

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

November 2016

www.alm-at.com



Verlässliche Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft schaffen
Alpkäse - Eine Besonderheit aus den Bergen
Tierisch feiern mit seltenen Nutzierrassen

Wenn nichts mehr geht.... Es geht!

Wiederbegrünung nach:



- Schlippenbau • 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

pppADVERTISING

Thomas Holzer Erdbau GmbH – Wir ebnen Wege.

Vertrauen Sie auf die Experten im Bereich
Straßensanierung, Rodung, Rekultivierung und Begrünung.

Wir arbeiten:

- kostengünstig
- ressourcenschonend
- umweltschonend
- zuverlässig

und garantieren

- höchste Qualität
- Fixpreis

Thomas
HOLZER

Thomas HOLZER Erdbau GmbH
8680 Mürzzuschlag • Tel. 0664 / 28 17 364
office@thomas-holzer.at
www.thomas-holzer.at

Nichts ist so beständig wie die Veränderung

Der Arbeitsplatz des Almbauern befindet sich unter freiem Himmel. „Der hat’s gut“, denken jetzt viele Konsumenten, „Sonne, grünes Gras, friedliche Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Hütte, Jause und und das schon seit Jahrzehnten“. In den Nachrichten der letzten Jahre haben sich aber auch die Katastrophenmeldungen über Wetterkapriolen und deren Auswirkungen gehäuft. Murenabgänge, Hangrutschungen, hühnereigroße Hagelkörner, Lawinenabgänge, Starkregenperioden und Dürre gehören nicht mehr zu den Sondermeldungen, sondern sind zum ständigen Begleiter der täglichen Berichterstattungen geworden. Der Klimawandel hinterlässt immer deutlichere Spuren, auch wenn nicht alles davon in den Nachrichten ihren Niederschlag findet. Die Schäden durch Katastrophen müssen rasch wieder beseitigt werden, kosten Geld und Arbeitszeit.

Experten erwarten aber auch längerfristige Veränderungen, die die Bewirtschafter vor neue Herausforderungen in Bezug auf Management und Planung stellen. Längere Vegetationsperioden und besserer Zuwachs auf den Almen lassen einen früheren und intensiveren Auftrieb zu. Hurra, mehr Tiere und länger auf der Alm, was will das Almbauernherz mehr. Aber woher die Tiere nehmen, wenn die Auftriebszahlen jährlich sinken und wie kann man seit Jahrhunderten bestehende Verträge, wo der Zeitpunkt für den Auf- und den Abtrieb festgeschrieben ist, verändern? Es stehen aber auch althergebrachte Einstellungen und Traditionen dagegen: „Wir haben noch nie vor diesem Tag aufgetrieben und das bleibt auch so“. Veränderungen lösen Ängste, Befürchtungen und Widerstand aus und jede Gruppe besteht aus Stürmern, Folgern und Bewahrern und je nach Mehrheit gibt es Veränderungen oder auch keine.

Eine wesentliche und bedrohliche Änderung, die längeren Dürreperioden, erfordern aber unmittelbares und rasches Handeln. Aus vielen persönlichen Schilderungen über Wasserbringungen durch Feuerwehren oder Almbauern auf die Almen lässt sich die Dringlichkeit ableiten. Die meisten Projekte die derzeit in Niederösterreich auf Almen und Gemeinschaftsweiden umgesetzt werden, befassen sich mit dem Thema Wasserversorgung. Gut geplante Projekte schaffen einerseits Sicherheit in Bezug auf Versorgung der Tiere und unterstützen andererseits ein gutes Weidemanagement. Es überrascht oft manche skeptische Auftreiber, dass diese Maßnahmen einen früheren Auftrieb zulassen, mehr Tiere aufgetrieben werden können und die Tiere dies trotzdem mit besseren Zunahmen danken.

Hinter dem vordergründigen idyllischem Bild des Betrachters von außen stecken viel Arbeit, Gehirnschmalz, Überzeugungsarbeit, Management, Wissen, Weiterbildung, Engagement, und ..., das Spannungsfeld bleibt erhalten mit Chancen und vielen Risiken. Unser Motto: Chancen nutzen und handeln.

DI August Bittermann



DI August Bittermann
Geschäftsführer
Almwirtschaft Niederösterreich



Verpflichtende Weiterbildung bei „Alpung und Behirtung“

Die Maßnahme „Alpung und Behirtung“ ist im ÖPUL 2015 mit einer Weiterbildungsverpflichtung verbunden. Betriebe mit beantragtem Behirtungszuschlag müssen bis spätestens 31.12.2017 eine verpflichtende Weiterbildung im Ausmaß von 4 Stunden absolvieren! Die Erfüllung dieser Verpflichtung ist durch eine maßgeblich in die Bewirtschaftung eingebundene Person nachzuweisen.

Die wichtigsten Punkte, die in diesem Zusammenhang zu beachten sind, haben wir mit konkreten Beispielen in der Mai-Folge 2016 (Seite 8 -10) zusammengefasst. Der Artikel steht auch auf der Homepage der Almwirtschaft Österreich www.almwirtschaft.com als Download zur Verfügung.



Foto: Jerewein L



7

Verlässliche Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft schaffen



13

Alpkäse - Eine Besonderheit aus den Bergen
„Alphäs guet ond gsong“



23

Tierisch feiern mit seltenen Nutztierassen
ARCHE Austria beging ihr 30-Jahr-Jubiläum im Tiroler Ötztal

- 5 **Almseminare**
November - Dezember 2016
- 6 **Berichten wir zu unsachlich und übertrieben zum Thema Almwirtschaft und Wolf?**
- 9 **Herdenschutz gegen Wolf in Frankreich**
- 11 **Almen - und Tourismusland Österreich**
Kooperative Biolandwirtschaft als Garant für lebenswerte Zukunft
- 16 **22. Almkäseolympiade in Galtür**
- 19 **Negative Preis- und Kostenspirale drückt die Einkommen 2015**
- 25 **Almwirtschaft als Kulturerbe**
Alm Kuhinja und Velika Planina erhalten das kulturelle Erbe der slowenischen Almwirtschaft
- 28 **Almwirtschaft im Fokus**
- 29 **Ziegen fressen entspannter mit Sichtblenden**
- 30 **Wie sinnvoll ist das Kalken von Almflächen?**
- 36 **Beschenken Sie Freunde oder sich selbst**
Da ist für jeden etwas dabei!
- 37 **Wie ich Almerin wurde**
Ein Buch über das Almleben von Martina Fischer
- 39 **ALM-, JÄGER- UND WILDERERLIEDER**
Eine Auswahl der schönsten Lieder und Jodler aus dem Fundus von Hermann Härtel
Lieder zum Sammeln...

Rubriken

- 1 Almwirtschaft ganz vorn
- 2 Inhalt, Impressum
- 3 Editorial, Preisrätsel
- 21 Kurz & bündig
- 32 Aus den Bundesländern
- 40 Bücher

Titelbild: Spätherbst auf der Marienseer Schwaig im Wechselland. (Foto: DI August Bittermann)

Bild Rückseite innen: Beim Gipfelkreuz. (Foto: Irene Jenewein)

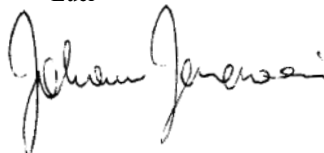
Über den Tellerrand schauen!

Wer über den Tellerrand schaut kann vieles lernen. In dieser Ausgabe schauen wir immer wieder über den Tellerrand. Wie machen es andere? Kann ich von ihren Erfahrungen profitieren? Könnte das auch zu mir, zu meinen Interessen, meinen Möglichkeiten, zu meiner Betriebsstruktur passen? Das sind Fragen, die man sich immer wieder stellen sollte. In drei Beiträgen beschäftigen wir uns mit dem Almkäse: Eine Älplerfamilie im Appenzellerland in der Schweiz baut ihre Zukunft auf den Alpkäse auf. Bei der Almkäseolympiade in Galtür wurden 345 Almkäse von 141 Almen eingereicht. Die Begeisterung der Sennerinnen und Senner und der anwesenden Almbäuerinnen und Almbauern strahlte aus ihren Gesichtern. Dazu mehr als 3.000 Almkäseliebhaber - das Produkt boomt. Auch in Slowenien wird Almkäse hergestellt. Almkäse als Besonderheit aus den Bergen!

Eventuell könnte auch die Haltung von gefährdeten Nutztieren der richtige Weg sein. Im heurigen Sommer lernte ich bei einer Wanderung einen Almbauern kennen, der seinen Almkäse ausschließlich aus Almmilch von Tiroler Grauviehkühen herstellt und ihn erfolgreich vermarktet.

Die Großraubtiere Wolf, Bär und Luchs sind geschützt. Die almwirtschaftlichen Verbände im Alpenraum fordern die Herabsetzung ihres Schutzstatus in Europa (wir berichteten in der August/September-Ausgabe 2016). Dabei sollten wir nach Frankreich schauen, wo sich das Forschungsinstitut für Weidewirtschaft begründet gegen die Wiederkehr des Wolfes ausspricht. Auch die bedingungslosen Befürworter der Großraubtiere sollten hier über den Tellerrand schauen.

Euer



DI Johann Jenewein
Redakteur
johann.jenewein@almwirtschaft.com

Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 3 Almkalender 2017. 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 15. November 2016 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Julia und Rupert Thurner, Flachau; Gerhard Steiner, Kitzbühel.
Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen



Seite _____

Seite _____

Seite _____

Seite _____

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@almwirtschaft.com*

Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen! Einsendeschluss: 15. November 2016

Stark



Steinzerkleinerung:
Wege-, Straßen- und Flächensanierung

Flexibel



Wurzelstockrodungen:
Bagger mit Roderechen und Forstmulcher

Verlässlich



Baum- und Strauchrodungen mit Bagger
und Zwickel: Materialübernahme möglich



Wir lassen Sie nicht im Regen stehn.

Ihr verlässlicher Partner für
WASSER - ABWASSER - GAS
Druckrohre – Armaturen – Abwasserrohre
Behälterauskleidung – DIEHL Wasserzähler

HB-TECHNIK

TECHNISCHER GROSSHANDEL
KOMMUNAL- UND INDUSTRIEBEDARF

www.hb-technik.co.at
A-6060 Hall in Tirol, Schlöglstrasse 36
Tel.: +43 (5223) 41888 Fax: +43 (5223) 43583

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

NIEDERÖSTERREICH

Rinderumgang - Verhalten, Wahrnehmung, Kommunikation, Treiben, Verladen, Fixieren

Termin und Ort: Mo., 14.11.2016, 9-16.30 Uhr, Bezirk Scheibbs, genauer Ort wird bei Anmeldung bekanntgegeben,

Referent: Reinhard Gastecker,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h BIO

Kosten: 35 Euro, gefördert, 65 Euro ungefordert,

Anmeldung: LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23202 bis 07.11.2016,

Information: Reinhard Gastecker, LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23203, reinhard.gastecker@lk-noe.at.

Fachtagung Almwirtschaft

Termin und Ort: Do., 24.11.2016, 8.30 - 17.00 Uhr, Gemeinde- und Kulturzentrum Rabenstein an der Pielach, Markt 6, 3203 Rabenstein an der Pielach,

ReferentInnen: Dr. Elisabeth Stöger, DI Daniel Heindl, DI Kurt Kreitner, DI Siegfried Steinberger, Mag. Sylvia Scherhauser,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h Alpeng und Behirtung,

Kosten: 25 Euro, gefördert, 50 Euro ungefordert,

Anmeldung: LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23200 bis 17. November 2016,

Information: DI August Bittermann, LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23201, august.bittermann@lk-noe.at.

Alte Rinderrassen im Aufwind

Termin und Ort: Mi., 30.11.2016, Johann Enzinger Schutzhaus am Hegerberg,

Hochstraß 27, 3073 Stössing,

Referenten: Johann Hörzer, Ing. Josef Fleischhacker, Gabriel Fegerl, DI Franz Pirker, DI August Bittermann,

Kosten: 30 Euro, gefördert, 60 Euro ungefordert,

Anmeldung: LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23202 bis 23.11.2016,

Information: DI August Bittermann, LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23201, august.bittermann@lk-noe.at.

SALZBURG

ÖPUL Schulung (Maßnahme Behirtung - Seminar)

Termine und Orte: Do., 10.11.2016, 9.00 - 13.00 Uhr, Sankt Veit im Pongau, Gasthof Posauner, Anmeldung: bis 31.10.2016; Sa., 19.11.2016, 12.30 - 16.30 Uhr, Mittersill, Gasthof Haidbach, Anmeldung: bis 09.11.2016; Sa., 26.11.2016, 12.30 - 16.30 Uhr, Piesendorf, Notburgahof, Anmeldung: bis 16.11.2016; Do., 01.12.2016, 12.30 - 16.30 Uhr, Hallein, BBK, Anmeldung bis 21.11.2016; Fr., 02.12.2016, 10.00 - 15.00 Uhr, Abtenau, Gasthof Traunstein, Vierstündige Schulung und eine Stunde Mittagspause, Anmeldung bis 22.11.2016; Sa., 03.12.2016, 10.00 - 15.00 Uhr, Abtenau, Gasthof Traunstein, Vierstündige Schulung und eine Stunde Mittagspause, Anmeldung bis 23.11.2016; Sa., 10.12.2016, 12.30 - 16.30 Uhr, Saalfelden, Hotel Schörhof, Anmeldung bis 30.11.2016,

ReferentInnen: DI Julia Altenberger, DI Markus Fischer,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpeng und Behirtung,

Kosten: 25 Euro,

Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,

Information: Mag. Andreas Thomasser, Tel. 0662/64 12 48, andreas.thomasser@lk-salzburg.at.

ÖPUL Schulung (Maßnahme Behirtung - Seminar und Online-Kurs)

Termin und Ort: Fr., 02.12.2016, 18.30 - 21.30 Uhr, Abtenau, Gasthof Traunstein,

Referent: DI Julia Altenberger, DI Markus Fischer,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpeng und Behirtung,

Kosten: 25 Euro inklusive Schulungsunterlagen,

Anmeldung: bis 22.11.2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,

Information: LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48.

Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter (Grundkurs)

Termin und Ort: Di., 08.11.2016, 9.00 - 16.00 Uhr, Oberalm, Landw. Fachschule Winklhof,

Referenten: Georg Wimmer, Dr. Isidor Giglmayr,

Kosten: 33 Euro gefördert, 55 Euro ungefordert, inklusive Schulungsunterlagen und Kursmaterialien,

Anmeldung: bis 28.10.2016 beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,

Information: Dipl.-Päd. Ing. Barbara Viehhauser, Tel. 0662/641248-334, barbara.viehhauser@lk-salzburg.at.

Klauenpflegekurs für Schaf- und Ziegenhalter/innen

Termin und Ort: Di., 22.11.2016, 9.00 - 15.00 Uhr, Bergheim, Gasthof Bräuwirt, Anmeldung: bis 11.11.2016,

Referentin: Mag. Gabriele Deinhofer,

Kosten: 35 Euro gefördert, 60 Euro,

Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,

Information: DI Matthias Greisberger, Tel. 0662/64 12 48-331, matthias.greisberger@lk-salzburg.at.

STEIERMARK

Kuhwarme Almmilch und E-Learning? Wie passt das zusammen?

Das Kombiseminar zum Onlinekurs

Termine und Orte: Fr., 04.11.2016, 18.00 - 21.00 Uhr, Gasthof Volkskeller, Eisenerz,

Sa., 19.11.2016, 9.00 - 12.00 Uhr, Gasthof Holzmann-Pripfl, Möderbrugg,

Fr., 02.12.2016, 18.00 - 21.00 Uhr, Gasthaus Häuserl im Wald, Gröbming,

Referent: DI Norbert Kerschbaumer,

ÖPUL-Anrechnung: 2 h für Alpeng und Behirtung,

Kosten: 31 Euro gefördert, 62 Euro ungefordert,

Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,

Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.

Almen standortangepasst bewirtschaften - Vom Wissen zum Handeln

Termin und Ort: Mi., 23.11.2016, 9.00 - 15.00 Uhr, Kirchenwirt Ritzinger, Mariahof,

Referenten: DI Franz Bergler, DI Norbert Kerschbaumer,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpeng und Behirtung

Kosten: 55 Euro gefördert, 110 Euro ungefordert,

Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,

Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.

TIROL

ÖPUL - Weiterbildung - Alpeng und Behirtung - ÖPUL, Weidemanagement, rechtliche Fragen

Termin und Ort: Herbst 2016 und Winter 2016/2017, genaue Termine werden noch bekannt gegeben,

Referenten: DI Dr. Michael Machatschek, Fachleute der LK Tirol,

ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpeng und Behirtung,

Kosten: 17 Euro gefördert, 50 Euro ungefordert,

Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111,

Mi., 25.01.2017, 8.30 - 13.00 Uhr, Tristach, Dorfstube

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92 2600

Information: DI Thomas Lorenz, T 05 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at.



Das almwirtschaftliche Bildungsprogramm kann über die Almwirtschaftsvereine der einzelnen Bundesländer bezogen werden. Exemplare liegen auch bei den Landwirtschaftskammern, Bezirksbauernkammern und den LFIs auf. Nähere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten www.lfi.at/bildungsprogramm-almwirtschaft bzw. www.almwirtschaft.com.



Berichten wir zu unsachlich und übertrieben zum Thema Almwirtschaft und Wolf?



Foto: Jenewein I.

DI Johann Jenewein, Redakteur

Frau S. aus Oberösterreich ist seit 2014 Abonnentin unserer Zeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“. Vor kurzem erhielt ich von ihr die Kündigung des Abonnementents mit folgender Begründung: „*Ich kündige hiermit mein Abonnement der Zeitschrift 'Der Alm- und Bergbauer' mit Ablauf der Jahresperiode, da ich Ihre Beiträge über Almwirtschaft und Wolf/Wildtiere für unsachlich und übertrieben halte. Was in anderen Regionen mit genügend Hirtenpersonal und Schutzhunden funktioniert wird bei uns aus Ignoranz und Gier grundsätzlich abgelehnt.*“

Ich fand, dass ich Frau S. eine Antwort schuldig bin und schrieb ihr folgendes:

Sehr geehrte Frau S.!

Es tut mir leid, dass Sie das Abonnement unserer Zeitschrift auf Grund Ihrer Meinung nach „unsachlichen Berichte“ über Großraubtiere kündigen.

Ich weiß nicht, ob Sie selbst in der Almwirtschaft tätig sind und ob Sie bereits Erfahrungen mit dem Wolf gemacht haben oder ob Sie persönlich Bäuerinnen und Bauern bzw. Hirtinnen oder Hirten kennen, die von der Präsenz der Raubtiere betroffen sind. Ursprünglich war ich selbst auch der Meinung, dass eine Koexistenz von Almwirtschaft und Großraubtieren möglich sein müsste. Mein Besuch im Jahr 2012 in der Schweiz, wo ich die Möglichkeit hatte, mit dem in der Region für Herdenschutz Zuständigen zu sprechen, machte mich erstmals stutzig, so wie dieser die Probleme - trotz Herdenschutzhunde und Zäunungen und zusätzlichem Personal und hohem finanziellen Aufwand - schilderte. Seither beobachte ich intensiv die Lage im europäischen Alpenraum sowie in Deutschland, Schweden und Norwegen. Ja, ich habe auch mit

norwegischen Bauern und Bäuerinnen gesprochen, die der Entwicklung verzweifelt gegenüberstehen.

Im Rahmen der Internationalen Almwirtschaftstagung 2016 in Slowenien, haben die Vertreter der almwirtschaftlichen Organisationen der Alpenstaaten ein Positionspapier verfasst, das die Herabsetzung des Schutzstatus des Großraubwildes fordert. Die Vertreter der Schweiz, Frankreich und Slowenien haben seit Jahren Erfahrungen mit Großraubwild. In Österreich war es vorerst der Bär, nun ist aber auch hier der Wolf im Vormarsch und setzt die Alm- und Weidewirtschaft zunehmend vor ungeahnte Probleme. Vom WWF werden die Schweiz und Frankreich bei uns immer wieder als positive Beispiele für die Koexistenz genannt. Wenn man aber die Betroffenen selbst kennt und ihre Berichte hört und auch ernst nimmt, dann schaut die Situation gänzlich anders aus. In diesen betroffenen Staaten haben sich „Interessensgemeinschaften für die sichere Weidewirtschaft“ entwickelt.

Erst vor wenigen Tagen habe ich im Rahmen der Internationalen Konferenz für Berglandwirtschaft vom französischen Vertreter gehört, dass, trotz unermesslich steigendem Schutzaufwand, bei der Anwesenheit von rd. 300 Wölfen in Frankreich die Wolfs-Risse an Schafen und Ziegen ebenfalls ungebremst steigen. Dort werden Wölfe bereits wieder zum Abschluss freigegeben.

In einem Interview mit Laurant Garde, Doktor der Ökologie und Anthropologie, Forschungsinstitut für Weidewirtschaft in den Alpes Méditerranée, über den Wolf, vergleicht dieser die Situation mit der Versuchsratte, der man den Käse immer besser versteckt, sie ihn aber immer wieder findet, weil sie ja praktisch dazu trainiert wird. Er sagt: „Wir haben mit dem Wolf ein biologisches Monster kreiert“.

Unter diesem Link finden Sie das Interview auf YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=Jwod0j6kAj4&feature=youtu.be>.

Vermutlich werde ich Sie mit diesen Gedanken nicht in Ihrer Meinung umstimmen können, hoffe jedoch, dass Sie aufgrund der Faktenlage die Sichtweise der aktiven bäuerlichen Bevölkerung verstehen können.

Mit freundlichen Grüßen

Johann Jenewein

Redakteur „Der Alm- und Bergbauer“

Soweit meine Antwort an Frau S. Als Redakteur unserer Fachzeitschrift bin ich der Meinung, dass es zulässig ist, in unserem Medium das Thema Almwirtschaft und Großraubwild kritisch zu beleuchten. Wie stehen Sie, geschätzte Leserin und Leser, zu dieser Problematik? Über Ihre Zuschriften würde ich mich sehr freuen. Bitte schreiben Sie an meine E-Mail-Adresse johann.jenewein@almwirtschaft.com.

Verlässliche Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft schaffen

Landesrat Ing. Erich Schwärzler,
Obmann Almwirtschaft Österreich

Dankenswerterweise hat Bundesminister DI Andrä Rupprechter die offenen Almprobleme für viele betroffene Almbäuerinnen und Almbauern gelöst. Dennoch zeigt sich in der Praxis nach dem heurigen Almsommer, dass eine Feinabstimmung in einigen Almbereichen unbedingt erforderlich ist.

1. Almleitfaden an die Almpraxis anpassen

Durch die Vorgaben der geltenden Bestimmungen zur Bewertung von Almfutterflächen sind bereits zahlreiche Almen in der Situation, dass nicht mehr alle auf eigener Futterbasis der Alm (ohne Zufütterung!) gesömmerten Tiere die Alpungsprämie erhalten können. Dies deshalb, weil nach den Bestimmungen des Almleitfadens die sich ergebende Almfutterfläche geringer ist als die Anzahl der gesömmerten/gealpten Großvieheinheiten (GVE). Somit steht jeder gesömmerten/gealpten Großvieheinheit (GVE) nach Maßgabe dieser der Praxis grob widersprechenden Vorgaben nicht mehr ein Hektar Almfutterfläche (AFF) zur Verfügung.

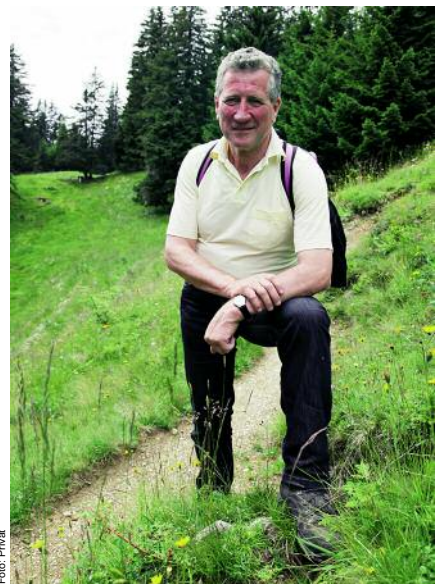
Für den praktizierenden Almbauern ist dieser Sachverhalt gänzlich unverständlich. Ebenso ist dieser durch die bäuerliche Beratung (Interessenvertretung) und die politischen Vertreter/Mandatare gegenüber dem praktizierenden Landwirt nicht mehr glaubwürdig erklär- und vertretbar, dass z.B. 100 Großvieheinheiten auf einer Alm gesömmert werden können (ausreichende Futtergrundlage), dass jedoch die zur Berechnung der Leistungsabgeltung anrechenbare Almfutterfläche lediglich 75 Hektar betragen soll. Unverständlich und praxisfern deshalb, weil die tatsächlich vorhandene Fläche der Alm im selben Beispiel rund 150 Hektar beträgt und die gesömmerten Tiere sich rund 90 oder noch mehr Almtage auf der Alm befinden. Die Tiere finden offensichtlich mehr als genug Nahrung, erhalten keinerlei Zufütterung von Kraftfutter oder Heu und kommen im Herbst in ausgezeichnete körperlicher Verfassung (Gewichtszunahme) zurück ins Tal. Klar ist, dass schon ein bestimmtes Verhältnis zwischen vorhandener Futterfläche und der Anzahl der gealpten Großvieheinheiten (GVE) gegeben sein muss. Das laut den derzeitigen



Durch die geltenden Bestimmungen kann vielfach, trotz almeigener Futterbasis, nicht mehr für alle Tiere die Alpungsprämie bezogen werden.

Bestimmungen der Almfutterflächenermittlung vorgegebene Verhältnis ist jedoch praxisfremd.

Laut den relevanten Bestimmungen des Almleitfadens zählen lediglich Gräser, Kräuter und Leguminosen als anrechenbare „Futterpflanzen“. Damit sind alle andere Pflanzen, die botanisch nicht zu den drei angeführten Kategorien (Familien) zählen wie z.B. Farn im jugendlichen Wachstumsstadium und sämtliche holzartige Pflanzen gänzlich ausgeschlossen. Die Almtiere nehmen jedoch in der Praxis jene Pflanzen als Nahrung (Futter) zu sich, die ihnen bekömmlich sind. Dazu zählen insbesondere im frühen Wachstumsstadium auch Pflanzen, die laut den Bestimmungen des Almleitfadens nicht zur Futterflächenermittlung herangezogen werden dürfen.



Laut Obmann LR Erich Schwärzler ist eine Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft notwendig.



Von den zugesagten 33,8 Mio. Euro an die Almwirtschaft werden dzt. nur 28 - 29 Mio. Euro ausgeschöpft.

Unbestritten ist, dass die Almtiere bei oder vor erfolgter Futtermittelaufnahme keine Einstufung der Nahrung in Kräuter, Gräser und Leguminosen und „nicht anrechenbare andere Pflanzen“ laut den praxisfremden Bestimmungen des Almleitfadens durchführen. Aus dieser Situation heraus ergibt sich in der Praxis die gegebene Problemstellung mit empfindlichen finanziellen Einbußen für die Almbauern (Leistungsabgeltung Alping). Die Leistung wird von den Almbauern zwar erbracht, es erfolgt aber keine Abgeltung. Deshalb muss der Almleitfaden unbedingt an die Praxis angepasst werden. Die Bewirtschaftung der aufgetriebenen/gealpten GVE sollte dringend in die rechtlichen Vorgaben aufgenommen werden.

2. Finanzielle Auswirkungen für die Almbauern

Die Höhe der Leistungsabgeltung entwickelt sich in Bezug auf die Alpingprämie in den letzten Jahren rückläufig. Wenn jene Tiere, für die mathematisch nach den praxisfremden Bestimmungen des Almleitfadens keine anteilige Futterfläche zur Verfügung steht, in der Folge keine Alpingprämie erhalten, dann besteht die Gefahr, dass künftig noch weniger Tiere auf die Almen aufgetrieben werden, obwohl in der Praxis mehr als genug Futtergrundlage vorhanden ist (wäre). Das kann und darf nicht sein. Das aktive Almpersonal, welches für eine funktionierende zukunftsorientierte Almwirtschaft unerlässlich ist, darf nicht jährlich wiederkehrend verärgert werden. Sollte es nicht gelingen, die relevanten Bestimmungen im Sinne der Almbauern zu verbessern, verlieren immer mehr Almbäuerinnen und Almbauern ihre Freude an der Almbewirtschaftung.

Obwohl die gealpten Tiere auf der Alm mehr als genug Futter vorfinden und sich somit kein praktischer Bedarf zur Schaffung zusätzlicher weiterer Futterflächen oder zur qualitativen Verbesserung bestehender Futterflächen ergibt, werden durch Almbewirtschaftler aus Sicht des Naturschutzes wertvolle Pflanzenbestände an Alpenrosen, Heidelbeeren u.a. holzartigen Pflanzen, die sich auf Almfutterflächen befinden, entfernt, um die anrechenbare Futterfläche (Einstufungsprozentsatz) zu erhöhen. Dadurch ergibt sich in der Folge eine bessere Futterflächeneinstufung, weil das Vorhan-

densein derartiger Teilpflanzenbestände die anrechenbare Futterfläche stark reduziert. Diese Entwicklung ist im Interesse des Naturschutzes ungünstig. Diese Folgewirkung ist bei jenen Almbewirtschaftlern klar erkennbar, die eine intensive Almbewirtschaftung durchführen. Bei eher extensiv bewirtschafteten Almen zeigt sich, dass durch den Umstand, dass nicht alle Tiere die Alpingprämie erhalten, immer noch weniger Tiere aufgetrieben werden. Dieser für die langfristige Offenhaltung der Kulturlandschaft sehr gefährliche Trend fördert die Verwilderung (Verbuschung der Almen) und führt letztendlich dazu, dass Almen zuwachsen und langfristig gar nicht mehr bewirtschaftet werden. Somit ist dann die ursprüngliche Zielsetzung, nämlich die Offenhaltung der Kulturlandschaft, nicht mehr erfüllt.

Versprechen einhalten

Bei den GAP-Verhandlungen wurde den Almbauern versprochen, dass der bisherige Betrag von 33,8 Millionen Euro auch in der neuen Förderperiode an die Almbauern ausbezahlt wird. Nach den derzeitigen Berechnungen werden jedoch nur 28 - 29 Millionen Euro ausgeschöpft. Wenn im heurigen Jahr für die Auszahlung über die Anpassung der Erschwernispunkte bei den AZ-Hangneigungsstufen ein Kompromiss gefunden wurde, ist es unbedingt erforderlich, dass durch die Anpassung der Prämiensätze im kommenden Jahr die Zusage an die Almwirtschaft eingehalten wird.

3. Bildschirmreferenzierung 2016 und Vor-Ort-Kontrollen

Die im Rahmen eines neuen Luftbildes festgestellte Referenzfläche sticht auch bisherige Vor-Ort-Kontrollergebnisse (VOK) und somit auch die alte Referenz aus, wobei die aktuellen VOK-Ergebnisse - passend zum Befliegungsdatum der aktuellsten Orthofotos - bei der Beurteilung berücksichtigt werden. Damit es bei der Neureferenzierung 2016 nicht neuerlich zu große Abweichungen bei den Almfutterflächen gibt, wurde ein Lösungsansatz in politischer Runde vereinbart (Perspektiven Almwirtschaft, 19. Juli 2016). Terminliche Zeiträume (Luftbildeinspielung, Referenzwartung durch AMA, Referenzänderungsantrag durch Landwirt (LW) und Beurteilung durch AMA) wurden neu durchgeplant und bisherige VOK-Ergebnisse finden bei der Neureferenzierung unter Miteinbezug der Regionalstellen (TPD) Berücksichtigung. Der derzeitige und künftige Abwicklungsstand muss in den nächsten Tagen geklärt werden. Es darf nicht sein, dass die Almbauern in der Umsetzung allein gelassen werden.

Ich hoffe, dass es gemeinsam mit den zuständigen Stellen gelingt, die offenen Fragen in absehbarer Zeit im Interesse und in Verantwortung der Almbäuerinnen und Almbauern zu lösen. Das sind wir ihnen auch schuldig. Auch das heurige Jahr zeigt, dass das 2. Stockwerk der Landwirtschaft, nämlich die Almwirtschaft, in guten Händen ist - dafür mein herzlicher Dank.

Herdenschutz gegen Wolf in Frankreich

Interview mit Laurent Garde, Doktor der Ökologie und Anthropologie, Forschungsinstitut für Weidewirtschaft in den Alpes Méditerranée (CERPAM). Ein Auszug aus dem Film „Die schwerwiegenden Folgen der Wiederkehr des Wolfes in Frankreich“.

Für das Dossier Wolf hatten wir als Experten für die Tierhaltung mit Weidewirtschaft ein Mandat des Umweltministeriums bei der nationalen Wolfskommission und in dieser Eigenschaft sind wir Ansprechpartner der Öffentlichkeit. Wir sind bei den Tierhaltern sehr präsent und so etwas wie ein Transmissionsriemen um die Schwierigkeiten aufzuzeigen und die Herdenschutzmaßnahmen zu begleiten. Ich glaube, dass es da wichtig ist zu sagen, dass alle Tierhalter gegen den Wolf sind. Das ist klar und deutlich - aber sie sind pragmatische Leute. Das ist ihr Arbeitswerkzeug, das ist ihr Leben, ihr Beruf, das ist ihre Leidenschaft. Also haben sie nach und nach mit der Vermehrung der Wölfe engagiert Herdenschutzmaßnahmen ergriffen. Ich möchte folgendes sagen, nämlich, dass die Tierhalter da mitgemacht haben, ist wichtig. Sie haben ihre Aufgaben gemacht. Wir haben an den Herdenschutzmaßnahmen gearbeitet.

Was sind die Herdenschutzmaßnahmen? Herdenschutzhunde, elektrifizierte Zäune, Nachtpferche, viel mehr Arbeitseinsatz und viel mehr Handarbeit um die Herden zu bewachen. Das sind die Grundelemente des Herdenschutzes die mehr oder weniger gut funktionieren.

Da gibt es viele mehr oder weniger unzuverlässige, fantastische Dinge, technische Spielereien. Viele Leute

möchten, dass man das übernimmt. Das sind flatternde farbige Bänder und andere Angst machende Mittel. Aber der Wolf ist ein sehr schlaues Tier. Und das funktioniert solange wie es funktioniert. Vielleicht ein paar Tage und dann sagt man: „Ja, stellen Sie einen Esel und ein Lama in die Herde.“ Naja, dann wird es langsam folkloristisch. Nein,

„Man hat dem Wolf während Jahren beigebracht, die Hindernisse zu umgehen um an die Belohnung zu gelangen. Das ist gravierend, weil man damit eine Art biologisches Monster kreierte hat.“

der Herdenschutz ist ein ernstes und seriöses Thema. Das ist nicht ein Thema, das man behandelt, indem man technischen Schnickschnack installiert um Freude zu machen.

Wird der Wolf es lernen die Hürden zu umgehen, die man zwischen ihm und den Herden aufbaut und so trotzdem an seine Beute kommt? Da ist es so, wie mit dem famosen Experiment der Laborratten im Labyrinth. Wenn der Käse am Ende des Labyrinths ist, vergrößert man die Hindernisse und Barrieren. Und was macht man da eigentlich. Man trainiert

die Ratten immer intelligenter zu werden um zu lernen die Hindernisse zu umgehen und die Belohnung zu erreichen. Und genau das macht man jetzt mit dem Wolf. Die Belohnung ist das Schaf, die Zäune und die Hunde sind die Hindernisse. Das Risiko war gleich null, und man hat dem Wolf während Jahren beigebracht, die Hindernisse zu umgehen um an die Belohnung zu gelangen. Das ist gravierend, weil man eine Art biologisches Monster kreierte hat, welches nichts mehr mit einem Wolf zu tun hat der in der Wildnis lebt und der über Risiken lernen müsste - durch das Gewehr, durch Gewehrfeuer lernen müsste, sich nicht den Aktivitäten der Menschen zu nähern. Die Idee eines wilden Wolfes der natürlicherweise Gämsen und anderes jagen würde und sich natürlicherweise nicht den Aktivitäten des Menschen nähert, ist eine Idee die es nirgends auf dem Planeten gibt. Man spielt den Zauberlehrling, man verteilt überall Wölfe obwohl man nicht weiß was den Tierhaltern >

Laurent Garde, Doktor der Ökologie und Anthropologie, im Interview zu den schwerwiegenden Folgen der Wiederkehr des Wolfes in Frankreich.



Fotos: YouTube

vorzuschlagen ist. Das ist Zentral an diesem Dossier, da spielt man in sehr großem Stil den Zauberlehrling. In sehr großem Stil!

Die Antwort unsererseits ist, nehmt Gewehre und erschießt die Wölfe. Wir sind am Ende des Endes! Die Tierhalter sind am Ende. Auch wir sind mit diesem Dossier am Ende. Das ist klar. Emotional, gefühlsmäßig, psychologisch, technisch, sozial, menschlich - jeder Mann ist am Ende. Europa erzwingt eine Überproduktion des Wolfes mit der Berner Konvention aber vor allem über die Fauna Habitat Direktiven, welche für die Tierhalter und für die Mitgliedsländer der Konvention zwingend sind. Man muss sehen, dass die meisten Länder die tatsächlich Wölfe bei sich hatten, wie Spanien und wie ein großer Teil der osteuropäischen Länder, den Wolf aus der Liste der zu schützenden Tiere in der Berner Konvention herausgenommen haben. Diese Länder machen was sie wollen mit dem Wolf. In Spanien werden in der Zone, wo der Schutz des Wolfes ausgeschlossen wurde ganz legal 200 Wölfe gejagt. In der Slowakei die gleich disponiert hat, werden jährlich legal 150 Wölfe geschossen. Dies, weil das Länder sind die den Wolfbestand regulieren, weil sie sich sorgen, weil sie wussten was ein Wolf ist. Sie haben dafür Sorge getragen den Wolf als geschützte Art auszuschließen weil sie ihre Tierhaltung erhalten wollen.

In Italien ist es anders. Sie haben im Gegenteil den totalen Schutz des Wolfes gewählt. Die ganze Politik des europäischen Schutzes des Wolfes kommt von Italien zu uns. Dem muss man vielleicht hinzufügen, dass in Italien das Verhältnis zum Gesetz vielleicht nicht ganz das gleiche ist wie in Frankreich. Da werden Wölfe intensiv gewildert, eine andere Art der Regulierung. Mit der rechten Hand schützt man den Wolf und mit der linken Hand lässt man machen und wildert viel. Darum beschäftigt sie das nicht so stark. Wir hier in Frankreich wie in Schweden, wir waren, was man einen naiven Staat nennt. Ein naiver Staat ist ein Staat, welcher keine Wölfe hatte als die Berner Konvention und die Fauna Habitat Direktiven unterschrieben wurden. Also hatte man den Wolf damals integral geschützt, zu diesem Zeitpunkt quasi als virtuelle Übung. An dem Tag als der



Wolf zurückkam waren wir an den europäischen Text gebunden, der uns von da an die Regulation des Wolfes verbot und die einzelnen Abschlüsse nur ausnahmsweise zulässt. Und unter der Bedingung, dass vorher alle anderen Maßnahmen getroffen werden.

Daher muss man eines verstehen. Die Diskussion über den Wolf, die jeder europäischen Aktion für den Wolf zugrunde liegt und die die Vereinigungen zum Schutz des Wolfes uns aufzwingen wollen, auf einer Serie von Lügen basiert. Fabrizierte Lügen die nach Bedarf eingesetzt werden. Die

„Die Schäferei, die graslandbasierte Weidewirtschaft, die Freilandtierhaltung im natürlichen Umfeld ist schrecklich dem Wolf ausgesetzt. Sie wird verloren gehen.“

Lüge der streunenden Hunde: „Das ist nicht die Schuld der Wölfe, das sind die streunenden Hunde. Der Wolf sei nur ein Sündenbock.“ Wenn das wahr ist, wieso mussten die Herden dann erst beim Eintreffen des Wolfes geschützt werden? Darum ist das Thema der streunenden Hunde ein Beispiel des Lügens und des Ablenkens, um uns den Wolf mit allen Mitteln aufzuzwängen. Das ist aber nicht die einzige Lüge. Das Thema der Tierhalter aus anderen Ländern, wo es angeblich bestens mit dem Wolf funktioniert und daher die Tierhalter in den Ländern, wo es nicht funktioniert, schlechte Tierhalter seien. Das ist eine volle Lüge. Dieses Thema hatte man in Italien bei den Tierhaltern

aus Norditalien getestet. Man sagte ihnen: „Aber warum geht das mit dem Wolf nicht, wo es in den Abruzzen doch gut geht?“ Einmal in Italien getestet wurde diese Vorgehensweise auf Frankreich übertragen. Dann sagte man den französischen Tierhaltern: „Ja, wie kommt es, dass es bei euch nicht gut geht, wo es in Italien doch gut geht?“ Als der Wolf einmal in Frankreich etabliert war, wo alles sehr schlecht funktioniert, wurde die Lüge in die Schweiz und nach Norwegen weitergeleitet. Sie sagen den Schweizer Tierhaltern so wie sie es den norwegischen Tierhaltern sagen: „Warum wollt ihr den Wolf nicht, warum schafft ihr das nicht? Wo es doch in Italien und Frankreich sehr gut geht?“, etc.

Man muss diesen Mechanismus und den Aufbau des Diskurses verstehen, der rein ideologisch ist. Es muss eine veritable Regulation des Wolfes stattfinden, wie in den meisten Ländern Europas. Wie in Spanien, in Schweden etc. Die Wölfe schießen, trotz den europäischen Reglementierungen. Wie Norwegen, wie die Schweiz, wie die USA in der Hoffnung aus dem Wolf wieder ein wildes Tier zu machen. In der Hoffnung, dass es nicht zu spät ist. In der Hoffnung, dass wir wieder die Oberhand gewinnen. In der Hoffnung, Art und Weisen wiederzufinden, die Tierhaltung vor Wölfen zu schützen, die sich nicht annähern.

Was man dazu sagen kann ist sehr einfach. Die Schäferei, die graslandbasierte Weidewirtschaft, die Freilandtierhaltung im natürlichen Umfeld, Tierhaltung mit Lämmern die man gerne isst, Tierhaltung, die Käse herstellt den man gerne isst. Das sind die besten Tiere. Das sind die besten Käse. Diese Tierhaltung ist schrecklich dem Wolf ausgesetzt. Sie wird verloren gehen. Was wird bleiben? Tiere die in Ställen gehalten werden, die man mit Kraftfutter ernährt und zu industriellen Produkte werden. Die Tausend Kühe in der Picardie, die berühmte Tausend-Kühe Farm. Und mit dem Wolf ist es dasselbe, da geht es in die gleiche Richtung. Man ist dabei eine natürliche Tierhaltung durch eine industrielle zu ersetzen, sowohl beim Wolf als auch bei den Nutztieren. Der Wolf ist ein ökologischer Vorwand. In Wirklichkeit wird uns das zu einer eindeutig industriellen Tierhaltung führen. ///

Almen - und Tourismusland Österreich



Foto: Jenewein

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Der Almsommer 2016 ist vorbei. Etwa 261.000 Rinder, davon 52.000 Milchkühe, verbrachten die Sommermonate auf den 8.059 Almen, die in Österreich bewirtschaftet werden. Neben Rindern wurden auch noch 120.000 Schafe einschließlich Ziegen und 8.900 Pferde aufgetrieben. Das Grünland und die Almen dominieren in den Produktionsgebieten Hochalpen, Voralpen und Alpenvorland mit vielfältigen Nutzungstypen und Pflanzengesellschaften. Die Arbeit der Alm- und Bergbauern prägen die Kulturlandschaft. In den letzten 60 Jahren hat sich allerdings das Dauergrünland um 1 Million Hektar auf 1,297 Millionen Hektar vermindert, das intensive Grünland umfasst 563.700 Hektar, die Almfutterflächen machen 362.600 Hektar aus; extensiv sind noch 733.500 Hektar in Nutzung. Große Sorgen bereitet der Agrarpolitik und Tourismuswirtschaft allerdings die Tatsache, dass bereits 166.000 Hektar Grünland nicht mehr bewirtschaftet werden und die Verwaldung in verschiedenen Regionen zunimmt. Das Grünland erfüllt neben der Produktion von wertvollem Grundfutter auch viele ökologische Funktionen und hat für die Artenvielfalt und damit für die Umwelt große Bedeutung. Rund 70% aller Naturschutzmaßnahmen im Rahmen des Umweltprogramms (ÖPUL) werden auf Grünlandflächen durchgeführt.

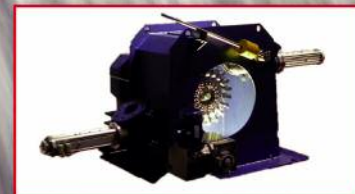
In jenen Bundesländern und Regionen, in denen der Tourismus eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung hat, konzentriert sich auch die Almwirtschaft. Tirol mit 2.065 bewirtschafteten Almen liegt vor Kärnten (1.854), Steiermark (1.678) und Salzburg (1.691) an der Spitze. Von den mehr als 130 Millionen jährlichen Gästenächtigungen in Österreich entfallen fast zwei Drittel auf die Berggebiete. Mehr als 7% (Land- und Forstwirtschaft: 1,3%) trägt der Tourismus mit

203.000 Beschäftigten zum Bruttoinlandsprodukt (300 Milliarden Euro) bei.

Urlaub am Bauernhof ist ein Erfolg

Wie dem neuen Grünen Bericht 2016 des Agrarressorts und dem aktuellen Wirtschaftsbericht der Bundesregierung zu entnehmen ist, leisten auch die bäuerlichen Betriebe mit dem Angebot „Urlaub am Bauernhof“ zum internationalen Ansehen Österreichs als attraktives Urlaubsland einen wichtigen Beitrag. Auf 9.900 Betrieben werden Verpflegung, Erholung und Naturerlebnisse mit 113.800 Gästebetten angeboten. Die Bundesländer Salzburg und Tirol liegen an der Spitze. Für die Pflege und Bewirtschaftung der Almen und Grünlandflächen haben die Bergbauern große Verantwortung. Die Ausgleichszulage ist wichtiger Teil der Einkommen. An öffentlichen Geldern (Betriebsprämien, Umweltzahlungen, AZ) erhielten die Bergbauern 2015 im Durchschnitt 15.857 Euro je Betrieb, trotzdem lagen die Einkommen um 14% unter dem Durchschnitt aller Betriebe. Das war für die Agrarkommission gemäß Landwirtschaftsgesetz auch Anlass, den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Wasserwirtschaft und Umwelt, Andrä Rupprechter, zu empfehlen, der flächengebundenen Tierhaltung, der nachhaltigen Nutzung des Grünlands in den benachteiligten Regionen und Berggebieten agrarpolitische Priorität 2017 einzuräumen und die Ausgleichszulage trotz budgetärer Sparmaßnahmen im bisherigen Umfang aufrecht zu erhalten.

*Prof. Dr. Gerhard Poschacher, Ministerialrat in Ruhe,
ist als Publizist tätig.*



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



Maschinenring

Die Profis
 vom
 Land



Almen erhalten - Fachkräfte nutzen

Jedes Jahr wachsen wertvolle Almweideflächen zu.
 Der Maschinenring ist der professionelle Partner, wenn es um nachhaltige
 Almweidpflege geht und bringt die geeigneten Fachkräfte auf die Alm.

MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H.

www.maschinenring.tirol

Strom und Licht auf Almen

„Wasserkraft nutzen ist besser als Umwelt verschmutzen!“ Nach diesem Motto sorgt Anton Felder aus Absam bei Hall in Tirol seit 1982 für Strom und Licht auf den Almen. Die Voraussetzung ist ein kleiner Bach. Schon bei mäßigem Gefälle können Anton Felders Kleinwasserkraftwerke bereits wirksam arbeiten und Strom erzeugen. Die Besonderheit der Anlagen liegt

in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-Turbotronic Maschinenbau Ges.m.b.H., können problemlos mit den Kleinwasserkraftwerken umgehen und sogar, wenn es denn einmal sein sollte, auch kleine Fehlfunktionen selbst beheben. Bei der neuentwickelten AFK-Turbotronic Kompaktturbinen wurde bewusst auf eine komplizierte Mechanik verzichtet. Keine Abnutzung der

Bauteile, kein Verschleiß und damit praktisch eine unbegrenzte Lebensdauer sind Vorteile, die überzeugen. Überschüssige Energie wird nicht vernichtet, sondern wird sinnvoll an verschiedene Verbraucher wie Heizöfen, Boiler oder Zentralheizung abgegeben.



wickelten AFK-Turbotronic Kompaktturbinen wurde bewusst auf eine komplizierte Mechanik verzichtet. Keine Abnutzung der

Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN

MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224



Fotos: Götz

Samuel prüft, ob die eingelabte Milch bricht.

Alpkäse - Eine Besonderheit aus den Bergen

„Alpchäs guet ond gsond“

Ein Landwirt im schweizerischen Kanton Appenzell Innerrhoden lässt den Alpkäse neu aufleben. Er hat eine Käserei und einen Käsekeller in seinem Alpstall eingebaut und nimmt die Vermarktung des Alpkäses selbst in die Hand. Nach dem Bericht in unserer letzten Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“ über den Alpbzug (Almabtrieb) der Familie Koch, schauen wir ihr nun beim Käsen über die Schulter. Ein weiterer Blick zu unseren Alpnachbarn in die Schweiz.

Dr. Michael Götz

Die Alp Soll befindet sich oberhalb von Brülisau unter dem Hohen Kasten. Es ist eine Gemeinschaftsalp mit 124 ha Weiden und 269 Stössen, berichtet der Senn Meinrad Koch. Ein Stoß entspricht einer Großvieheinheit während eines Alpsommers.

Das Käsen liegt in der Familie

Familie Koch ist stolz auf ihre neue, modern eingerichtete Alpkäserei auf der Alp Brüllenstein auf 1300 m Seehöhe, die zur Alp Soll gehört. Entstanden

ist die Käserei im Jahre 2013 gleichzeitig mit dem Bau eines neuen Kuh- und Ziegenstalles. In der Sennhütte steht heute allerdings noch ein altes, von einem Holzfeuer geheiztes Kessi, im Appenzeller Dialekt Käseherd genannt. Koch hat damit ausprobiert, wie sich ein guter Appenzeller Alpkäse herstellen lässt und zugleich hat er ausgelotet, ob eine Nachfrage danach vorhanden ist. Das Knowhow hat er sich in jungen Jahren angeeignet, als er als „Handbub“ seinem Vater beim Käsen half. In-

zwischen hat sein Sohn Samuel das Käsen übernommen. Er ist ausgebildeter Tischler und Landwirt und hat das Käsen bei seinem Vater und in einem Sennkurs der landwirtschaftlichen Schule erlernt.

Praktisch eingerichtete Käserei

Die Käserei ist einfach und zweckmäßig eingerichtet. Das Zentrum bildet ein Kupferkessi. Es wird mittels Dampf aus einem Dampfkessel erwärmt, der vom Vorzimmer aus mit Holzscheiten >



Links die Alphütte, rechts der neue Stall mit Käserei (o.). Familie Koch beim Frühstück in der Alphütte (u.).



Käsezimmer, damit die Milchsäurebakterien optimal wirken können. Am anderen Tag lässt der junge Senn die Laibe in einem Aufzug in den kühlen Käsekeller hinunter, der sich direkt unter dem Käsezimmer befindet. Dort kommen die Laibe für einen Tag ins Salzbad und werden dann in Regalen gelagert, wo sie Samuel regelmäßig schmiert und wendet.

Hygiene-Vorschriften nach EU-Norm

Im Käsezimmer befindet sich nur das, was zur Käseherstellung gebraucht wird. Alles muss der EU-Norm genügen, erklären die Sennen. Die traditionellen Holzgeschirre wie Gebsen und Eimer haben ausgedient. Sie erfüllen die Hygienevorschriften der Käseherstellung nicht mehr. Die Wände des Käsezimmers sind mit Steinplatten ausgekleidet, damit sie sich sauber reinigen lassen. Wichtig sind auch die Fenster, die sich verschieden weit öffnen lassen, damit genügend frische Luft in den warmen Raum gelangt. Für die Mutschli (kleine Käseform; Anm. d. Red.) gibt es ein zweites, kleineres Kessi, das ebenfalls mit Dampf gewärmt wird. Den Strom für das Licht und das Rührwerk produziert eine 6 m² große Solaranlage auf dem Dach des Stalles. Gibt es wenig Sonne, muss ein Dieseldgenerator einspringen. Den meisten Käse verkaufen Kochs auf der Alp direkt an Wanderer. Den gegen Ende der Alpzeit noch nicht reifen oder nicht verkauften Käse lagern sie im Käsekeller und holen ihn nach Bedarf. Die Kundschaft sind kleinere Käseläden der Region, Feinkostläden und Privatkunden.

beheizt wird. Mit einem Kettzug hievt Meinrad den Käsebruch aus dem Kessi, nachdem Samuel das Käsetuch unter der Käsemasse hindurchgezogen und die Enden zusammengebunden hat. Der Bruch kommt in eine viereckige

Form auf dem Abtropftisch. Samuel schneidet ihn in Würfel, die er in runde Formen abfüllt und mit einem Gewicht beschwert, so dass die runden Käselai-be entstehen. Einen Tag lang bleibt die Käsemasse in den Formen im warmen

Vom Joghurt bis zum Alpkäse

37 Kühe liefern die Milch für die Alpkäserei. Die Milch wird für den Halbhart-Alpkäse entrahmt. Der Rahm wird zu Alpbutter verarbeitet und in 200 Gramm-Mödeli abgepackt. Dieses Jahr sind es anfangs August etwa 400 kg Milch, die täglich verkäst werden. Daraus entstehen etwa 16 Laibe Alpkäse zu 2 kg und 20 Mutschli zu 700 g. Der „Alp Soll Alpkäs“ ist ein eher intensiver Appenzeller, beschreibt ihn Samuel. Je nach Lagerdauer ist er mild bis rezent, während die „Alp Soll Mutschli“ im Geschmack sahnig-cremig sind und schon nach sieben Wochen genussreif sind. Ein kleiner Teil der Milch wird zu Natur- und Früchtejoghurts verarbeitet (www.alsoll.ch).

Sich eine Existenz schaffen

Der Talbetrieb von Familie Koch ist ein typischer Appenzeller Grünlandbetrieb mit 20 ha Nutzfläche. Bei den tie-



Die Milchprodukte von der Alp Soll (li.). Samuel präsentiert den „Alp Soll Alpchäs“ im Käsekeller (re.).

fen Milchpreisen ist es für kleine Betriebe schwierig, ein genügendes Einkommen zu erwirtschaften. „Mit dem Alpbetrieb zusammen gibt es für uns eine Existenz“, sagt Meinrad. Früher, als die Alpen noch nicht mit Zufahrtswegen erschlossen waren, gab es auf jeder Kuhalp ein Käsekessi, da die Alpsennen die Milch nicht ins Tal fahren konnten. Daher werden die Alpbauern im Appenzellischen wohl auch heute noch Sennen genannt. Mit der Erschließung hörten die meisten Alpen auf zu käsen und brachten die Milch zur Sammelstelle im Tal. Alpkäse war damals nicht mehr so gefragt, hält Meinrad fest. Stattdessen fingen die Sennen an, die Milch zu entrahmen und Alpbutter zu verkaufen. Doch auch dieser habe inzwischen den Preis verloren. Meinrad möchte, dass der Alpkäse wieder mehr Anerkennung und Wert findet. Er verkauft den mindestens sechs Monate gereiften „Alp Soll Alpchäs“ für 22 Euro/kg. Das ist derselbe Preis, für welchen die Sortenorganisation Appenzeller® den ¼-fett Räss-Käse anbietet. Somit fällt der Alpkäse nicht aus dem üblichen Preisband. In der Schweiz ist das Preisniveau allgemein höher als in den Nachbarländern.

Mit Alpkäse Mehrwert erzielen

Alpkäse ist etwas Besonderes, etwas Authentisches: aus frischer Alpmilch und nach überliefertem Rezept hergestellt. Außerdem muss die Milch zur Verarbeitung nicht große Transportwege zurücklegen. „Wir wollen mit

dem Alpkäse eine höhere Wertschöpfung bei der Milch erreichen“, erklärt Meinrad. Er erzielt einen deutlich höheren Milchpreis als wenn er die Milch abliefern. Allerdings ist das höhere Einkommen kein Geschenk an den Landwirt. Denn das Verarbeiten der Milch auf der Alp ist mit zusätzlicher Arbeit und Investitionen verbunden. Das Käsen allein nimmt jeden Tag drei bis vier Stunden Zeit in Anspruch, dazu kommt die Zeit für die Pflege. Für den Verkauf und das Marketing ist er selbst verantwortlich. Schließlich wird es Jahre dauern, bis die Investitionskosten amortisiert sind. Zurzeit gibt es in Appenzell Innerrhoden zwölf Alpkäsereien. Etwa 1.800 Milchkühe werden in Innerrhoden auf den Alpen gesömmert; doch höchstens etwa 15% der Milch dieser Kühe wird auf den Alpen verkäst. Ein Wachstumspotential für Alpkäse ist damit vorhanden.

Meinrad ist ein optimistischer Unternehmer. „Hätte man mehr Milch, könnte man eventuell sogar zwei Mal am Tag käsen“, denkt er laut nach. Deswegen auf der Alp den Kühen viel Kraftfutter zu füttern, wäre der falsche Weg, denn Alpkäse bedeutet auch, dass sich die Kühe naturgemäß von Raufutter ernähren. Die Molke verfüttert Meinrad an 40 Schweine, die auf die beiden Alpen verteilt sind und sich zeitweise in einem natürlichen Auslauf vor den Ställen „vergnügen“ dürfen. Die Appenzeller Fleisch- und Feinkost AG hat die Vermarktung der „Alpschweine aus dem Alpstein“ übernommen. Auch

andere Alpen haben sich dem Programm angeschlossen.

Schwieriger Alpsommer

Die Kühe und Ziegen von Familie Koch sind von anfangs Juni bis Ende August auf der Alp. Je nach Arbeit pendelt die Familie zwischen dem Talbetrieb und der gut erschlossenen Alp. Der Tag der Alpauffahrt ist gemäß der Bestimmungen der Genossenschaftsalp Soll für alle, die ihr Vieh auffahren, derselbe. Das Datum der Alpabfahrt darf dagegen jeder Alpsenn selber bestimmen. Gegenüber früher ist die Alpfung intensiver geworden, beobachtet Meinrad. Es gibt viele Tiere auf den Alpen und die Alpzeit habe sich von früher zehn auf gegen zwölf Wochen ausgedehnt. Der Sommer war in diesem Jahr sehr nass. Die ersten 20 Tag regnete es an fast allen Tagen. Dies hatte zur Folge, dass es zu vielen Trittschäden auf der Weide kam und bei den Kühen eher Klauenerkrankungen auftraten. Der neue Stall mit großen Lägern und Selbsttränken bewährt sich in solchen Jahren besonders gut, da die Tiere öfters nachts eingestallt werden müssen, um die Weiden zu schonen. Während der ersten vier Wochen ist das nächtliche Einstallen sogar Vorschrift auf der Alp Soll. Heu erhalten die Kühe nur, wenn es im Sommer schneit. ///

Michael Götz (Dr. Ing. Agr.) ist Agrarjournalist in der Schweiz.



Vor der Jurierung wird der Almkäse gesegnet.

Fotos: Jenewein

22. Almkäseolympiade in Galtür

Am 24. September 2016 ging zum 22. Mal die Almkäseolympiade in Galtür über die Bühne. Die Begeisterung für Käse hat diese Veranstaltung zu dem gemacht, was sie heute ist - einem Genussfest für Käseliebhaber, vor allem aber für die Sennerinnen und Senner. Diese Olympiade - von der Käseabgabe in den frühen Morgenstunden, der Käseprüfung bis hin zur Preisverteilung am Abend - an einem Tag abzuhalten, ist eine Herausforderung, der sich die Landjugend Galtür in Zusammenarbeit mit der HBLFA Rotholz jedes Jahr stellt. Heuer haben 141 Almen aus der Schweiz, Südtirol und dem Trentino, aus Liechtenstein und Österreich teilgenommen und insgesamt 345 Käse eingereicht.

Dr. Frieda Eliskases-Lechner

Schon lange vor dem Bewerb sind die Sennerinnen und Senner gefordert. Die Teilnahme an Qualitätsprogrammen soll nicht nur die sensorische Qualität garantieren. Die Prüfung ist auch an mikrobiologische und chemische Untersuchungen geknüpft. Ein hoher Qualitätsstandard der auf der Alm hergestellten

Produkte ist langfristig nach Meinung von Dr. Klaus Dillinger, Leiter der HBLFA Tirol - Forschung & Service Rotholz, die einzige Möglichkeit die Zukunft der Almbetriebe zu sichern.

Das Hauptziel der Veranstaltung ist die Prüfung der Käse durch eine unabhängige Fachjury. Es ist eine Vielzahl

von kleinen Einzelheiten, die einen großen Käse ausmachen. Geprüft werden das Äußere, die Lochung, die Textur, der Geruch und Geschmack. Schon am Aussehen der Käsoberfläche lässt sich erkennen, wie viel Mühe in die Pflege der Käse gesteckt wurde. Das Hauptgewicht bei der Prüfung wird natürlich auf den



Die Jugend zeigte bereits ihr Können: Fabian Rudigier (Alpe Dias in Kappl/Tirol) und Alina (l.o.). Der Tagessieger in der Kategorie Hartkäse Tobias Schweizer von der Alpe Unterdiedams in Schoppernau/Vorarlberg stellt sich den Fragen des ORF-Reporters (r.o.). Die Kinder-Jury für den „Dreikäsehoch“ kann ihren Einsatz kaum mehr erwarten (l.u.). Der „Dreikäsehoch“ ging an Valentin Peer von der Alp Ulina Dadaint in der Schweiz (r.u.).

Geruch und Geschmack gelegt. Unter den Goldmedaillenkäsen der Kategorie Bergkäse und Schnittkäse über 45% F.i.T. der Almsaison 2016 wird auch noch über den Tagessieger von allen 42 Jurymitgliedern abgestimmt. Wer auch den Geschmack der Kleinen treffen will, muss die Kinderjury überzeugen. Sie vergibt den begehrten „Dreikäsehochpreis“.

Natürlich sollen die Sennerinnen und Senner ihre Produkte auch einer breiten, interessierten Öffentlichkeit präsentieren können. Die ausverkauften Stände am späten Nachmittag zeugten von der großen Beliebtheit der dargebotenen Almkäse.

Die Almkäseolympiade hat auch zum Ziel, das Erbe zu erhalten. Die vielen jungen Sennerinnen und Senner tra-

gen dazu bei, dass das Wissen um dieses Handwerk bewahrt bleibt. Sie haben in den vergangenen Jahren hart daran gearbeitet ihr Wissen zu perfektionieren, indem sie Alpsennerkurse besucht haben und bei erfahrenen Älplern zur Schule gingen. Wenn diese harte Arbeit dann mit einer „Galtürer Sennerharfe“ in Gold, Silber oder Bronze be- >

1995 bis heute

Bereits im September 1995 fand die erste Internationale Almkäseolympiade statt. Ihre Gründungsväter Luggi Salner, Galtürer Hotelier und Norbert Walter, späterer ÖVP-Politiker, riefen die Olympiade in ihrem Heimatdorf ins Leben. Ihr Ziel war es, Sennern aus dem Alpenraum einen Rahmen zu bieten, ihre Produkte der breiten Bevölkerung vorzustellen und einen Absatz zu finden. Dass die goldene Sennerharfe in diesem Jahr bereits zum 22. Mal vergeben wurde, beweist, dass regionale Erzeugnisse im Trend liegen, sind sich die Veranstalter der Landjugend Galtür sicher. Von den hohen Qualitätsstandards durften sich die mehr als 3.000 Käseliebhaber und Gäste auch dieses Jahr wieder selbst überzeugen.

Weltbesten Kinderkäse

Hmmm, lecker! Auch in diesem Jahr wurde das Urteil der Kinderjury von 10 Sennern mit Spannung erwartet. Denn nur wer es auch schaffte, den Geschmack der Kleinen bei der Blindverkostung zu treffen, durfte sich mit dem Dreikäsehochpreis schmücken und so die Auszeichnung einheimen.

Aufwärtstrend für regionale Qualitätsprodukte

Auf der Almkäseolympiade in Galtür haben Almkäseproduzenten die Möglichkeit, ihre handgefertigten Produkte Verbrauchern und Konsumenten zu präsentieren und neue Absatzmärkte für ihre regionalen Qualitätsprodukte zu schaffen. Und das auch im nächsten Jahr, denn dann findet am 30. September 2017 die Almkäseolympiade in Galtür bereits zum 23. Mal statt.

lohnt wird, ist die Freude zu Recht groß.

Für die Sennerinnen und Senner ist die Almkäseolympiade nicht zuletzt ein Fest zum Abschluss der Almsaison. Damit soll die Veranstaltung in Galtür auch der Ort sein, an dem sich Gleichgesinnte von Almen unterschiedlicher Regionen austauschen und zusammen feiern können. Wenn man am Abend nach der Preisverteilung in die große Runde blickt, wird dies sichtlich aus-

föhrlich getan - und dabei spielten die Medaillen nicht die Hauptrolle.

Es ist Zeit für Käse von der Alm

Konsumentinnen und Konsumenten erwarten nicht nur Käse von hoher Qualität. Der Käse soll auch ein Stück Alm beinhalten, mit ihrem Klima, ihren Besonderheiten, ihrer Geschichte und natürlich der Erfahrung ihrer Sennerinnen und Senner. Sie erwarten einen Käse mit dem „Geschmack der Berge“.

In einer Zeit, in der die Läden voll sind mit Angeboten aus aller Welt, wird einem die Auswahl schwer gemacht. Da muss Almkäse mit Echtheit und Qualität punkten. ///

Dr. DI Frieda Eliskases-Lechner von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz leitete die Jury der Almkäseolympiade.

PREISTRÄGER/INNEN DER 22. INTERNATIONALEN ALMKÄSEOLYMPIADE

TAGESSIEGER HARTKÄSE

Alpe Unterdiedams, Tobias Schweizer Bergkäse 2016 Ö

TAGESSIEGER SCHNITTKÄSE

Schwägalp, Beat Mathis Schnittkäse über 45% FIT CH

DREIKÄSEHOCH-PREIS

Alp Uina Dadaint, Valentin Peer Schnittkäse über 45% FIT CH

BERGKÄSE ALMPERIODE 2016 **Gold:** Alpe Hutla, Lothar Rinderer, Ö; Musauer Alm, Stefan Rief, Ö; Alpe Steris, Kaspar Domig, Ö; Ostergunden Bizau, Daniela Metzler, Ö; Engalm, Eduard Radinger, Ö, Alpe Gulm-Gävis, Mathis Jakob, Ö; Alpe Unterdiedams, Tobias Schweizer, Ö; Alpe Seefluh, Alois Meusburger, Ö; Musteralpe, Horst Meusburger, Ö; Petersberg-Alm, Bernhard Kröll, Ö. **Silber:** Alpe Stafel Faschina, Ludwig Hartmann, Ö; Ackernalm, Hans Degeser, Ö; Alpe Sera, Manuel Gohm, Ö; Alpe Sack, Lukas Kaufmann, Ö; Alpe Elsa, Maria Gasser, Ö; Faulbrunnalm, Hermann & Patrick Huber, Ö. **Bronze:** Alpe Klesenza, Michael Benda, Ö; Alpe Vordere Niedere, Leo Feuerstein, Ö; Aschinger Alm, Gerhard Ritzer, Ö; Alpe Latons, Christoph Manahl, Ö; Alpe Leue, Tobias Nigsch, Ö; Alpe Gamperdona, Lukas Metzler, Ö; Alpe Lizum, Thomas Klingler, Ö; Burgeralm, Anton und Martha Fahringer, Ö.

JÄHRIGER BERGKÄSE **Gold:** Ober Überlut, Günter Nigsch, Ö; Alpe Rona, Martin Gmeiner, Ö. **Silber:** Alpe Gamperdona, Lukas Metzler, Ö, Kreuzwiesen Alm, Johannes Hinteregger, I.

ALMEMMENTALER **Gold:** Schönangeralm, Johann Schönauer, Ö; Aschinger Alm, Gerhard Ritzer, Ö. **Silber:** Stubenalp, Hubert Pfister, Ö

SCHNITTKÄSE ÜBER 45% F.i.T. **Gold:** Alp Sennerei Maran, Walter Niklaus, CH; Alp Tabladatsch, Denise Caviezel, CH; Alp Partnun, Hansjörg Paris, CH; Grüscher Äpli, Adrian Werder, CH; Alp Stürfis / Egg, Reto Giger, CH; Alp Garschina, Elena Bär, CH; Schwägalp, Beat Mathis, CH; Alp Uina Dadaint, Valentin Peer, CH. **Silber:** Alp Selva, Martin Capaul, CH; Alpe Gampertun, Michael und Loris Rudigier, Ö; Alpe Spidur, Melanie Nicklisch, Ö; Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I; Alpe Sücka, Monika Schwendinger, FL; Engalm, Eduard Radinger, Ö. **Bronze:** Alp Schanerberg, Reto Blöchlinger, CH; Alpe Gamperdona, Lukas Metzler, Ö; Peister Alp, Perrine Brunold, CH; Alp Dil Plaun, Frau Nadia und Herrn Günther Kneissl, CH; Alp Pradamee, Fritz Horat, FL; Alp Brög, Corina Blöchinger, CH; Teneralp, Walter von Ah, CH; Alp Branggis-Lasa, Thomas Kalberer, CH; Bruchalp, Hansjörg Fiegl, CH; Alp Albeina, Urs Buchli, CH; Malanser Alp, Thorald Eck, CH; Alp Ascharina, Julian Albrecht, CH; Alp Casanna, Gaudi Roffler, CH; Gepatschalpe, Christopher Walzthöni, Ö; Alp Astras-Tamangur, Marcel Adam, CH; Alp Valüna, Claudia Räbsamen, FL; Lyfi Alm, Johanna Brunner, I.

SCHNITTKÄSE UNTER 45% F.i.T. **Gold:** Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I. **Silber:** Höfer Alm, Karin Lösch, I. **Bronze:** Engalm, Eduard Radinger, Ö; Alpe Gampertun, Michael und Loris Rudigier, Ö; Alpe Dias, Gabriel Juen, Ö.

JÄHERIGE SCHNITTKÄSE **Silber:** Peister Alp, Perrine Brunold, CH. **Bronze:** Alp Bra San Flurin, Gabriel Haller, CH; Alp Tabladatsch, Denise Caviezel, CH; Alp Il Bot, Lisa Albrecht, CH.

OBERINTALER ALMKÄSE **Gold:** Komperdell Alm, Alois Marth, Ö; Faulbrunnalm, Hermann & Patrick Huber, Ö. **Silber:** Alpe Gogles, Ewald Jäger, Ö; Scheibenalm, Heinz Wurm, Ö. **Bronze:** Platz Alm, Thomas Schuchter, Ö; Alpe Stalanz, Hansl Streng, Ö; Alpe Visnitz, Rudolf Jehle, Ö.

WEICHKÄSE **Gold:** Alp Sennerei Maran; Walter Niklaus, CH; Alp Mäder, Meinrad Abt, CH. **Silber:** Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I; Faulbrunnalm, Hermann & Patrick Huber, Ö; Belalp, Vroni Fleischmann, CH; Burgeralm, Anton und Martha Fahringer, Ö. **Bronze:** Alpe Rona, Martin Gmeiner, Ö; Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I.

SAUER MILCHKÄSE **Gold:** Alpe Wasserstuben - Silbental; Antje Lüdecke, Ö. **Silber:** Alpe Stalanz, Hansl Streng, Ö.

KÄSE MIT KRÄUTERN **Gold:** Alp Tabladatsch, Denise Caviezel, CH; Alp Brög Corina Blöchinger, CH. **Silber:** Faulbrunnalm, Hermann & Patrick Huber, Ö.

KÄSE MIT ZUTATEN **Gold:** Alp Sennerei Maran, Walter Niklaus, CH; Bruchalp, Hansjörg Fiegl, CH; Alpe Dias, Gabriel Juen, Ö; Bruchalp, Hansjörg Fiegl, CH; Alpe Tritsch, Oliver Scherl, Ö. **Silber:** Alp Laubenzug, Martin Lutz, CH; Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I; Alpe Rossfall, Robert Seethaler, Ö; Niederkaseralm, Benjamin Schmidhofer, Ö. **Bronze:** Alp Nautsgel, Walter Boos, CH; Alpe Dias, Gabriel Juen, Ö; Faulbrunnalm, Hermann & Patrick Huber, Ö; Burgeralm, Anton und Martha Fahringer, Ö.

SCHAF- UND ZIEGENKÄSE **Gold:** Ziegenalp Malschüel, Thomas Most, CH.

SPEZIALITÄTENKÄSE **Gold:** Alp Sennerei Maran, Walter Niklaus, CH. **Silber:** Alp Plazbi, Petra Gerwers, CH; Äußere Schwemmalm, Norbert Zöschg, I.

Negative Preis- und Kostenspirale drückt die Einkommen 2015

Die Einkünfte aus der Land- und Forstwirtschaft je Betrieb sind 2015 um durchschnittlich 17% auf 19.478 Euro gesunken. Das ist der zweithöchste Rückgang seit dem Jahr 1959, dem ersten Erscheinungsjahr des Grünen Berichtes und bereits das vierte Jahr in Folge mit einem Einkommensrückgang. Die Gründe dafür liegen einerseits in den niedrigen Preisen bei Weizen, Milch und Schweinefleisch, andererseits an den extremen Wetterverhältnissen des Jahres 2015 sowie in höheren Kosten für Düngemittel, Pachten und Mieten. Eine deutlich höhere Weinernte und niedrigere Aufwendungen für Energie konnten die negative Einkommensentwicklung insgesamt etwas abdämpfen. Auch 2016 bleibt die Einkommenssituation angespannt.



Bei den Bergbauernbetrieben gingen die Einkünfte deutlich zurück.

Fotos: Jenewein

DI Otto Hofer

Für die geringeren Einkünfte im Vergleich zu 2014 waren insbesondere folgende Entwicklungen ausschlaggebend:

- stark gesunkene Erzeugerpreise für Milch (insbesondere bei konventionellen Betrieben)
- niedrigere Erträge aus der Schweinehaltung durch gesunkene Mast Schwein- und Ferkelpreise
- niedrigere Erntemengen bei Sommergetreide auf Grund des trockenen Sommers führten zum Ertragsrückgang aus dem Getreidebau
- deutlicher Rückgang der öffentlichen Gelder (insbesondere der ÖPUL-Zahlungen)
- höhere Aufwendungen für Düngemittel, Pachten und Mieten sowie Abschreibungen

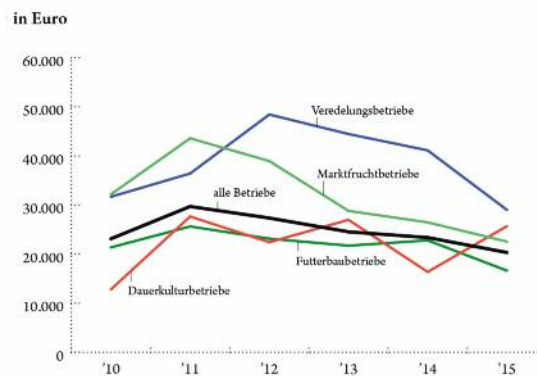
2015 bewirtschafteten die für die Einkommensermittlung herangezogenen Betriebe im Durchschnitt 28,7 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche. 29% der Flächen werden zugepachtet. Die Betriebe hatten durchschnittlich 1,31 betriebliche Arbeitskräfte, wobei die Arbeit fast ausschließlich von nichtentlohnten Arbeitskräften verrichtet wurde.

Allgemeiner Einkommensrückgang

Vom Einkommensrückgang 2015 waren alle Betriebsformen mit Ausnahme der Dauer-

kulturbetriebe betroffen. Der Einkommensrückgang fiel bei den Veredelungsbetrieben mit -29% aufgrund der schlechten Preise für Mastschweine und Ferkel am stärksten aus. Vor allem wegen der niedrigeren Milchpreise re-

Betriebsformen, Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft je Betrieb



Quelle: LBG Österreich

Einkommensentwicklung von 2010 bis 2015 nach Betriebsformen.



Der Markt für Milch, vor allem im konventionelle Bereich, bleibt weiter angespannt.

Euro je Betrieb und lagen um 17% über dem Durchschnitt aller Betriebe. Die Erträge aus der Tierhaltung stagnierten im Vergleich zum Vorjahr, obwohl bei den Einnahmen aus dem Milchverkauf ein Rückgang um 6% festzustellen war. Die Erträge aus der Bodennutzung lagen mit einem Plus von 2% über dem Vorjahresniveau. Der Rückgang bei den öffentlichen Zahlungen fiel geringer aus als im Durchschnitt der Betriebe. Sie lagen mit 18.795 Euro je Betrieb um 24% über dem Durchschnitt der Zahlungen an alle Betriebe.

Ausblick

Während sich in den Bereichen Schweinefleisch und Getreide bereits ein positiver Trend abzeichnet und die Situation für Eier, Geflügel, Rindfleisch und Gemüse stabil scheint, bleibt der Markt für Milch und Äpfel weiterhin angespannt. Kurzfristig soll ein Entlastungspaket im Ausmaß von rund 170 Mio. Euro Unterstützung für Österreichs Bauern bieten. Für die schweren Frost- und Hagelschäden, die vor allem den Obst- und Weinbau betreffen, wurde ebenfalls ein umfangreiches Hilfspaket geschnürt. Dafür stehen aus dem Katastrophenfonds bis zu 100 Mio. Euro zur Verfügung. Auf EU-Ebene wurden gemeinsame Marktentlastungsmaßnahmen beschlossen. Die Antragsfrist für die freiwillige Milchmengenreduzierung läuft bereits und wird gut angenommen. Eine Trendumkehr bei den Milchpreisen zeichnet sich ab.

Der Grüne Bericht 2016 steht online unter www.gruenerbericht.at zum Download zur Verfügung. ///

sultierten sinkende landwirtschaftliche Einkünfte bei den Futterbaubetrieben. Bei den Marktfruchtbetrieben führten geringere Erntemengen bei Zuckerrüben, Erdäpfeln und Ölrap zu einem Einkommensrückgang. Auch bei den landwirtschaftlichen Gemischtbetrieben und bei den Forstbetrieben wurde ein Einkommensrückgang festgestellt.

Deutlich gesunkene Einkünfte bei den Bergbauernbetrieben

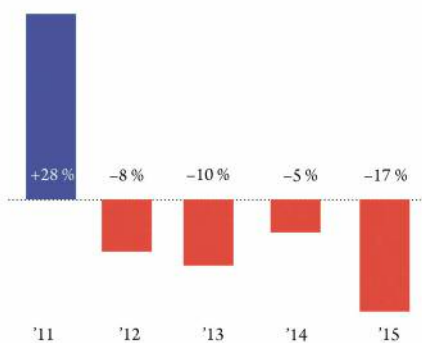
Die Einkünfte der Bergbauernbetriebe sanken gegenüber dem Vorjahr mit -23% deutlich. Der Rückgang war höher als beim Durchschnitt aller Betriebe (-17%) bzw. der Nichtbergbauernbetriebe (-11%). Im Vergleich zu

2014 hat sich der Einkommensabstand der Bergbauernbetriebe zu den Nichtbergbauernbetrieben wieder vergrößert. Die Zahlungen aus öffentlichen Geldern gingen bei den Bergbauernbetrieben um 9% auf 15.857 Euro je Betrieb zurück; sie machten 22% der Erträge aus. 94% der öffentlichen Zahlungen entfallen auf die drei Fördermaßnahmen Direktzahlungen, ÖPUL sowie Ausgleichszulage. Wesentliche Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr verzeichneten nur die ÖPUL-Zahlungen mit einem Minus von 21%. Positiv ist anzumerken, dass bei den Bergbauernbetrieben mit der höchsten Erschwernis kein Rückgang bei den öffentlichen Zahlungen zu verzeichnen war. Hier ist es durch die Umgestaltung der Ausgleichszulage gelungen, Betriebe mit einem besonders hohen Anteil an Steilflächen wirksamer zu unterstützen.

Die Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft 2015 bei den Bio-betrieben gingen um 4% zurück. Sie betragen 22.812

Veränderung der Einkünfte aus Land- und Forstwirtschaft je Betrieb

Veränderung zum Vorjahr in % - alle Betriebe



Quelle: LBG Österreich

Entwicklung der Betriebseinkommen von 2011 - 2015.

Ministerialrat DI Otto Hofer ist Leiter des Referats II/1b des BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Heumilch-Almzauber für Zuhause

Für das sechste Rezeptheft der ARGE Heumilch zaubert Almhütten-Chefkoch Gerald Weiss zehn alpine Leckereien aus Heumilch-Spezialitäten und verrät, wie Topfenockerl, Käsesuppe und Co. auch am eigenen Herd bestens gelingen.



Deftige Kaspressknödel, flaumiger Erdäpfelkas oder herzhaftes Käsekräpferln - um solch köstliche Gerichte drehen sich die Gedanken, wenn sich Wanderer oder Skifahrer kurz vor der Almhüttenkehr befinden. Genau um derlei Köstlichkeiten geht es auch im gerade erschienenen sechsten Rezeptheft der ARGE Heumilch. In „Almzauber - alpine Küche neu interpretiert“ entführen zehn verlockende Gerichte von Gerald Weiss, Chefkoch der Angerer Alm, direkt in die Almhütte.

Schwerpunkt Milchprodukte in der alpinen Küche

Milch und Milchprodukte sind auf der Zutatenliste österreichischer Hüttenmankerln ein fixer Bestandteil. Geprägt durch die alpine Bergbauernküche finden sich in diesen Speisen neben Zutaten aus der nächsten Umgebung vor allem Käsespezialitäten aus wertvoller Heumilch wieder. Viele Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben und so entstammten auch Gerald Weiss' Gerichte aus dieser Tradition. Sie gelten als Klassiker in der alpinen Küche, werden von ihm aber raffiniert neu und zeitgemäß interpretiert. So wird zum Beispiel eine typische Käsesuppe durch die Beigabe eines blumig-duftenden Holunderkases zu einem absolut neuen Geschmackserlebnis.

„Ich bin stolz, sagen zu können, dass österreichische Heumilch-Spezialitäten – wie unterschiedliche Heumilchkäse, -sauerrahm, -butter oder -topfen - in jedem dieser Rezepte einen wichtigen Teil zum Geschmackserlebnis beitragen“, so Karl Neuhofer, Obmann der ARGE Heumilch.

Das Rezeptheft kann bei der ARGE Heumilch kostenlos über die Homepage www.heumilch.at bestellt werden.

BIO AUSTRIA sucht den Bio-Fuchs 2016

Überzeugende Ideen in der biologischen Landwirtschaft zum Thema Tierwohl gesucht.

BIO AUSTRIA, die Organisation der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern, setzt die Förderung innovativer Ideen in der biologischen Landwirtschaft fort und schreibt bereits zum achten Mal den Bio-Innovationspreis BIO AUSTRIA-Fuchs aus. Gesucht werden heuer Ideen und innovative Lösungen zum Thema „Tierwohl am Bio-Betrieb“.



Foto: Jernwein

Alle Biobäuerinnen und Biobauern sind eingeladen, am Wettbewerb teilzunehmen und eine kurze Beschreibung über Maßnahmen zu übermitteln, die sie gesetzt haben, damit sich die Tiere auf dem Hof besonders wohl fühlen. Eine Einreichung ist nur in Kombination mit einem ausgefüllten Erhebungsbogen „Tierwohl“ möglich.

Eine unabhängige Jury bewertet die Einsendungen nach den Kriterien Kreativität, Beitrag zur Erhöhung des Tierwohls sowie Umsetzbarkeit und Nutzen für andere Biobäuerinnen und Biobauern. Aussagekräftige Fotos oder kurze Videoclips zur Illustration des Projekts sind sehr willkommen.

Einreichung

Der Teilnahmebogen ist gemeinsam mit dem ausgefüllten Erhebungsbogen „Tierwohl“ bis Mittwoch, den 30. November 2016, zu übermitteln, an: BIO AUSTRIA Büro Linz, Auf der Gugl 3/3. OG, 4021 Linz oder per Mail an: veronika.edler@bio-austria.at Auch telefonische Einreichungen werden berücksichtigt.

Alle notwendigen Unterlagen für die Einreichung sind der BIO AUSTRIA Website zu entnehmen: www.bio-austria.at/bio-fuchs2016/

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 nach heute unseren kostenlosen Prospekt an!

Josef Willi-Nachhaltigkeitspreis 2016 vergeben

Bereits zum dritten Mal ehrte die Landwirtschaftskammer Tirol mit dem „Josef Willi-Nachhaltigkeitspreis“ das Engagement der Tiroler Bauernfamilien im Bereich nachhaltiger Betriebsführung. Der Betrieb der Familie Klaus und Christine Widmoser aus Waidring ist ein Vorzeigebeispiel gelebter Kreislaufwirtschaft. Er sicherte sich neben dem Bezirks- auch den Landes-



Fotos: LK Tirol/Heiser

Bezirksobmann *Josef Heim*, Landessieger *Klaus Widmoser*, LK-Vizepräsidentin *Helga Brunschmid*, *Stefan*, *Veronika* und *Christine Widmoser*, Kammerdirektor *Ferdinand Grüner*, *Lena Lackner* und LK-Präsident *Josef Hechenberger*.

Die Haltung von „Pinzgauern“ auf dem Biohof „Widmos“ hat Tradition, deren Heumilch an „Zurück zum Ursprung“ geliefert wird. Für die optimale Futterqualität sorgt eine moderne Heutrocknungsanlage mit Entlüftung, deren Energie aus der eigenen Photovoltaikanlage kommt. Neben der Milchproduktion sind Fleischpakete, Masthühner und Eier sowie Zimmervermietung weitere Standbeine des ausgezeichneten Betriebes.

Bezirkssieger: Kufstein - *Christiane* und *Johann Schellhorn*, Söll; Lienz - *Michaela* und *Peter Pitterl*, Heinfels; Schwaz - *Georg Kolb*, Stumm im Zillertal; Innsbruck/Innsbruck-Land - *Gabi* und *Paul Strickner*, Gries am Brenner; Imst - *Aurelia* und *Andreas Sterzinger*, Nassereith; Landeck - *Ulli* und *Hansjörg Rietzler*, Ried im Oberinntal; Reutte - *Dietlinde* und *Harald Kleiner*, Tannheim.

Gruyère-Alpkäse wurde bester Schweizer Käse 2016

Jean-Claude Pittet und Christian Dubois von der Alp Les Amburnex in Le Brassus im Vallée des Joux sind zu besten Schweizer Käsemeistern 2016 gewählt worden. Sie holten sich mit ihrem Gruyère AOP Bergkäse den Swiss Cheese Award.

Insgesamt bewarben sich 800 Schweizer Käser mit ihren Produkten um die Auszeichnung, wie die Organisatoren mitteilten. Daneben verlieh die Jury Preise in 28 weiteren Kategorien, vom besten Emmentaler über den besten Appenzeller bis zum besten Sbrinz-, Raclette- oder Vacherin-Käse. Zu den 140 Juroren gehörten bedeutende Akteure der Schweizer und der internationalen Käsebranche, sowie Chefköche und Journalisten aus Europa, Asien und Amerika.

Die Swiss Cheese Awards wurden in diesem Jahr zum 10. Mal verliehen. Die Veranstalter erwarten an dem zweitägigen Event mit mehr als 120 Ständen und Käsereien bis zu 15.000 Zuschauer. Das Ziel des Anlasses ist die Förderung der Qualität der Schweizer Käse. Außerdem wollen die Organisatoren die verschiedenen Produkte in der Öffentlichkeit besser bekannt machen.



Lintrac



Unitrac 112 LDrive

Stufenloser Messeherbst bei Lindner

Auf der Agro Alpin in Innsbruck zeigt der Tiroler Landmaschinenspezialist Lindner den stufenlosen Lintrac. Auf der Agraria in Wels feiert die Agrar-Version des neuen Unitrac 112 LDrive Premiere. Dieser ist dank TracLink besonders effizient.

Der Lintrac ist der erste stufenlose Standardtraktor mit 4-Rad-Lenkung. Für den Berg- und Grünlandbereich vereint der Lintrac die Merkmale von Traktor, Hangmäher und Hoflader in einem Fahrzeug. Beim Mähen mit dem 3-Meter-Mähwerk überzeugte der Lintrac mit einem Testverbrauch von nur 6,4 Liter / Hektar - das ist bis zu 50 Prozent weniger als bei vergleichbaren Zweiachsmähern. Alle Infos gibt es auf der Agro Alpin in Innsbruck (Messegelände, 10. bis 13. November 2016).

Auf der Agraria in Wels steht der neue Unitrac 112 LDrive im Mittelpunkt. Dank des leistungsverzweigten CVT-Getriebes fährt der Transporter stufenlos bis 50 km/h - 40km/h schon

bei einer Motordrehzahl von 1.650 U/min. Dank der niedrigen Drehzahl sind optimale Mäh- und Ladeeinsätze möglich. Im steilen Gelände punktet das verbesserte Bremssystem.

Intelligent und wirtschaftlich mit TracLink

Innovativ: Das TracLink-System erkennt jedes Gerät, das angebaut wird, und unterstützt den Fahrer, die richtige Einstellung zu finden. Außerdem bietet TracLink ein elektronisches Fahrtenbuch und erinnert an wichtige Prüfungen oder Servicearbeiten. Daher gibt es für den Unitrac 112 LDrive oder den Lintrac 90 mit TracLink drei Jahre Garantie serienmäßig.

Lindner im Internet:
www.lindner-traktoren.at

Tierisch feiern mit seltenen Nutztiererrassen

ARCHE Austria begibt ihr 30-Jahr-Jubiläum im Tiroler Ötztal

Der ARCHE Hof Finkenanderlas von Ing. Franz Josef Auer in Umhausen im Tiroler Ötztal war am Sonntag, dem 9. Oktober das Zentrum der Seltenen Nutztiererrassen in Österreich und Südtirol. Über 500 Freunde und Unterstützer der seltenen Nutztiererrassen und der ARCHE Austria aus fast ganz Österreich, Südtirol und Bayern versammelten sich am ARCHE Hof und feierten einerseits das 1. ARCHE Hof-Fest sowie das 30-jährige Bestandsjubiläum der ARCHE Austria, einem gemeinnützigen Verein der sich den alten und erhaltenswürdigen Rassen verschrieben hat.



Die Tiroler Grauvieh-Mutterkuhherde des ARCHE Hofes Finkenanderlas.

Fotos: ARCHE Austria

DI Florian Schipflinger

Finkenanderlas war der perfekte Schauplatz, wo u.a. Tiroler Grauvieh, Braune Bergschafe, Gämbsfärbige Gebirgsziege und viele andere Rassen nicht nur erhalten werden, sondern unter dem Credo „Erhalten durch Aufessen“ auch genutzt werden. Ing. Franz Josef Auer und seine Familie stecken viel Engagement und Herzblut in die Landwirtschaft und zeigen auf, dass man auch mit alten, extensiven Rassen erfolgreich sein und modern wirtschaften kann. Mit viel Liebe und großem fachlichen Wissen hat Franz Josef 2011 neue tiergerechte Stallungen für seine Tiere errichtet und vermarktet alle Tiere mit regionalen Partnern im Tiroler Ötztal.

Professionell strukturierter Verein

Den Festakt zum 30-Jahr-Jubiläum und ARCHE Hof-Fest eröffneten Haus-

herr Ing. Franz Josef Auer und ARCHE Austria-Obmann Thomas Strubreiter mit der Vorstellung des Hofes und der gehaltenen Tiere sowie einer kurzen Entstehungsgeschichte der ARCHE Austria. Aus einer kleinen Gruppe Idealisten im Jahre 1986 rund um Gründungsobmann DI Karl Krachler entstand bis heute ein professioneller und gut strukturierter Verein, dem die Zusammenarbeit aller Akteure im Bereich der Generhaltung am Herzen liegt. Landtagsabgeordnete Ing. Kathrin Kaltenhauser wies in ihren Grußworten darauf hin, dass seltene Nutztiererrassen für viele Betriebe eine Chance in der Direktvermarktung oder durch Vermarktung über Projekte sei. Wie wichtig die Zu-

sammenarbeit der Landwirtschaftskammern und der Züchtern seltener Nutztiererrassen unter dem Dach der ARCHE Austria ist, strich der Tiroler Tierzuchtdirektor DI Rudolf Hußl in seinen Grußworten hervor.

Unterstützung des BMLFUW

In Vertretung von Bundesminister DI Andrä Rupprechter richtete DI Jakob Schrittwieser den Dank des BMLFUW an die ARCHE Austria, der ÖNGENE, den Zuchtverbänden und speziell allen Züchtern seltener Nutz- >

Sandro Gstrein (ARCHE Jugend-Leiter), Gastgeber Franz Josef Auer und Nikola Kirchlner, Bezirksbäuerin Renate Dengg, ARCHE Austria-Obmann Thomas Strubreiter, LA Kathrin Kaltenhauser, Jakob Schrittwieser (BMLFUW), Florian Schipflinger (GF ARCHE Austria) (v.l.).





Der Tombola-Hauptpreis, ein Tiroler Grauvieh-Zuchtkalb, ging zu Anton Tratz (m.) nach Garmisch-Partenkirchen in Bayern.

tierrassen aus. Das BMLFUW wird den Erhalt seltener Nutztierassen weiterhin tatkräftig unterstützen. Der Gemeindevorstand, vertreten durch Bürgermeis-

ter LA Mag. Jakob Wolf, betonte wie wichtig und positiv die Arbeit der ARCHE Austria und ihrer ARCHE Höfe ist und hob die Bedeutung der Landwirtschaft für die Region hervor.

Eine wirklich beeindruckende Tiersegnung durch den „ARCHE-Pfarrer“

Mag. Ambros Aichhorn, auch liebevoll „Goas-Pfarrer“ genannt, bildete die Überleitung zum gemütlichen Teil des Festes.

Tiroler Grauviehkälbchen ging nach Garmisch-Partenkirchen

Krönender Abschluss war die Verlosung der Tombola-Preise durch die ARCHE Austria Jugend. Der Hauptpreis, ein Tiroler Grauviehzuchtkalb - gesponsert vom Tiroler Grauviehzuchtverband - ging nach Garmisch-Partenkirchen an den Züchter seltener Nutztierassen Anton Tratz. ///

Einstieg in das ÖPUL-Programm „Erhaltung gefährdeter Nutztierassen“ bis Ende 2016 möglich

Das heißt, Herbstantrag 2016 bis 15. Dezember 2016 für diese Maßnahme beantragen und bis spätestens 1. April 2017 mindestens ein förderbares Tier im Stall haben. Damit konnte der Einstiegsstopp um ein Jahr aufgeschoben werden. Eine einmalige Gelegenheit für Neueinsteiger. Nach dem Herbstantrag 2016 ist dann bis 2020 kein Einstieg mehr in das Programm „Erhaltung gefährdeter Nutztierassen“ möglich.

DI Florian Schiplinger ist Geschäftsführer der ARCHE Austria.
ARCHE Austria im Internet:
www.arche-austria.at

„Seltene Nutztierassen - Handbuch der Vielfalt“

Unter dem Dach der ARCHE Austria werden über 40 österreichische, vom Aussterben bedrohte Haus- und Nutztierassen betreut. Seit 30 Jahren setzt sich die ARCHE Austria gemeinsam mit der ÖNGENE - eine vom BMLFUW gegründete wissenschaftliche Plattform - und den verantwortlichen Zuchtverbänden dafür ein, den Bestand der Rassen zu schützen und sie wieder auf unsere Höfe zurückzuholen.

Nicht zuletzt dank der Berücksichtigung der seltenen Nutztierassen im österreichischen Agrarumweltprogramm (ÖPUL) entwickelten sich die Bestandszahlen zuletzt wieder positiv. Durch die finanzielle Unterstützung der Tierhalterinnen und Tierhalter ist es gelungen, einen zusätzlichen Anreiz zur Haltung seltener Rassen zu geben. Rund 10.000 Bauern halten ihre Tiere vor allem dort, wo eine intensive Landwirtschaft nicht mehr möglich ist. Das Handbuch der Vielfalt entstand durch die Zusammenarbeit von ÖKL, der ARCHE Austria, der ÖNGENE, der Universität für Bodenkultur, der Landwirtschaftskammer Österreich und dem BMLFUW.

Es ist für eine geringe Manipulationsgebühr von 3 Euro erhältlich:

- in den Landes-Landwirtschaftskammern (siehe unter www.iko.at beim jeweiligen Bundesland unter Tierzuchtabteilung),
- bei der ARCHE Austria (office@arche-austria.at)
- sowie im ÖKL (office@oekl.at)



Almwirtschaft als Kulturerbe

Alm Kuhinja und Velika Planina erhalten das kulturelle Erbe der slowenischen Almwirtschaft

Die slowenischen Almen liegen im Norden sowie dem dinarischen Süden in einer Seehöhe zwischen 750 und 2000 m. Der Großteil der 177 slowenischen Almen, die eine Fläche von 9.348 ha einnehmen, werden gemeinschaftlich bewirtschaftet. Insgesamt werden 6.690 Großvieheinheiten gealpt.

DI Johann Jenewein

Fotos: Jenewein Irene

Die Velika Planina, übersetzt „Große Alm“, begeistert durch das historische Almdorf.



Die Almwirtschaft wird in Slowenien als besonderes kulturelles Erbe angesehen. Auf 22 von 177 slowenischen Almen wird Almmilch verarbeitet. Aus der Milch von 420 Kühen, rd. 525.000 Liter, wird Tolminc-Käse, Bovec-Käse (beides Hartkäse), Mohant (Halbhartkäse), Sauermilch und Almbutter hergestellt. Zur Wiederbelebung der Almen sollen die Maßnahmen der Gemeinsamen Landwirtschaftspolitik beitragen.

Die Almwirtschaft leistet für die Gesellschaft einen wichtigen Beitrag durch die Erhaltung der typischen traditionellen Landschaft und gewährleistet die Herstellung gesunder und hochwertiger Lebensmittel.

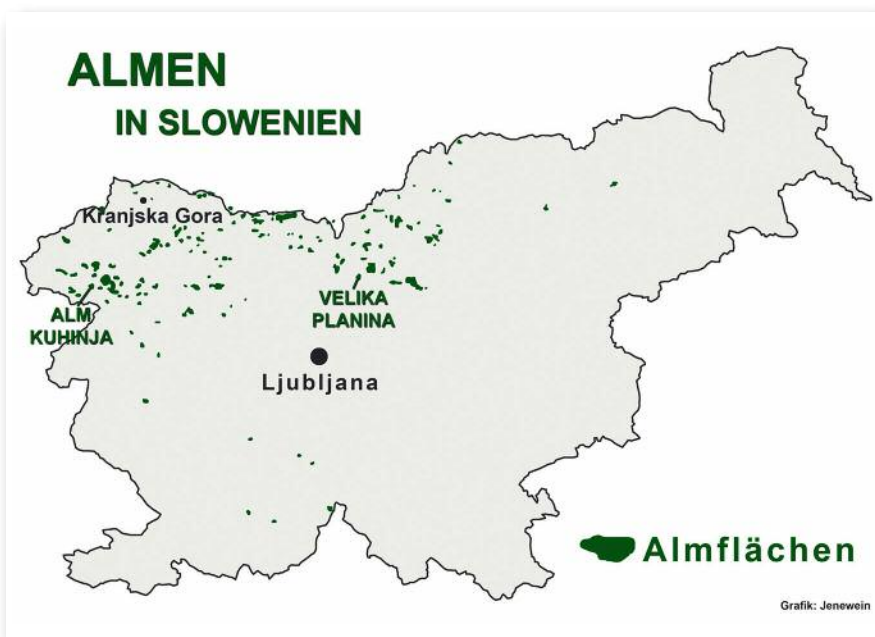
Bei der 28. Internationalen Almwirtschaftstagung wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zwei Almen - Alm Kuhinja und Velika Planina - vorgestellt.

Alm Kuhinja

Der Name der Alm Kuhinja leitet sich von „Küche“ ab, in der Käse „gekocht“ wird, denn noch im letzten Jahrhundert wurde die Käserei in Slowenien Küche genannt. Die Alm liegt am Fuße des 2244 m hohen Berges „Krn“ in rd. 1000 m Seehöhe und verfügt über 47 ha Weidefläche, die in acht Koppeln unterteilt ist (1).

Die Alm wird von 6 Besitzern mit durchschnittlich 60 Kühen genutzt. Die Hütten sind in traditioneller Steinbauweise mit steilen Satteldächern errichtet. Der Melkstand ist in drei aneinandergebaute Ställen untergebracht (2).

Die Tiere werden von 2 Hirten betreut und die Milch, ca. 700 Liter pro Tag, wird in der im Jahr 2008 in einem Zubau neu errichteten Almsennerei zu Hartkäse verarbeitet (3). Der Almkäse wird von der Bevölkerung sehr geschätzt und wird direkt vermarktet.



Lage der slowenischen Almen mit einer Gesamtfläche von 9.348 ha.



Velika Planina

Velika Planina bedeutet „große Alm“ und liegt auf einer Hochebene im südlichen Bereich des Zentralteils der Kamnik Alpen mit einer durchschnittlichen Seehöhe von 1550 m. Die höchste Erhebung ist der Gipfel Gradišče mit 1666 m, der bei unserem Almbesuch jedoch tief im Nebel verborgen war.

Die Hochebene umfasst eine Almweidefläche von 250 ha, die von Mitte Juni bis Anfang September von rd. 400 Rindern - Milchkühe, Mutterkühe und Jungrinder - beweidet wird (4).

1993 wurde die Weidgemeinschaft Velika Planina gegründet, der sich 63 Gründungsmitglieder aus 13

umliegenden Dörfern angeschlossen haben. Im Jahr 1994 wurde die bis heute gültige Weideordnung festgelegt. Auf Velika Planina gibt es keine Quellen, weshalb bereits 1940 die ersten Wasserspeicher errichtet wurden. Seit 1991 wird die Alm intensiv gepflegt um das Verwachsen der Weiden zu verhindern.

Einzigartige Hirtenhütten

Die Hirtenhütten sind eine Besonderheit auf Velika Planina, die in ihrer historischen Form in die einzigartige Almlandschaft der Hochebene eingebettet sind.

Eine weitere Besonderheit ist der Trnič Käse, der aus Topfen, Rahm und Salz in Zwiebelform hergestellt und mit besonderen Verzierungen dekoriert wird (5). Der Käse wird 2 bis 3 Wochen über offenem Feuer getrocknet und damit praktisch unbegrenzt haltbar gemacht.

Der Tradition nach schenken die Hirten die kleinen Trnič Käselaiabchen im Herbst am Ende der Weidezeit ihrer auserwählten Frau oder Freundin als Beweis ihrer Liebe und Treue; manchmal auch als Eheversprechen. Hatte die Herzensdame den Käse angenommen, willigte sie auch ein, dass ihr der Hirte den Hof machte. ///

Almwirtschaft im Fokus

Fortbildung für AlmwirtschaftslehrerInnen und AlmwirtschaftsberaterInnen an der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck an der Glocknerstraße



Die TeilnehmerInnen an der Fortbildungsveranstaltung „Almwirtschaft im Fokus“.

Andrea Obweiger

Traditionsgemäß fand auch in diesem Jahr am 19. und 20. September ein Seminar zum Thema „Almwirtschaft im Fokus“ statt. Bereits zum neunten Mal wurde der österreichweite Erfahrungsaustausch für AlmwirtschaftslehrerInnen und -beraterInnen mit entsprechender fachlicher Weiterbildung über den Lehrer- und Beraterfortbildungsplan der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Kooperation mit der „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) organisiert. Mit dabei waren 18 TeilnehmerInnen aus Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark, Kärnten, Salzburg und Tirol. Neben altbekannten AkteurInnen im Fachbereich Almwirtschaft, freuten sich die OrganisatorInnen auch über neue Gesichter. Als Gastgeber fungierte in diesem Jahr die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Bruck an der Glocknerstraße, der ein besonderer Dank für die interessante Programmgestaltung gebührt.

Standortangepasste Almbewirtschaftung

Im Mittelpunkt stand die Thematik, wie durch spezielle Bewirtschaftungsmaßnahmen mit verschiedenen Weide-

tieren, die Almflächen künftig verbessert werden können und somit zum Erhalt dieser wertvollen Kulturlandschaft beigetragen werden kann. Dies wurde am schuleigenen Almbetrieb sehr anschaulich demonstriert, wo unter anderem mittels Ziegenhaltung eine Verheidung der Flächen hintangehalten wird. Der vielfältige Lehrbetrieb der LFS Bruck hat wis-

senschaftliche Erkenntnisse praxistauglich in der Bewirtschaftung umgesetzt.

Almwaale - Traditionelle Bewässerungstechniken auf Almen

Dass die Wasserversorgung auch im Almbereich zunehmend eine wichtige Rolle spielt, wird durch aktuelle Witterungsereignisse offensichtlich. Dass es neben modernen Versorgungsanlagen aber auch traditionelle Bewässerungstechniken wie Almwaale (Bewässerungskanäle auf Almen) gibt, ist den wenigsten bekannt. Den SeminarteilnehmerInnen wurde vom Bewirtschafter der Katzsteinalm, Ferdinand Kaltenhauser, der Zusammenhang zwischen Bewässerung mit Almwaalen, der Bewirtschaftung und deren Auswirkung auf die Biodiversität erläutert. Auch das althergebrachte Wissen rund um traditionelles Handwerk wie dem „Pinzgauer Zaun“ oder „Dachschindeln“ begeisterte die anwesenden MultiplikatorInnen im Bereich Almwirtschaft.

Almwirtschaft und Jagd - Synergien und Spannungsfelder

Da der Schulbetrieb in der Nationalparkregion Hohe Tauern liegt, wurde die Veranstaltung von einem Fachvortrag eines Vertreters des Nationalparks abgerundet. Hierbei wurde auf die naturräumlichen Besonderheiten, ange-

passte jagdliche Nutzung sowie traditionelle Almwirtschaft eingegangen. Auf den Vortrag folgte eine interessante Diskussion der almwirtschaftlichen VertreterInnen, die sich durch die strengen Nationalparkrichtlinien in ihrem Handlungsspielraum eingeschränkt fühlen und ihre Sorgen um die Erhaltung der wertvollen Almflächen äußerten. Hierbei wurde auch das Thema „Großraubwild“ aufgegriffen und diskutiert.

Neuerungen im Schul- und Beratungsbereich

Neben der Besichtigung und Vorstellung der LFS Bruck an der Glocknerstraße mit dazugehörigem Landwirtschaftsbetrieb und schuleigener Alm, wurde besonderes Augenmerk auf die Neuerungen im Schul- und Beratungswesen gelegt. Dabei ging es zum einen um die verpflichtende Weiterbildungsveranstaltung im Rahmen der ÖPUL-Maßnahme „Alpung und Behirtung“, andererseits wurden auch die an einigen Fachschulen gesetzten Schwerpunkte mit Almbezug diskutiert und Erfahrungen und Ideen über die Gestaltung des praktischen und theoretischen Almwirtschaftsunterrichts ausgetauscht.

Hervorzuheben ist zudem die Vorstellung des neuen Online-Bildungsangebotes „Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung“ des LFI Österreich durch DI Susanne Schönhart, Projektleiterin der „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“.

Wiedersehen 2017 in Kärnten

Vom 18. - 19. September 2017 ist die nächste fachliche Weiterbildungsveranstaltung für LehrerInnen und BeraterInnen in der Almwirtschaft mit der Möglichkeit des gegenseitigen Erfahrungsaustausches geplant. Die Veranstaltung wird an der Landwirtschaftlichen Fachschule Litzlhof in Kärnten stattfinden. Die OrganisatorInnen hoffen auf rege Teilnahme und freuen sich auf ein Wiedersehen! ///

Ziegen fressen entspannter mit Sichtblenden

Durch begrenztes Platzangebot kommt es bei der Ziegenfütterung vermehrt zu Auseinandersetzungen zwischen den Tieren. Die sozialen Spannungen kann man aber durch eine gute Gestaltung der Fressplätze reduzieren. ForscherInnen vom Institut für Tierhaltung und Tierschutz der Vetmeduni Vienna haben in Kooperation mit dem Institut für Ökologische Tierhaltung des Thünen Instituts gezeigt, dass Ziegen entspannter fressen, wenn zwischen den einzelnen Fressplätzen Sichtblenden vorhanden sind.

Zur Fütterungszeit ist die Konkurrenz im Ziegenstall besonders hoch. Soziale Spannungen steigen und es kommt häufiger zu Aggressionen. Einen wesentlichen Einfluss hat dabei das Platzangebot. Denn Ziegen halten gerne einen gewissen Abstand zu ihren Artgenossen ein - ihre Individualdistanz. So viel Platz steht jedoch am Fressplatz selten zur Verfügung. „Um ans Futter zu gelangen, kommen sich die Tiere dadurch „unfreiwillig“ viel näher, als sie es wollen. Dies kann zu Verletzungen, Stress und letztendlich Einbußen bei der Milchleistung führen“, so Projektleiterin Susanne Waiblinger vom Institut für Tierhaltung und Tierschutz der Vetmeduni Vienna.

Gut strukturierte Fressgitter haben positive Wirkung

Mit strukturellen Hilfsmitteln wie Fressgittern wird die Situation bereits verbessert. Diese schaffen eine gewisse Barriere zwischen den benachbarten Fressplätzen, da die Tiere ihren Kopf durch einzelne Öffnungen stecken um zu fressen. Die Fressgitter verhindern aber nicht, dass die Tiere sich beim Fressen stören lassen. Denn Ziegen beobachten stets aufmerksam, wer sich neben sie stellt oder ob sich ranghöhere Tiere nähern. „Sie unterbrechen die Futteraufnahme, weil sie andere Tiere, die ihnen zu nahe kommen, vertreiben wollen oder weil sie vor dominanten Tieren auswei-

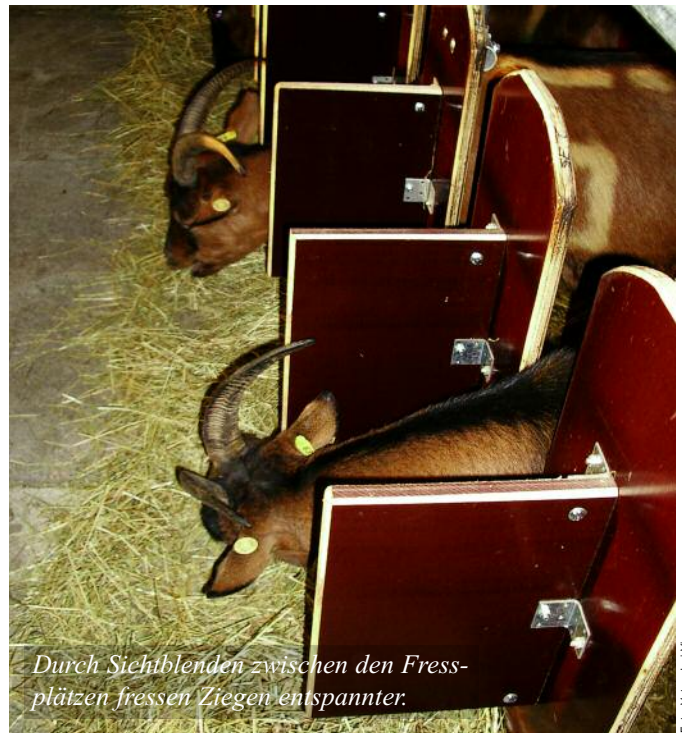
chen müssen“, erklärt Waiblinger.

Von anderen Tierarten ist bekannt, dass blickdichte Abgrenzungen zwischen Tieren die Individualdistanz gewissermaßen verkleinern. „Sieht ein Tier ein anderes nicht, fühlt es sich nicht gestört“ meint Waiblinger. Die Frage war daher, ob Sichtblenden auch die Situation am Fressplatz einer Ziegenherde entspannen können.

Das Team um Erstautorin Eva Nordmann brachte deshalb zusätzliche Sichtbarrieren in Kopfhöhe an den Fressgittern an. Dann beobachteten sie in zwei Gruppen, die jeweils zwei Wochen mit und zwei Wochen ohne Sichtblenden gehalten wurden, das Sozialverhalten und beurteilten den Ernährungszustand. Außerdem erhoben sie wie viele Fressplätze gleichzeitig besetzt waren und analysierten Stressmarker im Kot. Vor allem beim Sozialverhalten und der Fressplatznutzung zeigte sich ein positiver Effekt der Sichtblende.

Aus den Augen, aus dem Sinn

Die ranghohen Ziegen fraßen ruhiger, weil sie durch die Blenden keine Sicht auf die Fressplätze neben sich hatten und sich nicht gezwungen sahen Konkurrenten zu verjagen. Dadurch wurden auch die anderen Ziegen weniger von ihrem Fressplatz verdrängt. Die Fütterungszeit zeichnete sich so durch



Durch Sichtblenden zwischen den Fressplätzen fressen Ziegen entspannter.

Foto: Vetmeduni Vienna

eine entspanntere Situation mit weniger Störungen beim Fressen aus. Die Fressplätze waren mehr ausgelastet und die Ziegen standen häufiger direkt nebeneinander ohne einen Fressplatz freizulassen.

Das Forschungsteam stellte bei den ranghohen Tieren sogar eine Zunahme des Ernährungszustandes (Bemuskulung und Fettanteil) im Lendenbereich fest. Die verringerte Störung durch benachbarte Tiere schien bei den ranghohen Tieren demnach die Futteraufnahme zu erhöhen.

Sichtblenden unterstützen Wohlbefinden

Die Sichtblenden verringerten die Aggressionen zwischen den Tieren im Fressbereich merklich. Für alle Herdenmitglieder verlief die Fütterungszeit somit entspannter. „Sichtblenden können daher als unterstützende Maßnahme am Fressplatz empfohlen werden“, schlussfolgert Waiblinger. „Gemeinsam mit den Metallpalisaden bilden sie eine sehr gute Struktur für den Fressplatz im Ziegenstall und tragen zum Wohlbefinden der Tiere bei. Das kann längerfristig auch die Gesundheit und Milchleistung der Ziegen verbessern.“ ///

Wie sinnvoll ist das Kalken von Almflächen?



Die Kalkung von Almflächen kann in manchen Fällen sinnvoll und notwendig sein.

Foto: Jenewein, Bergler

In der Regel werden Almflächen nur mittels wirtschaftseigenem Dünger von der Alm mit Nährstoffen angereichert. Meistens sind weitere Düngemaßnahmen nicht notwendig und entsprechen auch nicht dem Gedanken der biologischen Kreislaufwirtschaft. Doch in manchen Fällen ist eine Ausbringung von Kalken sinnvoll und notwendig.

DI Franz Bergler

Grundsätzlich sollte vor jeder Düngemaßnahme eine Bodenuntersuchung durchgeführt werden. Nur mit sinnvollen Boden-Daten kann ein Fachmann eine vernünftige Dünge-Empfehlung abgeben.

Gründe für eine Kalkung

Eine Bodenkalkung sollte nur bei niederen pH-Werten unter 5 und bei wirtschaftlich vertretbaren Kosten durchgeführt werden. Deutliche Anzeichen für einen niederen pH-Wert sind z.B. starkes Auftreten von Schwarzbeeren oder Bürstling.

Weiters ist eine Bodenkalkung bei Schwendmaßnahmen überlegenswert. Auf vielen Almen erfolgt das Schwenden mittels Mulcher. Jedoch ist zu berücksichtigen, dass ein Kilo Mulchgut bei der Verrottung ca. 1 Kilo Reinkalk (= 2 Kilo Kalk) verbraucht. Wenn aber bereits vor dem Schwenden ein niedri-

ger pH-Wert vorherrscht, kann das Mulchgut nicht verrotten und verhindert das Aufkommen einer besseren Vegetation. In Extremfällen wächst nichts mehr auf den gemulchten Flächen. Auch Flächen, die jahrelang nicht beweidet wurden und wieder genutzt werden sollen, können meistens nur mit einer Bodenkalkung wieder aktiviert werden.

Das Land Salzburg veranlasste z.B. im Jahr 2002 die Kalkung der Filzstein- und Bruneckalm am Gerlospass mithilfe des Hubschraubers. Die Flächen waren jahrelang nicht bestoßen und Lawinen rissen bereits großflächig das Gras, nicht mehr abgeweidete Gras mit. Die Folge waren große Kahlstellen. Um diesen Trend zu stoppen, wurden die Flächen wieder für die Rinder attraktiv gemacht. Der Erfolg gab dem Land Salzburg Recht.

Ohne Förderung Almen zu kalken ist in der Regel aber nur bei Flächen wirt-

schaftlich interessant, die mit Traktoren oder Muli befahren werden können.

Geeignete Kalkprodukte

Auf der Alm dürfen aufgrund der Biorichtlinien nur kohlen saure Kalke ausgebracht werden. Misch-, Brannt- und Abfallkalke sind verboten. Die Qualitätskriterien für kohlen saure Kalke sind der Kalkgehalt und die Feinheit. Besonders die Feinheit gilt es zu berücksichtigen, denn nur feine Kalke können eine rasche Wirkung erzielen. Die Reaktivität ist bei allen sehr fein vermahlene Kalken äußerst hoch. Kohlen saure Kalke werden auch mit Magnesium und/oder mit Phosphat angereichert angeboten. Diese Nährstoffe sollen aber nur mit ausgebracht werden, wenn laut Bodenanalyse ein Bedarf besteht.

Bodenkalke müssen im Gegensatz zu Urgesteinsmehlen eine positive Wir-

kung nachweisen und sollen daher nur in den empfohlenen Aufwandsmengen ausgebracht werden.

Die Bodenkalkung kann auf der Alm eigentlich während der gesamten Vegetationsperiode erfolgen. Der Herbst eignet sich aber besonders gut, da die Flächen sehr gut befahrbar sind und der Kalk im folgenden Winter mit dem Schnee langsam in den Boden sickert.

Kohlensäure Kalke werden trocken, feucht oder granuliert angeboten.

Die Ausbringung von trockenen Bodenkalken auf der Alm ist in der Regel nur schwer möglich, am ehesten noch als Einstreu im Stall. Der Zusatzeffekt in diesem Fall ist ein besseres und trockeneres Stallklima. Angefeuchtete kohlensäure Bodenkalke können mit Mist gemischt kostengünstig gestreut werden. Kohlensäure Kalke können im Gegensatz zu Misch- und Branntkalken gemeinsam mit Mist ausgebracht werden, ohne dass Stickstoffverluste auftreten.



Bodenkalke sollen nur in den empfohlenen Aufwandsmengen ausgebracht werden.

Granulierte Kohlensäure Kalke sind wohl teurer als die anderen Kalkformen, sind aber definitiv für kleinere Flächen wie z.B. Mähflächen auf der Alm interessant. Durch die Staubbefreiheit können die Granulate entweder mit der Hand oder mit einem Teller- bzw. Pendelstreuer ausgebracht

werden. Der Düngerstreuer kann am Traktor, auf dem Muli, oder auch auf einem Quad angebaut werden. Die Hubschrauberausbringung ist nur in Ausnahmefällen und mit Unterstützung durch die öffentliche Hand wirtschaftlich interessant (siehe Gerlospass). //



Kalkungsversuch in Salzburg mit Hubschrauberausbringung.

Bodenkalk-Granulate

Kalkkorn P
+ Phosphor

Kalkkorn

Kalkkorn Mg
+ Magnesium

- ✓ hohe Reaktivität zum günstigen Preis
- ✓ unabhängig mit dem eigenen Düngerstreuer ausbringen
- ✓ im Biolandbau zugelassen
- ✓ lose, Big Bag und gesackt erhältlich
- ✓ Zustellung ab 1 Big Bag

Wir beraten Sie gerne!
+43 664/45 05 260
f.gahr@bodenkalk.at
www.bodenkalk.at



KÄRNTEN

10 Jahre Bergkreuz auf der Liesinger Hochalpe

Seit 2006 gibt es jedes Jahr auf dem herrlichen Plateau der Liesinger Hochalpe eine Bergmesse, die von Stefan Lexer und seinem Lesachtaler Streich-Xäng organisiert wird. Aus Anlass des 10-jährigen Jubiläums gab es im heurigen Sommer eine beeindruckende Messe mit Pfarrer Rudolf Ortner und Diakon Max Angermann aus Wien.



Foto: Privat

Beim 10-jährigen Jubiläum auf der Liesinger Hochalpe.

Eine große Anzahl von Gästen, Bergfreunden und Naturliebhabern folgten der Einladung. Mit zwei vollen Bussen, d.h. 70 Personen, kamen die Wanderer von den Pfarren Unterhaus und Seeboden. Als besondere Gäste konnten Vzbg. Gerald Kubin mit seiner Familie und der Direktor der Landarbeiterkammer Rudi Dörflinger begrüßt werden. Musikalisch gestalteten Sänger der Lesachtaler Kirchenchöre Kornat, Liesing und St. Lorenzen, sowie ein Bläserquartett der Musikschule Hermagor mit Dir. Gerald Wallner diesen erhebenden Gottesdienst. Anschließend wurden alle bei der Käsafeldhütte mit Speis und Trank bestens versorgt und mit zünftiger Musik und Alphornklängen unterhalten.

Stefan Lexer



NIEDERÖSTERREICH

Einweihung der Hammerauerhütte am Hochkar

Am Beispiel der Hammerauerhütte kann man die wechselhafte Geschichte

Liebe Almbewirtschafterinnen und Almbewirtschafter!

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

der Almwirtschaft der letzten hundert Jahre nachvollziehen. In der Zeit vor dem zweiten Weltkrieg wurde jede beweidbare Fläche von den einzelnen Landwirten so gut wie möglich genutzt. Die Landwirte hatten ihre eigenen Hütten auf der Alm und trieben ihr Vieh über den Sommer dorthin. In der Nachkriegszeit schwand das Interesse an schwer zu bewirtschaftenden Flächen und somit waren die Hütten dem Verfall preisgegeben. Durch die Almwirtschaft in Form von Gemeinschaften, die positive Entwicklung des Weidemanagements und die Möglichkeit einer sinnvollen inneren Erschließung gewannen auch exponiertere Flächen wieder an Bedeutung.



Foto: Mayerhofer



Die Hammerauerhütte lockte viele Gäste an (o.). Pfarrer Josef Hahn und die Vertreter der Almwirtschaft freuen sich über das gelungene Projekt (u.).

Am Hochkar, in der Gemeinde Göstling an der Ybbs, wurde ein vier Kilometer langer Almweg, der zu 80 Prozent von den Almbauern finanziert wurde, errichtet und die Hammerauerhütte in einer 3 1/2-jährigen Bauzeit

neu errichtet. Die Hütte dient den Almbauern als Unterkunft, Lager für Gerätschaften und bietet im integrierten Krankenstall eine Unterbringungs- und Behandlungsmöglichkeit für kranke und verletzte Tiere. Die Freistellung von sieben bis acht Hektar Weidefläche mit entsprechender Wasserversorgung der Tiere leistet einen entscheidenden Beitrag zur sinnvollen Bewirtschaftung. Am 28. August 2016 wurde die neu gebaute Hütte mit einer feierlichen Almmesse im Rahmen der „Alm- und Hüttenroas“ eingeweiht. Josef Mayerhofer, Obmann des NÖ Alm- und Weidewirtschaftsvereines, gratulierte den Almbauern zu dieser imposanten Leistung.

August Bittermann



OBERÖSTERREICH

Almvieh im Tal

Die Weidegenossenschaft Molln hat den Almsommer erfolgreich mit dem fünften Steinbacher Almadtrieb abgeschlossen. 34 Rinder von den 6 Mitgliedsbetrieben konnten wieder auf den saftigen Weiden der Brettmaisalm kräftig wachsen. Eine große Schar ist beim Kremesbichler im Dorngraben zusammengekommen um beim Almadtriebsfest das Almvieh im Tal willkommen zu heißen. Ein Thema ist aber negativ zu beklagen. Dieses Almgebiet ist ein sehr beliebtes Wander- und Mountainbikegebiet. Nicht jeder Besucher will die Zaunüber- oder Zaundurchgänge akzeptieren. Es wurden wiederum einige davon mutwillig zerstört. Diese zu errichten ist im unwegsamem Gelände sehr aufwändig. Für den Weidebetrieb ist der Zaun samt Durchgängen bei den Wanderwegen eine Notwendigkeit. Wir müssen an die Wanderer appellieren mit diesen sorgsam umzuge-



Foto: Limberger

Almabtrieb bei der Weidegemeinschaft Molln.

hen. Die Verantwortungsträger in den Bereichen Tourismus, Gemeinde, Outdoorsport und Alpinvereinen muss klar sein, dass es Regeln mit einer Wirkung braucht, um diesen Raum gemeinsam nutzen zu können.

Reinhold Limberger

Ehrung von Anneliese Spannring

Frau Anneliese Spannring ist in Buchau aufgewachsen, wo sie schon als Kind Kühe melken lernte. Damals hatten viele aufgrund der Armut ein oder zwei Kühe. So hat sie für die Kühe und das Verarbeiten von der Milch Gefühl und Liebe entwickelt. Für die Gesundheit von Sohn Jürgen war es notwendig möglichst viel Zeit in großer Höhe zu ver-



Foto: Feßl

Obmann Johann Feßl, Anneliese Spannring und Obmann Alois Putz (v.l.).

bringen. Die Familie Spannring übersiedelte deshalb auf die Schüttbauernalm. Frau Spannring erledigte die Bewirtung und hütete das Vieh, das im Vordergrund stand, da damals das Almwandern noch nicht so verbreitet war. Nachdem Sohn Jürgen viel Almbutter genascht hatte, war dieser wieder wohllauf und die Familie ging zurück ins Tal.

Im Jahr 1969 zog das Ehepaar Spannring nach Holland, aber der „Almsamen“ wuchs bereits. Anneliese Spannring hängte in Holland ihren Beruf an den Nagel, um ihre Leidenschaft eine

Alm zu bewirtschaften zu verwirklichen.

Auf der Fellneralm auf der Admonter Höhe, tatkräftig von ihrer guten Freundin Inge unterstützte, konnte sie Milchziegen halten. Nach drei Jahren fand sie die Ebenforstalm, wo sie Milchkühe halten durfte. Mittlerweile war ihr Mann Otmar, der weiterhin in Holland gelebt hatte, in Pension, womit er ebenfalls nach Österreich zurückkehrte. Obwohl er nicht in der Landwirtschaft aufgewachsen war, hatte er in kurzer Zeit alles gelernt und wurde nach einigen Jahren „Kuhflüsterer“ genannt.

Für Frau Spannring war nun die Alm der Himmel auf Erden. Sie konnte sich leidenschaftlich um das Verarbeiten der Milch und um die Tiere kümmern. So wurden Topfen, Butter und Buttermilch und viele andere Schmankerl wie Steirer- oder Ziegenkäse hergestellt. Über die Jahre haben viele Leute, wie auch die Medien immer das gefunden was sie suchten: „A oide Hitt'n auf der Höh“. Die Ebenforstalm war noch wie früher bewirtschaftet: Herstellung von eigenen Produkten, händische Arbeit, kein Strom mit Ausnahme eines kleinen Generators und 2 Solarpanelen.

Vor 7 Jahren hatte Frau Spannring auch das Interesse ihres Sohnes Jürgen geweckt, der, in Madagaskar lebend, den Entschluss fasste einen Sommer auf der Alm zu verbringen. Jetzt kommt er bereits den siebten Sommer nach Österreich um bei seiner Mutter auf der Alm zu arbeiten. Da die Ebenforstalm 2016 wegen Umbaus geschlossen war, verbrachte die Familie Spannring den heurigen Almsommer auf der Puglalm am Hengstpass bei der Familie Romana und Franz Schmid. Hier durfte ihr der Obmann des OÖ Almvereins Bgm. Johann Feßl und der Obm. der Weidegenossenschaft Großraming (Eigentümer der Ebenforstalm) für 20 Jahre Halterin danken und gratulieren.

Johann Feßl



SALZBURG

Schliereralm im Riedingtal - Almsommerhütte des Jahres 2016

Die Wahl der „Almsommerhütte 2016“ konnte die Schliereralm im Zederhauser Riedingtal klar für sich entscheiden.

Zur Verleihung der Auszeichnung trafen sich neben den siegreichen Almbäuerinnen und Almbauern auch zahlreiche Ehrengäste auf der Schliereralm. Besonders erfreulich war, dass Herr Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer selbst die Ehrung der ausgezeichneten Almen vornahm. Seine Anwesenheit unterstreicht den hohen Stellenwert des Salzburger Almsommers für die Tourismuswirtschaft im Land Salzburg.



Foto: Reitenegger

Familie Dorfer von der Schliereralm mit LH Dr. Wilfried Haslauer und SLT-Geschäftsführer Leo Bauernberger.

Im heurigen Jahr beteiligten sich wieder über 44.000 Teilnehmer an der Wahl zur beliebtesten Almsommerhütte. Mit einem neuen Stimmenrekord von 10.850 Stimmen hat die Schliereralm die Wahl deutlich für sich entschieden.

Die siegreichen Almen:

- Platz 1: Schliereralm der Familie Dorfer im Naturpark Riedingtal (10.850 Stimmen)
- Platz 2: Funderalm der Familie Wallner in Bad Hofgastein (7.217 Stimmen)
- Platz 3: Rottenhofhütte, bewirtschaftet von Magdalena Kraft in Annaberg (5.353 Stimmen).

Die Schliereralm ist ein sehr beliebtes Ausflugsziel. Die Almhütte liegt auf 1514 m Seehöhe im Naturpark Riedingtal. Die Alm wird von Resi und Hans Dorfer, Schliererbauer aus Zederhaus mit ihren Söhnen Hannes und Wolfgang bewirtschaftet. Bei der Feier konnten sich die Gäste von den selbst hergestellten Köstlichkeiten aus der eigenen biologischen Landwirtschaft überzeugen.

Die Ehrengäste wiesen in ihren Ansprachen besonders auf die Bedeutung der Almwirtschaft für den Tourismus hin. Der Salzburger Almsommer hat sich seit seinem Bestehen zu einer wahren Erfolgsgeschichte entwickelt. Daher ist >

jede bewirtschaftete Alm für den Tourismus besonders wichtig.

Die geehrten Almbauern bedankten sich bei Landeshauptmann Haslauer für seinen Einsatz zur Lösung des Problems mit der Registrierkassenpflicht auf Almen. Durch die geänderte Regelung konnte besonders für kleine Almsausschankbetriebe ein hoher bürokratischer Aufwand und die damit verbundene Gefahr der Aufgabe des Almsausschanks vermieden werden.

Gottfried Rettenegger



STEIERMARK

Großer Besucherandrang beim Kasfest

Käsespezialitäten, regionale Produkte und echte Volksmusik sind die Erfolgsfaktoren vom Kasfest auf Schloss Großsölk. Wenn dann noch dazu die Sonne scheint und Kasprinzessin Evelin ihren Auftritt hat, wird der Innenhof des mittelalterlichen Schlosses regelrecht gestürmt.

Die absolute Hauptrolle spielt beim Kasfest der Ennstaler Steirerkaas. Er wird während des Sommers auf den Almen der Sölk-täler hergestellt. Die Almbauern leisten dadurch einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft in einem sensiblen Lebensraum mit hoher Biodiversität.



Foto: Naturpark Sölk-täler

Naturparkobmann Bgm. Werner Schwab (4. v.r.) konnte beim Kasfest auf Schloss Großsölk zahlreiche Ehrengäste begrüßen.

Trotz starkem Besucheransturm entsteht beim Kasfest keine Hektik. Die Schlossmauern bieten den perfekten Rahmen. Die Marktstände bieten Produkte höchster Qualität und die Köch-Buam sorgen mit ihrer echten Volksmusik für gute Stimmung in entspannter Atmosphäre.

Das Kasfest wird in Zusammenarbeit mit der Genuss Region Ennstaler Stei-

rerkaas und Herbst mit den Bäuerinnen organisiert. Die Bezirksbäuerin Viktoria Brandner, Kammerpräsident Franz Titschenbacher und der Obmann der Genuss Region Ennstaler Steirerkaas, DI Volkhard Maier, nutzten die Gelegenheit, das Hotel Winterer der Familie Kraml in Rohrmoos/Schladming als Genuss Wirt auszuzeichnen.

Volkhard Maier



TIROL

Tiroler Almbauerntag 2016 in Reith bei Kitzbühel

Der Tiroler Almwirtschaftsverein ladet am 19. November zum Tiroler Almbauerntag im Kulturhaus in Reith bei Kitzbühel ein. Beginn ist um 9.00 Uhr. Als Referentin konnte Frau Theresa Leitner vom Management Center Innsbruck zum Thema „Almwirtschaft und Tourismus“ gewonnen werden.



Foto: Janewein

Beim Tiroler Almbauerntag werden die Urkunden für verdiente Almleute verliehen.

Bei der Veranstaltung werden die Ehrenurkunden für verdiente Almleute verliehen sowie die beste Almmilchqualität ausgezeichnet.

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher.

GF Jakob Bergmann

Viele freiwillige Hände schaffen gemeinsam mehr Futterfläche auf der Alm

Vom 25.09. bis 01.10.2016 waren acht Freiwillige unter Projektleiter Helmut Rotter auf der Hönigkaser-Alm. Es wurde geschwendet was das Zeug hält. Aber nicht nur die Astscheren kamen zum Einsatz, beim Entsteinen ist auch Muskelkraft gefragt.

Der Obmann der BLK Kufstein Hans Gwiggner war vom Projekt des Österreichischen Alpenvereins begeistert,



Foto: Loidolt

Die Freiwilligen auf der Hönigkaser-alm nach getaner Arbeit.

bei dem Verbuschung und Verwaldung auf der 345 ha großen Hönigkaser-Alm hintangehalten wurde: „Kulturlandschaft ist das Ergebnis von regelmäßiger Pflege und keine Selbstverständlichkeit. Zudem werden die Almbauern unterstützt und das Verständnis der Gesellschaft gefördert.“

Projektinitiator Georg Eder, selbst Mitglied der Almgemeinschaft Hönigkaser, erklärt: „Gab es früher noch fünf bis sechs Leute pro Hof, so sind die Bauern heute froh über die Mithilfe der engagierten Freiwilligen.“ In zwei Gruppen wurde gearbeitet, um die Weidefläche für die 75 Kühe, 65 Jungrinder und 20 Kälber instandzuhalten. „Dafür opferten einige sogar ihren Urlaub“, betont Projektleiter Rotter. „Wichtige Dinge im Leben sollte man mindestens zweimal tun!“ sagte Gabriele, die, wie vor einem Jahr, wieder extra aus Berlin angereist kam, und schleppt gemeinsam mit Heidrün, die hier die Harmonie zwischen Mensch, Natur und Tier besonders stark empfand, das Schwendmaterial weiter zum Feuer. Wegen der Abgeschiedenheit des Geländes durfte hier das Schnittgut gleich verbrannt werden.

Lisa Loidolt

Der Genuss des Almsommers steckt in den Käselaiaben

Es leuchtet ein, dass sich die Bewirtschaftung der Almen rechnen muss, damit die über 2.000 Tiroler Almen eine Zukunft haben. Produkte wie Almschwein, Grauvieh Almochs, Jahrling, Berglamm, Almbutter und Almmilch leisten einen wertvollen Beitrag für deren Wirtschaftlichkeit. Lebensmittel von der Alm genießen bei den Konsumenten ein hohes Vertrauen. Ab sofort ist der Almkäse von der Holzalm mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ bei SPAR erhältlich. Dieser Käse stammt noch vom Almsommer 2015 und entfaltet, als langsam gereifte Spezialität, ein



Foto: Jenewein

Durch optimale Vermarktung des Almkäses soll die Wirtschaftlichkeit der Almen steigen.

sensationelles Aroma am Gaumen. Für einen 30 kg Almkäse-Laib braucht der Senner auf der Holzalm 350 Liter beste, tagesfrische Almmilch. Ist der Vorrat vom Almsommer 2015 zu Ende, kommt der sorgfältig gepflegte und gereifte heurige Almkäse auf den Markt. Die erfolgreiche Kooperation mit SPAR verschafft Tiroler Konsumenten ganzjährig einen einfachen Zugang zu diesem wertvollen Almkäse. Die Nachfrage nach solchen regionalen Lebensmitteln steigt. Viele Konsumenten sind bereit dafür einen fairen Preis zu bezahlen. Das nützt der Almbewirtschaftung und sichert den Mehrwert für alle. Die Holzalm ist eine von 24 Almen, die beim Projekt „Almleben“ (<http://amtirool.at/projekte/almleben-projekt>) der Agrarmarketing Tirol mitmachen, und von höherer Qualität und gesteigerter Nachfrage profitiert.

Wendelin Juen



VORARLBERG

16. Montafoner Sura Kees-Prämierung

Seit 16 Jahren ist die Prämierung der besten Sura Kees Anlass für eines der größten Volksfeste im Montafon. In Kombination mit der Viehausstellung zieht dieses Event jährlich tausende Menschen nach Schruns.



Foto: Ländle Produkte

Die Montafoner Sura Kees Sieger 2016 freuen sich über die Auszeichnungen.

Der Dorfplatz Schruns bietet den Rahmen für die Prämierung. Alle Einreicher haben auch einen Marktstand, wo die Konsumenten die verschiedenen Varianten dieser Montafoner Spezialität probieren können.

Einig waren sich alle Gäste in ihren Grußworten im Dank an die Äplerinnen und Äpler, die mit der Pflege der Alpen und der Erzeugung hochwertiger Lebensmittel einen unverzichtbaren Beitrag für die Allgemeinheit leisten, der nicht immer sichtbar ist und deshalb in der öffentlichen Wahrnehmung auch gerne übersehen wird. Mit der Käseprämierung und dem Montafoner Buratag wird jährlich ein Rahmen geschaffen, der diese Arbeit und die bäuerliche Bevölkerung ins rechte Licht rückt. Auch in diesem Jahr zeigte sich die Jury von der Qualität der eingereichten Käse sehr beeindruckt und die Ergebnisse lagen oft nah beieinander. Zahlreiche Helferinnen und Helfer trugen zum Gelingen des Buratages bei.

Tagessieger der Fachjury in der „neuen Produktion“ war die Alpe Nova mit Andrea und Andreas Wieser, in der „traditionelle Produktion“ die Alpe Garnera mit Veronika und Christian Kartnig.

Ländle Produkte

Ländle Alpschwein im Internet

Unter dem Link <https://www.laendle.at/produkte/alpschwein> ist das Video „Zu Besuch auf der Alpe Brongen der Familie Meusburger zu finden. Ein Blick ins Internet wird wärmstens empfohlen.“



Foto: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

Auf der Alpe Brongen der Familie Meusburger.

Das Original Ländle Alpschwein mit dem Ländle Gütesiegel genießt Auslauf ins Freie und verfügt über geräumige Unterkünfte in denen nicht nur ausreichend Platz zum Stehen und Liegen vorhanden ist, sondern auch ständige Einstreu, wie zum Beispiel Stroh. Die Tiere können nach Lust und Laune wühlen, spielen und sich bewegen. Der

Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern und Hormonen ist verboten. Die Fütterung durch Molke und Getreide ist garantiert gentechnikfrei.

Johann Jenewein

In Schwarzenberg wurden die Senner des Jahres 2016 gekürt

Bei der Alp- und Bergkäseprämierung in Schwarzenberg traf sich die Sennerei-Elite. Bereits zum 24. Mal wurden in Schwarzenberg die besten Senner von Alp- und Bergkäsen gekürt.



Foto: Ländle Produkte

Die Senner des Jahres 2016.

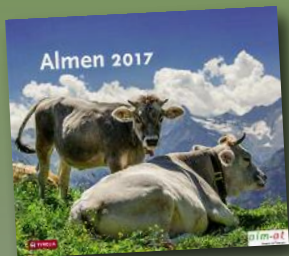
68 Alpen und 22 Betriebe stellten sich mit 167 Käseproben der international besetzten Jury. Wie schon in den Vorjahren konnten die Organisatoren der Veranstaltung LK Milchwirtschaftsreferent Othmar Bereuter und Hermann Metzler (GF Alpenkäse Bregenzerwald) mit ihren Teams zahlreiche Käseliebhaber aus allen Landesteilen und Gäste aus dem In- und Ausland in der Bregenzerwälder Gemeinde Schwarzenberg begrüßen.

Um 10:00 Uhr öffneten sich für die Besucher die Türen zum Angelika Kauffmann-Saal und somit zur größten Käseverkostung des Landes. Alle Einreicher hatten ihre Käse für die Publikumsverkostung mit Wahl des Lieblingskäses mitgebracht.

Käsekönigin Rosa Kohler in ihren Grußworten: „Diese Arbeit im Einklang mit der Schöpfung, das Bemühen um den Erhalt von Traditionen und handwerklichem Können, aber auch die Wertschätzung für das gute Leben das wir mit Gottes Segen führen dürfen, spiegelt sich in der Arbeit unserer Käsemacher wider“.

In der Kategorie Hartkäse wurde Thomas Kaufmann von der Sennerei Schlins, in der Kategorie Schnittkäse Christoph Schwarzmann von der Sennerei Langenegg zum Senner des Jahres gekürt. Markus Hammerer von der Sennerei Lingenau gewann den Sieg in der Kategorie Konsumenten.

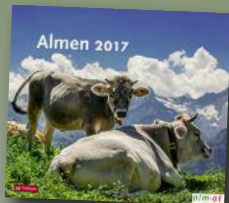
Ländle Produkte >



= 9,- Euro
(zzgl. Versandkosten)



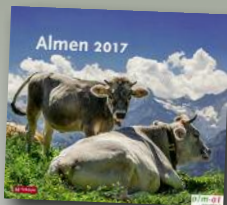
+



= 29,- Euro



+



= 34,95 Euro (zzgl. Versandkosten)



**Beschenken Sie Freunde
oder sich selbst**

Da ist für jeden etwas dabei!

Exklusiv für Vereinsmitglieder und AbonnentInnen haben wir folgende Angebote:

1. Den neuen Kalender „Almen 2017“ in der Größe von 29 x 33 cm um 9,- Euro (30% Ermäßigung auf den Buchhandelspreis) zzgl. einer einmaligen Verpackungs- und Versandpauschale von 5,45 Euro. Bei gleichzeitiger Bestellung mehrerer Kalender wird diese Pauschale nur einmal verrechnet.
2. Jahresabonnement der Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ in Kombination mit dem Kalender „Almen 2017“ zum Vorzugspreis von 29,- Euro (anstatt 33,45 Euro). An Ihre Adresse schicken wir die aktuelle Ausgabe unserer Fachzeitschrift und den Almkalender 2017. So können Sie Ihr Geschenk selbst übergeben. Alle Ausgaben des Jahres 2017 senden wir direkt an den/die Beschenkte/n (**nicht auf bestehende Abos anwendbar**).
3. Das Buch „Almen in Österreich“ zum Preis von 34,95 Euro (zzgl. einer Versandpauschale von 6,- Euro).
Als Zugabe gibt es den Kalender „Almen 2017“ gratis.

Alle Angebote gelten nur für Österreich!



Ich bestelle (bitte ankreuzen und gut leserlich ausfüllen):

- _____ Stück des Kalenders „Almen 2017“ (Stückpreis 9,- Euro + einmalige Verpackungs- und Versandpauschale von 5,45 Euro)
- Jahresabonnement „Der Alm- und Bergbauer“ + Kalender „Almen 2017“ (29,- Euro)
- Buch „Almen in Österreich“ + Kalender „Almen 2017“ (34,95 Euro + Versandpauschale von 6,- Euro)

Name des/der Beschenkten:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Rechnung an:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Kupon ausfüllen, ausschneiden und an uns senden: **Der Alm- und Bergbauer, Postfach 73, 6010 Innsbruck.**
Oder per E-Mail an: irene.jenewein@almwirtschaft.com. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Wie ich Almerin wurde

Ein Buch über das Almleben von Martina Fischer

Es war ein Samstag im September 2010, ich erinnere mich noch genau. Micha, die Frau meines Cousins, bewirtschaftete in diesem Sommer eine Alm im Wendelsteingebiet, und ich hatte sie schon ein paar Mal dort oben besucht. Bis mittags musste ich arbeiten, aber dann wollte ich sie überraschen - ich sehnte mich schon seit Stunden danach, endlich aus den geschlossenen Räumen hinaus in die frische Luft zu kommen. Ein sonniger Herbsttag, wenn auch kühl. Der frische Wind blies dicke weiße Wolken über den blauen Chiemgauer Himmel - ein Tag, wie gemacht für eine Tour mit dem Mountainbike. Eine gute Stunde später saß ich schon vor der Almhütte, ein Glas frische Buttermilch vor mir, und merkte, wie die Anspannung von mir abfiel. Lange und ausführlich ratschte ich an diesem Nachmittag mit Micha. Später half ich ihr noch beim Melken, dann fuhr ich heim ins Tal. Um diese Zeit im Jahr wird es schon früh dunkel.

Zum ersten Mal ließ ich an diesem Abend den Gedanken zu, der offenbar schon lange tief in mir drin geschlummert hatte: Warum nicht einmal selbst als Almerin arbeiten? Ich merkte, wie sehr es mich auf die Alm zog, in dieses Leben inmitten der Natur. Ich wollte es versuchen.

Mein Mann Franz teilt zwar meine Begeisterung fürs Wandern und Bergsteigen, fürs Mountainbiken und für die Musik, für Garten und Tiere - aber meine Almerinnen-Idee stieß bei ihm zunächst auf wenig Gegenliebe. Wie sollte das gehen? Würden meine Arbeitgeber mich monatelang freistellen? Wer würde den Haushalt erledigen, während mein Mann - er ist Maurermeister und hat ein kleines Bauunternehmen - außer Haus arbeitete, wer würde sich um den Garten kümmern? Was würden unsere Musikgruppen sagen, wenn ihre Flügelhornistin monatelang ausfiel? Und wie würde es ihm gehen, allein daheim am Abend, in der Nacht, am Morgen, das ganze Wochenende? Wir sprachen stundenlang darüber, nicht nur an diesem Abend, und dreh-

ten und wendeten das Für und Wider meines immer dringender werdenden Wunschs, auf die Alm zu gehen. Als Franz schließlich verstanden hatte, dass



es sich dabei nicht nur um eine fixe Idee handelte, sondern um ein inzwischen fast schmerzhaftes Sehnen, tief aus dem Bauch heraus, arbeiteten wir Punkt für Punkt ab. Ließ sich mein Herzenswunsch realisieren? Zu unserem Erstaunen fanden wir für jedes Problem eine Lösung, mit der wir beide leben konnten.

All meine Gedanken kreisten in den nächsten Tagen nur um dieses eine Thema. Bald saß ich wieder auf der Alm bei Micha und erzählte ihr, welche Entscheidung ich in der Zwischenzeit getroffen hatte. Mit einem Augenzwinkern meinte sie, das habe sie sich schon lange gedacht und überhaupt hätte sie rein zufällig von einer freien Almstelle fürs nächste Jahr gehört - ganz in der Nähe. Der Bauer Vogt suche eine Almerin für die Rampoldalm. Ein Anruf genügte, und ein paar Tage später saß ich mit der Bäuerin in der Stube.

BEWERBUNGSGESPRÄCH AM KÜCHENTISCH

Ich erzählte Christl Vogt, dass ich aus einer Bauernfamilie stamme und ganz in der Nähe aufgewachsen war, in einem Dorf bei Rosenheim. Meine Eltern hatten eine kleine Landwirtschaft, in der wir drei Geschwister schon früh mit anpacken mussten. Ich ging gerne in den Stall, meist mit meinem Vater ...

Der Text und das Bild entstammen dem vorgestellten Buch.

Martina Fischer, Dorothea Steinbacher

Die Alm - Ein Ort für die Seele

Lebensweisheiten, Geschichten und
Rezepte einer Sennerin

Die stille Abgeschiedenheit des Berges, fernab vom hektischen Alltag im Tal: Das sind die Sommer von Martina Fischer. Von Almauftrieb bis Almabtrieb übernimmt sie die harte Arbeit einer Almerin, melkt Kühe, macht Butter und Käse, mistet den Stall aus, füttert die Tiere. So lebt sie im ursprünglichen Rhythmus der Jahreszeiten, den Gewalten der Natur ausgeliefert. Doch einsam wird es auf der Alm nie. Ein enges Verhältnis zu den Tieren erfüllt ihr Leben auf eine ganze neue Weise und auch an interessanten Besuchern mangelt es nicht. In diesem Buch will uns die inspirierend bodenständige Autorin an ihrem Alltag, ihren Gedanken und Einsichten aus dem Leben auf der Alm teilhaben lassen.

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 240 Seiten, 15,5 x 21,0 cm, ISBN: 978-3-424-63118-0
Kailash-Verlag, 2016, Preis: 20,60 Euro, *Erhältlich im Buchhandel.*





Reinhold Stecher:
Mit Leben anstecken

Neue Texte, Bilder und Zeichnungen aus dem Nachlass

Mit über einer halben Million verkaufter Bücher ist Reinhold Stecher

auch nach seinem Tod ein im ganzen deutschen Sprachraum für seine anschauliche Rhetorik und seine eindringlichen, oft humorvollen Texte geschätzter Autor. Wie unerschöpflich der Nachlass des beliebten Innsbrucker Volks-Bischofs ist, zeigt sich an den neusten Glanzstücken, die es noch immer in seinen Bildern, Erinnerungen, Texten und Karikaturen zu entdecken gibt. Sie füllen ein weiteres schönes Erinnerungs-Lesebuch an den großen Wort- und Bildkünstler, das wieder alle Facetten seiner so vielseitigen Persönlichkeit zum Leuchten bringt.

Erst langsam tritt klar zu Tage, was Bischof Reinhold Stecher in 91 Jahren fast unbändiger Kreativität alles geschaffen hat. Auf Aquarellen und in Gedichten hat er Freude und glückliche Stunden festgehalten, er galt als Mahner gegen Antisemitismus und Diktatur, mit seinen Vorträgen und Predigten hat er Schafzüchtern und Gärtnern, Universitätsprofessoren und Ärzten Orientierung gegeben und sein Unbehagen über gewissen Entwicklungen in

seiner Kirche hat er durch pointierte Karikaturen zum Ausdruck gebracht.

Der neueste Band mit bisher unveröffentlichten Texten, Bildern und Zeichnungen aus dem Nachlass von Bischof Stecher enthält wichtige Dokumente wie die detaillierte Schilderung seiner Verhaftung durch die Gestapo zu Ostern 1941 oder die „Ernste Bilanz“ des 87-Jährigen zur Situation der Seelsorge, vor allem aber kurze Betrachtungen, Bilder und Gedichte, die von einem erfüllten Leben zeugen und zu einem Leben in Fülle anregen.

Reinhold Stecher:
Mit Leben anstecken

Neue Texte, Bilder und Zeichnungen aus dem Nachlass; herausgegeben von Paul Ladurner

136 Seiten, 22 farb. Abb. und 24 sw. Zeichnungen, 15 x 22,5 cm; gebunden mit Schutzumschlag, Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Wien 2016, ISBN 978-3-7022-3552-9, Preis: 19,95 EUR.

*Erhältlich im Buchhandel.
www.tyrolia-verlag.at*

Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen


Fräsen

Grädern

Verdichten



Steiner & Schilcher

 www.steiner-schilcher.at

Pfiat di Gott, liabe Ålma

1. Pfiat di Gott, lia - be Ål - ma, da Sum - ma is aus. Vom
 Roan waht da Schnee-wind, hiaz muaß i nâch Haus. Muaß å - bi ins
 tia - fe, ins fins - ta - re Tål und da Sum - ma is u - ma, då
 gibt's hålt koa Wåhl und da Sum - ma is u - ma, då gibt's hålt koa Wåhl.

2. Åba hiaz kimmt da Winta, da Winta schneeweiß,
 då san Berg und Ålma in Schnee und in Eis.
 Und is a dås lustige Åmlebn vorbei,
 I: es kimmt nâchn Winta a wieder a Mai. :I

3. Dås måcht mi a weng traurig und a weng trüab,
 i moan hålt da Summa is gmåcht für die Liab.
 Åba denna is fein, wånn da Schnee åbafållt,
 I: dån geh ma's in d'Stubn, für d'Liab is draußt z'kålt. :I

Viktor Zack (1854-1939) zeichnete dieses Lied um 1880 in Vordernberg auf und veröffentlichte es in *50 Volkslieder*, Graz 1922, Nr. 20. Es handelt sich um ein ganz besonderes Alm-Abschiedslied. Die in Worten gekleidete Wehmut weist versteckt auf ein winterliches Liebesleben hin und nährt die Hoffnung auf ein nächstes Frühjahr.

Allerseelenjodler

(Alter Dreier)



Di - ri - di - ri hul - jo drei ho - i - ri - di - jo,
di - ri - di - ri hul - jo drei ho - i - ri - di - jo,
di - ri - di - ri hul - jo drei ho - i - ri - di - jo,
di - ri - di - ri hul - jo di - ri - a dra - e ho - e - ri.



Als „Alter Dreier“ haben wir diesen Jodler im Jahre 1978 vom „Bla Lois“, dem Oberbergmeister Alois Blamberger (1912-1989) aus Bad Ischl übernommen und zwar als fein gestrichenen Geigenjodler. Als „Arzwaldgraben-Jodler“ findet er sich bereits in Josef Pommer *Jodler und Juhezzer*, Wien 1890, Nr. 42, mitgeteilt im Jahre 1880 von Rudolf Zeilinger, einem gebürtigen Übelbacher. Der Arzwaldgraben ist ein waldreiches, bäuerlich besiedeltes Seitental des Übelbachtals in der Steiermark. Als „Alter Dreier“ wurde er 1913 in Flatz bei Ternitz aufgezeichnet und in Georg Kotek *Volkslieder und Jodler um den Schneeberg und Semmering in Niederdonau*, Wien-Leipzig 1943, S. 31 veröffentlicht. Den Namen Allerseelenjodler erhielt er vermutlich durch die Verwendung bei feierlichen Anlässen, für die dieser Jodler, der in mehreren Singarten verbreitet ist, besonders geeignet ist. Der bayerische Volksliedsammler Wastl Fandler hat ihn ebenso Allerseelenjodler genannt und deshalb liegt die Vermutung nahe, dass der „Alter Dreier“ durch die Volksmusikpflege des 20. Jahrhundert zum Allerseelenjodler wurde.



**3.000 € BONUS
FÜR ZUBEHÖR**

**2 JAHRE
GARANTIE**



Aktion gültig von 01.09 – 15.12.2016 für alle Neufahrzeuge in Verbindung mit der Preisliste 02-2016.

TRAKTORENWERK LINDNER GMBH
Ing.-Hermann-Lindner-Str. 4
6250 Kundl/Tirol
lindner-traktoren.at

Lindner
Der Beste am Berg



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

