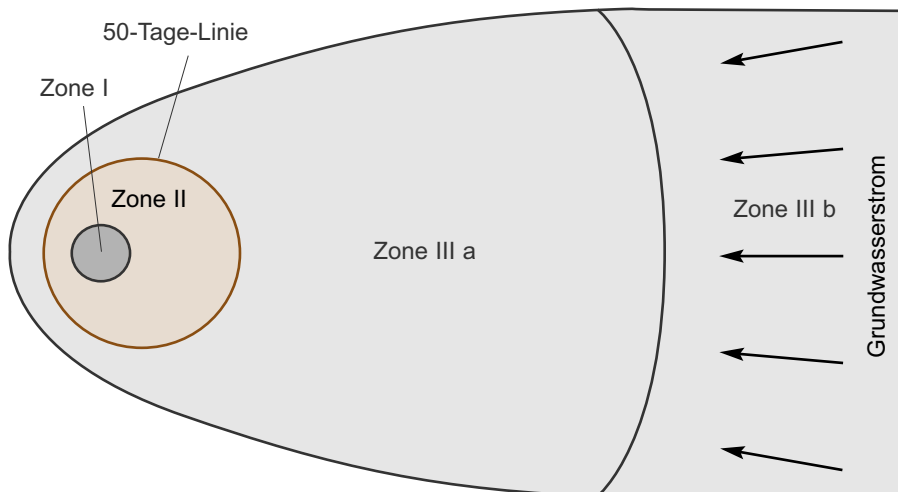
Durch die Stoffwechselfvorgänge der Bakterien und Pilze kommt es zum Abbau, Umwandlung und Konzentration organischer, geringfügig auch anorganischer Stoffe, wobei nicht alle organischen Belastungen durch Mikroorganismen abgebaut werden können. Die mikrobielle Aufarbeitung organischer Wassereinträge hängt vom Verhältnis der Humusstoffe und Tonmineralien in den Bodenschichtungen ab, wobei Oxidation, Hydrolyse und Strahlung Sorptions- und Umwandlungsvorgänge beeinflussen. Es kommt ebenso zu Mineralum- und -neubildungen im Boden, welche sich auf die Wasserqualität auswirken.

Ausweisung der Wasserschutzzonen

Grundsätzlich sollen in einem Quellschutzgebiet zur Sicherung der Wasserqualität und -quantität jeweils zumeist in Ringen Schutzbereiche ausgewiesen sein:

1. Die Zone I bzw. erste Innen- oder Kernzone umfasst die Fassungsgebiete, welche dem unmittelbaren Schutz der Fassungsanlage dient und im Allgemeinen einen Umkreis von 10 m aufweist.
2. Die Schutzzone II als zweite Innen- oder Kernzone umschließt das unmittelbare, engere Wassereinzugsgebiet. Dabei ist die Fließgeschwindigkeit des Gewässers für die Abgrenzung wesentlich, damit pathogene Keime innerhalb von mindestens 50 Tagen durch Absterbe-, Sorptions- und Filtrvorgänge abgebaut werden können.
3. Die Außenzone III (erweiterte Schutzzone) besteht aus einer oder zwei Zonen, welche unter Bewirtschaftungsaufgabe stehen können, wenn das Wasser für eine öffentliche Verwendung bezogen wird. Sie dient vor allem der Freihaltung von hartnäckigen Verunreinigungen und weiterer Reinigungsvorgänge, welche ein höher bemessenes Flächenmaß bedürfen. Die Bemessungsgrenze der äußeren Schutzzone liegt in Hauptfließrichtung in 2 km Abstand zur Fassung oder des Brunnens (IIIa) oder umfasst das gesamte Einzugsgebiet (IIIb).

Dr. Michael Machatschek



Schematische Darstellung von Wasserschutzzonen. Je nach Grundwasserströmungsverhältnissen wird das Schutzgebiet in verschiedene Bereiche unterteilt: Zone I mit Fassungsgebiet, Zone II unmittelbares und Zone III mittelbares Einzugsgebiet.

Zentrale Leckstellen locken das Vieh auf die Senkenmitte der Weide, was zu einer höheren Kotverunreinigung des Quellwassers führen kann (Bodenwiese, Schneeberggebiet/NÖ).



Kot und Harn an. Mit der Zeit wirkt sich diese Ansammlung auch auf den Untergrund aus, wo immer weiter nach unten reichend Stickstoffverbindungen, Huminstoffe und Verrottungsprodukte wie auch Ansammlungen von Mikroorganismen in den Bergstock hinein reichen. Wird davon Trinkwasser genutzt, so können Vergiftungserscheinungen bei Menschen (Erbrechen, Durchfall, Blut-, Lungen- und Atmungsprobleme, etc.) auftreten. Ich erinnere mich noch an jene Situation, wo mein kleiner Bruder in den 1960er Jahren eben wegen verschmutztem Trinkwasser eine bläuliche Gesichtsfarbe und einen Atmungsnotstand bekam und beinahe gestorben wäre. Dasselbe Wasser bewirkte bei den Melkkühen einen starken Leistungsabfall, weshalb von einer neuen Quelle Wasser bezogen werden musste.

Folgen unorganisierter Beweidung

Als noch Almhalter den Herdengang auf der Alm regulierten, auch Kuhfladen verteilten und den um die Hütten angesammelten Mist austrugen, waren grundsätzlich kaum Bakterieneinträge über das Sickerwasser in das Grundwasser zu verzeichnen. Als dann zwischen dem 2. Weltkrieg und den 1970er Jahren viele Melkkuh-Jungviehmischalmen in reine Jungviehalmen umgewandelt wurden, waren weder Weidepflege noch ein geordneter Weidegang gegeben. Almpersonaleinsparung und unorganisierte Weidewirtschaft führten zu einer Aushagerung und andererseits zur Gehölzverbrachung der Almrandgebiete und starker Überdüngung bevorzugter Liegeplätze. An diesen zentralen Stellen können sich aus Kot und Harn z.B. organische Verbindungen, Nitrat, Ammonium, Kalium und Phosphor über mehrere Wochen so massiv anreichern, dass diese bei stärkeren Regenereignissen in das Berggrundwasser einsickern. Gerade dieses Problem haben wir in einem Wasserschutzgebiet auf der Bodenwiese im Schneeberggebiet erläutert. Hier wurde

sofort nach der Geländebegehung seitens der Wiener Wasserwerke - vertreten durch Betriebsvorstand DI Dr. Wolfgang Zerobin - eine sinnvolle Abänderung der Weideorganisation mit dem Ziel des Stickstoffaustrages und der dezentralen Verteilung der Brunnen in Auftrag gegeben.

Umwandlung von Kot und Harn

Auf den Weiden anfallender Kot und Harn werden grundsätzlich während der aktiven Vegetationszeit vom Frühling bis Hochsommer von der Natur beschleunigt abgebaut, nitrifiziert und verwandelt. Im Herbst anfallende Kuhfladen sind hingegen aufgrund der rauerer klimatischen Einflüsse zumeist einem zögerlichen Abbau ausgesetzt und können über den Winter gehend einige Jahre lang in einem Rohhumusstadium verharren, ehe sie von der Natur aufgearbeitet werden. Gelangen schlecht abgebaute Kotteile in den Untergrund, so ist

bei längerem Sickerweg im zerklüfteten Gestein trotzdem durch die gute Durchlüftung ein schneller Abbau gegeben. Bedenklich sind an den Stellen gehäufteten Kotanfalles übertragbare Keime erkrankter Weidetiere, Humin-, Geschmacks- und Farbstoffsubstanzen, die ins Grundwasser gelangen können.

Folgen für die Weideorganisation

Die unmittelbare Umgebung der Fassungsanlage und der direkte Zustrombereich sind von der Beweidung frei zu halten, welcher sich zumeist in der Zone II befindet (siehe Seite 8). Je nach Vegetationsbedeckungsart entscheidet sich das Aussperren des Viehs oder die Art der Beweidung. Bei Koppelweidewirtschaft auf der gesamten Alm wird ein konzentrierter Eintrag von Bodenbestandteilen grundsätzlich ausgeschaltet, indem Kot- und Harnanfall verteilt wird.

Ein Beweidungsplan mit Orientierung auf die Umtriebsweidewirtschaft >

Indikatorkeime

Bedenklichkeit besteht, wenn bei einer mikrobiologischen Untersuchung des Berg- bzw. Quellwassers z.B. Grenzwerte der Coliforme, Escherichia coli-Bakterienkeime und Enterokokken etc. überschritten würden. Man nennt diese Organismen „Indikatorkeime“, welche das mögliche Vorhandensein von Krankheitserregern (z.B. Bakterien, pathogene Viren) im Rohwasser anzeigen können. Diese stammen von erkrankten Warmblüterfäkalien (z.B. von lebenden Wildtierarten, Mäusen, Vögeln, Hunden, Rindern, anderen Nutztieren oder Menschen) und können auch ohne Weidewirtschaft im Wasser auftreten. Die ungestüschmeckenden Fäkalkeime müssen nicht zwangsläufig krankheitsregend sein. Die Natur ist auf einen raschen Abbau toter Tiere eingerichtet, vorausgesetzt, sie sind von Großraubtäugern oder Raubvögeln zerlegt und somit für Fliegen, Insekten, Käfer etc. und den abbauenden Bakterien zugänglich gemacht worden. Bei eingegrabenen Tieren und Kadavern entwickeln sich hingegen unter Sauerstoffmangel z.B. Rausch- und Milzbranddauerstadien, welche Jahrzehnte danach wieder zum Nachteil von Mensch und Tier aktiv sein können. Grundsätzlich werden verendete Tiere in allen unmittelbar wasserbeeinflussten Gebieten auf schnellstem Wege entsorgt oder zerteilt und außerhalb von diesen abtransportiert. Deshalb sind regelmäßige Kontrollgänge in Quellenschutzbereichen erforderlich.



Durch eine geschickte Koppelführung kann der Weidegang dezentralisiert und somit der Kot verlagert werden.

fen zur Melioration von Weiden durch Kotansammlungen, sind in Wasserschutzgebieten zu vermeiden.

Verteilung des Weidegangs

Gleichzeitig sind mittels neu organisierter Zaunverläufe Viehtränke- und Salzstellen an die Randbereiche der Alm zu verlegen, wo sich der Düngeranfall vorteilhaft auswirkt. Auf diese Weise kommt es zu einer Nährstoffentlastung der Almqentzen und unmittelbaren Oberflächenwassereinzugsgebiete. Neue Ruheplätze können auch in lockeren Waldbereichen gefördert werden, indem an den Almrändern in einer Breite von mehreren Baumängen Auflichtungen erfolgen, wo die Rinder durch geeignete Abzäunungen neu entwickelte Futterflächen und kühle Ruhebereiche vorfinden. Durch diese Maßnahme schafft man zwischen Reinweide und Wald Übergangsbereiche als Viehunterstände, welche für die Wildtiere geeignete Äsung und Sichtschutz bieten.

Das Weidemanagement in Quellschutzgebieten ist also so auszurichten, dass Standweidetendenzen, Über- und Unterbeweidungsphänomene vermieden werden. Dies gelingt durch kleinteilige Weideführung und häufige Umtriebe. Durch geordneten Weidegang ist die Pflege der Weiden und die Verteilung des Viehdungs besser bewerkstelligt und in Wassereinzugsgebieten die Belastung mit unliebsamen Beistoffen gravierend minimiert. Solange die Almen durch eine sorgsame Bewirtschaftung offen gehalten und Fettkrautweide-Tendenzen gefördert werden, kann unser Land in Zeiten des steigenden Wasseranspruchs davon profitieren. ☺

stellt eine sinnvolle Maßnahme dar und garantiert den Schutz der Quellen vor nachteiligen Wasserbeeinträchtigungen. Auch soll durch das unmittelbare Abfließen von Niederschlagswasser von entfernt gelegenen Viehliegestellen kein Koteintrag in das engere Einzugsgebiet erfolgen können. Befinden sich Schutzzone I und II in einem bewaldeten Bereich, so sollte dort eine saubere Waldwirtschaft vonstatten gehen, wo unmittelbar größere Mengen von Bestandesabfällen (Totholz, Äste, Nadeln, Laub) entweder einer geordneten und schnellen Humifizierung unterliegen oder diese von solchen Stellen abtransportiert werden. Bilden sich Auflagen von Dauerhumusformen, so ist mittelfristig von einer Beeinträchtigung des Grundwassers auszugehen.

Gezielte Herdenlenkung

Aufgrund meiner Erfahrungen gehe ich von einer unbedingten Bewirtschaftung der Weiden und Wälder in den Wasserschutzgebieten aus. Dabei bedarf die neue Weideorganisation eines Koppelsystems zur Steuerung des Weidegangs und Dezentralisierung vor allem des tierischen Fäkalien-Anfalls. Die Auswirkungen des tendenziell steril wirkenden Harns dürften vernachlässigbar sein. Es sind zur regelmäßigen Beweidung des gesamten Weidegebietes wegen der Verunkrautungstendenzen und zur besseren Verteilung von Kot und Harn kleinteilige Unterkoppelungen sinnvoll, damit mikrobielle Belastungen nicht an manchen Plätzen akkumuliert werden. Der mittelbare Wassereinzugs-

bereich sollte im Beisein eines Viehhalters ohnehin über mehrere Tage einer stundenweisen Beweidung unterstellt werden, sofern die Tiere z.B. bis Mittag keine Abkotungen verrichten und dort nicht Mittagsruhe machen. Die Tiere sind nach jeweils 3 Weidestunden täglich von der Schutzzone wieder auszusperren.

Neue Weideführung

Vielfach suchen die Weidetiere Liegeplätze, wo kühlere Luft durchzieht oder abstreift. Befinden sich diese oberhalb oder im Einzugsgebiet abfließender Oberflächenwässer, so sind diese in Form kleinerer Koppeln binnen weniger Tage zu beweiden. Auch in Senken, wo bei Starkregen viel Oberflächenwasser zusammenfließen kann, sollte nur eine partielle Beweidung tagsüber stattfinden. Mit dem neuen Weideplan sollen die Tiere zum Abliegen stets außerhalb möglicher Überdüngungsstandorte ihre Ruhezeiten mittags und über Nacht verbringen. Dies ist mit Zäunen regulierbar. Gegebenenfalls können von den überdüngten Plätzen die Nährstoffe durch eine Heumähd, also die Abfuhr des Mähgutes, wieder über mehrere Jahre auf ein mittleres Maß der Nährstoffversorgung gebracht werden, damit das Grundwasser nicht belastet wird. Auf gemähten Schutzgebieten (I - II) entsteht eine von den Wildtieren stark genutzte Äsung. Das Rotwild kann hier beträchtliche und im Herbst nur mehr geringfügig abbaubare Kotmengen hinterlassen. Vorteilhafter wäre eine partielle kurzfristige Beweidung. Auch Pferchungen, z.B. mit Scha-

Dr. Michael Machatschek leitet die Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde in Kärnten und betreut Almerhaltungsprojekte. In weiteren Beiträgen geht der Autor auf die Bedeutung der Beweidung in bewaldeten und verbrachten Quellschutzgebieten auf Almflächen ein.



Nachbarschaftshilfe beim Heuen in Zell im Winkel in Kärnten.

Fotos: Bogner, Ressi

Kulturlandschaft im Berggebiet

Innovative Modelle zur Offenhaltung

Der Rückgang der Biodiversität hält an, verantwortlich dafür ist auch die Verbuschung und Verwaldung der Kulturlandschaft im Berggebiet. Den Bauern fehlen die Arbeitskräfte für die Bewirtschaftung steiler, aber ökologisch wertvoller Flächen. Zivilgesellschaftliches Engagement kann zur Offenhaltung der Kulturlandschaft beitragen.

Dr. Daniel Bogner, DI Wolfgang Ressi

Extensiv genutzte Wiesen und Weiden sind Biodiversität-Hotspots. Die biologische Vielfalt ist jedoch wesentlich durch Nutzungsauffassung extensiv genutzter landwirtschaftlicher Flächen gefährdet. Österreich hat sich als Vertragsstaat des Übereinkommens über die biologische Vielfalt dazu verpflichtet bis zum Jahr 2010 den Verlust der biologischen Vielfalt zu stoppen! Darüber hinaus ist Österreich auch Vertragspartei der Alpenkonvention und hat sich verpflichtet, traditionelle Kulturlandschaften mit ihren Trocken- und Magerwiesen oder Almen zu erhalten.

Ursachen des Zuwachsens

Mit dem Programm Ländliche Entwicklung LE 07-13 (BMLFUW 2006) wird in Österreich versucht, der Nutzungsauffassung extensiver Wiesen und Weiden im Berggebiet entgegen zu wirken. Agrarumweltprogramm und Ausgleichszahlungen reichen jedoch nicht aus, um die fortschreitende Nutzungsauffassung dieser artenreichen Grünlandflächen gänzlich aufzuhalten. Ursachen dieser Entwicklungen finden sich im landwirtschaftlichen Strukturwandel, in der mangelnden Wirtschaftlichkeit durch geringe Erträge und im Feh-

len von Arbeitskräften auf den bäuerlichen Betrieben. Vor allem Entwicklungen in der Milchwirtschaft geben Anlass zur Sorge, allein in der Steiermark haben im Jahr 2009 688 Milchbauern das Handtuch geworfen und ihren Betrieb zugesperrt. Gerade diese kleineren Betriebe im Berggebiet haben ihre extensiven Wiesen und Weiden bewirtschaftet, moderne und spezialisierte Betriebe konzentrieren sich in erster Linie auf maschinell bearbeitbare und ertragreiche Flächen. „Das Zuwachsen der Landschaft“ ist zwar ein schleichender Prozess, wird aber zunehmend wahrgenommen und als Problem definiert. >

Fortsetzung Seite 13

Innovative Beispiele zur Erhaltung der Kulturlandschaft

Immer mehr Menschen engagieren sich für Umwelt und Natur. Gruppen unterschiedlichster Konstellationen formieren sich, um Bergbauern bei ihrer Arbeit zu unterstützen oder die Pflege der Kulturlandschaft selbst in Angriff zu nehmen. Wir wollen hier einige zukunftsweisende Initiativen anführen, da wir davon ausgehen, dass für die Offenhaltung der Kulturlandschaft im Berggebiet mehrere Standbeine notwendig sind. Mit den ersten beiden Fallbeispielen wollen wir bäuerliche Organisationsformen darstellen: Die bäuerliche Nutzung, also die Mahd und Ernte des Mähgutes ist nach wie vor die optimale Form zur Offenhaltung von Wiesen, kann jedoch unterschiedlich organisiert sein. Bei den weiteren Beispielen engagieren sich vorwiegend Menschen aus der Zivilbevölkerung in ihrer Freizeit für Kulturlandschaft und Biodiversität.

Nachbarschaftshilfe in Zell im Winkel (Kärnten)

Nach dem Motto „Zusammen schaffen wir mehr“ haben sich BäuerInnen in der Region Zell im Winkel traditionell zur Mahd der steilen Magerwiesen zusammengetan und nach der Reihe die steilen Wiesen mit der Sense gemäht, anschaulich dokumentiert im Film „Schöne Tage“ (1981) nach dem gleichnamigen Roman von Franz Innerhofer.

Landschaftspflegeverein Ennstal in Losenstein

In der oberösterreichischen Nationalparkregion Kalkalpen wird das „Verwalden“ der Kulturlandschaft seit längerer Zeit als Problem empfunden. Die ARGE Nationalparkregion Kalkalpen, ein Zusammenschluss von 16 Gemeinden hat daher 2007 das Projekt „Offenhaltung der Kulturlandschaft“ initiiert. Ein Ergebnis ist der Landschaftspflegeverein Ennstal in der Gemeinde Losenstein. Die Mitglieder des Vereins haben sich die Aufgabe gestellt, mit einem Spezialmotormäher 70 ha ökologisch wertvolle Flächen weiter zu bewirtschaften. Mehr als 20 Bauern und BäuerInnen der Gemeinde bilden die Mitglieder des Vereins, die Anschaffung des Motormähers wurde durch die Naturschutzabteilung des Landes gefördert, und der Verein will in den nächsten Jahren wachsen.

NatuRigi in der Schweiz

Der Verein IG NatuRigi in der Schweiz will die Biodiversität an der Rigi Südseite erhalten und fördern. Aktivitäten bestehen darin, Wiesen und Weiden zu erhalten, zu reaktivieren und zu renaturieren. Interessierte Personen und Kreise sollen für eine verbindliche Zusammenarbeit gewonnen werden. NatuRigi will das Projekt als Modell für entsprechende Vorhaben in anderen Regionen in der Schweiz publik machen.

Bergbauernhilfe in Südtirol

Der Verein Freiwillige Arbeitseinsätze vermittelt seit 12 Jahren freiwillige Helfer auf Bergbauernhöfe in Südtirol. Als

wichtigen Hintergrund der Idee nennen die Organisatoren die Erkenntnis, dass finanzielle Hilfe allein oft nicht ausreicht, um Notsituationen zu begegnen. Diese Erkenntnis entspricht dem Mangel an Arbeitskräften in der Landwirtschaft. Der Verein hat 2009 rund 16.700 Einsatztage vermittelt, seit 1996 ist ein steigender Trend zu beobachten. Mehr als 1.600 Helfer haben sich 2009 angemeldet, 72 % davon aus Deutschland. Eine Befragung von HelferInnen und BäuerInnen über deren Erfahrungen im Zuge der Arbeitseinsätze kommt zum Schluss, dass durchwegs positive Eindrücke geblieben sind, was auch die geringe vorzeitige Abbruchquote der Arbeitseinsätze von weniger als 5 % belegt.

Schutz der Schwarzen Küchenschelle

Der Kärntner Botaniker Dr. Josef Kowatsch hat sich vorgenommen die Schwarze Küchenschelle *Pulsatilla pratensis* ssp. *nigricans* vor dem Aussterben zu bewahren. Der Rückgang der Schwarzen Küchenschelle geht Hand in Hand mit dem Verlust nährstoffarmer, trockener Magerwiesen und -weiden. Jährlich organisiert Kowatsch in seinem Bekannten- und Freundeskreis Arbeitseinsätze, bei denen die letzten Standorte der Schwarzen Küchenschelle gemäht und entbuscht werden. Ein laufendes Monitoring soll gewährleisten, dass die freiwilligen Arbeitseinsätze auch wirklich Erfolg bringen, und so werden laufend die letzten Exemplare der Schwarzen Küchenschelle gezählt.

Heugabel Frastanz

Die Aktion Heugabel wurde 1996 in der Gemeinde Frastanz ins Leben gerufen und will Magerwiesen und Kulturlandschaft in der Gemeinde erhalten. Die Helfer stammen zum überwiegenden Teil aus der Gemeinde. Die Aktion Heugabel hat keine formale Organisationsform. Die Aufbauarbeit der informellen Strukturen und die Begeisterung der Menschen für die Aktion wird dem Gründer der Organisation zugeschrieben. Mittlerweile ist die Aktion etabliert und die LandwirtInnen organisieren die Arbeitskräfte selbständig.

Valsertal Schützenverein

Im Tiroler Valsertal pflegen Mitglieder des Schützenvereins seit einigen Jahren rund 6 ha Bergmäher und sorgen dafür, dass diese nicht mit Grünerlen verbuschen. Jedes Jahr nach Weihnachten ziehen und tragen die Valser Schützen das Bergeheu ins Tal, das sie im Sommer gemäht und am Berg gelagert haben. Sie haben sich entschlossen, das alte Wissen der Tiroler Bergbauern zu bewahren und weiterzugeben - gerade auch, weil kaum noch Bergwiesen gemäht werden. Die Mitglieder des Vereins kennen noch die verschiedenen Techniken, wie man etwa einen Heuschuber richtig schichtet, damit er gut durchlüftet und wetterbeständig ist.

Dr. Daniel Bogner, DI Wolfgang Ressi

Freiwillige Helfer erhalten den Lebensraum der Schwarzen Küchenschelle.



Faktoren, die zur Auflassung der Nutzung auf der Fläche führen

Durch die Kleinstrukturiertheit der Flächen und der Betriebe im Berggebiet sind Rationalisierungen nur bedingt möglich. Die Steilheit und Unebenheit der Flächen bedingt einen höheren Aufwand (Arbeitszeit, Maschinen, Handarbeit). Ein weiterer Faktor ist die Abhängigkeit von Leistungsabteilungen und vom außerlandwirtschaftlichen Erwerb und die resultierenden Probleme wie Zeitbedarf für das Pendeln zur Arbeitsstätte. Der höhere Aufwand bei der Tierhaltung (Instandhaltung von Weideinfrastruktur) und die geringere Ertragslage auf mageren Böden tragen ebenfalls zur Auflassung von Flächen bei. Weiters gibt es strukturelle Erschwernisse bei der Erreichbarkeit der Flächen (Almen), bei der Bereitstellung von Produkten (Milchabholung) sowie durch komplexe Eigentumsverhältnisse wie Agrargemeinschaften oder Einforstungsflächen.

Betrachtung eines typischen Bergbauernbetriebes

Eine Dissertation an der Universität für Bodenkultur belegt mit der betriebswirtschaftlichen Analyse von Modellbetrieben die hohe Abhängigkeit von öffentlichen Zahlungen. Ein typischer Bergbauernbetrieb, beispielsweise in den Kärntner Karawanken, ist wie folgt charakterisiert:

- Flächennutzung: insgesamt 14 ha LN, alles Grünland, davon 4,2 ha zweischnittig mit Traktor zu bewirtschaften, 3,0 ha zweischnittig mit Mähtrak, und 6,8 ha einschnittig teils Mähtrak oder Motormäher und Sense. Auf allen Flächen wird Heu mit Bodentrocknung und Heubelüftung erzeugt. Dazu kommt eine Servitutsalm mit 15 ha Reinweide. Die Wiesen im Dauersiedlungsraum werden alle im Herbst be-

weidet, das gewonnene Heu dient zur Fütterung am Betrieb.

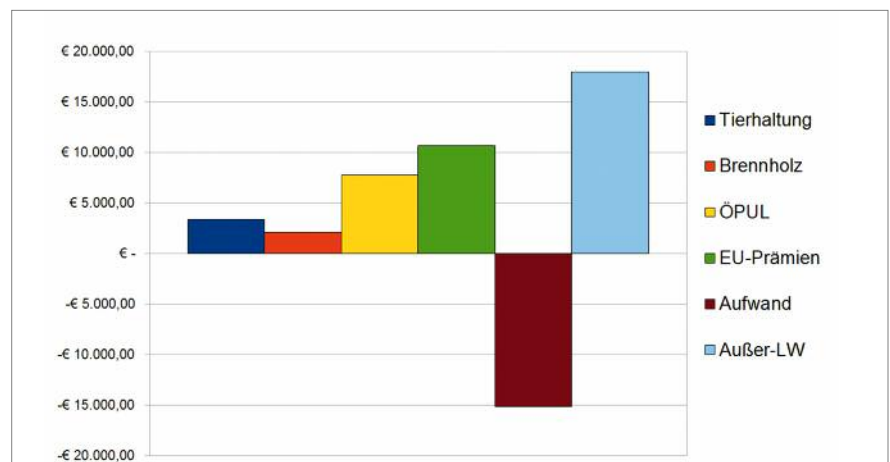
- Tierhaltung: Mutterkuhhaltung mit 6 Mutterkühen und eigener Bestandergänzung, künstliche Besamung. Jung-rinder werden mit etwa 18 Monaten und etwa 650 kg Lebendgewicht für den Eigenbedarf geschlachtet oder verkauft. Zwei Mastschweine und einige Hühner werden für den Eigenbedarf gehalten.
- Düngung: von den 9,5 GVE fallen etwa 450 kg Stickstoff (feldfallend) an. Auf den zweischnittigen Flächen werden etwa 40 - 60 kg Stickstoff/ha aus Wirtschaftsdüngern ausgebracht. Auf die Magerwiese kommt kein Wirtschaftsdünger.
- Arbeitskräfte: am Betrieb lebt eine Familie mit drei Kindern. Der Betriebsleiter arbeitet in einem Gewerbebetrieb

in einem regionalen Zentrum, seine Frau ist zu Hause am Hof. Die für den Hof verfügbare Arbeitskapazität liegt bei etwa 3.200 AKh pro Jahr.

- Forstwirtschaft: der Betrieb nutzt seinen Wald zur Erzeugung von Brennholz für den Eigenbedarf. Weiters verkauft der Betrieb etwa 30 m³ Brennholz pro Jahr.

- ÖPUL 2000: Der Betrieb verzichtet auf chemische Hilfsmittel. Die einmähdige Wiese ist in der Maßnahme „Ökologisch wertvolle Flächen“. Die steileren Wiesen sind in der Maßnahme „Offenhaltung der Kulturlandschaft“. Die Almen in der Maßnahme „Alpung und Behirtung“. Schließlich kommt noch die Grundmaßnahme hinzu.

- Der Betrieb hat 280 BHK-Punkte.
- Außerlandwirtschaftliches Einkommen: der Betriebsleiter erwirtschaftet >



Grafik: Das Einkommen aus der landwirtschaftlichen Produktion spielt im Vergleich zu Leistungsabteilungen und dem außerlandwirtschaftlichen Einkommen eine untergeordnete Rolle.



Landschaftspflegeverein Losenstein mit Spezialmotormäher.

als Facharbeiter ein Einkommen, das in das Gesamteinkommen einfließt.

In Hinblick auf die Verwaltung der Kulturlandschaft im Berggebiet und vor allem den Verlust wertvoller Lebensräume wie Magerwiesen und Magerweiden lässt sich aus der betriebswirtschaftlichen Darstellung der Schluss ableiten, dass das Einkommen aus der landwirtschaftlichen Produktion im Vergleich zu Leistungsabteilungen der öffentlichen Hand eine untergeordnete Rolle spielt (siehe Grafik Seite 13). Die Ausgleichszulage (AZ) und ÖPUL unterstützen den Betrieb maßgeblich. Ohne diese finanzielle Unterstützung müsste der Betrieb geschlossen werden, die Folge wären weitere Verwaltungen und Verbuschungen. In Summe sind Bergbetriebe und damit das artenreiche Grünland abhängig von Förderprogrammen (AZ und ÖPUL). Förderungen, so zeigen es die Analysen, sind ein wichtiges Standbein, um die Berglandwirtschaft zu erhalten, sie lösen allerdings nicht das Problem des Arbeitskräftemangels. Ohne außerlandwirtschaftliches Einkommen ist bei einer extensiven Bewirtschaftung ein angemessenes Familieneinkommen kaum gegeben. Diversifizierung ist eine Möglichkeit das Betriebseinkommen zu erhöhen. Um einen Ertrag und das Einkommen aus der Nutzung der Flächen zu erzielen sind jedoch zur Lösung des Arbeitskräftemangels zusätzliche innovative Ansätze gefragt.

Perspektiven für die nächsten Jahre

Der landwirtschaftliche Strukturwandel wird sich noch weiter fortset-

zen, Bauern alleine können die Offenhaltung der Kulturlandschaft im Berggebiet nicht bewältigen. Magerwiesen und Magerweiden werden weiter verbuschen und es wird an der Gesellschaft liegen, Verantwortung zu übernehmen und zu handeln. Der akute Handlungsbedarf wurde bereits erkannt, und es gibt bereits Initiativen, die sich der Offenhaltung der Kulturlandschaft angenommen haben. Die Initiativen sind je nach Ausgangslage unterschiedlich organisiert und es lohnt sich ein Blick auf erfolgreiche Beispiele. Im Interreg IIIc Projekt MAREMA-Managing Regional Managements hat das Projektteam europaweit erfolgreiche Regionalentwicklungsprojekte unter die Lupe genommen und Erfolgsfaktoren beschrieben. Diese Erfolgsfaktoren sind ident mit Schlussfolgerungen, die Mühlmann in seiner Arbeit „Zivilgeschichtliches Engagement in der Landwirtschaft - Das Modell freiwilliger Arbeit in der Landschaftspflege“ (Dissertation Universität für Bodenkultur Wien, 2009) beschreibt.

An erster Stelle stehen Schlüsselpersonen oder Hauptverantwortliche, also „Menschen, die etwas ins Rollen bringen“. Am Beispiel des Landschaftspflegevereins Ennstal sind die Schlüsselpersonen der Ortsbauernobmann und die Geschäftsführerin des Vereins, die Aktion Heugabel ist aus dem Engagement einer Einzelperson entstanden, im Fallbeispiel der Schwarzen Küchenschelle ist es ein Botaniker.

• Der nächste Erfolgsfaktor sind Kooperationspartner bzw. starke Partner. Starke Partner sind Institutionen mit

sozialem, politischem oder wirtschaftlichen Einfluss wie lokale Vereine, Regionalmanagements, Behörden oder NGOs. Weiters ist ausreichende Information aller Beteiligten Voraussetzung: Lokale Entscheidungsträger, Bauern und die Bevölkerung müssen über Initiativen informiert werden. Allen interessierten Personen soll die Möglichkeit einer Mitarbeit geboten werden.

- Ausreichende Ressourcen sind ebenso Voraussetzung wie durchdachte Planung und Organisation der Arbeitseinsätze. Es stellen sich Fragen zur Finanzierung der Arbeitseinsätze, zur Organisation, Verpflegung und Betreuung der freiwilligen Helfer, Verfügbarkeit von Werkzeug aber auch zur Unfallversicherung der Helfer.

- Nicht zuletzt ist es wichtig, über die Arbeitseinsätze in Medien zu berichten, die Initiativen ausreichend zu kommunizieren und einheitlich mit einem guten Motto zu bewerben. Initiatoren neuer Aktionen zur Offenhaltung der Kulturlandschaft können wesentlich von diesen bisherigen Erfahrungen profitieren.

Das Jahr 2011 ist das europäische Jahr der Freiwilligentätigkeit. Die Europäische Kommission sieht die Freiwilligentätigkeit als gelebte Bürgerbeteiligung, die gemeinsame europäische Werte wie Solidarität und sozialen Zusammenhalt stärkt. Das Jahr 2011 bietet sich an, um freiwilliges Engagement für Umwelt und Natur verstärkt ins Bewusstsein zu rufen. ≡

Dr. Daniel Bogner ist Geschäftsführer und DI Wolfgang Ressi Fachbereichsleiter im Umweltbüro Klagenfurt. wolfgang.ressi@umweltbuero-klagenfurt.at.

Wie wird man Weltmeister?

Die Weltmeisterkäser von Andeer/CH

>>

Text und Fotos: DI Johann Jenewein





Weltmeister - auf dem Schaufenster der Dorfsennerei Andeer prangt dieser stolze Titel (li.). Maria Meyer, Martin Bienerth und ihre Lehrtochter - so sagt man in der Schweiz - Julia Romer mit der Auszeichnung zum Weltmeister (großes Bild Seite 15; von rechts nach links).

„Hohe Qualität durch kurze Wege“, mit diesem einfachen Satz fasst Martin Bienerth, von allen „Floh“ genannt, die Produktphilosophie der Dorfsennerei Andeer im Schweizer Graubünden zusammen. Diese Philosophie machte es möglich, dass die kleine Sennerei bei der Käseweltmeisterschaft 2010 in Madison im US-Bundestaat Wisconsin in seiner Kategorie „Geschmierter Hartkäse“ den Weltmeister- und in der Gesamtwertung von 2.300 eingereichten Produkten den Vizeweltmeistertitel erringen konnte.

Bei der Ankunft in Andeer an einem späten Samstagnachmittag im Herbst des Vorjahres steht eine Gruppe von Leuten geduldig vor dem Laden der Dorfsennerei. Das kleine Geschäftslokal ist voll mit Kundschaften. Verlässt eine Person das Geschäft geht die nächste hinein, bis schließlich alle mit Käse aus Andeer versorgt sind. Die Gruppe sind Gemeindebedienstete aus dem 80 km entfernten Kloster bei ihrem Betriebsausflug.

Auf dem Schaufenster der Sennerei prangt der stolze Titel „Weltmeister“! Die Auslage wird geziert von der

großen Auszeichnung, von geschnitzten Kühen und ca. 100 Namen der Milchlieferantinnen, die den Weltmeistern zu ihrem großen Erfolg gratulieren. 100 Milchlieferantinnen, das sind 100 Kühe von 5 Bergbäuerinnen und Bergbauern. Sie liefern an die Dorfsennerei beste silofreie Biomilch.

Die Dorfsennerei lebt

Die Anreise nach Andeer führt von Chur, der Hauptstadt des Kantons Graubünden, durch die wilde Viamaschlucht hinauf in das Schamsertal, einem Hochtal an der Quelle des Rheins. Andeer ist der Hauptort des Tales in 990 m Seehöhe mit rd. 1.000 Einwohnern. Im Zentrum des Ortes liegt die Dorfsennerei. Sie lebt dank des Pächterehepaares Maria Meyer und „Floh“ Martin Bienerth!

Maria stammt aus Rheinland-Pfalz und Floh aus dem Allgäu, beide absolvierten das Landwirtschaftsstudium. Dann zog es sie auf die Alm in Graubünden. Z'Alp, so sagen die Schweizer. Und dort, irgendwann, lernten sie sich kennen. Maria absolvierte später in der Schweiz die Lehre zur Käserin, die sie schließlich mit der Prüfung zur Käsemeisterin abschloss.

Im Jahr 2001 übernahmen Maria und Floh als Pächter die Sennerei Andeer. Sie waren von der Leidenschaft erfasst, aus hochwertigster Biomilch, am Ort wo sie erzeugt wird, Produkte von feinsten Qualität herzustellen. Die Voraussetzungen waren gut. Die Bauern der Sennerei hatten, wie die gesamten Milchbauern im Schamsertal, bereits zwischen 1992 und 94 auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Ein ganzes Tal produziert silofreie Biomilch! Nun werden in der Sennerei jährlich aus 400.000 Liter Milch Rahm, Sauerrahm, Butter, Joghurt, Topfen, Fruchtopfen und 20 verschiedene Käsesorten hergestellt. Floh: „In dieser Größe funktioniert das nur, wenn wir silofreie Biomilch verarbeiten, das ist die Grundlage für eine hohe Wertschöpfung!“

Kurze Wege

Die Milchlieferung von den Bauern erfolgt ungekühlt morgens und abends bzw. gekühlt bei einmaliger Anlieferung. „Diese kurzen Wege mit sofortiger Vorreifung der Milch in der Sennerei und rascher Verarbeitung sind eine weitere Grundvoraussetzung für



Die Vermarktung im Laden und an die Großabnehmer ist die Domäne von „Floh“ Martin Bienerth.

Die Käsemeisterin Maria Meyer ist für die Produktion der Frischprodukte und der weltmeisterlichen Käse verantwortlich (o.). „Floh“ ist der Mann für den Käsekeller (u.).

höchste Käsequalität. Je länger der Weg wird, umso mehr leidet das lebendige Produkt Milch - transportieren, lagern, kühlen - da kann man keine Spitzenprodukte mehr machen“, betont Maria. „Da die Bäuerinnen, Bauern und ich uns täglich sehen, ist auch eine sehr gute Kommunikation möglich und Probleme können sofort besprochen werden“.

Die kurzen Wege sind es auch, die zur Gesamtphilosophie der beiden Milchverarbeiter gehören. Damit bleibt die Wertschöpfung im Tal. Durch die Sennerei wurden direkt sechs Arbeitsplätze geschaffen. Der Arbeitsplatz Bauernhof ist gesichert, denn die Bäuerinnen und Bauern erhalten einen höheren Milchpreis. Sie geben ihre Betriebe nicht auf und erhalten weiterhin die Wiesen und Almen, die Basis für den Tourismus in der Region. Das gibt wieder Arbeitsplätze - die Region lebt.

Tal und Alp

„Im Sommer“, erzählt Floh, „sind der Großteil ihrer Milchproduzentinnen auf der Alp und nur für die Frischprodukte bleiben einige im Tal“. Dafür wird von den Alpen, auf denen die Kühe ihrer Bauern weiden, Alpkäse gekauft. Für rd. 20 Franken das Kilo, das sind knapp 15 Euro! Worin liegt der Unterschied für das Sennen auf der Alp und im Tal? „Im Tal hört es nie auf, auf der Alp ist im September Schluss. Ja, und das Melken und Käsen liegt auf der Alp noch ein Stück näher beisammen als bei uns im Tal“.

Alpsichtverlag

Was macht ein Älpler im Winter, wenn sein Arbeitsplatz unter einer dicken Schneedecke begraben liegt? Manch einer bringt die Eindrücke des Sommers zu Papier und gründet schließlich einen Verlag. So war es zumindest bei Maria und Floh. In ihrem Kleinstverlag bieten sie Postkarten an, mit Motiven aus den Bereichen Alpwirtschaft, Milchwirtschaft und Berglandwirtschaft. Die Auswahl der Motive

mit dem etwas anderen Blick auf die Alpen wird immer größer.

Hörner

Zum ganzheitlichen Denken gehört für Maria und Floh noch etwas - die Hörner. Tiere sind Mitgeschöpfe. „Wir müssen mehr Sorge tragen zu unseren Mitgeschöpfen, den Tieren. Seit einiger Zeit beginnen wir, den Kühen die Hörner abzuschneiden oder sie werden bei den Kälbern weggeätzt, dass sie gar nicht erst wachsen können. Wir müssen uns fragen, ob wir das dürfen und wie wir das verantworten können. Ist uns eigentlich bewusst, dass wir da einen weiteren Einschnitt in unsere eigene Kulturentwicklung machen?“, fragen sich die beiden Käseweltmeister. Für sich und ihre Dorfsennerei haben sie eine Lösung gefunden. Sie bezahlen ihren Bauern den „Hörnerrappen“. Ein Preiszuschlag pro Kilogramm für die Milch von nicht enthornten Kühen.

Er zeigt Wirkung. Von den fünf Lieferanten hatten bei der Übernahme der Sennerei vier ihre Kühe enthornt. Heute, zehn Jahre später, hat sich das Verhältnis umgekehrt. Von den ehemals vier Bauern, die ihre Tiere enthornten haben sich drei entschlossen, dies nicht mehr zu tun. Einer von ihnen hatte bei einem notwendigen Umbau die Platzverhältnisse im Laufstall kuhhorngerecht gestaltet.

Wie wird man Weltmeister?

Viele Prämierungen kann die kleine Dorfsennerei Andeer vorweisen. Ein großes Paket Selbstvertrauen, herausragendes Können, die Überzeugung das Richtige zu tun, Begeisterung und



unermüdlicher Einsatz sind die Grundausstattung um Weltmeister zu werden. Das Ganze vor Augen, gibt es keine Kompromisse in der Qualität. Von der Einstellung der Bäuerinnen und Bauern ihre Milchkühe zu füttern, dem Prinzip der kurzen Wege über die professionelle Verarbeitung der Milch bis hin zur liebevollen und konsequenten Betreuung der Käse im Reifekeller. Das wird ein Käse - weltmeisterlich! ≡

Weitere Informationen zur Dorfsennerei Andeer mit dem Weltmeisterkäse und dem Alpsichtverlag gibt es unter www.sennerei-andeer.ch

VERSTEIGERUNGEN IM MÄRZ UND APRIL 2011

RINDERZUCHT TIROL

Imst	DI	22.03.2011	weibl. Tiere, Kälber
Rotholz	MI	23.03.2011	weibl. Tiere, Kälber, Stiere
Imst	DI	19.04.2011	weibl. Tiere, Kälber
Rotholz	MI	20.04.2011	weibl. Tiere, Kälber, Stiere

GRAUVIEH TIROL

Imst	DI	22.03.2011	weibl. Tiere, Stiere
------	----	------------	----------------------

TIROLER SCHAFZUCHTVERBAND

Imst	SA	19.03.2011	Bergschafversteigerung
Lienz	SA	26.03.2011	Berg- und Steinschaf-Versteigerung
Rotholz	SA	02.04.2011	Berg-, Steinschafe, Braune Bergschafe, Suffolk u. Ziegen

BRAUNVIEH TIROL

Imst	DI	22.03.2011	weibl. Tiere, Hauptstiermarkt
Rotholz	MI	23.03.2011	weibl. Tiere
Imst	DI	19.04.2011	weibl. Tiere, Stiere
Rotholz	MI	20.04.2011	weibl. Tiere

AUSSTELLUNGSHIGHLIGHTS

Rotholz	SA + SO	9.+10.04.2011	105 Jahre Tiroler Fleckvieh, Tyrol Fleckvieh Sale
Roholz	SO	13.03.2011	Tag der Sieger - Tiroler Schafzuchtverband
St. Johann	SA	30.04.2011	Noriker Jungstutenschau
Rotholz	SA	21.05.2011	Jungzüchternightshow - Tiroler Ziegenzuchtverband
Imst	SA + SO	2.+3.04.2011	Bundesbraunviehschau



Tiroler Grauvieh
Tel.: +43 (0)5 9292-1841
www.tiroler-grauvieh.at

RINDERZUCHT TIROL
ZUCHT – PRODUKTION – VERMARKTUNG

Rinderzucht Tirol
www.rinderzucht-tirol.at
Tel.: +43 (0)5 9292-1832



Tiroler Braunvieh
Tel.: +43 (0)5 9292-1822
www.tiroler-braunvieh.at



Bürogemeinschaft
Tiroler Schaf-, Ziegen-
u. Norikerzuchtverband
Tel.: +43 (0)5 9292-1861
www.bergschafetirol.com
www.norikertirol.at

Urlaub am Bauernhof Tirol: Bestes, je erzieltes Jahresergebnis seit Bestehen

Die Jahresabschluss-Zahlen der Urlaub am Bauernhof-Saison 2010 liegen vor. Die Strategie für Urlaub am Bauernhof (UaB) in Tirol hat eingeschlagen. Mit 121,5 Vollbelegungstagen wird das Vorjahresergebnis um über 9 Prozent übertroffen. Die aktuelle Buchungslage für den Sommer läuft ebenfalls schon wieder sehr gut an - Fixreservierungen in den bäuerlichen Leitbetrieben lassen zuversichtlich in die nächste Saison blicken.

Johann Jenewein

gut so!-Produkte über www.amazon.de erhältlich

In ganz Österreich und Deutschland können über den Internetiesen www.amazon.de Produkte von gut so! bestellt werden. Und so funktioniert's: Auf www.amazon.de im Suchfeld „gutso“ eingeben und das gewünschte Produkt auswählen.

Redaktion

BIO AUSTRIA Bauerntage 2011

An die 800 Besucher nutzten die verschiedenen Fachtage der größten Weiterbildungsveranstaltung des Bio-Landbaus in Österreich, die heuer unter dem Motto „Das Ganze hat Zukunft“ stand, um sich auszutauschen und hochkarätige Referentinnen und Referenten aus Wirtschaft, Praxis, Forschung und Beratung zu erleben.

Neben den bewährten Angeboten wie dem Ackerbau-, Milchvieh- oder Schweinetag fand erstmals ein eigener Tag für Bio-Jungbäuerinnen und -bauern statt, die lebhaft über fachliche, wirtschaftliche und soziale Perspektiven in der Bio-Landwirtschaft diskutierten. Dabei zeigte sich deutlich, dass „höher, schneller, größer“ mit dem ganzheitlichen Anspruch der Biobäuerinnen und Biobauern von morgen im Widerspruch steht. Erfreuliches Ergebnis einer Blitzumfrage unter den rund 50 TeilnehmerInnen aus fast allen Bundesländern ergab, dass die überwiegende Mehrheit BIO AUSTRIA als dynamisch-moderne Erfolgs-Organisation wahrnimmt.

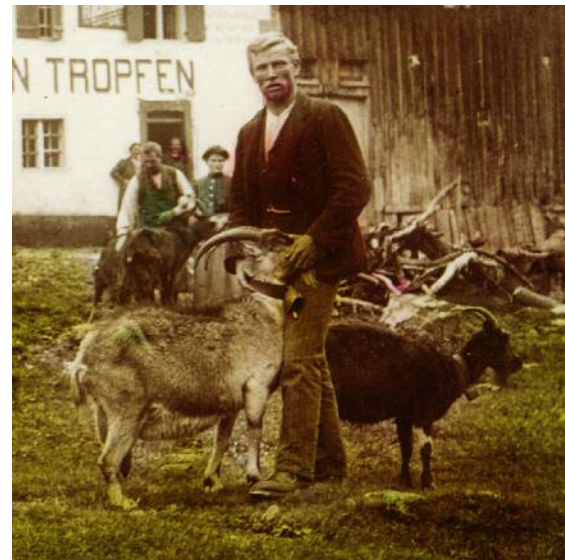
BIO AUSTRIA

Altes Wissen bewahren!

Die heimischen Nutztierassen sind ein lebendiger Teil unserer Kultur und Geschichte. Sie sind ein Spiegel alter Traditionen, Nutzungsformen und intensiver züchterischer Arbeit unserer Landwirtschaft. Über die ursprüngliche Verbreitung der einzelnen Rassen, deren regionale Unterschiede im äußeren Erscheinungsbild, ihrer speziellen Haltungs- sowie Nutzungsformen ist in der Regel wenig dokumentiert und überliefert.

Können Sie sich noch an die typischen Nutztierassen Ihrer Region und an deren besondere Eigenschaften oder ihr Aussehen erinnern? Haben Sie etwa noch ein historisches Foto oder können Sie uns über die regionaltypische Haltungs- und Nutzungsformen berichten. Auch ein kurzer Hinweis, ob es die eine oder andere Rasse in Ihrer Region gab, ist für die Erhaltungsarbeit sehr wichtig. Vielleicht können Sie eine kurze Anekdote über Ihre besonderen positiven oder negativen Erfahrungen berichten.

Bitte senden Sie uns Ihre Erinnerungen als Text oder als Foto, auch wenn Sie die Nutztiere nicht einer Rasse zuordnen können. Übermittelte Unterlagen werden vertraulich und sorgsam behandelt sowie umgehend retourniert. Gerne rufe ich Sie persönlich zurück.



Wer kennt sie noch, die grau bis blau-graue Blobe Ziege? Eine ursprünglich in Nord-, Süd- und Osttirol verbreitete Gebirgsziegenrasse. Auch für das steirische Berggebiet liegen Verbreitungshinweise vor. Das Foto aus dem Jahr 1910 wurde beim „Gasthaus zum guten Tropfen“ in Tirol (Paznaun?) aufgenommen. Nähere Infos sind leider nicht bekannt! Wer kann uns weiterhelfen?

Wir möchten Ihre Beiträge sammeln und vorstellen!

Kontakt: DI Günter Jaritz, Unkenberg 15, 5091 Unken, Tel. 0664/3046814 oder 06589/4388, E-Mail: kempichl@aon.at

**Haben Sie eine eigene Wasserleitung?
DANN BAUEN SIE IHR EIGENES
TRINKWASSERKRAFTWERK!**

- Wasserkraftwerke Insel oder Netzparallel
- Wasserkraftwerke 24 V
- Trinkwasserkraftwerke
- Reaktivierung von Kraftwerken
- Regelungen und Steuerungen
- Wasserstandsregelungen
- Wasserfassungen
- UV – Trinkwasseraufbereitung

5kW 400V 50Hz Ab € 5.990,- inkl. MWST

STOCKER
mechatronik

A-6651 Häselgehr • Griessau 16 a
+43 (0) 676 / 49 61 526
+43 (0) 5634 6981
PeterStocker@gmx.at
www.wasserkraft.npage.at

Fordern Sie noch heute unseren kostenlosen Prospekt an!



Die Sieger der Heugala beweisen, dass mit dieser klassischen Konservierungsform beste Grundfutterqualitäten möglich sind.

men in die Endausscheidung. Die Top-Favoriten in den Kategorien wurden mit der ÖAG-Sinnenprüfung auf Geruch, Gefüge, Farbe und Verunreinigung bei einer Blindbewertung (jede Probe war nummeriert) geprüft. Die Ermittlung der Sieger wurde durch eine Expertenjury (Univ. Doz. Dr. Karl Buchgraber, Univ. Doz. Dr. Erich M. Pötsch, DI Karl Wurm und Ing. Reinhard Resch) vorgenommen.

Heuqualitäten 2010 in Österreich

Qualitativ hochwertiges Heu und Grummet ist für die österreichischen Viehbauern von großer Bedeutung, insbesondere für jene 8.000 Heumilchlieferanten, die ihren Kühen kein Gärfutter vorlegen. Die Milchleistung aus dem wirtschafts-eigenen Raufutter sowie die Milch-inhaltsstoffe hängen stark von der vorgelegten Heuqualität ab.

Im Heuprojekt 2010 wurden insgesamt 814 Heu- und Grummetproben im Futtermittellabor Rosenau auf Trockenmasse-, Nährstoff- und Energiegehalt sowie Mineralstoffe untersucht und anschließend am LFZ Raumberg-Gumpenstein ausgewertet. Die besten 39 Proben aus 6 Kategorien ka-

Grundvoraussetzung für eine Verbesserung der Situation ist, dass jeder Landwirt in der Lage sein muss, das hofeigene Heu und Grummet mit den Sinnen und/oder mit einer chemischen Futtermittelanalyse qualitativ einzustufen - erst wenn die eigenen Fehler bewusst werden, können entsprechende Maßnahmen zur Verbesserung getroffen werden. Bestes Raufutter entsteht nicht zufällig, sondern ist der Lohn für gewissenhafte Arbeit.

Auf der großen Heugala am 21. Jänner 2011 im Freizeitcenter Köstendorf im Salzburger Flachgau wurde die Prämierung der besten Raufutterqualitäten Österreichs unter Beteiligung von einer großen Besucherzahl durchgeführt.

Ing. Reinhard Resch



Österreichische Heumilch-Produkte legen deutlich zu

Die ARGE Heumilch Österreich blickt auf ein erfolgreiches Jahr 2010 zurück. „Wir haben viel Energie investiert, um Heumilch als Premiumprodukt bei den Konsumenten zu positionieren“, erläutert Karl Neuhofer, Obmann der ARGE Heumilch.

Die vielfältigen Maßnahmen hatten im Vorjahr positive Auswirkungen auf den Absatz. Der gesamte Absatz von Heumilch-Produkten in Österreich stieg im Vorjahr laut Key Quest Marktforschung um 44 Prozent auf rund 27.000 Tonnen. Der Käsebereich legte um 16 Prozent auf mehr als 3.000 Tonnen zu, die weiße Palette um 50 Prozent auf 22.000 Tonnen.“ Die Inlandsumsätze der heimischen Heumilchwirtschaft wuchsen dabei um ein Viertel auf 55 Millionen Euro. Der Exportanteil liegt aktuell bei 30 Prozent und ist weiter steigend. Im Jahr 2010 lieferten 8.000 Heumilch-Bauern 400 Millionen Kilogramm Milch an die 60 Verarbeiter, die unter dem Dach der ARGE vereinigt sind.

Heumilch-Koordinator Andreas Geisler, Genussbotschafter Joachim Gradwohl und Arge-Obmann Karl Neuhofer (v.l.).

Der neue Genussbotschafter, 3-Haubenkoch Joachim Gradwohl im Wiener Nobelhotel Shangri La, sagt: „Ich schätze die Philosophie, die hinter der Heumilchwirtschaft steht und Grundlage für ein hochqualitatives Produkt ist“. Im Shangri La wird Gradwohl die gesamte Heumilch-Palette zum Einsatz bringen: von der Milch über Rahm bis zu Käse. „In meiner Küche ist das Produkt der Star.“

Johann Jenewein

Forum der kritischen TierhalterInnen

Überparteiliche Auftaktveranstaltung am 9. April 2011 von 10 bis 17 Uhr am Wurzerhof in St. Veit/Glan (Kärnten)

Bergbauern und Biobauern werden gerne als Hoffnungsträger für eine funktionierende Landwirtschaft gesehen. Wenig bewusst ist jedoch, dass als Folge der Probleme in der industrialisierten Massentierhaltung Auflagen und Rahmenbedingungen entstehen, die auch kleinere Betriebe umsetzen müssen! Kleinstrukturierten Bauernhöfen, HirtInnen und Wanderschäfern wird so das Überleben schwer gemacht.

Wie wollen wir mit Chipkennzeichnung und den Gewebeohrmarken umgehen? • Wie wird sich in Zukunft der Umgang mit alternativen Heilmitteln in der Tiergesundheit entwickeln? • Welche Wege gibt es für eine funktionierende Almwirtschaft? • Was wurde bereits in anderen europäischen Ländern umgesetzt?

Impulse werden in folgenden Arbeitsgruppen angeboten: • Tiergesundheit: Dr. Elisabeth STÖGER • Tierzucht; O.Uni.-Prof.i.R.Dipl.-Ing.Dr. Alfred HAIGER • Artenverarmung auf Almen; Dr. Ruth Maria WALLNER.

Weitere Infos und Anmeldung (bis 31.03.2011): www.neomai.at oder 04246 / 31052.

Woher kommt der giftige Hahnenfuß am Grünland?

Unkraut oder Krankheit im Kuhstall können als zufällige Laune der Natur gesehen werden, die man meistens aufwändig bekämpft. Sie könnten aber auch als Zeiger oder Informationsangebot verstanden werden, dass im Boden etwas nicht stimmt. Wenn der Fehler behoben wird, verschwinden Unkraut und Krankheit!

Entmineralisierung des Bodens

Pflanzenwachstum bewirkt bei sinkendem pH-Wert eine leistungsmindernde, allmähliche Entmineralisierung des Bodens, die am Grünland an der Veränderung des Pflanzenbestandes sichtbar wird (Klee und wertvolle Futterpflanzen werden weniger, die Tiefwurzler Hahnenfuß, Wiesenkerbel, Bärenklau und Ampfer nehmen zu). Im Frühjahr aufgebracht Mist wird vom Boden nicht „gefressen“. Mineralstoffmangel bei den Nutztieren schwächt das Immunsystem (Kälberdurchfälle nehmen zu). Hahnenfuß-Gift schadet der Kuh und macht bittere Milch.

Durch namhafte in Österreich und international anerkannte Grünland- und Bodenfachleute (HR Doz. Schechtner, Bundesanstalt Gumpenstein, Prof. Dr. Klapp, Univ. Bonn, Prof. Dr. Schwertmann, Univ. München-Weihen-

stephan, Prof. Dr. Voisin, Tierärztliche Hochschule Paris) wurde wiederholt auf die nachteiligen Folgen der Kalkung infolge ruckartiger Säurebindung und in der Folge ruckartiger Anhebung des pH-Wertes in der Bodenlösung hingewiesen. Dabei wird über bestimmten pH-Werten die Aufnahme von Spurenelementen (Kupfer, Zink, Mangan, Eisen) durch die Pflanze blockiert und auch der Futterertrag vermindert. Der Manganmangel im Futter führt zu Fruchtbarkeitsstörungen bei den Kühen.

Grünlandwirte stellen daher insbesondere im Anschluss an Kalkungsmaßnahmen auf der gesamten Betriebsfläche Probleme mit Herdensterilitäten fest, die nur aus Unkenntnis nicht mit der vorangegangenen Kalkung in Zusammenhang gebracht werden.

Die in den letzten 20 Jahren von der Praxis vermehrt praktizierte Säurebindung mit der fein vermahlene Vulkanlava Biolit aus Diabasgestein aus Oberndorf bei Kitzbühel vermeidet auf Grund ihrer langsam nachhaltigen Wirkung (Silikatpufferung) die unerwünschte ruckartige pH-Veränderung im Boden und bringt zudem wertvolle frische Mineralbestandteile in den Boden. Diese erhöhen den Wert der Futterpflanzen (weniger Fäulnis an der Pflanzenbasis, weniger Fehlgärung im

Silo, weniger Schimmel im Heu) und bewirken langsam eine Verbesserung der Bodenstruktur und des Pflanzenbestandes, insbesondere eine sichtbare Kleeförderung.

BIOLIT - Regelmäßiger Einsatz im Stall

Schimmelstaub vom Heu schadet nicht nur dem Vieh, sondern auch den Menschen, die diesen Staub bei der Stallarbeit einatmen (Farmerlunge). Regelmäßig im Stall eingesetzt (1 kg Biolit/GVE/Tag) wird die Entstehung von Fäulnis im Hofdünger vermieden, die Stall-Luft wird besser, weniger Ammoniak geht verloren. Hofdünger mit Fäulnis und Mineralstoffmangel im Oberboden erzeugen Krankheit, fördern die Bodenverdichtung und damit die Hahnenfuß-Verunkrautung. Bessere Futterqualitäten verbessern den Erfolg der Grünlandwirtschaft.

Hofdüngerbehandlung mit Biolit vermindert Stickstoffverluste, unterbindet Fäulnis im Dünger, am Boden und im Futter, erzeugt dichtes Klee gras. Der giftige Hahnenfuß und andere Unkräuter werden durch die geschlossene Klee grasnarbe verdrängt. ≡

DI Georg Abermann
Hartsteinwerk Kitzbühel GesmbH

BIOLIT – DER PROBLEMLÖSER

BIOLIT-Urgesteinsmehl aus Diabas ist ein reines Naturprodukt und gleicht in seiner mineralischen Zusammensetzung weitgehend dem Nilschlamm.

DIE HOFDÜNGERBEHANDLUNG MIT BIOLIT:

- mindert die Geruchsbelastung und Nährstoffverluste in Luft und Grundwasser, lässt die Gülle besser fließen, die Stall-Luft wird besser
- fördert die Bodenerneuerung durch Zufuhr unverbrauchter Gesteinsfeinteile
- hilft dem Boden beim „Verdauen“ des Hofdüngers, der Boden „frisst“ den Mist auch im Frühling
- fördert Kleewuchs und Narbenschluss mit feinen Untergräsern am Dauergrünland ohne Nachsaat, der Hahnenfuß verschwindet
- verbessert die Heu-, Silagequalität und Tiergesundheit
- die bessere Futterqualität wird bei Beweidung gut sichtbar.

Bei vorhandener Lkw-Zufahrt wird mindestens eine Palette (1 t Biolit = 25 Säcke à 40 kg) österreichweit frei Hof um EUR 139,-/t inkl. MWSt. zugestellt.

Hartsteinwerk Kitzbühel GesmbH
A-6372 Oberndorf, Franz Cervinka-Weg 3
Tel.: 05356 64 333, Fax: 05356 64333 5028





Lassen Sie Ihre Alm nicht verwildern...

Dienstleistung

Almpflege

Landschaftspflege

Steilböschungspflege



HORTENHUEMER

GARTEN & LANDTECHNIK

Edtholz 14, 4609 Thalheim bei Wels

www.hoertenhuemer.at

Tel. 07242 – 20 62 57

Handel

Irus, Fobro

Sembdner

Pazzaglia



...wir sorgen für den richtigen Schnitt!

BIOSOL
DER BIOLOGISCHE WEG ZU BESSEREM ERTRAG

NEU!
Unser Auslieferungslager nimmt Ihre Bestellung auch direkt entgegen!
Tel: 04825-6655-12 • E-mail: vermittlung@biosol.at



EU-Bio
VO 834/2007
neutrale gemäß EU - VO 889 / 2008. Anhang I, Grenzüberschreitend für den biologischen Landbau

OMRI
Listed

ZUSAMMENSETZUNG:	
Organisch gebundener Stickstoff	6-8 %
Phosphor (P ₂ O ₅)	0,5 %
Kalium (K ₂ O)	0,5 %
Organische Substanz mind.	85 %
Frei von tierischen Bestandteilen	

ORGANISCHER DÜNGER FÜR: • Gesunde Pflanzen • Fruchtbare Böden • Nachhaltig gute Erträge

Sandoz GmbH • A-6250 Kundl/Tirol • Tel: +43 (0) 53 38 / 200-25 05 • www.biosol.com • info.biosol@sandoz.com

Von der Stadt auf die Alm

Mein Sommer als Sennerin



Fotos: privat

Was hat eine aus der Stadt auf der Alm zu suchen? Kann die das? Zarte Hände, keine Erfahrung, nur an Schreibtischarbeit gewöhnt, zierliche Figur - sind das nicht schlechte Voraussetzungen für eine Sennerin? Ich sage: Nein! Das alles ist unwichtig, denn die wichtigste Voraussetzung ist Motivation und Spaß an der Arbeit und die Bereitschaft, mit einfachen Verhältnissen auszukommen. Und das alles habe ich mitgebracht!

Bericht von Daniela N. alias „Krapfsennin“

Ich wollte unbedingt Sennerin werden, wenigstens für einen Sommer. Sogar meinen Job hatte ich dafür gekündigt. Ich wollte endlich einmal ein Leben mit und in der Natur ausprobieren, Kühe melken und in den Bergen sein - ich, ein Stadtkind, sonst jeden Tag mit Marketing- und Eventorganisation in einem Unternehmen in der Großstadt München beschäftigt und keine Ahnung von Landwirtschaft. „Weißt du da eigentlich, worauf du dich da einlässt?“ - „Du weißt aber schon, wie viel Arbeit so was ist?“ - so und ähnlich klangen die Warnungen meiner Stadt-Freunde, die ebenso wenig Ahnung hatten wie ich. Aber ich wusste worauf ich mich einlasse: auf ein Abenteuer!

Die Suche nach einer geeigneten Stelle gestaltete sich nicht unbedingt

leicht, aber schließlich wurde ich fünfzig und kam im Sommer 2010 als Sennerin (bzw. Sennin, wie man auf tirolerisch sagt) auf die schöne Trainsalm in Thiersee in Tirol mit wunderschöner Aussicht, 11 Kühen, 4 Kälbchen und einer Hütte für mich ganz allein. Es ging ein Traum in Erfüllung.

Kühe sind keine Computer

Aber von Alm-Idylle zunächst keine Spur! Kühe sind eben keine Computer, die man einfach nur bedienen muss, sondern Lebewesen, die durchaus ihren eigenen Willen haben. In den ersten Tagen gab es oft Momente, in denen ich am liebsten aufgeben wollte: als mir die Kuh Zitta zum ersten Mal auf die Zehen trat oder als die Kuh-

Damen sich bei strömendem Regen morgens beharrlich weigerten, die schützenden Bäume zu verlassen, um zum Melken in den Stall zu gehen oder wenn die Kälbchen auf den Weg in den hinteren Teil des Stalles ausbüchsten und sich am vorbereiteten Kraftfutter der Kühe labten und sich nur schwer wieder einfangen ließen. Aber ich versuchte das alles nicht persönlich zu nehmen und biss mich durch. Die Arbeit auf der Alm ist hart und geht körperlich an die Substanz. Hügel hoch und Hügel runter beim Kühe holen, Milchkannen schleppen, Milchtank und Melkgeschirr waschen, Stall ausmisten und immer auf den Beinen sein. In der ersten Woche konnte ich mich vor Muskelkater am ganzen Körper eigentlich kaum mehr bewegen und ich >



Wenn Kühe holen immer so einfach wäre (li.). Mit dem zutraulichen Kälbchen Laura (re.).

hatte unerträgliche Rückenschmerzen - aber es half nichts - einfach weitermachen! Und tatsächlich gewöhnte sich mein Körper irgendwann daran und war nach diesem Sommer so fit und gesund wie selten.

Und trotz all der Anstrengung, die die Arbeit mit sich bringt - das Almleben bringt auch sehr viel schöne Seiten mit sich: Die wundervolle Aussicht immer vor der Nase, nach der Stallarbeit Gämsen und Murmeltiere beobachten, sich an den kleinen Kälbchen freuen, die Verwandlung der Flora auf den Almwiesen über den Sommer hinweg verfolgen und die frische Bergluft atmen. Letztendlich wiegt das alles so viel mehr als jede Anstrengung, so dass man auch schwierige Momente übersteht.

Vorurteile der Städter

Also etwas von der Idylle, die man dem Almleben so andichtet, trifft tatsächlich irgendwie zu. Aber als Stadt-



mensch hat man noch viele andere Vorurteile und Vorstellungen, die ich hier einmal klären muss:

Erstens: Kühe haben immer Hörner! Man kann es kaum glauben, aber weder ich noch sonst jemand aus meinem Bekanntenkreis hätten das vorher gewusst. Trifft man doch auf seinen Wanderungen mal eine Herde mit und mal eine Herde ohne Hörner. Und der Wanderer aus der Großstadt reimt sich dann zusammen, dass es wohl verschiedene Arten Kühe geben muss, so wie die einen eben gefleckt und die anderen einfarbig sind. Jetzt weiß ich, warum das so ist und bin übrigens sehr froh, dass mein Bauern seinen Kühen diesen stattlichen Kopfschmuck lässt. Und natürlich amüsierte ich mich prächtig über die unbedarften Wanderer, die meine Kühe bestaunten und sich über „so viele Stiere“ wunderten. Ich konnte es mir nicht verkneifen, sie ein bisschen herablassend darauf hinzuweisen, dass Stiere auch in Tirol keine Euter haben. Schließlich war ich ja jetzt stolze Sennerin - und da kann man das Stadtvolk schon mal belächeln.

Zweitens: Auf der Alm ist es nicht einsam! Die häufigste Reaktion, wenn ich von meinem Almsommer erzähle, ist:

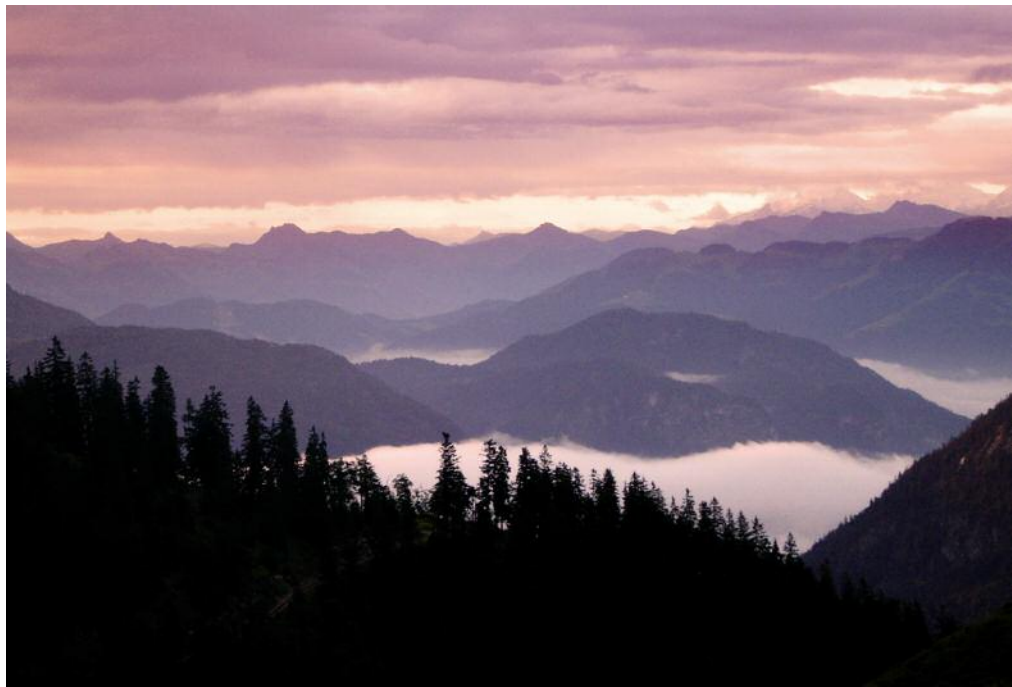
„Oh je, das war bestimmt total einsam - das würde ich nicht aushalten!“ Ja, das dachte ich auch und so kann man sich täuschen. Sicherlich mag es Almhütten geben, die sehr abgelegen und einsam sind, aber ich bin überzeugt, dass auch dort neben dem Tierarzt und vielleicht dem Klauenschneider auch der Bauer, die Jagdpächter, Wanderer und andere Dorfbewohner auftauchen - genau wie bei mir. Man will ja auch mal schauen, wer das ist - die neue Sennerin! Einsam ist man sicherlich nicht und für mich als Stadtkind, das an Anonymität gewöhnt ist, nicht immer leicht.

Abgesehen von dem Besuch aus dem Tal hatte ich außerdem Nachbar-Senner/innen, die mir mit Rat und Tat zur Seite standen, die besten Apfelnocken-Rezepte verrieten, die Heilkräfte der Almkräuter erklärten, mir das Brotbacken beibrachten und natürlich auch nichts gegen ein Schwätzchen bei Kaffee und Kuchen einzuwenden hatten.

Drittens: zum Backen braucht man keinen Elektroherd! Ich koche und backe für mein Leben gerne und bei meinem ersten Besuch in der Hütte ging mir sofort durch den Kopf, dass ich „leider den ganzen Sommer keinen Kuchen backen kann“ - denn es gab ja „nur“ einen Holzofen. Soviel zur Logik einer

Ein flatterhafter Besucher macht es sich auf meinem Bergschuh bequem.

So erlebte ich die Morgenstimmung von meiner Almhütte aus. Diese Erlebnisse tragen dazu bei, dass man auch schwierige Momente übersteht.



Städterin, die Holzöfen nur aus historischen Filmen kennt. Aber auch das kam anders als ich dachte und ich entdeckte im Lauf des Sommers eine neue Leidenschaft: ich backte nicht nur Kuchen, sondern sogar mein eigenes Brot im Holzofen. Natürlich wollte ich das nach meiner Almzeit beibehalten, aber erst zweimal habe ich mich an den Vorsatz erinnert. Auf der Alm, weitab von Zivilisation, mit bescheidenen Mitteln und Vorräten und einem Holzofen in der Küche liegt Brot backen auch näher und macht mehr Spaß als im Elektroherd in der Stadtwohnung, wenn eigentlich nebenan der Bäcker ist.

Viertens: Kühe sind nicht dumm! Zumindest „meine Kühe“ nicht. Im Gegenteil! Die angeblich so primitiven Rindviecher halte ich für ziemlich schlau. Sie erkennen mich nach geraumer Zeit, sie wissen, wo sie zuhause sind, sie merken sich von einem auf das andere Jahr, wo das beste Gras auf der Alm wächst, sie kennen ihren festen Platz im Stall, sie spüren auch ohne Wetterbericht von Radio Tirol, wann die Schneegrenze auf unsere Höhen sinkt und bereiten sich schon mal zum Abstieg vor und sie verlieren auch im dichtesten Nebel nicht die Orientierung und bringen die Sennerin in so einem Fall wieder heil nach Hause. Ich habe meine Kühe gern, die eine mehr, die andere weniger, aber ich kenne und mag sie alle mit all ihren Eigenheiten, denn eines hab ich noch gelernt: Kühe sind nicht alle gleich!

Was hat es nun gebracht - meine Auszeit als Sennerin?

Eine ganze Menge: Ich habe meinen Horizont erweitert, ich habe

festgestellt, dass man sehr wohl ohne bzw. mit kaum Strom auskommen kann, aber dass der (mäusesichere) Kühlschrank eine der genialsten Erfindungen des 20. Jahrhunderts ist. Ich habe Heilkräuter kennen gelernt und war zum ersten Mal in meinem Leben Pilze sammeln und habe es überlebt. Ich habe zwei kleine Kätzchen gezähmt, die ich nie mehr missen möchte und die Bekanntschaft mit Güllewürmern gemacht, auf deren Anwesenheit ich allerdings gut und gerne hätte verzichten können. Ich habe unzählige Sonnenaufgänge genossen, die immer schöner wurden, je später der Sommer und mich über die Kühe geärgert, die immer weniger nach Hause wollten, je später der Sommer.

Grundsätzlich hatte ich mich für einen sehr naturverbundenen Menschen gehalten. Ich gehe seit Jahren regelmäßig in die Berge und liebe die Natur. Ich weiß, dass Kühe nicht lila sind und die Milch nicht in der Tüte wächst. Und dennoch musste ich mit Erschrecken feststellen, wie weit entfernt von der Natur und ihren Schätzen man in der Stadt lebt. Ein Bauer hat einmal zu mir gesagt, er würde es für sinnvoll erachten, wenn jeder einmal im Leben eine Art Praktikum auf einem Bauernhof machen müsste, um zu erfahren, woher seine Lebensmittel kommen und ich muss ihm recht geben. Meine Einstellung zu landwirtschaftlichen Erzeugnissen hat sich sicherlich

geändert, auch wenn ich bereits zuvor sehr bewusst eingekauft habe. Ich nehme nie mehr die billigste Milch im Supermarkt, denn ich weiß, dass selbst die teuerste noch zu billig ist.

Ich esse auch gerne Fleisch und möchte nicht vegetarisch leben, aber ich konsumiere bewusster und seltener. Besonders Kalbfleisch fällt mir schwer, seit ich das neugeborene Stierkälbchen Luki ins Herz geschlossen habe. Man muss ja nicht verzichten, aber ich glaube, man sollte die Tiere auch nicht vergessen, deren Fleisch man isst. Gerade in Zeiten von Dioxin- und anderen Lebensmittelskandalen sollte man unbedingt darüber nachdenken, wie man die Menschen wieder an die landwirtschaftliche Produktion heranzuführt.

Froh und stolz

Einen Sommer auf der Alm kann ich dafür auf jeden Fall empfehlen. Ich bin froh und stolz, dass ich es geschafft habe, als „eine aus der Stadt“ und ich vermisse die Arbeit in der Natur, wenn ich jetzt wieder tagaus tagein im Büro vor meinem Computer sitze. Ein Nachbar auf der Alm hat mich im Sommer einmal gefragt: „Was macht man denn da eigentlich so in der Stadt am Wochenende oder wenn man frei hat ...?“ - die Antwort lautet: „Raus aufs Land und ab in die Berge! So schnell es nur geht!“



Fotos: privat

Die Kögerlalm in Dorfgastein

Almwirtschaft aus Leidenschaft

2002 hat sich die Familie Saller einen Lebenstraum erfüllt. Sie kaufte die 178 ha große Kögerlalm, welche am Bergsattel zwischen Salzach- und Gasteinertal liegt. Mit viel Fleiß und Energie wurden die verbuschten und nassen Weideflächen saniert, ein mähbarer Almanger geschaffen, ein mit Autos befahrbarer Weg gebaut, die Trinkwasserversorgung sichergestellt, ein neuer Stall und Milchverarbeitungsräume errichtet und ein Almausschank eröffnet.

Mag. (FH) Elisabeth Neureiter

Heute weiden auf der Kögerlalm 28 Milchkühe und 55 Jungrinder/Galtvieh, 15 davon Zinsvieh, sowie 5 Pferde.

Ein Teil der Milch wird direkt auf der Alm zu Butter, Töpfen, Frisch-

Sauer- und Schnittkäse verarbeitet und im Rahmen des Almausschankes verkauft. Jeden zweiten Tag wird die restliche Almmilch auf dem 6 km langen Almweg mit dem Auto ins Tal gebracht

und dort vom Milchtankwagen der Molkerei abgeholt. Um den Gästen auf der Alm ausschließlich Speisen aus eigener Produktion anbieten zu können, werden auf der Alm zusätzlich zu den Rindern auch noch 12 Almschweine und einige Hühner gehalten. Auch das Wild aus der Eigenjagd findet sich auf der Speisekarte wieder.

Um die Arbeit auf der Alm zu meistern helfen jeden Sommer 2 PraktikantInnen und ein Melker im landwirtschaftlichen Bereich und 2 PraktikantInnen



Auf der Kögerlalm werden ausschließlich Speisen aus eigener Produktion angeboten.

bzw. Aushilfen in der Direktvermarktung und im Almausschank.

Die zentral gelegene und leicht erreichbare Alm ist bei Einheimischen wie Gästen ein sehr beliebtes Wander- und Ausflugsziel. Vom Rauchkögerl, an dessen Fuß die Kögerlalm liegt, reicht der Blick von den Kitzbühler Alpen im Westen über das Steinerne Meer, dem Hochkönig im Norden, dem Tennengebirge und der Bischofsmütze bis hin zum Dachstein im Osten. Nicht umsonst heißt es, dass man vom Gipfelkreuz aus 24 Kirchtürme erblicken kann.

Ehemals Postalm

Das Gasteinertal war lange nur über den Sattel, auf dem die Kögerlalm liegt, zugänglich. Erst mit dem Freisprengen einer Straße bzw. dem Bau des Klammuntunnels wurde die Schlucht am Taleingang passierbar. Früher hieß deswegen die Kögerlalm auch Postalm - was davon zeugt, dass hier die Pferde der Postboten gewechselt wurden und rasten konnten. So gibt es Aufzeichnungen die besagen, dass bis zu 1.000 Postpferde auf den Almflächen zu finden waren.

Heute noch gibt die Drei Waller Kapelle Zeugnis über diese Zeit. Einer Sage nach kamen gegen Ende des 7. Jahrhunderts drei Waller (Wallfahrer) über diesen Übergang ins Gasteinertal. Sie brachten den Bewohnern drei wertvolle Gaben mit: den Pflug, den Schlägel und die Bibel. Nach ihrem Tod wurden sie auf dem Bergsattel bestattet und über ihren Gräbern 3 Hütten errichtet. Bereits 1592 ließ Erzbischof Wolf Dietrich an dieser alten Kultur- und Wallfahrtsstätte eine Kapelle erbauen. So nahmen tausende Pilger früher an der Bartholomäuswallfahrt zur Drei Waller Kapelle teil. Die Kapelle verfiel aber während der vielen Jahrhunderte und wurde erst 1969 am selben Ort wieder aufgebaut. Das für jedermann zugängliche und direkt am Wanderweg gelegene Kirchlein ist auch heute eine Rast und eine Minute der Besinnung wert.

Wer sich selbst ein Bild von der Kögerlalm machen will ist herzlich zur Österreichischen Almwirtschaftstagung vom 24. - 26. August 2011 in St. Johann im Pongau eingeladen. Im Zuge der Tagung führt eine Exkursion zur Familie Saller auf die Kögerlalm. ≡



Stimmungsvoll liegt die Almhütte der Kögerlalm im abendlichen Licht (o.). Auf der Kögerlalm in Dorfgastein werden 28 Milchkühe und 55 Jungrinder/Galtvieh gehalten (u.).

Fakten: Kögerlalm

Geographie und Topographie: Schieferböden der Hohen Tauern
Lage: Am Bergsattel zwischen Dorfgastein und Lend, am Fuße des Rauchkögerls
Seehöhe: Hubalm (Niederalm) 1100 m, Kögerlalm 1400 m, Weidefläche bis 1800 m
Fläche: 178 ha Gesamtfläche, davon 78 ha Futterfläche
Tierbestand: 28 Milchkühe, 55 Jungrinder, 5 Pferde, 12 Schweine
Bewirtschaftung: Mai bis Oktober
Sonstiges: Almausschank, Direktvermarktung, Teilnehmer am Salzburger Almerhaltungsprogramm.



Fotos: Krobath, Foto-Archiv Arche Austria

Steirische Scheckenziege

Die Steirische Scheckenziege ist eine autochthone Mittelgebirgsrasse des Ost- und Weststeirischen Hügellandes sowie der Südsteiermark. Sie ist aus verschiedenen Landschlägen dieser Region hervorgegangen. Ursprünglich gab es bei der Steirischen Scheckenziege zwei Phänotypen, den etwas dunkel gescheckten weststeirischen Berglandtyp mit dunkelbraun-schwarzer Scheckung sowie den etwas schwereren Typ mit hellerer Mantelzeichnung (hellbraun) der Südsteiermark, des „Maisgürtels“ um Feldbach, Bad Radkersburg und Deutschlandsberg. Im Laufe der Konsolidierung der Rasse wurden jedoch beide Schläge zusammengeführt.

DI Günter Jaritz

Die Steirische Scheckenziege wird traditionell in kleinbäuerlicher Weidewirtschaft als Milchziege genutzt. Vereinzelt werden die Tiere auch gealpt.

Die robuste Milchziege der Mittelgebirgslagen

Bei gut durchgezüchteten Steirischen Scheckenziegen ist die Milchleistung durchaus vergleichbar mit jener von Leistungsrassen wie etwa der Bunten Edelziege. Milchleistungskontrollen am Betrieb Krobath ergaben einen Stalldurchschnitt von 800 - 820 kg bei über 5 % Fett! Die durchschnittliche Jahresmilchleistung im Gesamtbestand liegt bei rd. 700 kg. Bei der

Zucht wird ein besonderes Augenmerk auf die Milchleistung gelegt. Durch intensive züchterische Arbeit wurde die Euterform sukzessive verbessert. Angestrebt werden ausgeprägte Euter mit langen, leicht melkbaren Zitzen.

Zuchtgeschichte der Steirischen Scheckenziege

Mit der Gründung des Steirischen Ziegenzuchtvereines im Jahr 1948 wurden die Landziegenschläge des Steiri-



Als weiteres Ziel der künftigen Zuchtarbeit soll die Euterform verfeinert und verbessert werden.

In erster Linie wird bei den Zuchtböcken auf eine rassetypische Farbverteilung der Mantelscheckung streng selektiert. Generell sollen die Varietäten der Farbschläge erhalten werden.

schen Hügellandes aus der Rassezucht ausgeschlossen und damit sukzessive verdrängt und ausgemerzt. Es wurden die nicht heimischen milchbetonten Rassen Weiße und Bunte Deutsche Edelziege sowie Toggenburger Ziege mit vermeintlich höherer Milchleistung stark forciert. Bereits in den Anfangsjahren des Steirischen Ziegenzuchtvereins wurden wiederholt Zuchttiere aus der Schweiz und aus Deutschland importiert. Die damals noch vorhandenen guten Zuchttiere an heimischen Scheckenziegen sind dabei beinahe verloren gegangen.

Der Hauptinitiator der Erhaltungszucht der Steirischen Scheckenziege, Vinzenz Krobath, war 1948 Gründungsmitglied und langjähriger Obmann des ambitionierten Ziegenzuchtvereins. Heute denkt er noch wehmütig an die guten Zuchttiere zurück, die u.a. auch durch sein Engagement im Verein unwiederbringlich verloren gegangen ist.

Rückbesinnung auf autochthone Nutztierassen

Zu Beginn der 1990er Jahre setzte, nicht zuletzt durch die Aktivitäten des Vereins VEGH – Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen (heute Arche Austria), in Österreich eine Trendwende hin zu einer Rückbesinnung auf die autochthonen Nutztierassen ein.

Vinzenz Krobath wurde durch sein neu gewonnenes Interesse für die alten steirischen Nutztierassen, nämlich das Altsteirer Huhn und das Murbodner Rind auch wieder auf den alten Landschlag der Steirischen Scheckenziege aufmerksam. Er gründete mit einer kleinen Gruppe eine Erhaltungsinitiative für diese attraktive Landziegenrasse. Die nur mehr sehr verstreut vorhandenen Zuchttiere des Weststeirischen Hügellandes und der Südsteiermark wurde zusammengeführt und die Herdebuchzucht aufgebaut.

Genetische Untersuchungen bestätigten die Eigenständigkeit dieser heimischen Ziegenrasse. 1998 wurde die Steirische Scheckenziege als eigen-

ständige Rasse offiziell anerkannt.

Der Betrieb Krobath in Stallhofen im Bezirk Voitsberg zählt mit seinen 70 Ziegen und 8 Zuchtböcken auch heute noch zum Leitbetrieb der Steirischen Scheckenziegenzucht.

Der aktuelle Herdebuchbestand umfasst knapp 300 Tiere und 25 Züchter. Im Agrarumweltprogramm ÖPUL 2007 ist die Rasse als „hochgefährdet“ eingestuft.

In der aktuellen Roten Liste der gefährdeten Nutztierassen Österreichs wird die Steirische Scheckenziege mit der Kategorie VU (Vulnerable) als gefährdete Rasse geführt. ∞∞∞

Kontakt des Autors: DI Günter Jaritz, E-Mail: kempichl@aon.at

Der nächste Beitrag der Serie „Seltene Nutztierassen“ widmet sich den Pustertaler Sprinzen.



Steckbrief: Steirische Scheckenziege

Die Steirische Scheckenziege ist eine mittelrahmige Ziege mit einer für eine Extensivrasse überdurchschnittlichen Milchleistung. Charakteristisch und namengebend für die Rasse ist die großflächige Mantelscheckung. Es tritt sowohl eine braun-schwarz-weiße als auch eine rein schwarz-weiße Scheckung auf. Das Farbmuster soll dabei möglichst großflächig sein. Rassetypisch ist eine unterschiedlich ausgeprägte Blässe im Gesichtsfeld. Im Unterschied zu den Tauernschecken-Ziegen ist die Mantelzeichnung bei der Steirischen Scheckenziege etwas lichter.

Bei den Farbschlägen der Steirischen Scheckenziege findet man nicht die weißen Abzeichen der wilden Stammform, der Bezoarziege. Die Scheckung weist daher keine Strahlenzeichnung am Kopf, unterhalb der Karpalgelenke bzw. Hinterbeine oder im Bereich des sogenannten Spiegel rund um den Afterbereich auf. Das Haarkleid ist kurz und fein gewellt. Wie bei den Gebirgsziegenrassen findet man auch bei der Steirischen Scheckenziege die charakteristische Unterwolle als Anpassung an raue Witterungsbedingungen.

Die Tiere sind überwiegend gehörnt, wobei bei Ziegen mit weißem Brustgurt auch Hornlosigkeit auftritt. Es wird jedoch gezielt auf gehörnte Tiere selektiert, um Zwitterbildungen zu vermeiden. Die Mutterziegen erreichen ein Gewicht von 40 - 60 kg, Böcke 55 - 75 kg. Mit rund 35 kg Lebendgewicht werden die Jungziegen das erste Mal gedeckt.

Kontakt Verein ARCHE-Austria

Informations- und Geschäftsstelle

Lofer 29, 5090 Lofer, GF DI Florian Schipflinger, Tel.: 0664/5192286, 0650/3502851, Email: office@arche-austria.at.

Weitere Informationen: www.arche-austria.at; www.archepedia.at

ARCHE Austria Infopunkt: Lofer 29, 5090 Lofer, Öffnungszeiten: Mo, Di u. Mi: 9:00-12:00 Uhr; Do u. Fr 9:00-12:00 und 13:00 bis 17:00 Uhr.

Rekultivierung von Almen

Österreichweit
im Einsatz



Mulchraupe



- Zerkleinern von Baumstäcken und Ästen
- Gute Durchmischung
- Auch für schwierige Flächen geeignet

Steinfräse



- Zerkleinern von Steinen und Felsen
- Ideal für Flächen und Wegebau
- Perfekt für Geländekorrekturen (nach Baggerarbeiten)

STEINWENDNER

Steinwendner Agrar-Service GmbH
4600 Thalheim bei Wels, Brandmairstraße 5
Telefon: +43-(0)7242-51295
E-Mail: office@steinwendner.at

Ihr starker Partner in der Land- und Forstwirtschaft

www.steinwendner.at

Wasser – ist unsere Stärke.



Quellschächte ·
Druckrohre · Armaturen
Abwasserrohre · Drainagerohre

Umwelt- u. Fluidtechnik
Regenwasserbehandlung · Werksvertretung für Österreich



ELIN Wasserwerkstechnik
Wasserzähler · Landesvertretung für Tirol

HB-TECHNIK
HUBER &
BÜCHELE
GmbH & Co. KG

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

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



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



Einfache Montage
direkt auf den Rohbau

Altbau-Sanierung
isoliert, dämmt, heizt

Die zeitliche Schichtung der Almnamen im Tiroler Sellraintal

Breonen, Romanen und Baiern als Nutznießer der alpinen Hochweidestufe

Seit jeher üben auf die Wanderer und Viehhirten etwas „fremd“ klingende Almnamen eine große Faszination aus. Häufig hängt die jeweilige Namensgebung eng mit der örtlichen Lage und Geländebeschaffenheit zusammen. Neben der Topografie und dem Relief können u.a. auch die besitzrechtlichen Verhältnisse bei der Benennung eine wichtige Rolle spielen.

Dr. Georg Jäger



Der breonische oder vorrömische Almname Lüsens gehört zur ältesten Sprachschicht im Sellraintal. Blick nach Lüsens.

Fotos: Jäger K, Jäger B.

Im Sellraintal lassen sich in der alpinen Hochweidestufe insgesamt drei Sprachschichten nachweisen, nämlich das vorrömische (breonische), romanische und germanische (deutsche) Namengut.

Das vorrömische (breonische) Namengut - Lüsens

Die Nordtiroler Hauptsiedlungsgebiete des von den Römern in den Jahren 25 bis 14 v. Chr. unterworfenen rätischen Stammes der Breonen (Breuni) waren das mittlere Inntal bis zum Zillertal, das Wipptal samt den Nebentälern, weiters die südlichen Mittelgebirgsterrassen und das Sellraintal. Die schriftlichen Belege des ältesten Sellrainer Alm- und Bergnamens „Lüsens“ zeigen, dass hier offensichtlich eine Übersetzung von *mal-„Berg“ durch mons vorliegt. Malusinus, „das bergwärts gelegene Gebiet“, zerfällt in das Grundwort mal (damit war die den Talschluss bildende Bergkette mit dem Fernerkogel gemeint) und in die für das Breonische typische Nachsilbe -usinus.

Erstmals berichtet eine nachträglich als Fälschung erkannte Urkunde des Brixner Bischofs Reginbert aus dem Jahr 1255/60 von einer Schenkung des Almgebietes Lüsens („Mons Malusinus“) durch das Hochstift Brixen an die Prämonstratenser-Chorherren in Wilten. Im ältesten Einkünfteverzeichnis von 1305 werden drei Schwaigen oder Viehhöfe („vaccarie in monte Malusens“) genannt, an deren Stelle noch während des 15. Jahrhunderts die große Sennalm trat. Eine Amtsrechnung von 1344 erwähnt Stephanus de Malusen, der Wildbret als Weisat (hier noch eine freiwillige Naturalabgabe zu Festzeiten) an die landesfürstliche Tafel in Innsbruck geliefert hatte.

Das romanische Namengut - Furgges, Gleirsch und Juifen

Die drei Almnamen „Furgges“, „Gleirsch“ und „Juifen“ stammen aus der

Zeit der romanischen Almbewirtschaftung. Roman. *furca bedeutete nicht nur „Gabel“ oder „Weggabelung“, sondern genauso wie das lateinische Grundwort furca auch „Geländeeinschnitt, Pass, Sattel“. Als Einsenkung in einem Grat unterhalb des Schaflegerkogels ist hier der Übergang vom Fotschertal ins Senderstal gemeint. Zum ersten Mal wird die Furggesalm im Urbar des Stiftes Frauenchiemsee aus dem Jahr 1410 unter der Bezeichnung „Furkes“ genannt, bevor 1500 die Schreibweisen „Furggesalben“ oder „Furkesalpe“ auftauchen. >



Die Furggesalm wird zum ersten Mal 1410 erwähnt. Dabei handelt es sich um einen romanischen Almnamen.



Die erst ab 1500 schriftlich erwähnte Juifenalm geht ebenfalls noch auf die romanische Zeit der Hochweidenutzung zurück (o.). Die erstmals 1465 in einem heftig ausgetragenen Rechtsstreit zwischen den Gemeinden Axams und Omes genannte Almindalm (u.).

Schwaighofsiedlung Gleirsch („Item in monte Gleirs Swaiga“), aus der im Laufe der Neuzeit drei ganzjährig bewohnte Bauerngüter hervorgegangen waren, lebt das romanische *glira (aus glarea „Geröll“) als „Geröllhalde“ weiter. Die 1500 erstmals im berühmten Jagdbuch von Kaiser Maximilian namentlich angeführte Juifenalm („Jueffen“) geht auf das romanische *juvu (lat. iugum) in der Bedeutung von „Joch“ oder „Übergang“ zurück, was die lokalen Besonderheiten dieser Hochalm sichtbar nach außen wiedergibt.

Herzogs Sigmund, und Hans Saurwein, Richter zu Axams. Die Axamer hatten nämlich auf der zur Nachbarschaft Omes gehörenden Almindalm im Fotschertal zu viel Melkvieh gealpt, wodurch die Almgründe überweidet wurden. Trotz Weidenutzung zahlten die Bauern aus Axams kein Grasgeld.

Die 1485 erstmals in einer Verleihurkunde von Erzherzog Sig(is)mund als „Alben Seigis“ genannte Seigesalm kann mit *seige, also der „Einsenkung des Bodens“ bzw. der „Vertiefung im Gelände“, in Verbindung gebracht werden. Dazu passt auch die Lage der Alm in einer ungewöhnlich breiten Mulde ausgezeichnet, wobei die vorhandene Senke vom Windegg - dem Sellrainer Hausberg - überragt wird. Das Urbar der St. Quirinskirche von 1530 („Saiges“) sowie zwei Almbriefe aus den Jahren 1544 und 1599 verzeichnen ebenfalls die Interessentschaftsalm „Seiges“. Fast zeitgleich zur Almind- und Seigesalm wird ab 1500 die im vorderen Fotschertal gelegene Rodungs-/Waldalm „Smaltzgrueben“ oder „Schmalzgrube“ erwähnt, welche freies Eigen der Höfe im Sellrainer Ortsteil Tanneben war.

Abschließend ist die aus einer Alm hervorgegangene Obertaler Höhensiedlung Haggen (Gemeinde St. Sigmund) ebenfalls deutschen Ursprungs und wird unter den Besitzungen des Welfenklosters Ottobeuren als „Gihage“ (1153/54 bzw. 1166/67), „Hage“ (1235) oder „Gehage“ (1235/46) angeführt. Der Hag als „Weideplatz, umzäuntes Grundstück“ kann aus germ. *haga- „Umzäunung“ hergeleitet werden und ergibt ahd. hag bzw. mhd. hac. ≡

Bereits im Inntaler Steuerbuch von 1312 war u.a. von der mit Rindern bestoßenen Alm „Altvatsch“ (heute: See-alm oder „Hintere Kaseralm“) im Fotschertal die Rede. Dabei beschwerten sich die Axamer über den in Hötting amtierenden Stiftsvogt des bayerischen Nonnenklosters Frauenchiemsee, weil der Kämmerer die berechtigten Bauern bei der Weidenutzung („Gesuche“) einschränkte und sogar ohne Rechtsanspruch Grasgeld annahm. Das Urbar des Stiftes Frauenchiemsee von 1410 erwähnt ebenfalls die zusammenhängende Alm „Altvatsch“ (= Fotsch) unter der Schreibweise „Alpfatsch“, die rund 100 Jahre später unter „Altpatsch“ aufscheint. Der Alm- und Talname „Fotscher“ leitet sich übrigens vom romanischen *fascia „Band, Binde“ ab und bezieht sich auf das ausgedehnte bzw. weiträumige Almgebiet, weshalb die Übersetzung „Weideband“ oder „lange Weidegründe“ ganz zutreffend ist.

Bei der schon 1305 im ältesten Wiltener Urbar aufscheinenden

Das germanische (deutsche) Namengut - Almind und Seiges

Die bairische Bevölkerung, welche seit dem 6. Jahrhundert n. Chr. in den Alpenraum eingewandert war, brachte ebenfalls eine Reihe neuer Namensschöpfungen im oberen Stockwerk hervor. Zahlreiche Almnamen des Sellraintales haben eine leicht erkennbare deutsche (germanische) Wurzel. Stellvertretend dafür stehen „Almind“ und „Seiges“. Bei der urkundlich 1465 und 1472 erwähnten Almindalm („Almindt“ und „Allmynt“) denkt man sofort an die „Allmende“ (mhd. almeinde) oder Gemein(de)weide als ein im Besitz einer Dorfgemeinschaft befindliches Grundeigentum.

In einem Vertrag aus dem Jahr 1472 (9. Februar) wurde ein seit 1465 (26. Juni) heftig ausgetragener Rechtsstreit zwischen den Leuten von Axams und Omes wegen der Alm Almind („Alm Almindt“ oder „Albn Allmynt“) vorerst beigelegt. Als Schiedsrichter fungierten u.a. Stephan Harder, Forstmeister des

Univ.-Doz. Mag. Dr. Georg Jäger studierte Geographie und Geschichte an der Universität Innsbruck und ist als Bibliothekar und Heimatforscher tätig.

Erinnerungen an den Almsommer 2010

Mag. Veronika Frank

Der Almsommer beginnt für den Grabenbauer in Landl im unteren steirischen Ennstal Mitte Mai mit dem Transport des Jungviehs auf die Niederalm ins Schwabeltal, wo rund 11 ha Reinweide im Servitut zur Verfügung stehen.

2010 hat es gleich ein Unglück gegeben, denn zwei Ochsen erkrankten trotz Impfung an Rauschbrand, einer Infektionskrankheit, die mit knisternen „rauschenden Schwellungen“ an Hals, Schulter, Rücken und Beinen zum Verenden führt. So früh schon „abzukranzen“, wie man sagt - wenn auf den Almschmuck verzichtet wird und von 14 nur noch 12 Jungtiere bleiben, bedeutet nichts Gutes. Noch schlimmer hat es unseren Almnachbarn auf der „Niada“, Familie Oberegger vulgo Stoana erwischt. Nach einem Rauschbrandfall erkrankten beinahe alle Tiere an einer Fußkrankheit und konnten kaum gehen - sodass erst 3 Wochen später als geplant auf die Hochalm am Roller aufgetrieben werden konnte.

„Heachfoarn“

Am 19. Juni, immer um die Sonnenwende steht schließlich der „Hechfoartermin“ auf den Grasberg im Hochschwabgebiet fest. Eigentlich ist es ja ein Viehtrieb, aber die Bezeichnung des „Almfahrens“ stammt noch aus der Zeit, als die Almen bewirtschaftet waren und der ganze Almhausrat vom Fuhrwerk mitgetragen und gezogen wurde.

Laut Wetterprognose dürfen wir 7 Treiber uns auf passende Witterung freuen, nicht zu heiß und etwas trüb, kaum regnerisch von 700 m auf 1500 m Seehöhe. In Gottes Namen bergan, wie

Beim „Heachfoarn“ wird das Rollertörl erreicht.

im Vorjahr mit der Bäuerin Brigitte voran und ihren Lockrufen, gefolgt von Sabrina, unserer Jüngsten und mir, danach Bruder Herbert, Bauer Karl, meinem Mann Hannes und dem Dörfmoar Günter als Schlusslicht bei den kleinen Kälbern.

Das Wegtreiben und Auseinandertreiben machte diesmal keine Mühe und der Jäger hatte uns versprochen, die Steinleitner-Tiere entlang unseres Almweges zu deren Pfarra (Pferch, Almstall) zu bringen. Laut seiner Aussage konnte er sie jedoch diesen Morgen nicht finden - und wir hörten ihre Glocken zum Glück nur aus der Ferne. Aus Erfahrung weiß man, welche Kämpfe sich zwei Viehherden liefern können und wie viel Mühe und Zeit zum Weitertreiben nach solchen Begegnungen notwendig sind!

Der steile Almsteig mit seinen Serpentinafzügen fordert unser aller Kondition, Reste des Windwurfes und einer Lawine sind zu sehen. Die Tiere sind leicht abzulenken und möchten den Weg verlassen und abseits gehen, hier heißt es Obacht geben und die Herde ruhig unter Kontrolle zu halten. Der einfallende Nebel verbirgt die Sicht auf das Rollertörl und die Rolleralm, nicht



Das Sommerweidegebiet „Grasberg“ im Hochschwabgebiet.

aber unsere Absicht, mit einem selbstgebrannten Obstler Verkühlungen vorzubeugen! Auch die Tiere trinken aus den Wasserlacken am Rotmoos und marschieren zielstrebig weiter. Nun beginnt für uns der gemütlichere Streckenteil, ungeachtet des leichten Nieselregens entlang des Leistenbrandes Richtung Eisenerzerhöhe. >





Querung über das Rotmoos (o.). Ende Oktober war die Grasbergalm mit Schnee bedeckt (u.).



Halter, der durchgehend auf der Alm lebt, mitbesorgt wird.

Erinnerungen ans Vorjahr werden wach, als wir stundenlang erfolglos über die Arzerböden, Melkböden, die Höll Richtung Grasberg nach den Tieren suchten - die dann nach zwei Tagen plötzlich ganz von selbst wieder auftauchten.

In diesem Jahr erreichte unsere Familie mit dem Ausgangspunkt Hinterwildalpen-Lichtenegg nach rund 1 1/2 Stunden Gehzeit über den Kirchensteig den Grasberg. Zu unserer großen Freude sind alle Tiere rund um die Hütte versammelt und nach einer guten Jause, der Besichtigung

kurzfristig in tiefere Lagen zu treiben, lag der Schnee doch rund 2 Tage lang knöcheltief und das Futter wurde knapp. Zum Glück blieben weitere starke Niederschläge aus, sodass am 11. September schließlich das Abtreiben, das „Niadafoarn“ begann.

Diesmal reicht eine kleine Treiberschar, bestehend aus vier Leuten, denn die Tiere haben uns schon erwartet und sind bei der Hütte abmarschbereit versammelt. Es ist wohl eine Freude für die Bauersleute, wie gut das Almvieh beinander ist, hat Gewicht zugelegt und ist kräftig gewachsen - für die schwertagenden Kalbinnen ist der Abstieg wohl schon beschwerlich.

Ein Blick hinüber zum Buchberg zeigt die neu errichtete Forststraße zu den Buchbergalmen, die den dortigen Almbauern eine große Erleichterung für die Almwirtschaft bringt. Bei uns jedoch geht's stetig bergab und die 12-er Gruppe wächst plötzlich auf 25 Stück an, denn das Steinleitnervieh gesellt sich dazu und folgt uns, bis Weiderost und Bauer Karl sie doch zum Umkehren überzeugen kann.

Die steilen Stein- und Schotterabrissse führen hinunter zum Weißgraben, wo viel Wasser rinnt und die Vegetation mit Alpenkräutern, Alpenanemonen, Almrausch und Bergkraut köstlich duftet. Nach 3 1/2 Stunden Gehzeit ist es geschafft, die Almhütte ist erreicht und gemeinsam mit dem Hollinger Almvieh steht für die Grabenbauertiere eine Reinweidefläche von rund 23 ha bereit.

Ernst, der Halter von der benachbarten Hollingeralm, ist schon seit einigen Tagen mit den Almtieren heroben und lädt uns zu einer guten Kaffeejause ein. Jetzt lässt sich sogar die Sonne kurz blicken, viel Zeit bleibt nicht und wir machen uns leichten Herzens mit einem guten Gefühl wieder auf den langen Heimweg.

„Viehschauen“

Einmal während des Almsommers übernehmen wir für die Bauersleute das „Viehschauen“ - das ansonsten einmal wöchentlich geschieht und auch vom

des Gartens und des gehackten Latschenzauns, sowie der Begegnung mit einer Kreuzotter geht's wieder heimwärts.

Noch einmal an einem der heißesten Julitag konnten wir im Rahmen des regionalen Grenzgangs 10 vom Wilzinggraben ausgehend über die Kalte Mauer, Roller und Eisenerzerhöhe mit unseren Nachbarn Chrysanth und Ilse den Grasberg herzlich grüßen. Chrysanths verstorbener Vater Gebhard kam als echtes Almkind meiner Urgroßmutter im August 1911 als Frühgeburt mit 7 Monaten auf der Grasbergalm zur Welt. Der Almtradition folgend wurde auch Chrysanths Bruder Herbert 1940 im Hinterschwabeltal Nr. 35 neben der 1932 erbauten heutigen Almhütte geboren.

Flucht vor dem Schnee

Schnell vergeht der Sommer und mit einem markanten Wettersturz und Wintereinbruch Ende August waren die Almbauern gezwungen, die Almtiere

Die Heimfahrt

Nach gut 2 Wochen auf der Niederalm steht noch das Heimtreiben bevor, diesmal mit Verstärkung durch Jungbauer Stefan, der sich erstmals sehr vorsichtig als Kälbertreiber versucht. Einige Schwierigkeiten beim Auseinanderreiben, schlechte Wegverhältnisse und raufende Tiere, beschädigte Weidezäune und entgegenkommende Fahrzeuge erfordern viel Ruhe, Geduld und Geschick entlang des Heimtriebes durch das Schwabeltal. Plötzlich versperrt auch noch eine aufgestellte Seilbahn den Weg - ein schwieriger Umweg über Stein, Fels und Unterholz wird notwendig und mit einem Zeitverlust von über einer Stunde erreichen wir glücklich und müde die „Bergerleitn“ und nach 4 Stunden den Grabenbauernhof auf der Wieden. Dort ist die verbleibende Weidefläche gut vorbereitet, die bis zum Einstellen nach den ersten Frösten ausreicht. ≡

Projekt Ziegelauer Alm

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollenstein an der Ybbs im Praxisunterricht

Die Ziegelauer Alm liegt im Gemeindegebiet von Hollenstein an der Ybbs in den niederösterreichischen Voralpen und grenzt an das Bundesland Oberösterreich. Die Alm ist im Besitz der Österreichischen Bundesforste AG und hat ein Ausmaß von ca. 4 bis 5 ha Grünland. Die Alm ist nicht erschlossen. Vom Ende der Forststraße führt ein Steig auf die Alm, wofür ca. eine halbe Stunde Fußmarsch erforderlich ist.

Ing. Hubert Kustersitz

Ursprünglich gab es ein Servitut für 13 Stück Großvieh für das Bauernhaus Ziegelau in Hollenstein. Das Recht, auf dieser Alm Vieh zu weiden, wurde um 1900 abgelöst, wofür das Bauernhaus Ziegelau ca. 9 ha Wald (ohne Bestockung) bekam. Seit dieser Zeit wurde die Almfläche als Wildäsungsfläche frei gehalten. Es wurden immer wieder Pflegemaßnahmen seitens der Österreichischen Bundesforste AG bzw. der Jagdpächter durchgeführt, denn sonst wäre diese Fläche längst zugewachsen und der Wald hätte dort jegliches Gras verdrängt. Zur leichteren Bewirtschaftung wurde eine Materialeilbahn errichtet, die aber durch den Windsturm Kyrill teilweise wieder zerstört wurde.

Aufgelassene Almen erhalten

Um 2002 hat sich der Verein „Kunststoff“ das Ziel gesetzt, aufgelassene, nicht mehr bewirtschaftete Almen in Österreich zu erhalten. So fiel die Auswahl auf die Ziegelauer Alm. Nun stellte sich die Frage: „Wer kann diese Aufgabe bewältigen?“ Es war sehr naheliegend, nachdem es in Hollenstein eine landwirtschaftliche Fachschule mit dem Schwerpunkt „Bergbauernwirtschaft“ (Grünland-Waldwirtschaft) gibt, diese Schule mit dem Projekt zu betrauen. Auch seitens der ÖBf AG gab es volle Unterstützung. Seit dieser Zeit wird im Rahmen des Unterrichtes Almwirtschaft diese Almfläche betreut. In Projekttagen wurde in den ersten Jahren die Fläche von den in die Weide drängenden Bäumen befreit. Der Verein „Kunststoff“ un-

terstützte dieses Projekt auch durch den Ankauf eines gebrauchten Motormähers und diverser Geräte. Nun wird die Almfläche zum Großteil einmal im Jahr gemäht und das Mähgut teilweise entfernt.

Bedeutung für den Unterricht

Diese Tätigkeiten haben für den Unterricht sicherlich vielfältige Bedeutung. Einerseits lernen die Schüler den Umgang mit den Handwerkzeugen wie Sense, Rechen und Gabel und andererseits, dass auch Arbeiten durchgeführt werden, die nicht unmittelbar einen betriebswirtschaftlichen Erfolg abwerfen. Dafür ist es notwendig, die Schüler für die Natur wieder zu sensibilisieren. Auf der Alm ist es sehr einsichtig, dass hier nicht Großmaschinen zum Einsatz gebracht werden können. Der steinige Boden und die Geländeform, vor allem aber keine Zufahrt zur Alm, lassen den Gedanken an den Einsatz von Mulchern und Traktoren mit zwei oder drei Mähwerken gar nicht aufkommen. Hier wird wieder Bescheidenheit geübt und Einsicht in die schwere Arbeit unserer Verfahren vermittelt.

Nachdem unsere Schüler durch den Besuch des Wahlpflichtgegenstandes Jagd auch die Jagdkarte erlangen können, ist es äußerst interessant, Einblick in Hochgebirgsreviere zu geben. Lehrreich ist z.B. auch das Fährten- und Spurenlesen, denn es kommen dort verschiedene Wildarten wie Hochwild, Gamswild, Rehwild, Raufußhühner und Raubwild wie Fuchs, Dachs und Marder



Mit dem Motormäher wird die Almlichtung gepflegt.

Fotos: Kustersitz

vor. Weiters können verschiedene Reviereinrichtungen beobachtet werden. Besonderes Interesse erwecken immer die Suhlen des Rotwildes.

Für den Pflanzenbauunterricht kann als Besonderheit die Alpenflora herangezogen werden. Hier wird der Schüler aufgrund des unterschiedlichen Bodens und der höheren Lage (über 1000 m Seehöhe) mit ganz anderen Pflanzen konfrontiert als dies im Grünland mit drei und mehr Schnitten der Fall ist.

Das Freihalten dieser Almfläche hat aus ökologischer Sicht eine große Bedeutung. Ohne diese freie Fläche gäbe es die große Vielfalt an Pflanzen und Tieren nicht. Solche Projekttag auf der Alm sind immer eine willkommene Abwechslung für Schüler und Lehrer, wo eine andere Art der Wissens- und Fertigkeitenvermittlung erfolgt. ≡

Ing. Hubert Kustersitz ist Lehrer an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollersbach an der Ybbs.



Das Mähgut wird manuell von der Fläche entfernt.

Aus den Bundesländern



Kurs für Agrargemeinschaftsfunktionäre

Die Bildungsveranstaltung für Funktionäre von Agrargemeinschaften ist auf großes Interesse gestoßen. Der Themenbereich zu den arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen für Almpersonal konnte in der kurzen Zeit nur überblicksmäßig angesprochen werden. Die für Ihren Almbetrieb spezifischen Fragen klären Sie am besten persönlich mit Mag. Thomas Koller von der Landwirtschaftskammer. Über almförderrelevante Bestimmungen und das Tiermeldesystem informierte eingehend DI Peter Weichsler.



Foto: Kärntner Almwirtschaftsverein

Großes Interesse herrschte bei den Agrargemeinschaftsfunktionären an der Fortbildungsveranstaltung.

Das „Zusammenleben“ in Agrargemeinschaften funktioniert rechtlich auf Basis von Statuten. Mag. Karl Tillian und Mag. Wolfgang Bergen schilderten deren Inhalte und machten die häufigsten Formalfehler bewusst. „Konflikte sind nichts Schlechtes, man muss sie nur lösen“ war der Tenor von Mag. Rosalia Krautzer. Neben praktischen Beispielen lieferte sie auch Tipps und Ratschläge zur Bereinigung von Konflikten.

Kärntner Almwirtschaftsverein

Das Beste vom Käse-Jahrgang 2010

Kärntens einzige Käse-Genuss Region gibt es im Gailtal. Der EU-ursprungsgeschützte Gailtaler Almkäse g.U. baut auf eine jahrhundertalte Tradition des Käses entlang der Kärntner Seite der Karnischen Alpen. Am 2. Jänner fand in Kirchbach die mittlerweile 11. Internationale Almkäseprämierung der Gailtaler Almkäser und der italienischen

Liebe Almbewirtschafterinnen und Almbewirtschafteter!

Möchten Sie über ein besonderes Ereignis, eine Feier oder Jubiläum auf Ihrer Alm oder in der Agrargemeinschaft berichten? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, einen großen Leserkreis zu erreichen. Ein kurzer Bericht und ein Foto genügen. Unbedingt den Autor/die Autorin und den Fotografen/die Fotografin angeben. Schicken Sie diese an unsere E-Mail-Adresse: johann.jenewein@almwirtschaft.com. Wir freuen uns auf Ihre Zusendungen!

Ihr Redakteur Johann Jenewein

Kollegen auf der Südseite des Karnischen Höhenzuges statt.

Eine Fachjury prüfte die 27 eingereichten Käse (13 Gailtal, 14 Italien) auf Aussehen, Teigkonsistenz und Geschmack. Die höchste Punkteanzahl und somit den ersten Platz erzielte wie im letzten Jahr der Gailtaler Almkäse g.U. von der Familie Scheiber, produziert auf der Achornacher Alm. Der beste Käse auf italienischer Seite kommt diesmal von der Malga Platta der Familie Piutti Luigi. „Solche Bewerbe zeigen das Streben nach hoher Qualität im Genussland Kärnten“, gratulierte Kärntens Agrarlandesrat Dr. Josef Martinz den Gailtaler Almkäse-Produzenten und ihren italienischen Partnern.

Von Mitte Juni bis Mitte September werden auf den 13 Mitgliedsalmen der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien täglich um die 600 Kühe gemolken. Die gewonnene Milch wird direkt auf der Alm zu rund 65 Tonnen Gailtaler Almkäse g.U., Almbutter und Almschotten verarbeitet.



Foto: Burgstaller

Freuten sich mit den Siegern Barbara Scheiber und Luigi Piutti: Obmann Hermann Lackner, LH Gerhard Dörfler, NR Gabriel Obernosterer, Käsekönigin Anna Fankhauser und LAbg. Sigmund Astner.

Die Besucher der Gailtaler Almen können vor Ort bei der Produktion des Gailtaler Almkäses g.U. zuschauen. Die Zusammenarbeit mit den italienischen Almen geht Jahrzehnte zurück.

Während der Sommermonate haben sich die Käser und Almhälter diesseits und jenseits der Grenze immer wieder gegenseitig besucht und ihre Erfahrungen in der Almwirtschaft und Käseproduktion ausgetauscht.

Michaela Burgstaller



NIEDERÖSTERREICH

Almobmann und Halter Eduard Auer vulgo Baumgarten verstorben

Die Weidegenossenschaft Franzenreith in Randegg trauert mit den Angehörigen um Eduard Auer vulgo Baumgarten, der am Montag, den 17. Jänner 2011 nach geduldig ertragenem Leiden im 74. Lebensjahr verstorben ist.



Foto: privat

Eduard Auer liebte das Leben auf der Alm und bei den Almtieren.

Eduard Auer war 34 Jahre im Vorstand der Weidegenossenschaft Franzenreith, davon 18 Jahre als Obmann, aktiv. 33 Almsommer lang betreute er als Halter mit viel Freude und Gespür das Vieh der Almbauern. Diese Tätigkeit übte er bis zum Almbetrieb im Oktober 2010 aus. Er erhielt vom NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein die Almwirtschaftsmedaille in Gold und die Haltermedaille. Der NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein dankt dem treuen Halter für sei-

ne gewissenhafte und engagierte Haltertätigkeit im Sinne der Almwirtschaft in Niederösterreich. Seine Arbeit wird uns stets in tiefer Erinnerung bleiben.

Weidegenossenschaft Franzenreith und NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein



OBERÖSTERREICH

Zertifikatslehrgang Almführer

Almtraditionen verstehen und vermitteln

Ob Kinder, Jugendliche oder Erwachsene, die Alm ist ein erlebnisreicher und spannender Lernort. Zertifizierte Almführer geben Einblick in den vielseitigen Lebens- und Naturraum „Alm“ und die Kultur der Region. Im Rahmen der Ausbildung wird das Wissen über die Tier- und Pflanzenwelt der Alm erweitert und im Zuge von naturpädagogischen Führungen an Kinder, Urlaubsgäste und Naturinteressierte weitergegeben.



Foto: Jeneveth

In 80 Unterrichtseinheiten (fünf Blöcke à zwei Tage) erfahren Sie mehr über

- Basisinformation zum Almwesen
- Rechtliche Situation und Sicherheit
- Marketing und Produktvermarktung
- Pädagogische Grundlagen und Persönlichkeit
- Naturvermittlung und Almspiele
- Programmentwicklung „Drehbuch“.

Der Abschluss des Lehrganges bildet die Voraussetzung zur Inanspruchnahme der Förderung „Erlebnis Alm“ im Rahmen des Projektes „Schule am Bauernhof“.

Nähere Information bei DI Maria Wiener, Tel. 050/6902-1254 oder per Email unter maria.wiener@lk-ooe.at oder unter www.lfi-ooe.at. Kosten: EUR 310,- (gefördert), Kursstart: 27. April von 9 bis 17 Uhr, Gasthaus Stephansberg in Spital am Pyhrn. Anmeldung bis 15. April: LFI Tel.: 050/6902-1500, Fax: 050/6902-91500, info@lfi-ooe.at.

Maria Wiener, LFI OÖ

OÖ Almsprechtage 2011

Bei den heurigen Almsprechtagen werden Informationen zu folgenden Themen angeboten: Erkenntnisse aus der Almstatistik 2009, Investitionsförderung für 2011, Almwirtschaftspläne, Digitalisierung Almfutterflächen, Erfahrungen aus den Alm-Weidemeldungen, umweltfreundliche Energieversorgung auf Almen, gesetzliche Neuerungen, Info zur Borkenkäferbekämpfung durch die NP-Forstverwaltung, Alm-Infoveranstaltungen.

Termine:

Bezirk Kirchdorf: Freitag, 11.03.2011, 9:00 Uhr - Gh. Niesl in St. Pankraz.

Bezirk Steyr: Freitag, 18.03.2011, 9:00 Uhr - Gh. Ahrer, Kirchenwirt in Großbraming.

Bezirk Gmunden und Vöcklabruck: Freitag, 25.03.2011, 14:00 Uhr - Gh. Marktstube in Bad Goisern.

Hans Brenn



SALZBURG

EU-Infos für Salzburgs Alm- und Bergbauern

Im Herbst 2010 besuchte eine Delegation von Alm- und Bergbauern aus Österreich, Südtirol und Bayern die Europäische Hauptstadt Brüssel (siehe Bericht Jänner/Februar 2011). Hier ergab sich die Gelegenheit DI Andrä Rupprechter, den Leiter der Direktion für ländliche Entwicklung im Rat der EU, für eine Informationsveranstaltung nach Salzburg einzuladen. So konnte am Jahresanfang bei mehreren Veranstaltungen in Salzburg mit Rupprechter über die verschiedenen Anliegen der Alm- und Bergbauern diskutiert werden. Wie bekannt, läuft das bestehende landwirtschaftliche Förderungssystem mit Ende 2013 aus. Bereits im vergangenen Jahr gab es viele Beratungen für das neue Programm von 2014 – 2020, und eine Reihe von Vorschlägen auf Landes-, Staats- und EU-Ebene sind mittlerweile vorhanden. Seitens der EU ist man bestrebt in der neuen Periode einen Teil der Förderungsmaßnahmen einheitlicher zu gestalten. Man will versuchen die in Österreich bestehende einheitliche Betriebsprämie in ein europäisches Grundsicherungssystem ein-

Aus den Bundesländern

zugliedern. Diskutiert wird eine Art Acker-Grünland-Prämie mit Ökologisierungszuschlag, bei der aber auch eine Zuschlagsmöglichkeit für benachteiligte Gebiete geschaffen werden



Foto: Neureiter

Salzburgs Alm-Geschäftsführer DI Siegfried Wieser mit DI Andrä Rupprechter und BBK-Obmann von St. Johann Silvester Gfrerer (v.l.).

muss. Weiters laufen Beratungen wie die Milchwirtschaft im Berggebiet unterstützt werden kann. Rupprechter berichtete außerdem über intensive Diskussionen die Ausgleichszulage und das Umweltprogramm so zu gestalten, dass auch weiterhin die gemischte Finanzierung (EU-, Bundes- und Landesmittel) möglich ist. Bei den vielen Fragen und Diskussionsbeiträgen der Bauern wurde ausführlich über die Probleme mit der Ausgleichszulage und des österreichischen Umweltprogrammes gesprochen. Die Alm- und Bergbauern verlangen, um auch in Zukunft erfolgreich wirtschaften zu können, weiterhin eine besondere Behandlung der benachteiligten Gebiete. Für den Vortragenden DI Andrä Rupprechter sowie für die Versammlungsteilnehmer waren diese Diskussionen ein wichtiger Beitrag für das gegenseitige Verständnis und Salzburgs Alm- und Bergbauern erwarten höchstmögliche Rücksichtnahme bei der Entwicklung der neuen Programme.

Elisabeth Neureiter

Salzburger Almerhaltungsprogramm

Im Jahr 2010 startete das Land Salzburg mit der Umsetzung eines Almerhaltungsprogrammes. Im Rahmen dieses Förderprogrammes werden die Salzburger Almbauern in der Erhaltung und Bewirtschaftung ihrer Almen finanziell unterstützt. Von Mai bis Oktober 2010 wurden bisher auf 126 Almen Maßnahmenpläne erstellt.

Aus den Bundesländern

Der von einem Planungsbüro erstellte Maßnahmenplan bildet die Grundlage zur Förderantragstellung beim Amt der Salzburger Landesregierung. In diesen Plänen wird in Abstimmung mit dem Almbauern und den zuständigen Behörden genau festgelegt, wo auf den Almen



Foto: Aigner

Almpflege mit der Motorsense im Rahmen des Salzburger Almerhaltungsprogrammes.

Jungwuchs oder Zwergsträucher geschwendet werden bzw. Rodungen stattfinden sollen. Die Kosten für die einzelne Maßnahme wird gemeinsam mit dem Almbauern kalkuliert.

Die für das Jahr 2010 geplanten Gesamtkosten belaufen sich auf knapp 2 Mio. Euro. Unter Berücksichtigung der anrechenbaren Kosten kann mit einem Fördervolumen von rund 900.000,- Euro gerechnet werden. Die Summe der Fläche, wo Maßnahmen stattfinden, beträgt ca. 940 ha. Durch die Maßnahmen wird eine Futterfläche von rund 450 ha gewonnen. Das entspricht einer Futtergrundlage für ungefähr 450 Stk. Jungvieh. Die durchschnittlich kalkulierten Kosten pro ha Angriffsfläche liegen bei ca. 3.500,- Euro.

Von den geplanten Almen liegen 47 im Bezirk Tamsweg, 39 im Bezirk St. Johann im Pongau, 20 im Bezirk Zell am See, 17 im Bezirk Hallein und 3 im Bezirk Salzburg. Die Schwerpunkte der Maßnahmen sind das Schwenden von Baumjungwuchs, das Schwenden und Schlegeln von Zwergsträuchern sowie das mit den Maßnahmen verbundene Aufräumen des Schwendmaterials.

Weitere Maßnahmen sind das Entfernen von Flächen, das Entfernen von Wurzelstöcken sowie das Aufräumen von Rodungsflächen. Das Salzburger Almerhaltungsprogramm läuft noch bis zum Jahr 2013. Bis zum 31. Mai eines jeden Jahres können bei den zuständigen Projektbetreuern der jeweiligen Bezirksbauernkammer Förderanträge eingereicht werden.

Susanne Aigner, Monika Dubbert

Berufstitel Ökonomierat für Peter Wallinger

Kürzlich verlieh Bundesminister Niki Berlakovich Herrn Peter Wallinger, Ruppenbauer in Unternberg im Lungau, den Berufstitel Ökonomierat. Das Ruppenbauerngut ist Teilhaber an der Agrargemeinschaftsalm Ruppen-Reifensteinalm im Thomatal/Lungau. Bereits seit vielen Jahren liegen die wirtschaftlichen Entscheidungen für die Agrargemeinschaft bei Peter Wallinger. Auch war der Geehrte mehrere Perioden Obmann-Stv. des Maschinenrings Lungau und der BBK Tamsweg. Ökonomierat Wallinger war und ist stets sehr engagiert, die Anliegen der Almbauern durchzusetzen und Maßnahmen zur Bewirtschaftungserleichterung zu schaffen. So bemüht er sich zum Beispiel um praxistaugliche Interpretationen des neuen Luftreinhaltegesetzes (Verbrennen von Schwendmaterial im Freien). Besonders namhaft machte er sich auch bei der Entwicklung des Salz-



Foto: privat

Katharina und Peter Wallinger bei der Verleihung des Berufstitels Ökonomierat durch Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich.

burger Almerhaltungsprogrammes. Salzburger Almbauern bedanken sich bei Peter Wallinger für seine Bemühungen und sie wünschen ihm weiterhin viel Gesundheit und Freude an der Arbeit.

Elisabeth Neureiter



Die Arzler Alm

Beliebtes Ausflugsziel über Innsbruck

Die Arzler Alm oberhalb von Innsbruck ist zu jeder Jahreszeit ein sehr beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Mountainbiker im Naherholungsraum von Innsbruck. Das Almgebäude in 1067 m Seehöhe liegt an den Abhängen der Nordkette und wurde von den Arz-



Foto: Jenewein

ler Bauern erbaut. Im Jahre 1940 wurde die Stadt Innsbruck im Zuge der Eingemeindung von Arzl Eigentümerin der Alm. Nachdem die Almhütte im Jahr 1968 durch eine Lawine schwer beschädigt wurde, erfolgte noch im selben Jahr der Wiederaufbau.

Die Pächterfamilie Anzengruber aus Thaur bewirtschaftet die Alm seit 2001 und ist für rund 30 bis 35 Stück Jungvieh und 200 Schafe, großteils von Innsbrucker Bauern, verantwortlich. Das herrliche Ausflugsziel ist auch im Winter geöffnet und wegen seiner sonnigen Lage sehr oft schneefrei erreichbar. Besonders beliebt sind bei den Wanderern die Kaspress-, Speck- und Spinatknödel.

Johann Jenewein



VORARLBERG

Käse-Botschafter Toni Innauer

Den Startschuss für die heurigen Winter-GenussWochen gab Skisprung-Legende Toni Innauer. Er wurde als Botschafter der Genuss Region „Bregenzerwald Alp- und Bergkäse“ ausgezeichnet.



Foto: VLK/Leo

LR Erich Schwärzler, Sennerin Theresia Schneider aus Egg, GenussRegion-Botschafter Toni Innauer und der Geschäftsführer der Käsestraße Bregenzerwald, Michael Moosbrugger (v.l.).

Landesrat Erich Schwärzler: „Die Genuss-Spezialitäten sind ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Gleichzeitig ist ihr Konsum ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz, für die heimische Landwirtschaft und starke ländliche Regionen“.

Johann Jenewein

Ein ganzes Leben lang - Robert Lauber

von Katrenka Tanner

Mächtig ragt der Berg in den strahlenden Morgen. Seine Flanken sind mit frischem Schnee bestäubt. Die Sonne bescheint eine helle, gewaschene Welt. Die Kühe sind gemolken. Der alte Äpler hat eine nach der anderen losgebunden und durch die schmale Tür in den jungen Tag entlassen. Manch eine hielt zögernd auf der Schwelle und reckte den Kopf in die noch kühle Luft, als erschnupperte sie Wind und Wetter. Fast jede hinterließ einen Plätter im Stallgang, zweifelhaft Grüße an den Senn. Der nimmts mit Fassung.

Robert Lauber geht bald in sein neunzigstes Jahr. Fünf- und siebenzig Sommer hat er bisher auf der Alp Itramen ob Grindelwald verbracht. „Nicht zuletzt aus Protest alpe ich noch so wie früher. Um zu beweisen, dass es geht. Es hat doch nichts geändert, außer den Leuten. Das Vieh ist gleich geblieben, die Luft, das Gras.“ Der Kupferkessel hängt über dem Feuer. Behutsam und routiniert hat der alte Äpler die Gebsen mit den Abendmilchen von den Tragbalken genommen und hineingeleert. Er ließ sie gründlich auslaufen. Kein Tropfen Milch wird vergeudet.

Robert Lauber wuchs als Pflegekind bei einem damals bereits älteren, kinderlosen Ehepaar auf. Die Ehe seiner leiblichen Eltern war geschieden worden, und die sieben Geschwister wurden auf Pflegeplätze verteilt, soweit sie noch nicht selbständig waren.

„Wir können da schon sein, am runden Tisch, nicht wahr?“ fragt er, als er nun das Frühstück bereitet. Käse, Zöpfe, Butter und geschlagenen gezuckerten Alprahm. Er bläst die Milchhaut zur Seite, bevor er aus dem großen Krug Milchwasser auf das Kaffepulver in den Tassen schenkt. Den Küchentisch bildet ein Holztotz, auf dem ein großes Presslad als Tischblatt befestigt ist. „Dieses beweist, dass früher größere Käse gemacht wurden als heute. Große Käse reifen besser, haben verhältnismäßig weniger Rinde und waren auf den Horeschlitten einfacher nach Unterseen zum Verkauf zu transportieren.“

Die Milch im Käsekessi ist dick geworden. Robert nimmt die Harfe von der Wand und beginnt mit dem Zerschneiden der Masse. „Früher wurde zum Käsen nicht pulverisiertes Lab verwendet. Da besorgten wir uns Kalbermagen vom Metzger. Der wurde nur geputzt, nicht gewaschen, sonst wäre der Wirkstoff ausgeschwemmt worden. Der getrocknete Magen wurde in kleine Tranchen geschnitten, welche man in Flaschen mit Wasser oder Schotte und wenig Salz etwa zwei Tage stehen ließ. Das Lab geriet nicht immer gleich und war unberechenbarer als das heutige. Manchmal wurde die Milch nach einer Viertelstunde dick, manchmal erst nach einer Stunde. Da war sie dann kalt. 26° Reamur oder 32° Celsius entsprechen ungefähr der Bluttemperatur des Menschen. Eine Möglichkeit, die Milchwärme zu kontrollieren, ist deshalb: Finger in die Milch und diese in die Armbeuge tropfen lassen. So hatten die Äpler früher ein Maß auch ohne Thermometer.“

„Ein fauler Käser und ein fleißiger Salzer ergebe den besten Käse, heißt es doch. Ja, ein zackiger Typ ist nicht der richtige fürs Käsen. Heute soll immer alles husch, husch



gehen. Rasch melken, rasch Geschirr waschen, wofür eine Gummischürze benötigt wird, da vor lauter Gejufel sonst die Kleider vorne ernassen, und husch, husch ins Auto und weg.“

Robert sitzt am Feuer und erzählt. Mit einem alten Brecherlein, einer kleinen, geschälten Tanne, rührt er den Bruch während des Wärmens im Kessi. Ab und zu wischt er sich über die Augen, in die der Rauch Tränen treibt. „Die Kunst beim Käsen ist es, die Nützlinge zu fördern und die Schädlinge zurückzuhalten. Die Schädlinge zu bekämpfen ist keine Kunst. Aber oft wird das Gesunde dabei ebenfalls kaputtgemacht. Es wird nicht nur die Krankheit bekämpft, sondern ebenfalls die Abwehr. Auch bei Krebserkrankungen ist das oft der Fall.“ ...

Der Text stammt aus dem neu erschienenen Buch „Hirtenstock und Käsebrecher - Äplerinnen und Äpler im Portrait“

In 13 Portraits geht das Buch den Alpleuten und ihren Lebensgeschichten in der Schweiz nach. Wer geht z'Alp und warum. Wie verlaufen die Biografien der Äplerinnen und Äpler, dass sie unverhofft oder gezwungenermaßen weit oben stehen.

Herausgeber und Fotografie: Giorgio Hösli, Paul Hugentobler. Alle AutorInnen waren selbst schon z'Alp.

330 Seiten, gebunden, 260 x 240 mm, 2 Kilo, 290 Farb- und s/w-Bilder, mit Buchzeichen aus Kuhhaarpapier. ISBN 978-3-033-02385-7. Preis: EUR 54,-.

Zu beziehen im Buchhandel oder unter dem Link: <http://www.zalpverlag.ch/verkaufen/kaufen.php>



Bücher, Almstellenmarkt



Karl Kaser: LANDLEBEN VOR 100 JAHREN - Bauern, Knechte, Sommerfrischler

Der Wiener Rechtsanwalt Dr. Karl Kaser hinterließ ein umfangreiches Werk von Dokumentaraufnahmen, das erst von seinem Enkel Hermann Kaser vor wenigen Jahren der Vergessenheit entrissen werden konnte. Die in diesem Band versammelten großformatigen Bilder zeigen Heuernte und erste Dreschmaschinen, Straßenbau von Hand und Holzknechte am Feuer, die ersten Ausflügler und Sommerfrischler mit Fahrrädern und Skiern. Eine berührende Reise in das ländliche Österreich vor mehr als hundert Jahren.

ISBN 978-3-85365-245-9, Bilder und Texte von Dr. Karl Kaser, 144 Seiten, zahlreiche S/W-Abbildungen, Hardcover, EUR 19,90, www.stocker-verlag.com.



Christoph Twaroch: Liegenschaft und Recht

Liegenschaftsrecht umfasst die Gesamtheit aller rechtlichen Vorschriften in Bezug auf Grund und Boden. Das Buch behandelt Privatrecht unbeweglicher Sachen einschließlich Nachbarrecht und Grenzrecht sowie Öffentliches Bodenrecht und berücksichtigt auch die Registrierung von Liegenschaften in Grundbuch und Kataster. Grundeigentümer und alle anderen Personen, die mit Grund und Boden zu tun haben, können sich über die betroffenen Rechtsgebiete informieren.

ISBN: 978-3-7083-0709-1, 174 Seiten, broschiert, EUR 24,80, www.nwv.at.



Schig (Hg.): „Handbuch zur Grundeinlöse“ - Bewertungs- und Entschädigungsansätze

Eine leistungsfähige Verkehrs- und Energieinfrastruktur bildet das Rückgrat der österreichischen Wirtschaft. Es liegt in der Natur der Sache, dass neue Verkehrswege und Leitungen auch Grund und Boden beanspruchen. Die Einlöse der dafür erforderlichen Grundstücke unterliegt strengen gesetzlichen Regelungen. Dieses Werk fasst den aktuellen Stand der Technik zusammen und macht ihn Fachleuten und der interessierten Öffentlichkeit zugänglich.

ISBN: 978-3-7083-0733-6, 132 Seiten, broschiert, EUR 34,80. www.nwv.at.

Almstellenmarkt

Suche erfahrenen Käser für Sommer 2011 für die Brunnalm/Kirchberg. Tägliche Milchmenge 2.500 kg. Tel: 05352/ 62223 oder Handy: 0664/73145202.

Erfahrene und begeisterte Almerin (27) freut sich auf eine passende Stelle als Halterin/Sennerin für den kommenden Almsommer. (ab Juli bis September möglich). Ich würde auch meine weiblichen Pinzgauer Gebirgsgeos mitnehmen (ca. 6 Stk.). Ein kleiner Ausschank wäre auch recht, muss aber nicht sein. Tel. 0650/4213597.

Sennerin für 3 Monate auf obersteirische Alm gesucht! Aufgabenbereich ist die Käse- und Buttererzeugung sowie die Betreuung von Almbesuchern und Wandern. Tel. 03571/2550 oder 0664/4250603.

Die **Agrargemeinschaft** Tauernberg verpachtet das KASERECK bestehend aus Restaurant mit Verkaufsladen und Käserei an der Großglockner Hochalpenstraße (Seehöhe ca. 1900 m). Nähere Auskünfte unter Tel. 0650/2036271.

Almerfährene Bäuerin und Handwerkerin sucht für den Sommer 2011 eine hochgelegene Alm als Hirtin, vorzugsweise in Kärnten. Tel: 0680/2358893.

Suche Hirten für Almsommer 2011 in Kärnten. Tel.: 0664/4033915. ☺

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 E-mail: office@lener-hackgut.at

www.lener-hackgut.at



Foto: Johann Senecovic



BFP
efficient power program

**„JETZT GIBTS WAS
AUF DIE FRONT.“**

Kostenlose Fronthydraulik inklusive 2 Jahre Garantie*

**„JETZT WIRD DER
KREIS ENGER.“**

Kostenlose Vierradlenkung inklusive 2 Jahre Garantie*

*Aktion gültig von 15.2. bis 7.7.2012 und in Verbindung mit der Preisliste 02-2012.

Lindner

TRAKTORENWERK LINDNER GMBH

Ing.-Hermann-Lindner-Str. 4, 6250 Kundl/Tirol

Tel. +43 5338 74 20-0, Fax-DW 333

www.lindner-traktoren.at

**P.b.b.
Erscheinungsort Innsbruck
Verlagspostamt 6010 Innsbruck**

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

Zulassungsnummer: GZ 02Z031604 M