
Der Alm- und Bergbauer

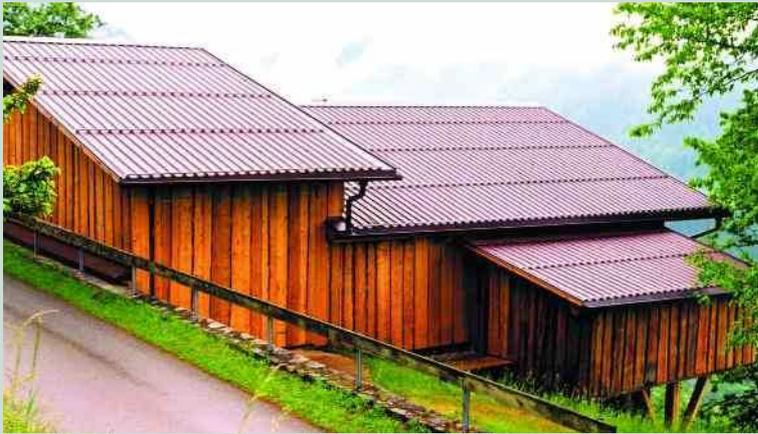


Die Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

Dezember 2007



DAS SICHERE DACH AUS ALUMINIUM



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

OB SIE BAUEN ODER SANIEREN

EINBRENNLACKIERTE, BRUCH-UND SITZFESTE ALUMINIUM-DACHPLATTEN PASSEN AUF JEDES DACH

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

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

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

Wenn nichts mehr geht....

Es geht!

Wiederbegrünung nach:



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

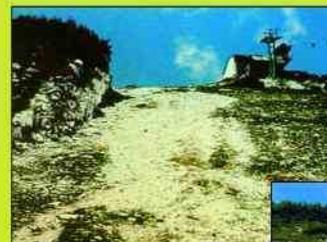


- standortangepasste Lösungen
- eigene Vermehrung von Ökotypen
- wissenschaftlich unterstützt
- individuelle Sondermischungen
- europaweite Erfolge
- langfristig geringere Kosten

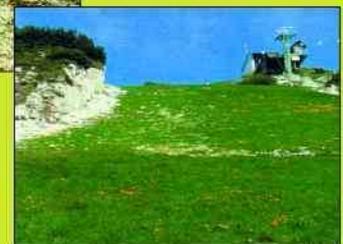


Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

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



Vorher:
ohne ReNatura®



Nachher:
mit ReNatura®

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

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

ReNatura®
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche



Almwirtschaft ganz vorn

Seite 3



Verschwinden immer mehr Almweiden aus den Alpen?

Internationale Plattform Almwirtschaft gegen diese Entwicklung

In Mils bei Imst trafen sich Vertreter der Almwirtschaft aus allen Alpenländern zum ersten internationalen Arbeitstreffen.

Seite 4



Bewegung in der Almwirtschaft

Das Forschungsprojekt ALP Austria setzt neue Impulse

Seite 6



Kärntner Almheu

Wertvoll zum Vermarkten

In Kärnten haben sich 16 Bergbauern zur der Arbeitsgemeinschaft Kärntner Almheu zusammen geschlossen

Seite 9

Alpine Brandwirtschaft

Verbesserung von Weideflächen

Seite 11

Agrarmarkt Austria (AMA)

Aufgaben gesetzlich bestimmt

Seite 13



Olympiade der Käse aus den Bergen

Das bayerische Oberstdorf war 3 Tage internationales Käsezentrum

Seite 14



Almvorstellung

Glockner Sennerei - Knapp Kasa

Kooperation mit Herz und Verstand aus Bauern's Hand

Seite 16

Der Alm- und Bergbauer

Inhaltsverzeichnis 2007

Zum Herausnehmen!

Seite 19



Agrarprojektpreis für Grilleralm

Almerlebnistage mit dem 3. Platz ausgezeichnet

Seite 23



Ehepaar Feuerstein siegte bei der Almkäseolympiade in Galtür

Rekordbeteiligung an Almen und Besuchern

Seite 24

Personalnachrichten

Seite 27

Kurz & bündig

Seite 28





Kräuterwanderung auf die Fleißner Ochsenalm

Vielfältiges Angebot an Heil- und Gewürzpflanzen

Seite 29

Auszeichnung für Almhalter und Sennleute in Kärnten

Almwirtschaftsverein ehrt lang gediente Almleute

Seite 31



Die schottischen Galloways

Ein Fleischrind aus der Vergangenheit wird wieder modern

Seite 33



Serie: Das Gute liegt so nah ...

Der Apfel - Ein echter Allrounder

Seite 36

Bücher, Kleinanzeigen

Seite 39

TITELBILD

Winter in den Bergen des Großarntales im Salzburgerland.

(Foto: Peter Rohmoser, Großarl)

ZUM GELEIT

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Ist Ihnen heuer alles so gelungen, wie Sie es sich vorgestellt haben? Im letzten „Der Alm- und Bergbauer“ dieses Jahres stellen wir eine Reihe von almwirtschaftlichen Preisträgern vor, die das jedenfalls für sich behaupten können. Mit Ausdauer, viel persönlichem Einsatz und Liebe zur Almwirtschaft haben sie Großartiges für sich und die Almwirtschaft erreicht! Theresia und Leonhard Ebner wurden für die engagierte und nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Glockner Sennerei Knapp Kasa ausgezeichnet. Frau Marta Leitner von der Grilleralm in der Steiermark war mit ihren „Almerlebnistagen“ Agrarprojektpreisträgerin 2007. Ewald Feuerstein errang mit seinem Vorarlberger Alpkäse den Tagessieg bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür. Das sind besondere Auszeichnungen für herausragende Leistungen, zu denen die Almwirtschaft Österreich herzlichst gratuliert und sich für den Einsatz bedankt.

Vom 19. bis 20. November trafen sich in Mils bei Imst auf Einladung der Almwirtschaft Österreich Vertreter der Almwirtschaft aus allen Alpenländern zum ersten internationalen Arbeitstreffen (Bericht Seite 4). Aus diesem ersten Treffen soll sich eine „Internationale Plattform Almwirtschaft“ entwickeln, die grenzüberschreitende Maßnahmen zur Stärkung der multifunktionalen Almwirtschaft initiiert.

Erfreut über diese positiven Entwicklungen in der Almwirtschaft, wünsche ich allen ein frohes Weihnachtsfest und viel Glück und Segen im Jahr 2008.

Euer

IMPRESSUM

57. Jahrgang

Medieninhaber und Verleger: Almwirtschaft Österreich, 6010 Innsbruck, Postfach 73;

Tel.: (0512)508/3908; Internet: <http://www.almwirtschaft.com>;

Herausgeber: Almwirtschaft Österreich, vertreten durch Obm. Ök-Rat Paul Landmann und Geschäftsführer DI Johann Jenewein, 6010 Innsbruck, Postfach 73;

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

Verbreitung: Die Fachzeitschrift erscheint monatlich in einer Auflage von 6.300 Stück in ganz Österreich und dem benachbarten Ausland (mit einer Doppelfolge im Winter und zwei Doppelfolgen im Sommer);

E-mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com;

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

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

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!



Höchste Qualität auf den Almen im Nationalpark Kalkalpen

Saubere Luft, klares Wasser und artenreiche Natur sind geradezu ideale Bedingungen für die ökologische Produktion von Biolebensmittel. Vielfältige Produkte von seltenen Tierrassen wie den Murbodner-Rindern, Schafen, Ziegen, Hühnern und heimischem Wild sind gute Voraussetzungen für die Vermarktung. Der Nationalpark Kalkalpen bereitet sich daher auf verstärkte Kooperationen mit den Almen, landwirtschaftlichen Betrieben sowie den Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben vor.



Die 20 Almen im Nationalpark verfügen über 2.200 Hektar Lebensraum für wiesenbrütende Vögel, Schmetterlinge und Orchideen. Diese über Jahrhunderte entstandene Kulturlandschaft soll bewahrt und ihr ökologischer Wert durch alte Haustierrassen - wie den Murbodnerrindern - gefördert werden.

Nationalpark Kalkalpen

Steiermark: Almführerkurs ab 24./25. Jänner 2008

Der 10-tägige Almführerkurs als Zertifikatslehrgang für „Erlebnis Alm“ in der Steiermark startet am 24./25. Jänner 2008 in der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl. Die weiteren Termine sind im März, April, Mai, Juni und Juli jeweils in der Region Mürztal.

Ausbildungsziel:

Inhalte der Ausbildung sind Wissenswertes rund um die Almwirtschaft, Natur- und Almvermittlung, Tier- und Pflanzenwelt, Almarbeiten, Weidemanagement, Vermittlungsmethoden, Spiele, Persönlichkeitsbildung, Grundlagen von Marketing und Werbung für Almführungen, Erstellung eines Drehbuchs und Durchführung einer Almführung.

Kosten:

Der geförderte Kursbeitrag beträgt EUR 320,- (exklusive Verpflegung).

Weitere Infos und Anmeldung:

Weitere Informationen und Anmeldung beim LFI Steiermark unter der Tel.Nr. 0316/8050-1305 oder unter helga.pretterhofer@lfi-steiermark.at (Anmeldeschluss ist Donnerstag, der 10. Jänner 2008).

Teilnahme aus allen Bundesländern möglich!



Foto: LFI Steiermark



Foto: Jannewein I.

**Frohe Weihnachten
sowie Glück und Segen
im Jahr 2008**

**wünscht Ihnen das Team des
ãDer Alm- und Bergbauerö**



Verschwinden immer mehr Almweiden aus den Alpen?

Internationale Plattform Almwirtschaft gegen diese Entwicklung

von DI Johann Jenewein



„Ein großer Teil der Almen in Slowenien ist in den vergangenen Jahrzehnten aus dem Landschaftsbild verschwunden“, sagte Davorin Koren aus Slowenien beim ersten internationalen Arbeitstreffen von Vertretern aus allen Alpenländern im Trofana Tyrol in Mils bei Imst. Er ist Bewirtschafter einer Alm und Mitarbeiter im Nationalpark Triglav, dem einzigen Nationalpark in seinem Land. „Der Großteil der noch intakten Almen liegt im Nationalparkgebiet. Ihre Erhaltung ist eines der Ziele des Nationalparks“, erläuterte er den anwesenden Praktikern und Fachleuten aus Deutschland, dem Fürstentum Liechtenstein, der Schweiz, Italien und Österreich die Zielrichtung seines Landes.

Fotos: Jenewein

Die neu ins Leben gerufene „Internationale Plattform Almwirtschaft“ soll gemeinsame Initiativen zur Erhaltung der Almen setzen

Die Initiative zum ersten internationalen Arbeitstreffen vom 19. bis 20. November 2007 wurde von der „Almwirtschaft Österreich“ unter dem Obmann Paul Landmann und dem Geschäftsführer Johann Jenewein ergriffen. Damit werden Aktivitäten zur Erhaltung und Stärkung der multifunktionale Almwirtschaft im Alpenraum als eine der vorgeschlagenen Maßnahmen aus dem Programm ALP Austria gestartet.

In dem zweitägigen Workshop unter der Moderation von Daniel Bogner vom Umwelt-



Davorin Koren, der Vertreter aus Slowenien (mit Dolmetscherin Olga Voglauer), stellt die Situation der Almwirtschaft in seinem Land vor

büro Klagenfurt stellten die Teilnehmer einen Handlungsbedarf fest, der in allen Ländern ähnlich ist.

Handlungsbedarf

Obwohl die Almwirtschaft in der Bevölkerung einen großen Stellenwert genießt, wird die Bewirtschaftung immer schwieriger. Die strukturellen Umbrüche in der Landwirtschaft haben die Bewirtschaftung großen Veränderungen unterworfen, die sich auf die alpine Kulturlandschaft auswirken. Die Auflassung des Ackerbaus führt zu einem Zuwachs an nutzbaren Flächen für den Futteranbau in Talnähe. Die Betriebe konzentrieren sich auf die Viehwirtschaft und mögliche Spezialisierungen in einem dieser Teilbereiche. Die Nutzung der Bergmähder und Mähwiesen wird verzichtbar, Flächen in oberen Stockwerken fallen brach. Das „Wachsen und Weichen“ der Höfe im

Tal setzt sich in der Almlandschaft fort.

Probleme in den Ländern gleichen sich

Der allgemeine Rückgang des landwirtschaftlichen Personals seit den 1960-ern wirkt sich auch auf die arbeitsintensive Almwirtschaft aus. Die Zahl der Hirten ist rückläufig. Diese Entwicklung wird begleitet von einem in manchen Gebieten großen Mangel an qualifiziertem Almpersonal und verfügbaren Arbeitskräften. Die Kuhalpmung mit der notwendigen intensiven Pflege der Almen und Betreuung des Viehs sowie der Weiterverarbeitung der Milch zu Käse und anderen Milchprodukten ist stark zurück gegangen. Kuhalmen wurden häufig zu Galtviehalmen umgewandelt, schwer bewirtschaftbare Galtviehalmen wurden aufgegeben.

Durch die Personalknappheit kann die Pflege der Alm-



flächen oft nicht im notwendigen Umfang geleistet werden. Schwer erreichbare Flächen werden nicht mehr bestoßen bzw. nur von unbeaufsichtigten Schaf- und Ziegenherden beweidet. Gleichzeitig ist häufig eine Intensivierung hüttennaher Gunstlagen festzustellen.

Verbuschung der Almen

Unzureichend erschlossene Almen mit schlechter Ausstattung und Infrastruktur werden aufgelassen. Generell ist der Rückgang der Nutzung von Weideflächen zu beobachten - als Folge sind Verbuschung und sukzessive Verwaldung weit verbreitete Probleme in den Almgebieten.

Ein Rückgang der Almwirtschaft hat weitreichende Folgen. Im Vordergrund steht der Verlust der hochwertigen Alp-/Almprodukte. Dieser geht einher mit dem Verlust der alpinen Kulturlandschaft sowie dem Rückgang der Biodiversität. Ein langsames Verschwinden der Almwirtschaft verursacht den Verlust der jahrtausende alten alpinen Wirtschafts- und Lebensweisen.

Gemeinsame Lösungen

Die Arbeitsgruppe ist sich einig, dass die Zukunft der Almwirtschaft über Netzwerke und Zusammenarbeit führt (siehe Kasten). Dabei entwickeln sich die Regionen mit ihren Charakteristika und Besonderheiten weiter und werden fit für die Zukunft. Nicht jeder Staat

versucht alleine Lösungen zu finden - bei gemeinsamen Problemen arbeiten alle betroffenen Länder an den gemeinsamen Zielen. Gemeinsame Probleme sollen durch Networking und Erfahrungsaustausch erfolgreich gelöst werden. Je nach Themenbereich sind auch nationale Lösungen sinnvoll.

Die Stärkung der Almwirtschaft ist im Protokoll Berglandwirtschaft der Alpenkonvention verankert. Nur eine intakte Almwirtschaft garantiert das Engagement der Bauern und den Fortbestand von gesunden und vitalen Almnutzflächen, die hochwertige Lebensmittel liefern. Der Wert der Almen für den Gesundheitsbereich ist unbestritten. Eine vitale Almwirtschaft erhält die alpine Kulturlandschaft und bietet Möglichkeiten zur Erholung im vielfältigen Lebensraum Alm. Nur Regionen mit funktionierender Almwirtschaft sind starke Regionen. ■

Netzwerk und Zusammenarbeit

Lobbying und Öffentlichkeitsarbeit

- Anerkennung der Leistungen und des wirtschaftlichen Wertes der Almwirtschaft in der Bevölkerung/der Gesellschaft.
- Verstärkter Einsatz politischer Vertreter für die Almwirtschaft.

Personal, Ausbildung und Beratung

- Engagement junger, fähiger Bauern auf Almen.
- Gesundes, angepasstes Almvieh.
- Erhaltung der Authentizität der Almen.

Produkte und gemeinsames Marketing

- Aufbau einer alpenweit geschützten Qualitätsmarke „Alm“, die regionalen Produkten als Dachmarke gilt.
- Steigerung des wirtschaftlichen Wertes der Produkte: „Pflege durch Nutzung“ soll als Leitsatz Bedeutung gewinnen.
- Optimale Ausnutzung der Multifunktionalität durch Almbauern.

Weideverbesserungen

- Intakte Almweiden als Basis der Almwirtschaft.

Infrastruktur

- Zeitgemäße Erschließung für Almen.
- Gewährleistung eines Mindestmaßes an Infrastruktur.

Vernetzung/Zusammenarbeit

- Intensive Vernetzung und Zusammenarbeit eigenständiger Almregionen.

Forschungsprojekte

- Beleg der Wirkung der Inhaltsstoffe als Begründung für Qualität der Almprodukte.
- Veranschaulichung der Zusammenhänge zwischen Nutzung und natürlicher Vielfalt der Almgebiete.

ERDBEWEGUNGEN - TRANSPORTE BEGRÜNNUNGEN

Andreas Silberberger

GESMBH & CO KG

A-6361 Hopfgarten, Bahnhofstraße 8
Tel. 0 53 35 / 22 52, Mobil: 0664 / 503 41 04



Ausführung sämtlicher Erdarbeiten sowie
FORST- und ALPWEGEBAU

**Begrünungsmaschine für
Wegböschungen, Skipisten usw.**

Zur Verfügung stehen an Baumaschinen:

Bagger-CAT 325LN • CAT-Laderraupen • Allrad + Mobilbagger • Spinne KAMO 4 x • Spinne KAMO 4 x mobil • CAT-Lader • LKW-Allrad, 2-Achser + 3-Achser • Spezialbohrlafette für Sprengarbeiten • Kleinbagger • Bagger-CAT 320



Bewegung in der Almwirtschaft

Das Forschungsprojekt ALP Austria setzt neue Impulse

von DI Daniel Bogner, DI Wolfgang Ressi, Dr. Susanne Aigner, Dr. Gregory Egger



Fotos: Aigner, Jannwein

Angewandte Forschungsprojekte gelten dann als erfolgreich, wenn ihre Ergebnisse in der Praxis Anklang finden und umgesetzt werden. Das Forschungsprojekt ALP Austria hatte die Aufgabe, aktuelles Wissen über Almwirtschaft zusammenzutragen und daraus ein Programm für die nächsten Jahre zu entwickeln. Ein Programm mit dem Ziel, die Almwirtschaft zu stärken. Im Projekt wurde intensiv mit den Almverantwortlichen der Bundesländer und des Lebensministeriums zusammengearbeitet, um deren Praxiswissen bestmöglich einfließen zu lassen. Zwei Jahre nach Projektabschluss ziehen wir Bilanz und freuen uns über sichtbare Erfolge.

Die Almen profitieren von den Forschungsergebnissen aus ALP Austria

Entwicklungen in der Gesellschaft führen seit einigen Jahren und Jahrzehnten zur Auflassung nachhaltiger landwirtschaftlicher Produktionssysteme, auch in der Almwirtschaft. Ein Blick auf Statistiken zeigt einen deutlichen Rückgang der Almen und der bewirtschafteten Almflächen in den letzten Jahrzehnten. Die Zahl der aufgetriebenen Tiere sinkt, auf zahlreichen Almen sind keine Hirten mehr anzutreffen. Diese Trends sind mit vielen weiteren Nebeneffekten verbunden, die Jagd, Naturschutz, Almkultur und Tourismus nachteilig betreffen.

Länderforum und österreichweiter Koordinator

Die Almverantwortlichen der Bundesländer sind die ersten (direkten) Ansprechpartner in Belangen der Almwirtschaft. Daher wissen sie nicht nur über Ängste und Sorgen der Almbezwirtschafteter, sondern auch über

Chancen und Entwicklungsmöglichkeiten bescheid. Für ein erfolgreiches Programm ALP Austria musste es gelingen, dieses Wissen optimal einfließen zu lassen. Das Umweltbüro Klagenfurt, mit der Gesamtkoordination und Leitung von ALP Austria beauftragt, setzte daher auf intensive Zusammenarbeit mit Experten aus der Praxis. Dazu waren in zwei Jahren intensiver Projektbearbeitung zahlreiche Workshops, Diskussionen und Gespräche mit den Alminspektoren sowie den Experten des Lebensministeriums erforderlich. Der Aufwand hat sich gelohnt.

Die Alminspektoren treffen sich auch nach Abschluss von ALP Austria regelmäßig im Rahmen eines „Länderforums Almwirtschaft“. Die Gründung des Länderforums ist als ein Erfolg aus ALP Austria zu sehen, da die bisherige Zusammenarbeit eher auf informeller Ebene stattgefunden hat. Die Gründung

des Länderforums ist auch eine der vorgeschlagenen Maßnahmen im Programm ALP Austria ebenso wie die Gründung einer österreichweiten Koordination für Almwirtschaft. Der Bedarf einer österreichweiten Koordination verdeutlichte sich während ALP Austria in der intensiven länderübergreifenden Zusammenarbeit. Es ist geplant, dass ab 2008 unter Beteiligung aller Bundesländer ein „Kordinator der österreichischen Almwirtschaft“ seine Arbeit aufnimmt.

Wissen über Almwirtschaft weitergeben

Zahlreiche Experten haben in ALP Austria umfassend Wissen über Almwirtschaft erarbeitet, zusammengetragen und auf den neuesten Stand gebracht. Vom hohen Wissensstand der österreichischen Almwirtschaft sollen auch andere alpine Regionen profitieren. Daher besteht eine wichtige Aufgabe des

Zu den Autoren:

Die Autoren sind Mitarbeiter beim Umweltbüro Klagenfurt und waren für die Gesamtkoordination des Forschungsprojektes ALP Austria verantwortlich



Geschäftsführers im Aufbau einer internationalen Plattform Almwirtschaft. Mit Nachbarstaaten sowie mit Vertretern der Alpenkonvention wurden dazu bereits Gespräche geführt und weitere Schritte geplant. Almwirtschaft soll durch gemeinsames Auftreten und Lobbying bei der Europäischen Kommission fest in der internationalen Agrarpolitik verankert werden.

ALP Austria fokussiert auf unterschiedliche Funktionen der Almwirtschaft (vgl. RESSI et al 2006). Das Bewusstsein über Multifunktionalität und die resultierenden Chancen, daraus neue Einkommensquellen für Landwirte zu erschließen, ist seit ALP Austria deutlich gestiegen, was auch am Programm der Almwirtschaftstagung 2007 deutlich abzulesen ist. Umweltleistungen der Almbauern, innovative Produkte wie Bergheu, oder Verknüpfungen mit Tourismus auf Almen standen noch nie so sehr im Mittelpunkt dieser Tagung wie heuer.

Erfolgversprechende Ansätze österreichweit verfolgen

ALP Austria hat eine Plattform geboten, um vielversprechende Ansätze zur Stärkung der Almwirtschaft weiterzugeben und weiterzuentwickeln. Ein Beispiel sind Ausbildungen für Hirten und Senner, die bereits österreichweit abgestimmt und angeboten werden. Aufmerksamen Almbesuchern werden auf Almhöfen Zertifikate von Almhaltern und Alm-

halterinnen ins Auge springen, die diese Bildungsangebote genutzt haben.

Schule auf der Alm, in Oberösterreich entwickelt, wird mittlerweile österreichweit angeboten und erfolgreich umgesetzt. Auch diese Initiative wurde in ALP Austria vorgestellt, diskutiert und weitergegeben. Neben Schule auf der Alm - ein Bildungs- und Erlebnisangebot für Kinder, Jugendliche und Touristen, hat ALP Austria auch eine Plattform geboten, dass der Naturschutzplan auf der Alm einem breiteren Publikum aus Behörden- und Interessensvertretern vorgestellt werden kann. Der Naturschutzplan auf der Alm versteht sich als Bildungs- und Umsetzungsprogramm für Almbauern in Schutzgebieten, die bei der Bewirtschaftung ihrer Almen naturschutzfachliche Belange berücksichtigen. In Salzburg wurde der Naturschutzplan auf der Alm bereits auf rd. 120 Almen umgesetzt. In den Bundesländern Tirol, Steiermark, Niederösterreich und Kärnten haben im heurigen Jahr Pilotaktionen stattgefunden.

Almwirtschaft und Naturschutz verfolgen gemeinsame Ziele

Die Arbeitsgruppe ALP Austria hat gemeinsam mit Naturschutzbeamten und Vertretern des Lebensministeriums Möglichkeiten diskutiert, wie unter



Multifunktionalität der Almwirtschaft

Wahrung unterschiedlichster Interessen eine zeitgemäße Almwirtschaft möglich ist.

In ALP Austria konnte für das Natura 2000 Gebiet Verwall ein Almwirtschaftsplan erstellt werden, der Maßnahmen im Rahmen der Umsetzung von Natura 2000 festlegt. Die Erfahrungen daraus sind unter anderem in eine Leitlinie eingeflossen, wie Almwirtschaft und Naturschutz in Natura 2000 konfliktfrei zusammenarbeiten können. Ergebnis ist eine umfangreiche Broschüre, die österreichweit zur Lösung von Natura 2000-Fragestellungen verwendet wird (siehe EGGGER et al. 2005, EGGGER et al. 2006).

Durch ALP Austria wurde Almwirtschaft auf breiterer Ebene diskutiert und ist stärker ins Bewusstsein diverser Ent->



Schutzgebietsmanagement auf Almen in Natura 2000-Gebieten. Die Broschüre informiert umfangreich über Ziele, Konflikte und Maßnahmen zwischen Almbewirtschaftung und Natura 2000



Plakataktion von Milka im Jahr 2005

scheidungsträger getreten. Für die Nationalparks Kalkalpen und Hohe Tauern Tirol werden derzeit Standards und Leitlinien für die Almwirtschaft erarbeitet. Basis dafür ist der im Rahmen von ALP Austria erarbeitete Maßnahmenkatalog. Im Nationalpark Hohe Tauern Tirol wurde auf Pilotalmen im Jahr 2007 im Rahmen des Projektes „Nationalparkzertifikat für Almen“ diese Leitlinie in der Praxis getestet. Auch hier rücken Naturschutz und Almwirtschaft enger zusammen.

Leitbetriebe unterstützen und herzeigen

Bereits während ALP Austria hat sich das Länderforum engagiert in die Erstellung des Grünen Paktes (Programm zur

ländlichen Entwicklung) eingebracht. Nicht zuletzt durch dieses Engagement sieht der Grüne Pakt zahlreiche Maßnahmen vor, durch die Initiativen für die Almwirtschaft unterstützt werden. Derzeit sind in mehreren Regionen LEADER-Projekte im Aufbau, bei denen alle Ebenen der multifunktionalen Almwirtschaft berücksichtigt und ausgebaut werden sollen. Eine dieser Regionen ist der Nationalpark Kalkalpen, wo sogenannte Leitbetriebe neue Einkommensschienen auf der Alm entwickeln sollen. Ähnliche Initiativen sind im Salzburger Lungau, in den Kärntner Nockbergen oder im slowenischen Nationalpark Triglav im Entstehen.

Almwirtschaft der Gesellschaft vermitteln

Erklärer Auftrag in ALP Austria war die begleitende Öffentlichkeitsarbeit zu den Forschungsarbeiten. Zahlreiche Artikel und Publikationen erreichten nicht nur Fachpublikum. Der Journalist Tobias Micke war 2006 einen Sommer lang für die Kronenzeitung auf einer Alm und hat regelmäßig in der Sonntagsbeilage aus seinem Almtagebuch berichtet. Die Idee eines Almtagebuches

stammt aus dem PR Konzept für ALP Austria.

Ein weiterer prominenter Partner in ALP Austria war Milka. Mit Unterstützung von Milka konnte das Buch „Almen erleben“ veröffentlicht werden, bisher wurden mehrere tausend Stück verkauft (GLATZ et al. 2005). Mittlerweile hilft auch Almdudler mit, Almen zu erhalten (Plakataktion 2007).

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass Almen und Almwirtschaft in den letzten Jahren mehr ins Bewusstsein der Öffentlichkeit gerückt sind. Große Unternehmen nutzen das gute Image der Almwirtschaft und tragen bei, dieses in die Gesellschaft zu transportieren.

Literatur:

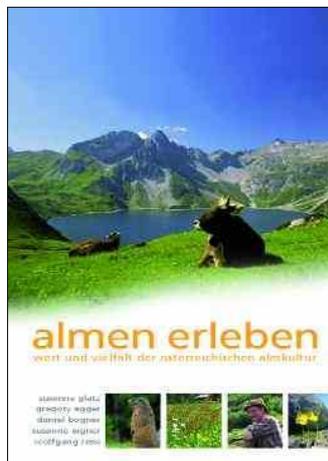
EGGER, G., RIPPEL-KATZ-MAIER, I., ANGERMANN, K. & AIGNER, S. (2005): Alpwirtschaftsplan Gibau: Almwirtschaftlicher Maßnahmenplan im Natura 2000 Gebiet Verwall (Vorarlberg). Projektbericht, Klagenfurt (Umweltbüro Klagenfurt GmbH), 109 S.

EGGER, G., GLATZ, S., AIGNER, S., ANGERMANN, K. & ELLMAUER, T. (2006): Schutzgebietsmanagement auf Almen in NATURA 2000-Gebieten. Forschungsprojekt ALP AUSTRIA. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, 99 S.

GLATZ, S., EGGER, G., BOGNER, D., AIGNER, S. & RESSI, W. (2005): Almen erleben - Wert und Vielfalt der österreichischen Almkultur. Klagenfurt (Kärntner Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H.), 159 S.

ReSSI, W., GLATZ, S., EGGER, G. & BOGNER, D. (2006): Programm und Plan zur Entwicklung der Almwirtschaft. In: ALP Austria. Programm zur Sicherung und Entwicklung der Alpinen Kulturlandschaft, Teilprojekt 6, 6.2 und 23, Klagenfurt (Umweltbüro Klagenfurt GmbH), 262 S. ■

Almen erleben - ein Buch, das dem breiten Publikum die Multifunktionalität der Almwirtschaft näher bringt





Kärntner Almheu

Wertvoll zum Vermarkten

Referat von ÖR Hans Ramsbacher

Einige Bauern vermarkten bereits seit längerem ihr wertvolles Almheu. Um die Entwicklung des Almheus besser zu steuern und Schwierigkeiten gemeinsam zu meistern, entstand die Idee einen Verein zu gründen. Im Rahmen eines geförderten Projekts wurde im Jahr 2005 mit Hilfe der Landwirtschaftskammer Kärnten, dem Kärntner Almwirtschaftsverein und der Abteilung 20 - Naturschutz der Kärntner Landesregierung der Verein „ARGE Kärntner Almheu“ gegründet. Über die Entwicklung des Projektes und die weiteren Pläne berichtete ÖR Hans Ramsbacher, er war langjähriger Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereines, im Rahmen der Österreichischen Almwirtschaftstagung in Weissensee.



Foto: Jenewein, NP Höhe Tauern

(Weissensee, 30.08.2007, Jen). „Die Arbeitsgemeinschaft setzt sich heute aus insgesamt 16 Bergbauern aus den Tälern Oberkärntens und dem Nockgebiet zusammen“, berichtete Hans Ramsbacher, der neue Obmann der Initiative. Diese wollen ihr Almheu speziell ernten, trocknen, lagern und als hochwertiges Spezialprodukt vermarkten. Die Aufgaben des Vereins liegen im Aufbau von Vermarktungsschienen für Almheu, in der Erarbeitung und Überwachung von Qualitätsrichtlinien, in der Imagebildung und Öffentlichkeitsarbeit, in der Interessensvertretung der Bergmähderbauern, Erhaltung der ökologisch wertvollen Bergmähder und in der Förderung der Bergmähdwirtschaft in Kärnten.

Zertifizierung

Eine Zertifizierung basierend auf der botanisch-ökolo-

gischen Bewertung der Flächen bildet die Grundlage der Almheuvermarktung. Im Rahmen der Grundlagenerhebungen wurden die botanische Zusammensetzung sowie die Nutzungsweise an ausgewählten Bergmähdflächen digital festgehalten.

Zehn von elf Betrieben erlangten unter der Berücksichtigung der Qualitätsrichtlinien der Marke „Kärntner Almheu“ ein Zertifikat.

Zertifiziertes Kärntner Almheu muss nach den Ausführungen des Obmannes eine Reihe von Kriterien erfüllen:

Typisierung der Bergmähdfläche

- Herkunft von Almwiesen ab einer Seehöhe von 1700 m (nach entsprechender Begutachtung auch ab 1500 m Seehöhe möglich)
- Hoher Kräuteranteil, artenreich (mind. 40 Arten)

- Naturbelassene Flächen (nicht planiert, nicht eingesät, nicht entwässert) mit natürlicher Artenzusammensetzung.

Bewirtschaftung der Fläche

- Nachhaltige Nutzung der Almfläche
- Keine Düngung und keine Spritzmittel
- Keine Beweidung (Grund ist Sauberkeit).

Das Kärntner Almheu wird zu verschiedensten Produkten verarbeitet



Hans Ramsbacher, langjähriger Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereines, bemüht sich seit 2007 um die Agenden der ARGE Kärntner Almheu



STEINWENDNER

Silomais in Rundballen

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

Rodungsfräse

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

Forstmulchen

- BEI WIEDERALFFORSTUNG
- SCHLAGARRAUM MULDEN
- ALMFLÄCHEN SÄUBERN
- WIESEN- UND WALDRÄNDER SÄUBERN

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

Naturnahe Heuproduktion

- Mahd mindestens einmal alle zwei Jahre - maximal einmal pro Jahr
- Schonende Bearbeitung (z.B. hohe Schnitthöhe wegen Verschmutzungsgefahr).

Trocknung/Lagerung

- Sorgfältige Trocknung

- Gesonderte Lagerung von anderem Heu
- Gut durchlüftet, trocken.

Spezialkriterien

- Händisch gerntet (Sense, Heuen)
- Mit Trockengerät getrocknet
- Handverlesen (einzelne Kräuter, Bluamach,...).

Die Kontrolle des Kärntner Almheus erfolgt auf zwei Ebenen - regelmäßige Kontrollen durch eine Zertifizierungsstelle und den Almbauern selbst durch nachhaltige Nutzung der Almfläche.

Vermarktung

Innerhalb der Mitglieder der „ARGE Kärntner Almheu“ hat sich eine kleine „Vermarktergruppe“, bestehend aus vier Almbauern, gebildet. Jeder Vermarktungsbetrieb ist zertifiziert und verfügt über ein entsprechendes Kontingent an Almheu. Mittels dieser Kontingentierung (1 kg Almheu/0,50 Cent) wird die Finanzie-

rung des Logos, Werbung, Verpackung und Etiketten sichergestellt. D.h., nur jene Mitglieder, die über eine Zertifizierung und ein Kontingent verfügen, dürfen ihr Almheu unter dem Namen „Kärntner Almheu“ vermarkten. Weitere Vermarktungsmitglieder können bei entsprechender Zertifizierung und Kontingentierung gerne aufgenommen werden.

Ziel der Vermarktung des Almheus ist eine Zusatzeinnahme für die Almwirtschaft zu schaffen und die Erhaltung der wertvollen Bergmäher zu sichern, führte Ramsbacher aus.

Produkte aus Kärntner Almheu

Die Palette an Almheuprodukten ist sehr vielfältig. Es gibt Almheukissen, Duftsäckchen, Heuunterbetten, Yogadecken, Schnaps und Likör, Bäder, Salben, Kleintierfutter, Hundedecken, Nackenrollen, Heudekoration usw.

Zukunft

Für die Zukunft ist geplant, dass im Zuge von Kursen und Schulungen die Almbauern ihre Gräser und Kräuter erkennen lernen. Die Öffentlichkeitsarbeit soll intensiviert und neue Märkte erschlossen werden, zeigt Hans Ramsbacher, der viele Jahre dem Kärntner Almwirtschaftsverein als Obmann vorstand, die engagierten Ziele der ARGE Kärntner Almheu auf. ■



Zertifiziertes Kärntner Almheu weist höchste Qualität auf



Alpine Brandwirtschaft

Verbesserung von Weideflächen

Referat von DI Norbert Kerschbaumer

Durch „richtiges“ Abbrennen von Almweiden werden Zwergsträucher in den Beständen zurückgedrängt und schon vor dem Brand vorhandene Gräser und Kräuter kommen zu verstärkter Ausbreitung. So werden infolge schlechter Weideführung sekundär verheidete Borstgrasrasen in gräser- und krautreiche Borstgrasrasen mit vergleichsweise besserer Futterqualität überführt. Die folgenden Ausführungen sind vor dem Hintergrund zu sehen, dass das flächige Abbrennen von Almflächen derzeit verboten ist und nur innerhalb von Ausnahmegenehmigungen (u.a. für wissenschaftliche Projekte) durchgeführt werden darf.

(Weissensee, 30.08.2007, Jen). In subalpinen Lagen wird aufgrund wärmebedingt gehemmter mikrobieller Tätigkeit die Biomasse nur langsam abgebaut. So ist ein Großteil der vorhandenen Nährstoffe für die Pflanzen nicht verfügbar, erläuterte der Landschaftsplaner DI Norbert Kerschbaumer im Rahmen der Österreichischen Almwirtschaftstagung in Weissensee. Ein Brand der oberirdischen Biomasse und des Auflagehumus bedeutet einen raschen Mineralisierungsschub vorhandener Nährstoffe, die zur Biomasseproduktion beitragen. Die Düngewirkung des Abbrennens ist jedoch nur von bescheidenem Ausmaß. Durch die leicht gehobene Nährstoffversorgung und den gehobenen pH-Wert kann kurzzeitig lediglich die Schmachthaftigkeit des Aufwuchses verbessert werden.

So steht auf verheideten Borstgrasrasen als almwirtschaftliches Ziel des Feuereinsatzes ein annähernd zwergstrauchfreier Borstgrasrasen, der gegenüber den Ausgangsbeständen ein attraktiveres Fut-

terangebot darstellt. Alpine Fettgrasrasen sind durch den Feuereinsatz allein nicht herzustellen.

Der kombinierte Einsatz von Feuer und Einsaat und/oder Düngung scheint nur auf wenig geneigten, tiefgründigeren Böden als sinnvoll, auf steileren Flächen sinkt der Mehrertrag und stellt den erhöhten Aufwand in Frage. Insbesondere nach Brand artenarmer Wacholder-Alpenrosen-Bestände stellt die Einsaat von Gras-Kräutermischungen eine brauchbare Ergänzung dar, weil im Ausgangsbestand Weidearten, die das Wiederbewachsen der Brandfläche übernehmen sollten, stark zurückgedrängt sind.

Wenn Brandflächen nach dem Brand mit gleicher Besatzdichte und Weideführung bewirtschaftet werden, setzt nach einigen Jahren allmählich eine erneute Verheidung ein, weist Kerschbaumer auf die notwendige Änderung der Bewirtschaftung und des Weidemanagements hin. Diese beginnt auf steileren sonnseitigen Hängen früher als auf produk-



Foto: ALP Austria - Jenevitz

tiveren Flächen mit geringerer Neigung.

Emissionen

Immer stärker wird mit Blickrichtung Treibhauseffekt der Freisetzung von Kohlendioxid (CO₂) Aufmerksamkeit geschenkt. Auch wenn das Abbrennen mit CO₂-Emissionen verbunden ist, wird dadurch der Treibhauseffekt nicht forciert. Da die alpine Brandwirtschaft die Produktivität der Standorte nicht vermindert - und davon kann ausgegangen werden - ist sie CO₂-neutral, weil das beim Brand emittierte Kohlendioxid durch die nach-

Bereits im ersten Jahr nach dem Abbrennen entwickelt sich wieder ein frischer Grasbestand



DI Norbert Kerschbaumer arbeitet als Landschaftsplaner in Kärnten



Bakterien im Trinkwasser?

Wir bieten die biologische Lösung für alle Brunnen- und Quellenbes

den **SanMB Bakterienfilter!**

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



Wir garantieren 100% Bakterienfrei laut Trinkwasserbefund und Kostenfrei über Anwesenlichkeiten und F

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

folgende gesteigerte Photosyntheseleistung wieder in Biomasse eingebaut wird.

Handwerkliche Ausführung des Almbrennens

Der Referent wies darauf hin, dass der Erfolg brandwirtschaftlicher Maßnahmen entscheidend von der handwerklichen Ausführung abhängt. Dann sind bereits im ersten Jahr nach dem Abbrennen deutlich verbesserte Weideflächen zu erreichen. Falsches Brennen hingegen kann kontraproduktiv sein, wenn z.B. Zwergsträucher durch Brand gefördert werden oder die Deckung der Vegetationsdecke stark zurückgeht und so Oberflächenerosionen entstehen.

Entscheidend für die Brandwirkung sind Temperatur und Brandtiefe, weil davon einerseits die Zusammensetzung und Menge der überdauernden vegetativen und generativen Erneuerungsorgane bzw. Samen abhängig sind, andererseits der Humusgehalt des verbleibenden Bodens. Dieser bestimmt die Geschwindigkeit und Art

der pflanzlichen Wiederbesiedelung der Brandfläche. Temperatur und Brandtiefe sind abhängig von der Menge des Brennmaterials und der Verweildauer des Feuers und damit von Windeinfluss sowie Geländeneigung.

Im Rahmen alpiner Brandwirtschaft kommen mit Blick auf das Zurückdrängen der Zwergsträucher und auf einen raschen Schluss der Vegetationsdecke ausschließlich „Kalte Feuer“ mit kurzer Verweildauer und geringer Brandtiefe zur Anwendung. Offengelegter Mineralboden hingegen fördert bei insgesamt verzögertem Anwachsen der Brandfläche vor allem die generative Vermehrung der Besenheide und steht damit der almverbessernden Intention entgegen.

Zentrales Element des „Kalten Feuers“ ist das Brennen in Richtung Wind und von unten nach oben, das kurze Verweildauer und relativ niedrige Temperaturen bewirkt. Die Feuergeschwindigkeit steigt mit zunehmender Hangneigung. Schon die kurze Verweildauer hat Einfluss auf die

Eindringtiefe der für Pflanzen letalen Temperaturen. Zusätzlich gewährleistet die Durchfeuchtung tiefer liegender humushaltiger Bodenschichten nur oberflächlichen Brand.

Dementsprechend soll der Brandzeitpunkt in schneearmen Perioden des Winters, der Zeit der Vegetationsruhe liegen, in der gute Bodendurchfeuchtung und Bodenfrost die Regel sind und die zu fördernden Pflanzen ihre Speicherstoffe in die vom Brand unberührten Wurzeln eingelagert haben.

Die Auswahl der Standorte

Neben der Brandtechnik ist die Auswahl geeigneter Standorte für den Erfolg des Brennens entscheidend. Die wichtigsten standörtlichen Parameter sind Gründigkeit des Bodens und Hangneigung. Auf seichtgründigen Böden, in denen Humus und Erneuerungsorgane nur knapp unter der Oberfläche liegen, darf kein Feuer zum Einsatz kommen. Ebenso wenig auf Hängen mit einer Neigung von größer als rd. 50 Prozent, weil auf steileren Flächen durch den bergwärts streichenden Wind der Feuer- und Hitzebereich in Richtung Hang gedrückt wird und tiefgreifende Humusbrände mit zahlreichen negativen Auswirkungen auf die „Wiederbegrünung“ entstehen.

Das alpine Abbrennen ist eine große Hilfe zur Verbesserung der Weidefläche, muss aber richtig angewendet werden, schloss DI Norbert Kerschbaumer. ■



Agrarmarkt Austria (AMA)

Aufgaben gesetzlich bestimmt

Referat von Harald Waitschacher

(Weissensee, 30.08.2007, Jen). Der Nebenerwerbsbauer und AMA-Mitarbeiter Harald Waitschacher stellte in seinem Beitrag im Rahmen der Österreichischen Almwirtschaftstagung in Weissensee in Kärnten die Aufgaben der Agrarmarkt Austria (AMA) vor. Die Agrarmarkt Austria wurde vom Gesetzgeber mit dem AMA-Gesetz 1992 als juristische Person des öffentlichen Rechts geschaffen, erläuterte er. Die AMA wurde als EU-konforme Marktordnungsstelle eingerichtet, die mittlerweile alle 22 EU-Marktordnungen verwaltet. Die Aufgabe des Agrarmarketings wird von der Tochterorganisation, der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH., übernommen. Die AMA untersteht der Aufsicht des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Service der AMA

Die AMA bietet als Partner der Landwirtschaft und österreichischer Unternehmen weit mehr Service als ihr das Gesetz als Marktordnungsstelle, Zentralem Markt- und Preisberichterstatter und Agrarmarkteinrichtung aufträgt.

Die AMA ist darüber hinaus mit der Abwicklung der wichtigen Ausgleichszahlungen für Österreichs Bauern betraut. So wickelt die AMA neben den Marktordnungsprämien auch die Zahlungen aus dem Umweltprogramm ÖPUL oder die Ausgleichszulage für Bauern in Berg- und anderen

Benachteiligten Gebieten ab. Die Durchführung der zentralen Rinderdatenbank und -kennzeichnung wird ebenso von der AMA organisiert.

Die AMA versteht sich dabei als Dienstleistungsunternehmen. Die Vergabe öffentlicher Mittel von EU, Bund und Ländern bedingt jedoch auch eine genaue Vorgehensweise und strenge Kontrolle.

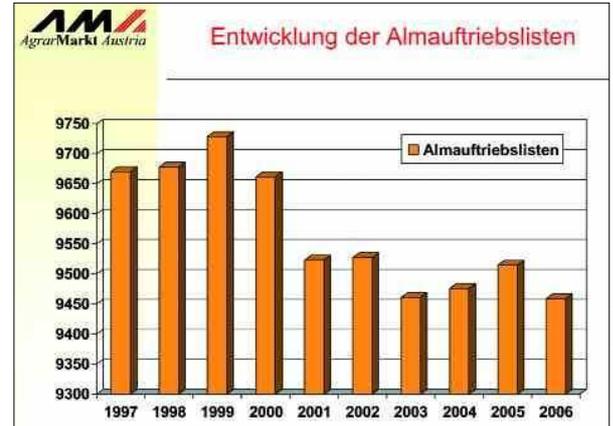
Ein Schwerpunkt der AMA ist der Einsatz neuer Medien. Mit dem Internetserviceportal der AMA zur Antragstellung und Datenabfrage, dem eAMA, das vom Referenten mitentwickelt wurde, konnte die Verwaltung sowohl für den Landwirt, als auch für die AMA vereinfacht werden.

Antragstellung

Jeder Betrieb, der Direktzahlungen und andere Ausgleichszahlungen (insbesondere ÖPUL, Ausgleichszulage für Benachteiligte Gebiete) erhalten möchte, muss einen Mehrfachantrag (MFA)-Flächen stellen.

Almen und Gemeinschaftsweiden

Neben den Heimgut-Futterflächen werden auch die Futterflächen von Almen und Gemeinschaftsweiden berücksichtigt. Die Beantragung dieser Flächen erfolgt durch die Bewirtschafter der Alm oder Gemeinschaftsweide über die Abgabe der „Alm-/Gemeinschaftsweide-Auftriebsliste“ bei der



zuständigen Bezirkslandwirtschaftskammer. Zur Auftriebsliste müssen auch ein Mantelantrag, ein Flächenbogen und eine Flächennutzungsliste abgegeben werden, schloss Harald Waitschacher.

Entwicklung der Almauftriebslisten (o.) sowie der gemeldeten GVE (u.) in Österreich



Harald Waitschacher stellte in einem Überblick die Aufgaben der AMA vor



Olympiade der Käse aus den Bergen

Das bayerische Oberstdorf war 3 Tage internationales Käsezentrum

von Johann Jenewein

Die „5. Olympiade der Käse aus den Bergen“ im bayerischen Oberstdorf im Allgäu vom 26. bis 28. Oktober war viel mehr als nur ein Wettkampf unter den Käsereien. Sie war ein großes Fest für alle Feinschmecker und Käseliebhaber (1). Am größten Käsebuffet Deutschlands, das von der Bayrischen Milchkönigin Christa Rappensperger (2) „gekrönt“ wurde, lagen 120 verschiedene Käsesorten - vom Weich- bis zum Hartkäse zum Probieren bereit.

Im Mittelpunkt der dreitägigen Käseolympiade stand ein Wettbewerb, bei dem die

besten Bergkäse in bestimmten Kategorien ausgezeichnet wurden. Zugelassen waren alle Käse, die aus Milch hergestellt sind, die in über 600 Metern Seehöhe erzeugt wurde. Die unglaubliche Zahl von 717 Käsesorten aus zehn Ländern wurde den Jurymitgliedern zur Bewertung vorgelegt. Geprüft wurde nach einem strengen Reglement, die Prüfergruppen waren mit internationalen Fachleuten besetzt.

Bei der Siegerehrung wurden insgesamt je 42 Gold-, Silber- und Bronzemedailles vergeben. An der Spitze des Medaillenspiegels





lagen die Schweizer Bergbauern mit 14 Gold-, 14 Silber- und 12 Bronzemedailles. Die Teilnehmer aus Italien fuhren mit 10 Gold-, 8 Silber- und 13 Bronzemedailles nach Hause. An dritter Stelle folgten die deutschen Teilnehmer (8,6,7), gefolgt von österreichischen Sennern (5,6,5), sowie den französischen Käseherstellern (3,5,3). Einige Teilnehmer der Käseolympiade waren aus Norwegen (3), Kanada, Japan (4) und Mexiko nach Oberstdorf gereist.

Eine besondere Überraschung erlebten wir auf unserem Weg durch die „Schweizer Käsestraße“ als wir Martin Bienenrth, der unseren Lesern von mehreren Beiträgen bekannt ist, trafen (5). Er erreichte mit seinen

Käsespezialitäten, die er mit seiner Frau Maria im Schweizerischen Aandeer herstellt, je eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille. Von den österreichischen Teilnehmern war eine Sennerei aus dem Vorarlberger Kleinwalsertal mit einem Käsestand vertreten (6).

Eine Kostprobe des Piave aus den Dolomiten (7) kann man sich nicht entgehen lassen. Der zwei Jahre gereifte Parmesan (8) lässt die Herzen des Käseliehabers besonders hoch schlagen.

Viel gab es zu bestaunen bei der Olympiade der Käse aus den Bergen (9-11). Zum Abschluss gab es ein Erdäpfel-Käsegröstl aus Frankreich (12). Wie soll man hier widerstehen können? ■





Glockner Sennerei - Knapp Kasa

Kooperation mit Herz und Verstand aus Bauern's Hand

von Theresia und Leonhard Ebner

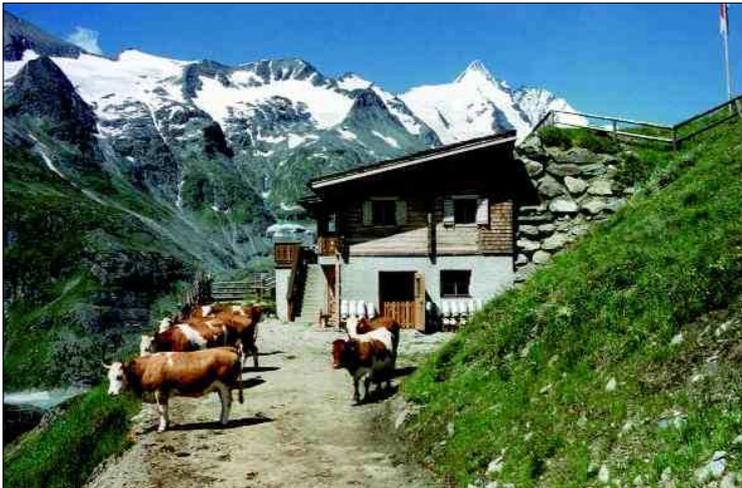


Foto: Pronat

Milka (Kraft Foods Österreich) und der Nationalpark Hohe Tauern sind eine drei Jahre dauernde Kooperation eingegangen, um die Almen im Nationalpark zu schützen und zu fördern. Die Glockner Sennerei Knapp Kasa wurde für das Bundesland Kärnten zur „Alm des Jahres 2007“ gewählt. Die Auszeichnung wurde im Oktober 2007 von Bundesminister Josef Pröll in Wien überreicht. Die Knapp Kasa-Alm liegt an der Großglockner Hochalpenstraße, deren Almsennerei, in der die Milch zu verschiedensten Produkten verarbeitet wird, auf einer Seehöhe von über 2000 m liegt

Almhütte Knapp Kasa mit Sennerei, Melkstand, Almgastronomie und Bauernladen am Fuße des Großglockners (2120 m)

Unsere Almsennerei bzw. Alm ist sowohl für den Wanderer als auch für den Besucher mit dem Auto erreichbar.

Lage und Größe

Die Almhütte befindet sich direkt an der Großglockner Hochalpenstraße und liegt - trotz ihrer Lage an der Straße - ruhig eingebettet im Almgelände, welches landschaftlich sehr harmonisch ist.

Almkühe in 2000 m Seehöhe mit Blick auf den Großglockner

Die Knapp Kasa-Almhütte ist die höchstgelegene bewirtschaftete Almsennerei (2120 m)

im Nationalparkgebiet Hohe Tauern und liegt in der Nähe des bekannten Berg- und Skidorfes Heiligenblut. Es stehen 40 ha Almfläche zur Verfügung, wobei ca. 25 ha als produktive Weidefläche für 10 bis 12 Milchkühe genutzt werden können.

Geschichte und Entwicklung

Bereits unsere Urgroßeltern und Großeltern haben auf der Knapp-Alm Sennereiwirtschaft betrieben. Leider musste das Almgebäude (Almhütte und Almstall) in den 30-er Jahren des vorigen Jahrhunderts neu aufgebaut werden, da es von einer Lawine beträchtlich zerstört wurde. Im Jahre 1995 haben wir begonnen, eine neue Almhütte mit Sennerei, Gastronomie und Bauernladen zu errichten. Die alte Almhütte wurde zu einem Laufstall umfunktioniert.

Nach zweijähriger Bauzeit (nur in den Sommermonaten) konnten wir die Bewirtschaftung im Juli 1997 mit völlig neuen Voraussetzungen beginnen. Direkt vor unserer Haustür bietet sich unseren Gästen ein beeindruckendes Panorama von Österreichs höchstem Berg, dem Großglockner.

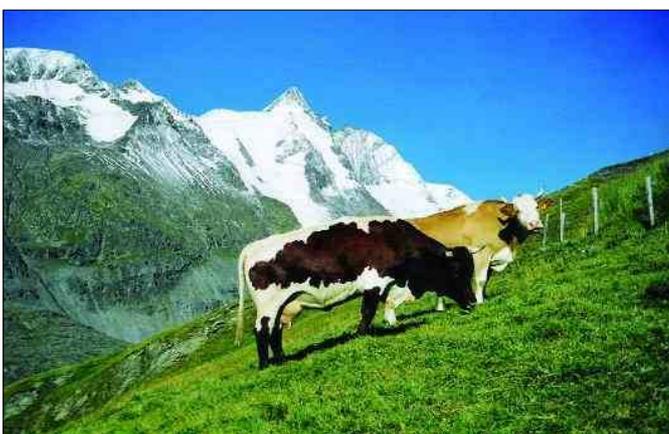
Es war uns von Anfang an auch bewusst, dass die selbst erzeugte Produktvielfalt wie auch die Produktmengen nicht ausreichen würden, um unsere Gäste versorgen zu können.

Wirtschaftlichkeit und Kooperation

Die Einkommenssituation unserer Alm wird von drei Säulen getragen:

- Almsennerei
- Almgastronomie
- Bauernladen.

Wir verarbeiten die frische Milch zu verschiedenen gesunden Almprodukten (Buttermilch, Frischkäse, Almkäse, Glundner, Topfen, Almbut-





ter, Almjoghurt und Schlagrahm). Neben diesen Spezialitäten wird täglich frisches Bauernbrot direkt auf der Alm gebacken. Auf der dazugehörigen Briccius Sennerei-Sattelalm auf 1620 m (Niederalm) werden ebenfalls köstliche Almprodukte, wie zum Beispiel Almfrischkäse, Almschnittkäse, Trinkjoghurt, Ziegenspezialitäten produziert und vermarktet. Dabei werden wir seit Sommer 2007 von einer Bergbauernfamilie aus Schwarzenberg im Bregenzerwald unterstützt. Wir danken der Familie Schneider ganz besonders für ihren Einsatz, die hervorragende Qualität der Produkte und den herzlichen Umgang mit den Almbesuchern. Die Familie Schneider haben wir über die Zeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ gefunden.

Hauptsächlich in den Wintermonaten werden gemeinsam mit den „Glocknerbauern“ viele verschiedene Räucherpezialitäten (Speck, Bündner vom Rind, Hauswürstel, Salami, Rollschinken u.a.m.) für die jeweilige Almsaison, die von etwa Mitte Juni bis Mitte Oktober dauert, vorbereitend produziert.

Weiters bietet die Knapp Kasa für abgelegene Bergbauern und Almsennereien eine wichtige Plattform zur Vermarktung ihrer aus „Bauern’s Hand“ erzeugten Spezialitäten. Daher legen wir großen Wert darauf mit anderen Almen, bäuerlichen Produzenten und bäuerlichen

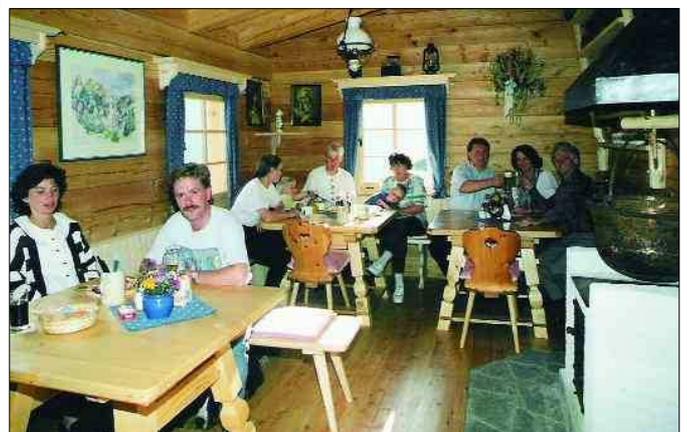
Projektinitiativen regional bzw. überregional zusammenarbeiten zu können.

Arbeitsplatzsicherung und Bewusstseinsbildung

In unserem Bemühen um eine Kooperation mit Gleichgesinnten kommt uns die zentrale Lage im Nationalpark Hohe Tauern sehr gelegen. Wir nehmen an zahlreichen Projekten des Nationalparks teil, denn gemeinsam sind wir stärker in unserem Einsatz für ein Wirtschaften in Übereinstimmung mit dem Kreislauf Mensch, Tier und Natur. Wir sind für einen ehrlichen, sparsamen und respektvollen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen.

Mit Stolz auf die geschaffenen Produkte bieten wir unseren Besuchern die Möglichkeit, auch etwas davon mitzunehmen. Mit den erzeugten Produkten möchten wir ihnen auch einen Teil unserer Lebenseinstellung mit auf den Weg geben.

Neben zwei Fixarbeitskräften (Koch und Servicekraft) geben wir auch in jeder Almsaison jungen Menschen die Möglichkeit, als FerialpraktikantInnen das Almleben näher kennen zu lernen. Für Schulklassen und interessierte Almbesucher gibt es auch individuelle Führungen durch den Almbetrieb. Somit bieten wir einen



Einblick in das Leben der Bergbauern.

Auszeichnung und Ehrung

Im Rahmen einer dreijährigen Kooperation zum Schutz der Almen zwischen Nationalpark Hohe Tauern und Kraft Foods Österreich (Milka) wurde heuer zum ersten Mal die Alm des Jahres gekürt.

Als Sieger des Jahres 2007 hat eine Fachjury gleich drei Almen ausgewählt:

- die Glockner Sennerei-Knapp Kasa in Heiligenblut (Kärnten)
- die Palfner Alm im Seidlwinkltal in Rauris (Salzburg)
- Hofalm in Nußdorf (Tirol).

Diese Auszeichnung wur- >

Bauernladen mit Theresia und Leonhard Ebner (o.). Gemütliche und urige Almgaststube mit Sommerterasse und Blick auf den Großglockner (u.).



Auszeichnung zur Alm des Jahres 2007. Leonhard und Theresia Ebner (Knapp Kasa), BM Josef Pröll, Frieda und Josef Lackner (Knapp Kasa), Peter Rupitsch (NP-Direktor Kärnten), v.l.n.r.

de am Dienstag, dem 16. Oktober in Wien von Landwirtschaftsminister Josef Pröll überreicht.

Dank und Anerkennung

Damit ein solches breites Netzwerk an Aktivitäten möglich ist, bedarf es vieler fleißiger Hände und Köpfe. Wir, als Familie Ebner (vgl. Knapp),

Familien, Freunden und Bekannten

- MitarbeiterInnen
- Nachbarschaft und Almgemeinschaften
- Bäuerliche Produzenten, Lieferanten und Projektinitiativen
- Nationalpark Hohe Tauern
- Großglockner Hochalpenstraßen AG
- Schulen

möchten uns bei all den Menschen und Partnerbetrieben, die nachstehend angeführt sind, herzlich bedanken:

- Eltern, Geschwister und Verwandte mit

- Gemeinden, Landwirtschaftskammer, Landesregierung
- Tourismusverbände
- Hotel-, Gewerbebetriebe und Vermieter.

Motivation

Obwohl die Glocknerstraße von tausenden Menschen aus vielen Nationen der Welt befahren wird, gibt es jede Almsaison eine Menge Gäste und Almbesucher, die wiederkommen und somit unsere Arbeit auf der Alm menschlich und wirtschaftlich honorieren. Bei all diesen treuen Gästen wollen wir uns auch herzlichst bedanken. Durch ihr Kommen bestätigen sie unseren eingeschlagenen Weg, dass wir auch in Zukunft Bergbauer sein bzw. bleiben können.

Auf der eigenen Homepage www.knapp-kasa.at erfahren Sie noch mehr Interessantes (z. B. Öffnungszeiten) über die Alm. ■

Stellen auch Sie Ihre Alm vor!

Jede Alm hat eine Geschichte, Sie müssen sie nur entdecken und uns berichten. „Der Alm- und Bergbauer“ stellt monatlich eine Alm vor. Ganz Österreich ist aufgerufen, sich daran zu beteiligen! Senden Sie uns dazu ein bis zwei A4-Seiten Text und ca. 5 Fotos als Papierbilder, Dias oder digital. Senden Sie das Manuskript mit den Fotos unter Angabe Ihrer Anschrift und Bankverbindung an: Redaktion „Der Alm- und Bergbauer“, Postfach 73, 6010 Innsbruck oder per Email: johann.jenewein@almwirtschaft.com. Ihre Redaktion

Tiroler Schafzuchtverband

Mit Berg- und Steinschafen als Muttergrundlage sind Sie auf dem richtigen Weg in der Lammfleischproduktion

Versteigerungen 2007

17.03.2007	Imst	Bergschafe
31.03.2007	Rotholz	Bergschafe, Steinschafe, Braune Bergschafe, Suffolk u. Ziegen
14.04.2007	Lienz	Bergschafe u. Steinschafe
25.08.2007	Rotholz	Ziegen
29.09.2007	Lienz	Bergschafe u. Steinschafe
06.10.2007	Imst	Bergschafe
13.10.2007	Rotholz	Bergschafe u. Steinschafe
17.11.2007	Imst	Bergschafe

Ausstellungen 2007

27.01.2007	Telfs: Gebiets- u. Jubiläumsausstellung 50 Jahre
02.02.2007	Niederthai: Gebiets- u. Jubiläumsausstellung 60 Jahre
03.02.2007	Absam: Gebiets- u. Jubiläumsausstellung 60 Jahre
09.02.2007	Ranggen: Gebietsausstellung
10.02.2007	Mühlbachl/Matrei: Geb.- u. Jubiläumsausst. 50 Jahre

15.02.2007	Längenfeld: Gebietsausstellung
16.02.2007	Sellrain (Ausstellung in Gries): Gebietsausstellung
17.02.2007	Barwies in Mierning Badese: Mittlere Oberinntal Ausst.
23.02.2007	Mieders: Gebietsausstellung
24.02.2007	Grins: Gebietsausstellung
02.03.2007	Rinn: Gebietsausstellung
03.03.2007	Mutters: Gebietsausstellung
09.03.2007	Zillertal Steinschafe: Gebietsausstellung
10.03.2007	Arzl b. IBK Braunes Bergschaf: Gebietsausstellung
11.03.2007	Rotholz: Unterinntal Ausstellung
24.03.2007	Westendorf Steinschafe: Gebietsausstellung
28.04.2007	Bregenzewald/Schwarzenberg: Gebietsausstellung
16.09.2007	Axams: Jubiläumsausstellung 70 Jahre
22.09.2007	Lienz: Bezirksausstellung Berg- u. Steinschafe
23.09.2007	Längenfeld II: Jubiläumsausstellung 60 Jahre
28.09.2007	Sölden: Gebietsausstellung
29.09.2007	See: Gebietsausstellung

Nützen Sie die Absatzveranstaltungen und Ausstellungen unseres Verbandes zum Ankauf von fruchtbaren, gesunden Berg- und Steinschafmüttern.

Beratung und Auskunft in allen Fragen der Schafproduktion:

Tiroler Schafzuchtverband

Brixner Str. 1/Zi. 12, 6020 Innsbruck, Tel.: 05 92 92 - 1860, Fax: DW 1869

E-mail: schaf.tirol@lk-tirol.at www.bergschafetirol.com

Tiroler Woll-, Schaf- und Lammverwertungsgen. reg. Gen.m.b.H.

Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/58 89 22, Fax: 0512/58 89 22-4



Der Alm- und Bergbauer

Inhaltsverzeichnis - 57. Jahrgang (2007)

Zum Herausnehmen

Folge 1-2/07 - Jänner/Feber		Folge 3/07 - März	
Almwirtschaft ganz vorn	3	Almwirtschaft ganz vorn	3
Urgeschichte der Almwirtschaft		Almwirtschaft und Jagd	
<i>Almwirtschaft ermöglichte die Dauerbesiedlung des inneralpinen Raumes (Teil 2)</i>	4	<i>Nutzung eines gemeinsamen Lebensraumes</i>	4
Franz Mandl		DI Johann Jenewein	
Ausschank auf der Alm		AKM und Urheberrecht	
<i>Bei der Almbewirtschaftung muss auch eine gewisse Vor- und Nachlaufzeit berücksichtigt werden</i>	8	<i>Eine Abklärung vor einer Veranstaltung ist erforderlich</i>	6
Dr. Othmar Juen		Mag. Anton Möslinger-Gehmayr	
Zukunftsträchtige Alpschweineaktion		Wenn sich Schweine sauwohl fühlen ...	
Weiterer Ausbau auf bis zu 5.000 Alpschweine	10	<i>Freilandhaltung von Zuchtsauen</i>	8
DI Anette Gerhold		DI Johann Jenewein	
Tiroler Almschwein		Gesteinsmehl - ein Bodenhilfsstoff	
<i>Pilotprojekt im Sommer 2006 war ein Erfolg</i>	13	<i>Gesteinsmehle sind keine Düngemittel</i>	10
DI Johann Jenewein		Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler	
Die Tobelalpen im Bregenzerwald		Die ländliche Region Kärnten profitiert aus naturnaher Waldwirtschaft	
<i>Vorbildliche Bewirtschaftung mit viel Arbeit und Fleiß</i>	15	<i>Kontinuierliche Nutzung des kleinbäuerlichen Waldes</i>	14
Ignaz Hiller		Dr. Eckart Senitza, Ing. Helmut Wachernig	
Oö. Almführerkurs 2006 auf der Breitlahnhütte		Die Höfener-Alm	
<i>Besuch bei Bgm. Ernst Daum in der Kleinsölk</i>	18	<i>Mit Leib und Seele auf der Alm</i>	16
DI Siegfried Ellmauer		Andreas Brandl	
Inhaltsverzeichnis 2006	19	Kurz & bündig	19
Kurz & bündig	23	Landsortenerhaltung und Verwertungsmöglichkeiten in der Praxis	
Hofdüngerbehandlung - das wirksamste Mittel zur Bodenpflege		<i>Das erfolgreiche Brotgetreideprojekt</i>	21
<i>Wie hoch ist der Nutzen für den Landwirt und warum stellt die Agrarwissenschaft diesen Nutzen nicht fest</i>	25	DI Andreas Tschöll, DI Christian Partl, DI Kaspar Holaus	
DI Georg Abermann		Mit Schottischen Hochlandrindern zum Erfolg	
Vom Kunst- zum Hufschmied		<i>Genügsame Rinderrasse nicht nur für Nebenerwerbsbauern</i>	24
<i>Ein Traum ist in Erfüllung gegangen</i>	28	Dr. Karl-Heinz Gerhold	
DI Johann Jenewein		Neuer Obmann beim Steirischen Almwirtschaftsverein	
Klimaschwankungen im Hoch- und Spätmittelalter in Europa/Alpenraum		<i>Wahl von Ing. Anton Hafellner aus Proleb</i>	26
<i>Auswirkungen auf Bevölkerung und Landwirtschaft (Teil 1)</i>	30	DI Franz Bergler	
Dr. Georg Jäger		Klimaschwankungen im Hoch- und Spätmittelalter in Europa/Alpenraum	
Almwirtschaft als Lebensaufgabe		<i>Auswirkungen auf Bevölkerung und Landwirtschaft (Teil 2)</i>	28
<i>Tiroler Almbauerntag 2006</i>	35	Dr. Georg Jäger	
DI Johann Jenewein		Gedanken zur Kulturlandschaft Alm	
Die Roswurz		<i>Eindrücke eines Großstädtlers auf der Mösel-Alm in Tirol</i>	32
<i>Eine wenig bekannte Heilpflanze</i>	38	Otheinrich Denninger	
Franz Sendlhofer		Qualität durch Managementsysteme	
Bücher	39	<i>Nur Kosten oder auch Nutzen</i>	33
Stellenmarkt	40	Evi Garber, Dr. Walter Schiebel, Dr. Siegfried Pöchtrager	
		Die Kampfkuh	
		<i>Das Eringerrind im Kanton Wallis (Teil 1)</i>	35
		Dr. Michael Machatschek	
		Stellenmarkt	40



Folge 4/07 - April

Almwirtschaft ganz vorn	3
www.almwirtschaft.com	
<i>Unsere neue Homepage ...</i>	4
Der Scharfe Hahnenfuß	
<i>Das gelbe Gift?</i>	6
Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler	
Die Kampfkuh	
<i>Über die Eringer Rasse im Kanton Wallis (Teil 2)</i>	8
Dr. Michael Machatschek	
Alpwirtschaft und Gesundheit	
<i>Die Nutzung der Alpen als Gesundheitsregion</i>	13
DI Anette Gerhold	
Klimawandel gefährdet Skitourismus	15
Dr. Gerhard Poschacher	
Die Sandrisser Alm in der Innerkrems	
<i>Die Geschichte einer Alm in den Nockbergen</i>	17
Christa und Ferdi Sandrisser	
Kurz & bündig	19
Klimaschwankungen im Hoch- und Spätmittelalter in Europa/Alpenraum	
<i>Auswirkungen auf Bevölkerung und Landwirtschaft (Teil 3)</i>	22
Dr. Georg Jäger	
Heimat beginnt im Herzen	
<i>Wann bin ich eigentlich zu Hause</i>	27
DI Martin Bienerth	
Neuer Wind weht über Kärntens Almen	
<i>Bei Vollversammlung wurde neuer Obmann gewählt</i>	28
Elke Fertschey	
Wer auf der Alm investiert, gewinnt	
<i>Neue Richtlinien und Übergangsregelungen bei Alm-Förderungen</i>	30
Elke Fertschey	
Image der Alpwirtschaft weiter ausbauen	
<i>Vorarlberger Alpwirtschaftstag 2007</i>	32
DI Anette Gerhold	
Alm- und Bergregionen als Freizeitraum	
<i>Steirischer Almbauerntag 2007</i>	35
DI Franz Bergler	
Das Gute liegt so nah ...	
<i>Küchenkräuter, die grünen Fitmacher</i>	36
DI Regina Norz	
Bücher, Stellenmarkt	39

Folge 5/07 - Mai

Almwirtschaft ganz vorn	3
Wird das Wasser auf dem Berg nicht bewirtschaftet, so „wirtschaftet“ es im Tal	
<i>Alm- und Bergwaldbewirtschaftung als Schutz (Teil 1)</i>	4
Dr. Michael Machatschek	
Sicherung des Ländlichen Raumes	
<i>Ganzheitliche Zukunftsmodelle und modernes Landmanagement</i>	8
DI Johann Jenewein	

Blütenzauber im Frühlingsgarten	10
DI Johann Jenewein	
Bildung für nachhaltige Entwicklung	
<i>Wandel bedeutet Perspektivenwechsel</i>	12
Mag. Anita Scheibmayr	
Almbauern und Naturschutz als Partner	
<i>Fachtagung an der LLA Weitauberg</i>	13
Mag. Christa Entstrasser	
Innovative Rinderzucht in Österreich	
<i>Seminar des Ausschusses für Genetik</i>	15
DI Sabine Köll, DI Andreas Tschöll	
Österreichische Almwirtschaftstagung 2007	
<i>Programm</i>	19
Kurz & bündig	23
Die Bärguntalpe im Kleinwalsertal	
<i>Eine Jungviehalpe in der Grenzregion zu Deutschland</i>	25
Albert Heim	
Zusammenarbeit über das Internet	
<i>E-Collaboration für Leader+</i>	28
Andreas Schallhart, Dr. Rainer Haas	
Sozialkapital und ländlicher Raum	
<i>Gesellschaft lebt vom Zusammenhalt der Mitglieder</i>	30
Dr. Gerhard Poschacher	
Wettlauf um den Rohstoff Holz	
<i>61. Generalversammlung des Einforstungsverbandes</i>	31
Mag. Hermann Deimling	
Almwirtschaft für das lebens- und liebenswertes Land	
<i>NÖ Alm- und Weidebauern bereiten sich auf Almsaison vor</i>	32
Manuela Göll	
Almwirtschaft als Imageträger für die Landwirtschaft	
<i>Vollversammlung des OÖ Almwirtschaftsvereines</i>	34
Ing. Johann Brenn	
Das Gute liegt so nah ...	
<i>Radieschen - Das Light-Gemüse mit viel Power</i>	36
DI Regina Norz	
Bücher, Anzeigenmarkt	39

Folge 6-7/07 - Juni/Juli

Almwirtschaft ganz vorn	3
„Almwirtschaft Österreich“ plant neue Wege	4
DI Johann Jenewein	
Wird das Wasser auf dem Berg nicht bewirtschaftet, so „wirtschaftet“ es im Tal	
<i>Alm- und Bergwaldbewirtschaftung als Schutz (Teil 2)</i>	5
Dr. Michael Machatschek	
Die Murbodennrinder	
<i>Robuste Natur und gute Wesensart</i>	10
Ferdinand Steinbacher	
Milch und Fleisch vom alpenländischen Grünland	
<i>Perspektiven des alpenländischen Grünlandes</i>	13
DI Sabine Köll, DI Andreas Tschöll	
Die Alpe Saluver	
<i>Agrargemeinschaft und Pächter im Einklang</i>	16
Otto Marte	



Almwandertage 2007	19	Almwirtschaft ist Standbein der Tiroler Landwirtschaft	
Die Neubergalm auf dem östlichen Dachsteingebirge		<i>Tiroler Almtag 2007</i>	29
<i>Augenschein und Erinnerungen (Teil 1)</i>		DI Johann Jenewein	
Franz Mandl	20	Almenverein Gschnitz	
Termin, Kurz & bündig	25	<i>Almabtrieb „natürlich und echt“</i>	31
Konzentration der Milchwirtschaft		Ing. Peter Pranger	
<i>Milchquotenregelung ist für die Zukunft bestimmend</i>	27	Alte Beziehung Alpenverein - Berglandwirtschaft wiederbeleben	32
Dr. Gerhard Poschacher		Gerhard Fortmüller	
Naturnahe Waldwirtschaft in Mittelkärnten	28	Internationale AV-Einsatztruppe auf Stodertaler Almen	
Dr. Eckart Senitza, Ing. Helmut Wachernig		<i>Land Oö. und Alpenverein kämpfen für entlegene Hochalmen</i>	34
Ländlicher Tourismus oder touristische Landwirtschaft		DI Siegfried Ellmauer	
<i>Zukunft ländlicher Tourismusregionen im Alpenraum</i>	29	Das Gute liegt so nah ...	
Dr. Ralph Lessmeister		<i>Zwetschken - Die Steinobstklassiker</i>	36
Tourismus und Landwirtschaft in der Gemeinde Kals am Großglockner		DI Regina Norz	
<i>Die Sicht der Kalser Bürger</i>	31	Bücher	39
Dr. Ralph Lessmeister		Folge 10/07 - Oktober	
Markenpolitische Auswirkungen von Lebensmittelskandalen		Almwirtschaft ganz vorn	3
<i>Gruppeneinteilung der Konsumenten als „Involment-Grad“</i>		Österreichische Almwirtschaftstagung 2007	
Veronika Gsöls, Dr. Rainer Haas	35	<i>Zukunft der Almwirtschaft</i>	4
DI Johann Jenewein		DI Johann Jenewein	
Trinkwasser durch neueste Filtration		Almwirtschaft in Kärnten	5
<i>Ultrafiltration aus der Medizin und Lebensmittelindustrie</i>	37	Dr. Günther Ortner	
Das Gute liegt so nah ...		Almwirtschaft und Tourismus	
<i>Kirschen - Die süßen Früchtchen</i>	38	<i>Eine gelebte Partnerschaft</i>	8
DI Regina Norz		NR Gabriel Obernosterer	
Buchvorstellung, Kleinanzeigen	40	Almwirtschaft mit Zukunft	10
Folge 8-9/07 - August/September		DI Johann Jenewein, Irene Jenewein	
Almwirtschaft ganz vorn	3	Die Alm hinter'm Brunn	
Die Kuhflade muss wie ein Tortenstück aussehen		<i>Erfolgreiche Alm in der Region Weissensee</i>	12
<i>Mist ist mehr als nur ein Ausscheidungsprodukt</i>	4	Johann Lilg, Georg Stampfer, Michael Knaller	
Dr. Michael Machatschek		Über den Umgang mit Kuhfladen für die Weidewirtschaft	
Alm-Schwein muss man haben	10	<i>Eine kleine Systematik vorläufiger Betrachtungen (Teil 1)</i>	14
DI Johann Jenewein		Dr. Michael Machatschek	
Mit Milchziegen zum Haupterwerb	13	Die Neubergalm auf dem östlichen Dachsteingebirge	
Dr. Karl-Heinz Gerhold		<i>Augenschein und Erinnerungen (Teil 3)</i>	19
Die Kuchl-Bergbauernalm		Franz Mandl	
<i>300 Jahre alter Ahornboden lädt zum NÖ Almwandertag ein</i>	16	Kurz & bündig	23
Manuela Göll		Personalnachrichten	
Die Neubergalm auf dem östlichen Dachsteingebirge		<i>Univ.-Prof. Dr. Lore Kutschera feiert 90. Geburtstag</i>	25
<i>Augenschein und Erinnerungen (Teil 2)</i>	18	Dr. Monika Sobotk	
Franz Mandl		LandwirtInnen als Spezialisten für die biologische Vielfalt	
Kurz & bündig	22	<i>Landwirtinnen und Landwirte beobachten Pflanzen</i>	26
Die Käse-, Schmalz- und Viehschmuggler an den Grenzen Tirols		DI Ingo Mohl	
<i>Ein Beitrag zur alpinen Sozial und Wirtschaftsgeschichte</i>	24	Salzburgs Almbauern auf Almen im Riedingtal - Gemeinde Zederhaus	
Dr. Georg Jäger		<i>Almwandertag 2007 des Alm- und Bergbauernvereines</i>	27
		DI Siegfried Wieser	



Oö. Almwandertag auf die Schüttbauernalm in der Gemeinde Weyer-Land	
<i>Ein idealer Platz für Almwandertage</i>	28
Ing. Johann Brenn	
Fairer Preis für harte Arbeit und Wert der Landschaft	
<i>Erwin Pröll feierte mit den NÖ Almbauern</i>	30
Manuela Göll	
Almbauern weiden sich an Bildung auf höchstem Niveau	
<i>71. Kärntner Almwanderung auf die Litzlhofalm</i>	32
Elke Fertschey	
Das Gute liegt so nah ...	
<i>Birnen - Für echte Feinschmecker</i>	34
DI Regina Norz	
Auf den zweiten Blick	
<i>Menschen, Höfe und Landschaften im Wandel</i>	36
DI Johann Jenewein	
Bücher, Kleinanzeige	39

Folge 11/07 - November

Almwirtschaft ganz vorn	3
Almhüttenvermietung in Kärnten	
<i>Einkommenskombination für Almbetriebe</i>	4
ÖR Franz Unterguggenberger	
Almwirtschaft hat Zukunft	6
Mag. Christian Hehenberger	
Weissensee: Tagungsseitenblicke	8
Johann und Irene Jenewein	
Über den Umgang mit Kuhfladen für die Weidewirtschaft	
<i>Eine kleine Systematik vorläufiger Betrachtungen (Teil 2)</i>	10
Dr. Michael Machatschek	
Alpe Felle in Schröcken	
<i>Einblicke in die Geschichte und Gegenwart</i>	14
DI Martin Oberhammer	
Herbst is'	18
Otto Astner	
Original Braunvieh	
<i>Steigender Bestand dieser einzigartigen Rasse</i>	20
Kuno Staudacher	
Kurz & bündig	23
Die „Ferner“ und „Keese“ in Tirol	
<i>Das Gletschereis sprachgeschichtlich betrachtet</i>	25
Dr. Georg Jäger	
Revitalisierungen von Kraftwerken auf Almen	
<i>Kleinkraftwerke mit digitaler Düsenregelung</i>	30
Andreas Bischofer	
Mein Arbeitseinsatz am Osttiroler Bergbauernhof	32
Maximilian Wagner	
Freiwillige Arbeitseinsätze auf österreichischen Almen	
<i>Almpflege mit dem Österreichischen Alpenverein</i>	34
DI Johann Jenewein	
Das Gute liegt so nah ...	
<i>Kartoffel - Starauftritt für eine unscheinbare Knolle</i>	36
DI Regina Norz	
Bücher	39

Folge 12/07 - Dezember

Almwirtschaft ganz vorn	3
Verschwinden immer mehr Almweiden aus den Alpen?	
<i>Internationale Plattform Almwirtschaft gegen diese Entwicklung</i>	4
DI Johann Jenewein	
Bewegung in der Almwirtschaft	
<i>Das Forschungsprojekt ALP Austria setzt neue Impulse</i>	6
DI Daniel Bogner u.a.	
Kärntner Almheu	
<i>Wertvoll zum Vermarkten</i>	9
ÖR Hans Ramsbacher	
Alpine Brandwirtschaft	
<i>Verbesserung von Weideflächen</i>	11
DI Norbert Kerschbaumer	
Agrarmarkt Austria (AMA)	
<i>Aufgaben gesetzlich bestimmt</i>	13
Harald Waitschacher	
Olympiade der Käse aus den Bergen	
<i>Das bayerische Oberstdorf war 3 Tage internationales Käsezentrum</i>	14
DI Johann Jenewein	
Glockner Sennerei - Knapp Kasa	
<i>Kooperation mit Herz und Verstand aus Bauern's Hand</i>	16
Theresia und Leonhard Ebner	
Agrarprojektpreis für Grilleralm	
<i>Almerlebnistage mit dem 3. Platz ausgezeichnet</i>	23
DI Franz Bergler	
Ehepaar Feuerstein siegte bei der Almkäseolympiade in Galtür	
<i>Rekordbeteiligung an Almen und Besuchern</i>	24
DI Franz Legner	
Personalnachrichten:	
<i>Obmann Paul Landmann feierte 75. Geburtstag</i>	27
DI Johann Jenewein	
Kurz & bündig	28
Kräuterwanderung auf die Fleißner Ochsenalm	
<i>Vielfältiges Angebot an Heil- und Gewürzpflanzen</i>	29
Ursula Karrer	
Auszeichnung für Almhalter und Sennleute in Kärnten	
<i>Almwirtschaftsverein ehrt lang gediente Almleute</i>	31
DI Barbara Kircher	
Die schottischen Galloways	
<i>Ein Fleischrind aus der Vergangenheit wird wieder modern</i>	33
Reinhold Belz, Dr. Walter Kreul	
Das Gute liegt so nah ...	
<i>Der Apfel - Ein echter Allrounder</i>	36
DI Regina Norz	
Bücher, Kleinanzeigen	39

Das Inhaltsverzeichnis finden Sie auch auf www.almwirtschaft.com unter dem Menüpunkt „Fachzeitung“



Agrarprojektpreis für Grilleralm

Almerlebnistage mit dem 3. Platz ausgezeichnet

von DI Franz Bergler

Die Idee, den oberen Stock unserer Heimat, unsere Almen, den Jugendlichen in Form von Erlebnistagen näher zu bringen, wurde beim Agrarprojektpreis 2007 als erfolgreiches, innovatives Einzelprojekt mit dem 3. Platz ausgezeichnet. Die Almbäuerin Martha Leitner von der Grilleralm, die in der Gemeinde Pusterwald im Bezirk Judenburg/Steiermark liegt, bietet Almerlebnistage seit 2005 an.

Frau Leitner verbringt den Sommer mitsamt den Milchkühen, Mutterkühen, Schweinen, Ziegen und Hasen auf der Grilleralm. Seit Sommer 2005 gibt es das Angebot der Almerlebnistage.

Den Menschen die Almwirtschaft näher bringen

Die jugendlichen Gäste sollen mit allen Sinnen (sehen, riechen, hören, schmecken und fühlen) die Alm erleben. Ausgebildete Almführer bieten altersgemäße und spannende Programme. So lernen Kinder z. B. auf spielerische Art die Landschaft zu pflegen. Sie lernen an Tierpräparaten almtypische Tiere kennen, wie Auerhahn, Birkhahn, Murmeltier und Fuchs. Natürlich werden auch Almblumen und Wildkräuter besprochen und mit verbundenen Augen können sie erleben, wie es den Wildtieren in der Nacht geht. Das Mittagessen dürfen die Kinder dann selbst wählen, zur Auswahl stehen selbst erzeugte Bioprodukte, aber auch Schwammerl und Pilzgerichte.

Die Kinder von heute sollen als Gäste von morgen für den

sanften Tourismus gewonnen werden. Nur wer als Kind schon erlebt hat, wie schwer die Arbeit auf einer Alm sein kann, wird für manches mehr Verständnis haben und schonender mit der Umwelt umgehen. Zudem ist gerade für Kinder die Ruhe einer Alm und das Innehalten in dieser lauten, hektischen Welt sehr wichtig.

„Lehralm“ für die zukünftigen Almführer

Die Grilleralm war auch Ausbildungsalm für den Alm-

führerlehrgang unter der Leitung von DI Franz Bergler. Tochter Martina wird im Jahr 2008 den zertifizierten Almführerlehrgang absolvieren und die Almerlebnistage selbst gestalten. Das Angebot wurde bereits um die Almerlebnistage für Senioren erweitert. Weiters wird ein Lehrpfad über Almblumen errichtet und ein Heil- und Gewürzkräuter-Schaugarten angelegt.

Präs. Wlodkowsky,
Martha Leitner, BM
Josef Pröll, Franz
Bergler und Vize-Präs.
Johann Resch (v.l.)

Kinder und Erwachsene erleben auf spielerische Art die Almen mit ihren Tieren, Pflanzen und einzigartigen Landschaften



Foto: Privat





Ehepaar Feuerstein siegte bei der Almkäseolympiade in Galtür

Rekordbeteiligung an Almen und Besuchern

von DI Franz Legner



Foto: Stof, Bereuter, Legner

Eine Rekordbeteiligung an teilnehmenden Almen und ein neuer Besucherrekord sorgten für eine gelungene 13. Auflage der Almkäseolympiade in Galtür. 70 Sennerinnen und Senner aus Tirol, Vorarlberg, Salzburg, Südtirol, dem Allgäu und der Schweiz präsentierten 160 verschiedene Käsespezialitäten, tauschten Erfahrungen aus und präsentierten vielen Interessierten ihre Produkte. Die Organisation lag einmal mehr in den Händen der rührigen Jungbauernschaft/Landjugend Galtür mit den Obleuten Jürgen Walter und Nadine Lorenz sowie Hermann Lorenz.

Ewald und Beate Feuerstein freuen sich über die Goldmedaille und den Tagessieg

Ewald Feuerstein erlebte einen außergewöhnlichen beruflichen Werdegang. Er wohnt mit seiner Frau Beate am Bauernhof seiner Eltern und suchte als gelernter Tischler nach sieben Jahren eine neue Herausforderung. Diese fand er auf der Waldnersalpe in Steibis in Deutschland, wo er als Melker angestellt wurde. Nach dem Ausfall des zweiten Senners übernahm er kurzfristig diese

Stelle und wurde vom erfahrenen alten Senner Rudolf Gmeiner zwei Sommer lang in die Geheimnisse des Almkäsens eingeweiht.

Seit acht Jahren führt er nun im Winter die Dorfsennerei in Bezaun, im Sommer war er weitere zwei Jahre auf Alpen im Vorderen und Hinteren Bregenzerwald.

Vier Jahre gab er im Sommer seine Erfahrungen als Alp- und Heimhofsennereiberater für die Landwirtschaftskammer und die Vorarlbergmilch in Feldkirch weiter und wurde fachlich unterstützt von Ing. Othmar Bereuter und Hermann Metzler.

Im heurigen Jahr zog es Ewald Feuerstein und seine Frau wieder auf die Alm und so übernahmen beide unter Mithilfe seines Vaters die Bewirtschaftung der Hinteren Böldmen-Alpe in der Gemeinde Fontanella mit 48 Kühen und 18 Schweinen. Gemolken wird mit einer Rohmelkanlage, die Milchqualität wird neben der

amtlichen Kontrolle fallweise mit Schalmtest überprüft.

Augenmerk auf Käsekulturen

Besonderes Augenmerk legt das Ehepaar Feuerstein auf die Käsekulturen. Die Stammkultur wird gemeinsam mit zwei anderen Sennereien alle zwei Wochen von Rotholz bezogen und als Betriebskultur weitergezüchtet. Im Winter treffen sich verschiedene Senner zu Kulturtagungen, mikroskopieren die Käsekulturen und tauschen Erfahrungen aus.

60 Käseläibe und die Butter der Alm nehmen die sechs Landwirte zurück, der andere Teil wird an die Fa. Alma als zweimonatiger Käse verkauft. Der Großhandel zahlt für den Almkäse höchster Qualität bescheidene Euro 5,75 (Brutto) pro Kilogramm. Durch Direktverkauf ließe sich mindestens der doppelte Erlös erzielen.

Der gesamte erzeugte Käse wurde mit der 1. Klasse boni-

Der Großhandel zahlt für den Alpkäse höchster Qualität bescheidene 5,75 Euro





tiert, als Krönung gab es den Tagessieg bei der Almkäseolympiade in Galtür für den Bergkäse 2007. „Im nächsten Jahr gehen wir wieder auf die Hintere Böldmen-Alpe, um aus hochwertiger Alpmilch besten Vorarlberger Alpkäse zu erzeugen“, freuen sich Beate und Ewald Feuerstein bereits jetzt auf die besondere Herausforderung.

Die Alpe Hintere Böldmen

Die Hintere Böldmen-Alpe liegt im Großen Walsertal auf einer Seehöhe von 1200 - 1550 m in der Gemeinde Fontanella und befindet sich im Eigentum von sieben Bauern. Die Almfläche von insgesamt 76 ha, davon 49 ha Futterfläche, werden unter Führung von Obm. Reinhart Nigsch mit viel Einsatz unter Bedachtnahme der Erhaltung eines vielseitigen Pflanzenbestandes bewirtschaftet.

Die Weidefläche ist in 3 bis 4 Koppeln unterteilt, die Düngung erfolgt zu drei Viertel mit Mist und zu einem Viertel mit Gülle. Ein dünner Strohmist-schleier 3-4 Wochen nach Alpauftrieb auf einem Teil der Koppeln lässt nach 5-6 Wochen wieder eine Beweidung zu. Neben etwas rohfaserreicherem Heu wird im Durchschnitt 0,93 kg Kraftfutter je Kuh und Almsommer beigefüttert.

In 90 Almtagen erzeugen die 48 Braunviehkühe rund 55.000 kg Milch. Dies ergibt pro Kuh und Almsommer eine durchschnittliche Milchmenge von 1.145 kg.

Die Jury zeichnete folgende Almen aus

Schnittkäse unter 45% F.i.T.: Gold: Engalm, Terfens (A); Faulbrunnalm, Galtür (A); **Silber:** Alpe Lorein, Galtür (A); Alpe Paznauner Taja, Ischgl (A); **Bronze:** Alpe Rossfall, St. Anton (A).

Schweizer Alpkäse: Gold: Alp Ritz, Därstetten (CH); **Silber:** Alp Chäll-Langermatte, Lenk im Simmental (CH); **Bronze:** Alp Lurni Fahrni, Adelboden (CH).

Bergkäse Alperiode 2007: Gold: Alpe Hintere Böldmen, Bizau (A); Alpe Ornach, Bolsterlang (D); Alpe Vordere Unterspitz, Andelsbuch (A); Alpe Schöner Mann, Bezau (A); Alpe Steris, Raggal (A); Alpe Außere Brunnalm, Erl (A); **Silber:** Alpe Lingenauere, Bezau (A); Peterbergalm, Hinterhornbach (A); Engalm, Terfens (A); **Bronze:** Alpe Schlappold, Oberstdorf (D); Schönangeralm, Auffach (A); Burgeralm, Rettenschöss (A); Holzalm, Ebbs (A); Ackernalm, Thiersee (A); Alpe Unterdiedams, Schoppernau (A).

Bergkäse Alperiode 2006: Gold: Niederkaseralm, Ebbs (A); **Silber:** Alpe Schlappold, Oberstdorf (D); Alpe Unterdiedams, Schoppernau (A); Alpe Schöner Mann, Bezau (A); Engalm, Terfens (A).

Oberinntaler Almkäse bis 35% F.i.T.: Gold: Scheibenalm, Galtür (A).

Oberinntaler Almkäse über 35% F.i.T.: Gold: Putzenalm, St. Anton (A); **Silber:** Alpe Komperdell, Serfaus (A).

Schittkäse über 45% F.i.T.: Gold: Engalm, Terfens (A); Alp Pradamee, Vaduz (FL); Alp Praditschöl, Scuol (CH); Grauner Alm, Graun (I); Burgeralm, Rettenschöss (A); Faulbrunnalm, Galtür (A); Alp Falätscha, Tahlkirch (CH); **Silber:** Außere Brunnalm, Erl (A); Alp Fasons, Saas (CH); Alp Ramosa, Vrin (CH); Melager Alm, Graun (I), Alpe Gaf luna, Tschagguns (A); Alpe Rona, Bürserberg (A), Alpe Alpmessau, Kelchsau (A); Alp Calfeisen, Malans (CH); Alp Astras Tamangur, Scuol (CH); Alp Tagladatsch, Valchara (CH); **Bronze:** Planeiler Alm, Mals (I); Laatscher Alm, Mals (I); Aschinger Alm, Ebbs (A); Außere Brunnalm, Erl (A); Aschinger Alm, Ebbs (A); Alp Parnun, St. Anönien (CH); Alp Vals, Seewis (CH); Alp Ludera, Fanas (CH); Brugger Alm, Mals (I); Alp Calfeisen, Malans (CH).

Weichkäse mit Schmiere: Gold: Schönangeralm, Auffach (A).

Schimmelkäse: Silber: Faulbrunnalm, Galtür (A); Bronze: Alpe Lerch, Igis (CH).

Grau-und andere Sauermilchkäse: Gold: Alpe Stalanz, Ried (A); **Silber:** Alpe Wasserstuben, Tschagguns (A); **Bronze:** Alpe Sücka, Triesenberg (FL).

Spezialitätenkäse: Gold: Alp Pradamee, Vaduz (FL); Alp Tenna, Grösch (CH); **Silber:** Forsteralm, Neustift (A); **Bronze:** Alp Halden Pardiell, Klosters (CH).

Almemmentaler: Gold: Schönangeralm, Auffach (A); **Bronze:** Schönangeralm, Auffach (A); Aschinger Alm, Ebbs (A).

Tagessieger: Alpe Hintere Böldmen, Bizau, Ewald Feuerstein (A).

Der Hauptabkalbezeitpunkt der Kühe von den sechs auf-treibenden Almbauern ist von Anfang Oktober bis Weihnachten, am Ende der Alping waren heuer 8 Kühe trocken gestellt.

Omega-3-Fettsäuren

Die Beweidung der Almflächen tagsüber wirkt sich bekanntermaßen auf einen hohen Vitamin-D-Gehalt der Almmilch aus. Die Kühe fressen

größtenteils hochwertiges Almweidefutter, was die Milch-inhaltsstoffe besonders positiv

Ewald Feuerstein vor dem Kupferkessel





Jurymitglieder bei der Bewertung der Almkäse

beeinflusst. Dazu wird angemerkt, dass in aktuellen wissenschaftlichen Untersuchungen in der Schweiz, Bayern und Österreich die Proben von Almmilch einen vielfach höheren Gehalt an Omega-3-Fettsäuren im Verhältnis zu Milch von hauptsächlich mit Maissilage und Getreide gefütterten Kühen im Tal ergeben. Omega-3-Fettsäuren sind für

den Menschen lebensnotwendig und können vom Körper nicht selber hergestellt werden. Sie müssen über die Nahrung aufgenommen werden.

Hohe Qualitätskriterien bei der Almkäseolympiade

Die 16-köpfige internationale Jury unter dem Vorsitz von Ing. Bernhard Kupfner von der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft bewertete die eingereichten Almprodukte mit einem möglichen Punkte-maximum von 20. Dabei wur-

den die Käse auf Äußeres (max. 2 Punkte), Inneres mit Lochung und Teigfarbe (max. 2 Punkte), Konsistenz mit Teigbeschaffenheit (max. 6 Punkte) sowie Geruch und Geschmack (max. 10 Punkte) untersucht. Für die Goldmedaille waren mindestens 18,5, für die Silbermedaille 18 und für Bronze mindestens 17,5 Punkte notwendig.

Im Vergleich zu den Vorjahren wurden die Qualitätskriterien nochmals erhöht und Mindestanforderungen bei den vier Bewertungskriterien eingeführt. ■

Forst-, Alm-, Güterwege- und Flächensanierungen

- Fixpreis pro km
- kostengünstig
- TOP-Qualität

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

Mit speziell entwickelten Werkzeugen brechen wir auch härteste Gesteine, wie z.B. Gneise und Granit.
Über 2.000 zufriedene Kunden schätzen die Qualität unserer Arbeit.

Thomas Holzer 0664/28 17 364
Jakob Holzer 0664/33 60 245

www.profiteam-holzer.at

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



Obmann Paul Landmann feierte 75. Geburtstag

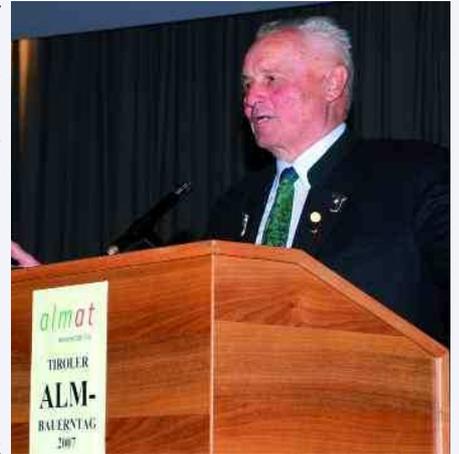
Die Almwirtschaft gratuliert

Vor kurzem feierte der Obmann ÖR Paul Landmann aus Oberndorf seinen 75. Geburtstag. Er ist einer der bekanntesten und beliebtesten bäuerlichen Funktionäre. Er hat dem bäuerlichen Berufsstand jahrzehntelang in verschiedensten Funktionen gedient und mit seiner klaren Sprache, gewürzt mit seinem bekannten Humor, viel erreicht. Paul Landmann war in der Jungbauernschaft, später im Bauernbund, in der Landwirtschaftskammer, in den Tierzuchtorganisationen und im Genossenschaftswesen tätig.

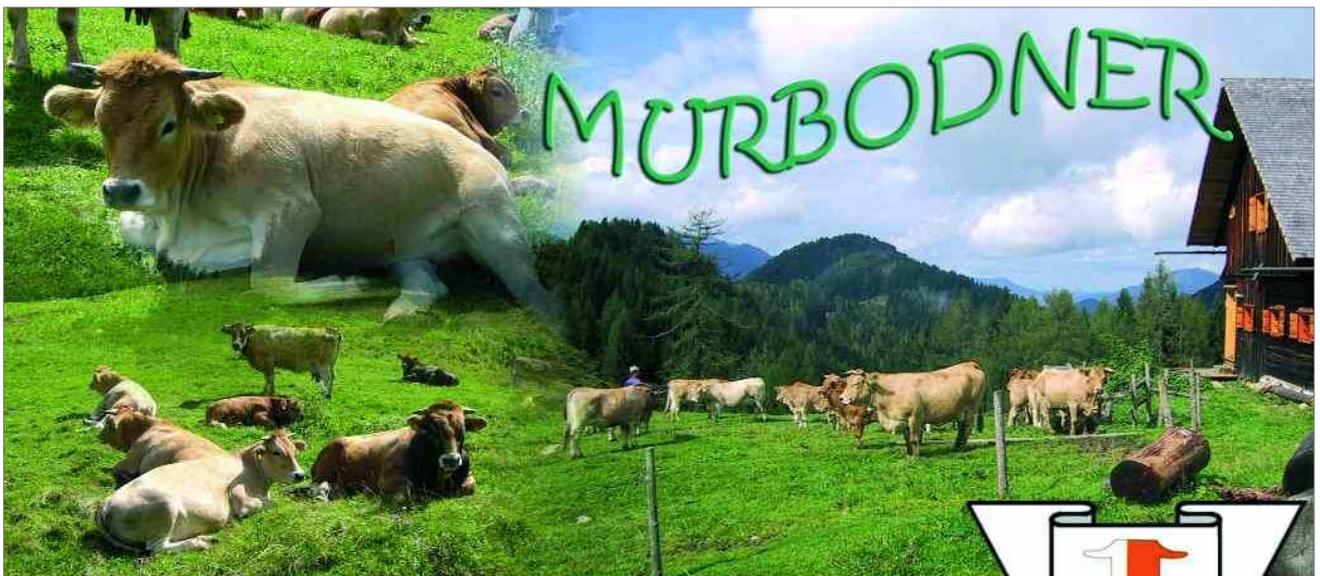
Als Obmann des Tiroler Almwirtschaftsvereins und der Almwirtschaft Österreich gilt sein Einsatz immer noch der Almwirtschaft, die seit vielen Jahren sein Herzensanliegen ist. Als Nationalratsabgeordneter und viele Jahre Abgeordneter zum Tiroler Landtag, zuletzt als dessen Vizepräsident, konnte er seinen politischen Einfluss für die Anliegen der Almwirtschaft einsetzen. Im Landwirtschaftsausschuss hat er dort bei vielen Weichenstellungen der Tiroler Agrarpolitik entscheidend mitgewirkt.

Der Tiroler Almwirtschaftsverein gratulierte seinem langjährigen Obmann im Rahmen des Tiroler Almbauerntages mit einem kulinarischen Geschenkkorb, der mit besten Almprodukten gefüllt war.

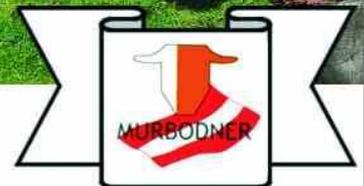
Lieber Paul, die Almwirtschaft Österreich und der Tiroler Almwirtschaftsverein danken dir für deinen unermüdlichen Einsatz für die österreichische Almwirtschaft und gratulieren dir sehr herzlich zu deinem Geburtstag. Wir wünschen weiterhin alles Gute, beste Gesundheit und noch viele Jahre als „Almerer“ auf deiner Steinbach Alm.



GF Johann Jenewein



Qualität setzt sich immer durch.....



Eine fast ausgestorbene Kulturrasse stellt sich mit Hilfe der ÖNGENE wieder in den Mittelpunkt der österreichischen Rinder
www.murbodner.at

Obmann: Hörzer Johann, Tel. 03125/1003

Schriftführer: Steinbacher Ferdinand, Tel. 07155/4466



Heimat des Tiroler Grauviehalmochs und Paznauner Almkäse als Genussregionen ausgezeichnet

Das Schmirntal und das Valsertal gehören zu den typischen Gebieten für Tiroler Grauvieh und haben eine lange Tradition in der Haltung von Grauvieh Almochs. Die Idee, in Tirol ein Projekt mit hochwertigem Ochsenfleisch zu starten, wurde bereits Anfang der neunziger Jahre in Zusammenarbeit mit der Firma Hörtnagl umgesetzt.

Das Tiroler Grauvieh ist eine der ältesten Rassen des Alpenraumes und zählt zu den seltenen Rinderrassen Österreichs. Durch selbstständige Zuchtarbeit wurden die ursprünglichen Eigenschaften erhalten. Die Tiere sind robust, widerstandsfähig und eignen sich somit optimal für die Bewirt-

schaffung der Tiroler Almen und überzeugen durch herausragende Qualität von Milch und Fleisch.



Im Tiroler Paznauntal kommen KäseliebhaberInnen voll auf ihre Rechnung. Aus der hartkäseitauglichen Almmilch, einem Stück Natur aus der Silvretta Bergwelt, entsteht der Paznauner Almkäse. Der reife, hellgelbe Käse mit seiner erbsengroßen Lochung schmeckt mild aromatisch bis pikant. Die gelb-bräunliche Rinde ist grifffest und teilweise mit einer dünnen, angetrockneten Schmiere überzo-

gen. Nach einer Reifezeit von sechs Wochen hat diese Käse-Spezialität ihren vollen Geschmack entfaltet und schmeckt am Besten nach einer Wanderung in der Paznauner Bergwelt.

Agrarmarketing Tirol

Goldmedaille für „Wilden Käser“ Bernd Widauer

Unterländer wird mit Tiroler Bergcamembert Olympiasieger

Bei der diesjährigen Bergkäse-Olympiade im bayerischen Oberstdorf stand der Unterlän-



der Käser Bernd Widauer (im Bild links) ganz oben auf dem Stockerl. Für seinen Tiroler Bergcamembert erhielt er die Goldmedaille.

717 Käse aus zehn Ländern wurden bei der Bergkäse-Olympiade (siehe Bildbericht Seite 14) eingereicht. Das Besondere bei dieser Käseprämierung ist, dass ausschließlich Käse, deren Milch in einer Höhe über 600 Meter Seehöhe gewonnen wird, teilnahmeberechtigt sind. Diese Voraussetzung erfüllt Bernd Widauer, der in Ellmau ein Geschäft betreibt und in Gasteig in der Gemeinde Kirchdorf seine Käserei hat, locker. Im Sommer kommt die Milch nämlich ausschließlich von der 1300 Meter hoch gelegenen Marcheralm in den Kitzbüheler Alpen.

Entgegengenommen hat die Auszeichnung der „Wilde Käser“ Bernd Widauer aus den Händen von Franz Osl. Der Käsespezialist ist Mitglied der internationalen Jury bei der Olympiade der Käse aus den Bergen und arbeitet in der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz.

Tiroler Bauernbund

TIROLER BRAUNVIEH

Zuchtviehqualität aus dem Herz der Alpen



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

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

Versteigerungstermine 2009

FRÜHJAHR				HERBST			
Imst	Dienstag	13.01.	weibl. Tiere	Imst	Dienstag	01.09.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	03.02.	weibl. Tiere	Rotholz	Mittwoch	02.09.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	24.02.	weibl. Tiere	Imst	Dienstag	22.09.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	24.03.	Stiere, weibl. Tiere	Imst	Dienstag	06.10.	Stiere, weibl. Tiere
Rotholz	Mittwoch	25.03.	weibl. Tiere	Imst	Dienstag	20.10.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	14.04.	weibl. Tiere	Imst	Dienstag	03.11.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	05.05.	weibl. Tiere	Rotholz	Mittwoch	04.11.	weibl. Tiere
Imst	Dienstag	26.05.	weibl. Tiere	Imst	Dienstag	17.11.	weibl. Tiere
				Imst	Dienstag	01.12.	Stiere, weibl. Tiere

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



Kräuterwanderung auf die Fleißner Ochsenalm

Vielfältiges Angebot an Heil- und Gewürzpflanzen

von Ursula Karrer

Im heurigen Sommer fanden sich in Heiligenblut viele Interessierte ein, um im Rahmen einer geführten Wanderung die Vielfalt der Almflora im Großen Fleißtal kennenzulernen. Nach der mehrstündigen Exkursion wurde eine Almandacht zelebriert, die Fleißner Ochsenalm von Obmann Thomas Haritzer vorgestellt und Produkte aus der heimischen Pflanzenwelt präsentiert. Auf dieser Alm werden etwa 60 ha Almwiesen mit einer großen Artenvielfalt gemäht. Die zahlreichen Wanderer, unter ihnen auch der Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereins, Ing. Josef Obweger, haben den Vorsatz gefasst, auch im nächsten Jahr bei der Kräuterwanderung wieder dabei zu sein.



Foto: Karrer

Aromatische, duftende, würzende und heilende Kräuter sind wesentliche Bestandteile unserer Kulturgeschichte.

Bedeutung der Almkräuter

Seit jeher ist es ein menschliches Bedürfnis, die Pflanzenarten zu kennen, um sie für Futter-, Nahrungs- oder Heilzwecke nutzen zu können. Oftmals wird ihnen die Fähigkeit zugesprochen, kranke Menschen zu heilen und die Fruchtbarkeit der Tiere zu verbessern.

Besonders der Alpenraum mit seiner großen Vielfalt an Kräutern hat die Funktion einer Naturapotheke, die bei medizinischen Alltagsproblemen bewährte Hausmittel zur Verfügung stellt.

Das Große Fleißtal, welches sich im Gebiet des Nationalparks Hohe Tauern befindet, bietet Kräuterliebhabern ein reichhaltiges Angebot an Heilpflanzen, die bei richtiger

Anwendung eine positive Wirkung für den menschlichen und tierischen Organismus haben. Johanniskraut, Thymian, Enzian, Blutwurz und Augentrost sind nur einige der über hundert verschiedenen, typischen Pflanzenvertreter, die in der Fleißalm zu finden sind.

Allgemein ist man in dieser Region sehr bemüht, Interessierten die Kräuter und ihre unterschiedlichen Wirkungsweisen näher zu bringen. Es werden daher regelmäßig Kräuterwanderungen und Seminare zum Thema Heil-, Gewürz- und essbare Wildpflanzen durchgeführt.

Almvorstellung

Die Fleißner Ochsenalm befindet sich in den Hohen Tauern, in der Gemeinde Heiligenblut. Sie liegt auf einer Seehöhe von ca. 1900 m bis 2600 m. Die Gesamtfläche der Alm beträgt 2.254 ha, wovon

700 ha als Weidefläche genutzt werden. Der Rest ist als unproduktive Fläche ausgewiesen (Gletscher, Fels und Geröll).

Die Ochsenalm ist im agrargemeinschaftlichen Besitz. Sie setzt sich aus 62 Mitgliedern mit insgesamt 547 Anteilen zusammen. Der Viehauftrieb wird nicht auf Basis der Anteile an der Agrargemeinschaft, sondern nach dem jeweiligen Überwinterungsstand am Heimbetrieb durchgeführt.

Im Großen Fleißtal wird noch fleißig Almheu geerntet

Das Tauernblümchen ist eine seltene Pflanzenart





Obm. Josef Obweger, Ursula Karrer sowie die Almheubauern Albine und Josef Messner-Schmutzer (li.). Die Halterin der Fleißner Ochsenalm, Manuela Kletz (re.)

Die Bestoßung der Fleißner Ochsenalm erfolgt dzt. mit 116 Kühen, 34 Stück Jungvieh (30 Kalbinnen und 4 Ochsen) und 210 Stück Schafen. Vor wenigen Jahrzehnten stellte der Auftrieb von Kühen eine Ausnahme dar. Aufgrund der Intensivierung

der Mutterkuhhaltung hat sich das Bild der Auftriebslisten verändert.

Der Almauftrieb erfolgt üblicherweise Mitte Juni, der Abtrieb wird Ende August durchgeführt. Die Pflege der Weideflächen ist mit einem großen Arbeitsaufwand verbunden. So



muss die Alm jährlich von Steinen und Geröll gesäubert werden.

Wertvolles Almheu

Von großer Bedeutung ist u. a. die Mahd der Almwiesen, welche eine hohe Artenvielfalt aufweisen. Etwa 60 ha Almflächen werden gemäht. Das Almheu wird nicht nur als wertvolles Futtermittel in der Tierernährung eingesetzt, sondern konnte sich in den letzten Jahren u. a. im Wellnessbereich (Heubäder, Salben, Duftsäckchen usw.) etablieren.

Für die Betreuung der Tiere ist die Halterin Manuela Kletz aus Klagenfurt verantwortlich. Die Pädagogikstudentin lernte bei einer Wanderung den Obmann der Agrargemeinschaft kennen und wurde so auf diese Tätigkeit aufmerksam. Ohne einschlägige landwirtschaftliche Vorkenntnisse stellte sie sich dieser Herausforderung. Nach anfänglicher Skepsis konnte sie die Mitglieder der Agrargemeinschaft von ihren Fähigkeiten überzeugen und erfreut sich nun größter Beliebtheit. ■

Hackguterzeugung

Heinz Lener

Weißlahn 3, 6123 Terfens



Flächen- und Wurzelstockrodungen:

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



Alm- und Güterwegsanierung:

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

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

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

www.lener-hackgut.at



Auszeichnung für Almhalter und Sennleute in Kärnten

Almwirtschaftsverein ehrt lang gediente Almleute

von DI Barbara Kircher

In Kärnten gibt es ca. 600 aktive Almsenner und Almhalter. Der Kärntner Almwirtschaftsverein führt alle fünf Jahre eine Ehrung für jene Almleute durch, die mindestens fünf Sommer auf einer Kärntner Alm tätig waren. Heuer war es wieder so weit. An der landwirtschaftlichen Fachschule Litzlhof haben sich im November 120 Almhalter und Sennleute in Begleitung ihrer Almbauern getroffen, wo sie für ihre langjährigen verdienstvollen Leistungen ausgezeichnet wurden. Jakob Wurzer, Senner auf der Frohnalm, konnte mit 48 Almsommer mit der längsten Almerfahrung aufwarten.



Der Obmann des Almwirtschaftsvereines, Josef Obwegger, konnte zum Ehrentag unserer Almhalter und Sennerinnen über 200 Teilnehmer begrüßen.

Die Almen brauchen verlässliches und fachkundiges Personal

Er dankte dem Almpersonal und würdigte den besonderen Einsatz auf „ihrer“ Alm. Viele Almbauern benötigen zur Bewirtschaftung der Almen im Hinblick auf die viele Arbeit in der Landwirtschaft verlässliches, fachkundiges Almpersonal. Obwegger verwies auf die Tatsache, dass für die Almarbeit immer mehr Leute aus dem nichtlandwirtschaftlichen Bereich kommen, die keinerlei almwirtschaftliche Fachkenntnisse haben. Zum Erwerb von Fachwissen sollen daher auch künftig seitens des Almwirtschaftsvereines Seminare an der landwirtschaftlichen Fachschule Litzlhof und auf der

landeseigenen Litzlhofalm angeboten werden.

Direktor Josef Huber berichtete als Hausherr über die zahlreichen Schulaktivitäten. Besonders stolz ist er auf das geplante Almkompetenzzentrum auf der Litzlhofalm.

Der Vizepräsident der Landwirtschaftskammer, Johann Möbller, rückte in seinen Grußworten einmal mehr den landschaftsprägenden Charakter unserer gepflegten Almen in das Bewusstsein. Er lobte unser qualifiziertes Almpersonal, das die Almen bestens betreut. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung verfügen die Almleute über ein breites Wissen, das wohl die beste Voraussetzung für eine naturnahe Almbewirtschaftung darstellt.

Almen als Wirtschafts- und Freizeitraum

Agrarlandesrat Josef Martinz hob in seiner Festansprache die Bedeutung der Almwirtschaft als Wirtschafts- und

Freizeitraum für die Bauern und für die gesamte Gesellschaft hervor. Die 2.100 bewirtschafteten Almen bedeuten ein wichtiges wirtschaftliches Standbein für die bäuerlichen Betriebe. Er wird daher auch in Zukunft Projekte zur Verbesserung und Modernisierung der Almwirtschaft finanziell unterstützen. Kärnten verfügt über viele ausgezeichnete typische Almprodukte. So sind neben >

Anna Oberdorfer, Obm.
Ing. Josef Obwegger,
GF DI Barbara Kircher,
Mag. Michael Eichhübl, Pauline Lerchbaumer und Dir. Josef Huber (v.l.n.r.)

Ols Sennerin geh i wieda auf die Olm

Kaum zieacht da Longas übers Lond,
follt mir dos Glück schuan auf die Hond.
Dos Olmlebm is mei zweits Dahoam,
glücklich bin i, wonn is afe kimm üban Roan.
I pock mein Rucksock und mei Olmasgwond,
sog pfietgott, gib Jedn noch almol die Hond.
Die Glockenkuah de geht voraus, die ondan gehen
schian hintendrein,
so solls beim Olmauftrieb wohl sein.
Auf den Bauer sei Olmhüttn bin i wohl stolz,
sie is gebaut aus an Lärhchenholz.
Vorbei kemment viel nette Leit,
de zan zuakehrn noch hom a Zeit.
Oans sog i enk gwiss:
I woäß, wos Zfriedensein wohl is.
Denn in da Bergwelt is mei Leben,
es tuat koa schienas Platzle gebm!

Pauline Lerchbaumer



Almpersonalehrung 2007

30 - 50 Almjahre: Jakob **Wurzer**, Frohnalm, 48; Jakob **Stramitzer**, Gailtaler Almen, 46; Adolf **Winkler**, Gailtaler Almen, 45; Peter **Buchacher**, Gailtaler Almen, 44; Gerlinde **Penker**, Kesselgruben-Heiligenbachalm, 42; Maria **Schmidl**, Apriacher Kühberg, 36; Barbara **Wurzer**, Frohnalm, 36; Johanna **Gösnitzer**, Sagaser Kuhalm, 36; Anna **Buchacher**, Gailtaler Almen, 34; Wilhelmine **Schusser**, Steringeralm, 34; Kurt **Taferner**, Bärentaleralm, 32; Wilhelm **Stich**, Kärntner Almen, 32; Cäcilia **Reichhold**, Steinwand Alm, 31; Johann **Seibald**, Apriacher Kühberg, 31; Karoline **Schweiger**, Mölltaler Almen, 30;

15 - 30 Almjahre: Anna **Reichhold**, Steinwand Alm, 28; Theresia **Wallner**, Mölltaler Almen, 27; Josefine **Palle**, Watzingeralm, 25; August **Palle**, Watzingeralm, 25; Adele-Christine **Taferner**, Grillitsch Alm, 25; Norbert-Alois **Taferner**, Grillitsch Alm, 25; Johann **Steinwender**, Kaserberg, Putzleitlen, Streitmahd-Kuhalm, 23; Anna **Steinwender**, Kaserberg, Putzleitlen, Streitmahd-Kuhalm, 23; Edeltraud **Göschl**, Kärntner Almen, 23; Siegfried **Göschl**, Kärntner Almen, 23; Berta **Genser**, Grundalm, 23; Robert **Weigand**, Drautaler Almen, 22; Erich **Rainer**, Görriacher Alm, 22; Elfriede **Oberegger**, Hinteregger Kuhmais, 21; Juliane **Bernhardt**, Apriacher Kühberg, 21; Maria **Wallner**, Kaserberg, Putzleitlen, Streitmahd-Kuhalm, 21; Pauline **Thaler**, Zenzalm, 21; Herbert **Pleschberger**, Lanischalm, 21; Rosalia **Zwischenberger**, Stofbaueralm, 20; Matthias **Ofner**, Feldpannalpe, 20; Josef **Gössnitzer**, Sagaser Kuhalm, 20; Christina **Schober**, Mittner Alm, 20; Elisabeth **Klammer**, Feldpannalpe, 19; Maria **Köfler**, Görriacher Kuh- und Ochsenalm, 19; Albin **Egger**, Steinwand Alm, 19; Franz **Ebner**, Astner Hochalm, 19; Erika **Buchacher**, Zollneralm, 19; Markus **Buchacher**, Zollneralm, 19; Mathias **Altenmarkter**, Kärntner Almen, 19; Anna **Fleissner-Rieger**, Schoberalm, 18; Silvester **Gruber**, Bischofalm, 18; Sieglinde **Dörfler**, Wugganig Alm, 17; Josef **Dörfler**, Wugganig Alm, 17; Wilhelm **Schusser**, Steringeralm, 17; Katharina **Kerschbaumer**, Mar-alm, 16; Josef **Kerschbaumer**, Mar-alm, 16; Maria **Strasser**, Maltabergeralm, 16; Josef **Strasser**, Maltabergeralm, 16; Erika **Schumi**, Bauer in Boden, 16; Karl **Schumi**, Bauer in Boden, 16; Hedwig **Kohlmaier**, Pistum-Pihorner Alm, 16; Josef **Kohlmaier**, Pistum-Pihorner Alm, 16; Anna **Süntinger**, Bartleralm, 16; Maria **Warmuth**, Messnerwirtalm, 16; Ernst **Warmuth**, Messnerwirtalm, 16; Fritz **Oberegger**, Almen im Liesertal, 15; Lotte **Zammernig**, Almen im Nockgebiet, 15; Matthias **Zammernig**, Almen im Nockgebiet, 15; Anton **Pacher**, Pacherweide, 15; Pauline **Pacher**, Pacherweide, 15;

5 - 15 Almjahre: Friederike **Torta**, Drautaler Almen, 14; Hans **Torta**, Drautaler Almen, 14; Pauline **Lerchbaumer**, Mölltaler Almen, 14; Achim **Mandler**, Gailtaler Almen, 14; Walter **Hofer**, Ortneralm, 14; Gerhard **Fasching**, Kärntner Almen, 13; Magdalena **Pontasch**, Kaninger Wolitzenalpe, 13; Robert **Pontasch**, Kaninger Wolitzenalpe, 13; Anton **Messner**, Kärntner Almen, 13; Wilhelmine **Neuwirth**, Watschiger Alm, 13; Hans **Neuwirth**, Watschiger Alm, 13; Elmar **Mitterberger**, Kärntner Almen, 13; Gottfried **Obweger**, Roggenigalm, 13; Theresia **Zankl**, Jaukenalm, 12; Jakob **Zankl**, Jaukenalm, 12; Ilse **Gfrerer**, Preimlalm, 12; Alois **Gfrerer**, Preimlalm, 12; Maria **Ladstätter**, Preimlalm, 11; Siegfried **Ladstätter**, Preimlalm, 11; Anna **Oberdorfer**, Astneralm, 11; Elisabeth **Plössnig**, Granitzeralm, 11; Ernst **Stonig**, Görriacher Kuh- und Ochsenalm, 11; Margarethe **Gigler**, Mentebaueralm, 11; Gottlieb **Gigler**, Mentebaueralm, 11; Peter-Paul **Tscherner**, Wenebergeralm, 11; Johann **Oberegger**, Unteregarteralm, 11; Johann **Winkler**, Bacheralm, 11; Johann **Furtner**, Bischofalm, 11; Sabine **Pucher**, Görriacher Kuhalm, 10; Theresia **Ebner**, Knappalm, 10; Hans **Kircher**, Karlalm, 10; Josefine **Mitterberger**, Kleinkirchheimer Wolitzenalm, 10; Irmgard **Dabernig**, Görriacher Kuhalm, 9; Anni **Mörtl**, Dellacheralm, 9; Sebastian **Mörtl**, Dellacheralm, 9; Johann **Süntinger**, Bartleralm, 8; Gottfried **Pichler**, Gratalalm Hinterberg, 8; Emma **Walzl**, Rieglalm, 8; Ferdinand **Walzl**, Rieglalm, 8; Anna **Tscherner**, Wenebergeralm, 8; Josef **Wegscheider**, Kärntner Almen, 8; Gertraud **Pichler**, Gratalalm Hinterberg, 8; Brigitte **Fleissner**, Almen im Gailtal, 7; Daniel **Omann**, Almen im Gailtal, 7; Gerhard **Weger**, Ploner Alm, 7; Ewald **Brence**, Stangalm, 7; Josef **Reiterer**, Saureggalm, 7; Josef **Seiwald**, Kornater Ochsenalm, 7; Wilfried **Bernhard**, Zwickenberger Ochsenalm, 7; Silke **Kohlmaier**, Dober Oberrauneralm, 6; Hans **Taferner**, Bärentaleralm, 6; Josef **Ebner**, Wieseralm, 6; Maria **Unterlass**, Kärntner Almen, 6; Johann **Unterlass**, Kärntner Almen, 6; Reinhold **Steiner**, Kussenalm, 5; Erika **Gigler**, Kleinellendalm, 5; Adolf **Gigler**, Kleinellendalm, 5.

dem Gailtaler Almkäse das Glocknerlamm und das Nockalmrind bei den Konsumenten begehrte Lebensmittel aus dem Genussland Kärnten.

Die Ehrengäste bedankten sich bei den Sennleuten und Haltern für ihre harte, verantwortungsvolle und verlässliche Arbeit und wünschten für die Zukunft alles Gute.

Gemütliches Miteinander

Aus ihren Erinnerungen, haben Anna Oberdorfer und Pauline Lerchbaumer mit viel Herz und Liebe ihre Gedanken rund um die Almen vorgetragen. Mit einer kulinarischen Spezialität, den gefüllten Mölltaler Krapfen, hat Theresia Wallner den Gaumen aller Gäste erfreut. Das gemeinsame Mittagessen bildete einen idealen Rahmen für einen reichen Gedankenaustausch und für neue Begegnungen. Die „Obermillstätter Almsänger“ und die vor kurzem gegründete „Schulkapelle“, unter der Leitung von Michaela Vierbauch, sorgten für die musikalische Umrahmung.

Josef Obweger, Barbara Kircher, Vizepräsidentin, Ing. Johann Mößler, Jakob Wurzer (48 Jahre Sennler auf der Frohnalm), Renate Schmidt und LR Dr. Josef Martinz (li.). Wilhelmine Schusser wurde vom Landesrat für 34 Jahre auf der Steringer Alm ausgezeichnet (re.)





Die Belted Galloways bilden eine eigene Rinderrasse. Charakteristisch ist der weiße Gürtel, der die Mittelhand der Tiere umschließt

Galloways sind hervorragend für Gebrauchskreuzungen geeignet. Traditionell werden in Dumfries & Galloway weibliche Galloways mit Stieren einer bestimmten Zuchtlinie der Whitebred Shorthorns gekreuzt. Dies ergibt das populäre Blue Grey, ein anerkannt gutes Fleischrind. Aber auch andere Rinderrassen haben sich zur Kreuzung mit den Gallo-

ways bewährt. So erzeugt die Kombination Galloway-Stier mit Kühen der Rasse Schwarzbuntes Rind ein Milchvieh mit ausgezeichnetem Fleischansatz bei problemloser Kalbung.

Als eigenständige Rasse gelten die Belted Galloways, deren Mittelhand, wie die Bezeichnung ausdrückt, von einem weißen Gürtel umschlossen ist. Sie sind wahrscheinlich schon vor Jahrhunderten aus schwarzen Galloways und einer anderen gegürtelten Rasse hervorgegangen. Seit 1921/22 besteht ein eigener Zuchtverband, The Belted Galloway Cattle Society.

Verbreitung der Galloways

Galloways, so die Journalistin und Galloway-Züchterin Charlotte von Saurma in ihrem Beitrag „Von Viechern und Farmern“ (MERIAN-Heft Schottland, Juni 1993, S. 62 ff.), sind so widerstandsfähig, „dass die Briten die robusten Rindviecher in jede Ecke ihres Kolonialreiches mitschleppten gleich der Tasse Tee. So grasen sie heute zu Füßen des Kilimandscharo, ziehen über die unendlichen Weiten Ontarios und durch die dünnen Steppen Australiens“.

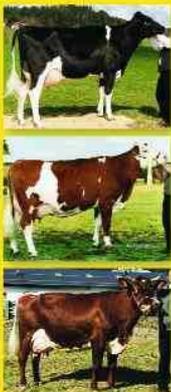


Maishofen – das Vermarktungszentrum Österreichs!

Immer einen Schritt voraus ...

ERZEUGERGEMEINSCHAFT SALZBURGER RIND GMBH

100% Tochter des Rinderzuchtverbandes Salzburg



Versteigerungstermine 2007				
Nr.	Tag	Datum	Auftrieb	Rassen
792	Donnerstag	18. Jan	weibl. Tiere	PI-FL-SB
793	Mittwoch	14. Feb.	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	15. Feb.	weibl. Tiere	FL-PI-SB
794	Mittwoch	21. März	Stiere	Pinzgauer
	Donnerstag	22. März	weibl. Tiere	PI-FL-SB
795	Mittwoch	25. April	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	26. April	weibl. Tiere	FL-PI-SB
796	Donnerstag	31. Mai	weibl. Tiere	PI-FL-SB
797	Donnerstag	23. Aug.	weibl. Tiere	FL-PI-SB
798	Donnerstag	20. Sept.	weibl. Tiere	PI-FL-SB
799	Donnerstag	18. Okt.	weibl. Tiere	FL-PI-SB
800	Mittwoch	07. Nov.	Stiere	Fleckvieh
	Donnerstag	08. Nov.	weibl. Tiere	FL-PI-SB
801	Donnerstag	22. Nov.	Herbststiermarkt	Pinzgauer
	Donnerstag	22. Nov.	weibl. Tiere	PI-FL-SB
802	Donnerstag	13. Dez.	weibl. Tiere	FL-PI-SB

Nutz- und Schlachtrinder ab Hof werden ständig angeboten.



25.000 Nutz- und Schlachtrinder werden jährlich vermarktet



RINDERZUCHTVERBAND SALZBURG
Erzeugergemeinschaft für Zucht- und NutZRinder
Mayerhoferstraße 12 · A-5751 Maishofen
Telefon 0 65 42 / 682 29-0 · Fax 682 29-81
rinderzuchtverband@lk-salzburg.at

www.rinderzuchtverband.at



Kurzum, Galloways sind fast überall auf der Welt anzutreffen.

Etwa ab 1980 nahm die Nachfrage sowohl nach männlichen als auch weiblichen Galloways außerhalb Großbritanniens rapide zu; die jährlichen Exporte stiegen auf 700 bis 800 Tiere an. Als wichtigste Importländer sind seitdem neben Österreich vor allem Dänemark, die Niederlande, Belgien, Schweden und Deutschland zu nennen. Der Bestand an Galloway-Zuchtieren in Österreich wird in der Broschüre „Die österreichische Rinderzucht 2005“ mit 85 Zuchtherden und rund 730 Herdbuchkühen angegeben.

Ideal für Mutterkuhhaltung

Galloways sind klein- bis mittelrahmig und mit einem dichten, doppelten Haarkleid ausgestattet, das sie relativ unempfindlich gegen Hitze und Kälte macht. Ihre Farbe ist meist schwarz, oft mit einem rötlichen Schimmer versehen. Daneben existieren gelblich-graue bis hellbraune Tiere, weiße sind dagegen eher selten anzutreffen. Galloways erweisen sich als geradezu ideal für einen Einsatz in der extensiven Mutterkuhhaltung. Hauptsächlich sind dafür folgende Gründe anzuführen:

- Galloway-Kühe, egal ob reinrassig oder gekreuzt, haben stark ausgeprägte Mutterinstinkte. Dank ihrer Milchleistung sind sie zudem hervorragende Ammenkühe.

- Galloway-Kühe sind sehr langlebig und bringen über ihre gesamte Lebensdauer Jahr für Jahr ein Kalb zur Welt. Gewöhnlich werden sie zwölf bis fünfzehn Jahre alt. Man beobachtet jedoch durchaus Galloway-Kühe, die bis zu ihrem zwanzigsten Lebensjahr reproduktiv bleiben.

- Die Kosten der Galloway-Haltung sind vergleichsweise gering. Da in Dumfries & Galloway - bei etwas Zufütterung im Winter - mit ganzjährigem Weidegang gerechnet werden kann, benötigen die Tiere außer einem Weideunterstand keinerlei Stallungen. Dass sie bei dieser Haltung während der kalten Jahreszeit etwas an Gewicht einbüßen, ist verständlich.

Landschaftspfleger und Erzeuger gesunder Nahrungsmittel

In Dumfries & Galloway, aber nicht nur dort, werden die Dienste der Galloways, die diese von jeher zum Schutz von Natur und Umwelt erbracht haben, mehr und mehr erkannt. Ihre Genügsamkeit und Zähigkeit prädestiniert sie für großräumiges Weiden an Hängen und in den höheren Lagen der landschaftlich überaus reizvollen Region. Damit halten sie, auch ganz im Sinne eines in Maßen gewollten Tourismus, Flächen vor Verbuschung und Verunkrautung frei.

Da Galloway-Rinder keine selektiven Fresser sind, eignen sie sich für minderwertiges Grasland. Sie betreiben somit



durch ihr Fressverhalten Weidepflege. Diese Eigenschaft der Tiere, das Grünland sozusagen „gesundzuweiden“, also Bentgras, Disteln und Binsen hintanzuhalten, nutzt man in Dumfries & Galloway seit Menschengedenken zum Vorteil der gemeinsam mit den Rindern weidenden Schafe. „It suits the country“ („Es passt zum Land“), ist deshalb die knappe, aber zutreffende Antwort von Farmern, wenn sie nach den Gründen für die Beliebtheit der Galloways gefragt werden.

Das tiefrote, feinmarmorierte Fleisch der Galloways, vor allem das seiner Ochsen, ist von höchster Qualität und wird von Kennern allseits geschätzt. Der natürliche Weidegang der Tiere entspricht den Wünschen des heutigen Verbrauchers, dem an einer artgerechten, umweltverträglichen Haltungswiese sowie an gesunden Nahrungsmitteln gelegen ist. ■

Galloway-Kühe sind für ihre guten Muttereigenschaften bekannt (o.). Schafe und Rinder gehören auf den Weiden von Dumfries & Galloway zusammen (u.)

**Kraftquelle,
Durstlöcher
und Gesund-
heitswächter**

Der Apfel

Ein echter Allrounder



„An apple a day keeps the doctor away“ bringt sprichwörtlich auf den Punkt, was im Apfel steckt. Der praktische Apfel ist eine saftige Pausenverpflegung mit Biss, ein leicht verdaulicher Energieschub mit vielen positiven Wirkungen und darüberhinaus ideal für die Mundhygiene zwischendurch.

Die große Sortenvielfalt lässt den Apfel nie fad schmecken und sorgt für Abwechslung. Egal ob der Apfel frisch vom Baum oder als Apfelstrudel genossen wird, er hat es in sich!

Kraftquelle und Durstlöcher

Die spritzige Frucht ist eine Kraftquelle und Durstlöcher, die zu 85% aus Wasser besteht. Wasser ist bekanntlich

unser wichtigstes Transport- und Lösungsmittel im Körper.

Die verschiedenen kurzkettigen Kohlenhydrate - wie Frucht-, Trauben- und Rübenzucker - gehen rasch ins Blut über und spenden Energie, wenn die Konzentration nachlässt. Idealerweise isst man zum Apfel stärkereiche Lebensmittel (= langkettige Kohlenhydrate) wie Brot, um länger satt und leistungsfähig zu bleiben.

Gut für Verdauung und Darmreinigung

Der Apfel erweist sich gut für die Verdauung und Darmreinigung, weil er reichlich Ballaststoffe in Form von löslichen Pektinen enthält. Pektine helfen bei der

Darmreinigung, weil sie Giftstoffe wie ein Schwamm aufsaugen und zur Ausscheidung bringen. Mit einem Apfel wird bereits 12% der empfohlenen Ballaststoffmenge aufgenommen. Das gilt übrigens auch für Äpfel in verarbeiteter Form. Wer Apfelkompott, Apfelmus

oder pasteurisierten naturtrüben Apfelsaft besser verträgt, kann sich genauso über die positive Wirkung der darin enthaltenen Pektine freuen.

Stärkung des Immunsystems

Die knackige Frucht stärkt aufgrund des hohen Vitamingehaltes das Immunsystem. Der Vitamingehalt ist allerdings von der Sorte und von der Lagerdauer abhängig. Durchschnittlich deckt bereits ein pausbackiger frischer Apfel den empfohlenen Vitamin C-Bedarf. Zusätzlich beschleunigt er Heilungsprozesse, hilft die Leber zu entgiften und stärkt das Stützgewebe.

Der Apfel enthält auch reichlich Mineralstoffe, unentbehrlich für die Regulation verschiedener Stoffwechsellvorgänge.

Gesundheitswächter

Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe sind die viel zitierten Gesundheitswächter in unserem Körper. Die gesundheitsfördernden Flavonoide im Apfel helfen mit schädliche Zellangriffe zu unterbinden. Studien belegen, dass ein regelmäßiger

*Ein gut ausgereifter
Apfel mit guter Ausfä-
rbung und Geschmack ist
reich an Inhaltsstoffen*





Was dahinter steckt ...

Im Apfel - einer Handvoll Gesundheit - wirken rund 300 Biostoffe, wie organische Säuren, Gerbstoffe, Polyphenole, ätherische Öle und das wertvolle natürliche Pektin für die Darmgesundheit.

Soll ein Apfel riechen?

Duft ist ein Zeichen voller Reife, verlockt zum Reinbeißen und verspricht viel Geschmack.

Ein duftloser Apfel ist wahrscheinlich zu grün oder zu früh geerntet worden.

Manche Apfelsorten haben eine besonders ausgeprägte natürliche Wachsschicht, die uns die Duftstoffe intensiver wahrnehmen lässt.

Diese glänzende Wachsschicht überzieht den Apfel und fühlt sich leicht „fettig“ an. Sie ist wie eine Hautcreme, die die Frucht vor dem Austrocknen schützt und sie so richtig duftend macht.

Der heimische Frischobstkonsum liegt durchschnittlich bei knapp 80 kg pro Kopf und Jahr. Eine erfreuliche Entwicklung mit Aufwärtstrend!

(Quelle: RollAMA 2004)

und reichlicher Apfelkonsum das Risiko für Herz- und Kreislauferkrankungen und Arteriosklerose senken kann.

Kann ein schöner Apfel auch gesund sein?

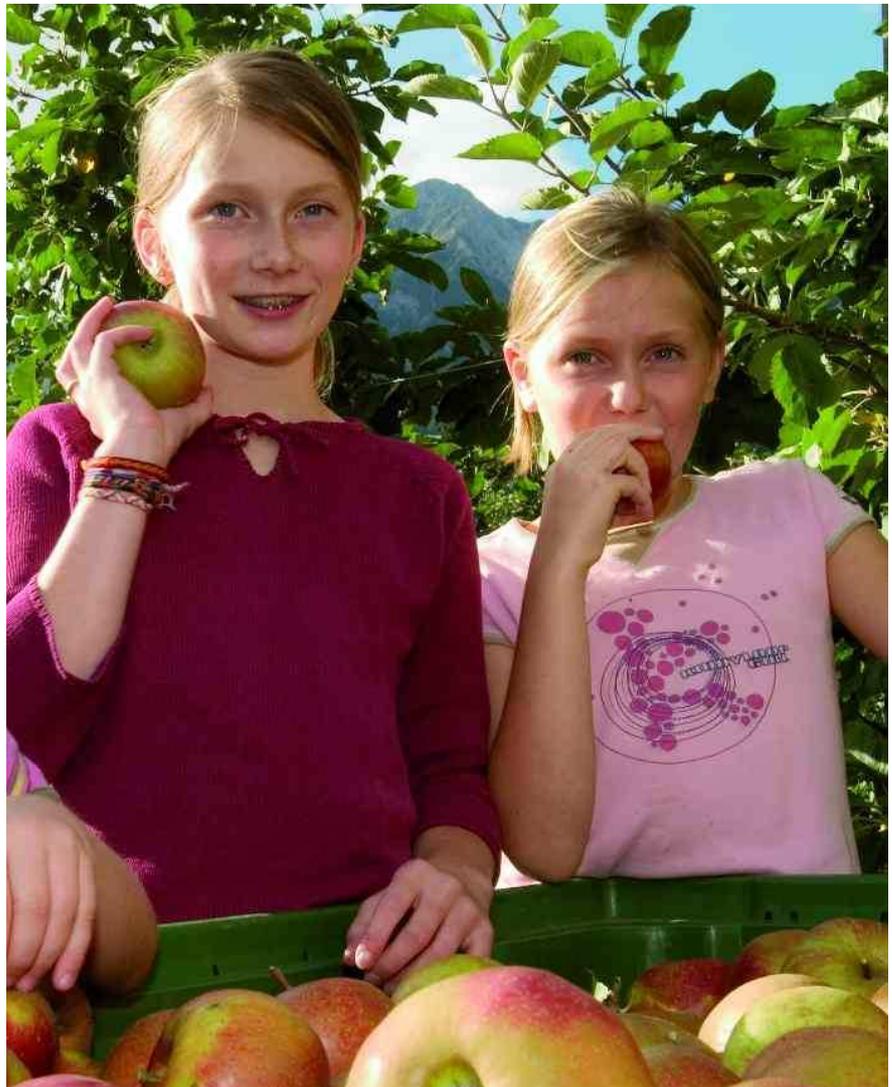
Ja! Ein Apfel, der gut ausgefärbt ist und hervorragend schmeckt ist reich an Inhaltsstoffen. Diese Naturstoffe werden für uns sichtbar und schmeckbar in Form verschiedener Zucker, Fruchtsäuren, Aromastoffe, Duftstoffe und kräftige Farbstoffe.

Die Bildung aller Naturstoffe ist letztendlich vom lebensnotwendigen Vorgang der Photosynthese und deren Folgereaktionen abhängig. Auf einem Apfelbaum können dann schöne und gesunde Äpfel wachsen, wenn er genügend Sonnenlicht, Wasser, Nährstoffe aus dem Boden und eine genügend große Anzahl von gesunden Blättern hat.

Es liegt auf der Hand, dass ein Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an natürlichen Wertstoffen uns gut mit lebensnotwendigen Nähr- und Vitalstoffen versorgen kann.

Regina Norz

Der Apfel ist eine saftige Pausenverpflegung mit Biss



Wasser – ist unsere Stärke.

HB-TECHNIK

HUBER & BÜCHELE

GmbH & Co. KG

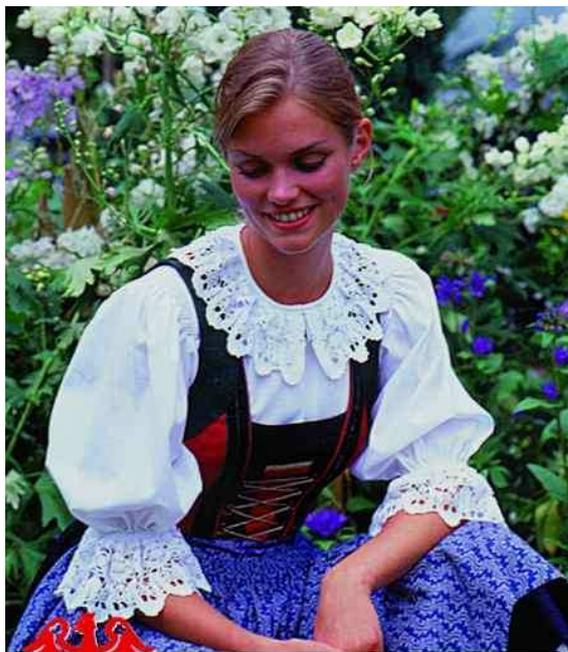
Quellschächte ·
Druckrohre · Armaturen
Abwasserrohre · Drainagerohre

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

 **ELIN Wasserwerkstechnik**
Wasserzähler · Landesvertretung für Tirol

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

Deltagradik Innsbruck



TIROLER HEIMATWERK

6020 INNSBRUCK, MERANER STRASSE 2 - 4
TEL. 0512/582320, FAX 0512/573509

*... Die 1. Adresse für
Dirndl und Tracht!*

RINDERZUCHT TIROL

ZUCHT – PRODUKTION – VERMARKTUNG

Zuchtvieh- versteigerungen in Rotholz und Lienz

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

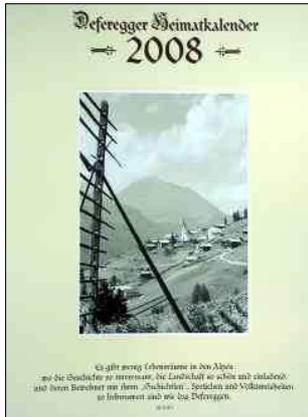
Mehr Infos unter:
www.rinderzucht-tirol.at

Versteigerungstermine 2009

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



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



Deferegger Heimatkalender 2008

Das Titelbild zeigt eine Aufnahme von St. Veit aus dem Jahre 1963. Heute, 45 Jahre später schaut St. Veit nicht viel anders aus, der Dorfcharakter ist, im Unterschied zu vielen anderen Dörfern, geblieben. Auf den 12 weiteren Kalenderbildern finden sich wieder unveröffentlichte Aufnahmen aus den Privat-Archiven und -Alben von Defereggern, Bilder, die Erinnerungen wachrütteln. Auf den 12 weiteren Seiten erfahren wir manches Historische und lesen Berichte über Ereignisse, die wir entweder noch gar nicht wussten bzw. bereits vergessen haben.

Zu bestellen bei: Kulturverein HEIMAT DEFEREGGEN, Gsaritzen 28, 9962 St. Veit in Defereggem, Tel.: +43 4879/312 od. +43 664/4412811, Fax: +43 4879/312-8, E-Mail: heimat-defereggem@aon.at

Gerd Wolfgang Sievers: GENUSSLAND ÖSTERREICH

Was Küche und Keller zu bieten haben

Von Vorarlberg bis ins Burgenland und von Wien bis nach Kärnten dokumentiert dieses Buch die heimi-



sche Kochkultur: von der ursprünglichen Bauern- und Almküche über die bürgerliche Hausmannskost und die berühmten Gerichte der alten k. u. k.-Monarchie bis hin zu den modernen Kreationen der Kochstars unserer Zeit.

Genussland Österreich ist kein reines Kochbuch: die interessantesten Weinbauern, die besten Käsesorten und Schinkenspezialitäten, Marmeladekreationen, handgeschöpftes Konfekt, Zotter-Schokoladen, Almdudler, Riedl-Gläser und Gmundner Keramik: Genussland Österreich erschließt das kulinarische Erbe des Landes. Restaurant-Tipps runden das Buch ab und spannen den Bogen von der unverfälschten Traditionsküche bis zu Gourmet-Tempeln, in denen die österreichische Küche weiterentwickelt wird.

Über 1.250 Rezepte aus allen regionalen Küchen Österreichs, 544 opulent gestaltete Seiten mit mehr als 1.500 Farbfotos von renommierten österreichischen Food-Fotografen vermitteln alles Wissenswerte über die österreichische Genusskultur.

Der Autor Gerd Wolfgang Sievers ist Profi-Koch und Verfasser des zum besten

Themenkochbuch in deutscher Sprache gewählten „Schneckenkochbuches“.

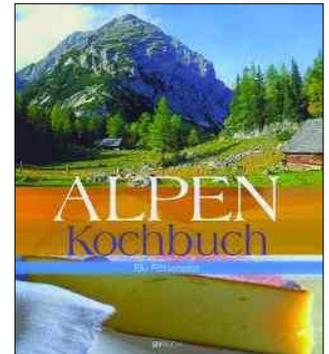
Gerd Wolfgang Sievers: GENUSSLAND ÖSTERREICH

Was Küche und Keller zu bieten haben

544 Seiten, über 1.500 Farbfotos, über 1.250 Rezepte, über 500 Produzenten, Großformat, 24,5 x 31,2 cm, Ln. mit Schutzumschlag, ISBN: 978-3-7020-1166-6, Preis: EUR 39,90

Riki Plötzeneder: Alpenkochbuch

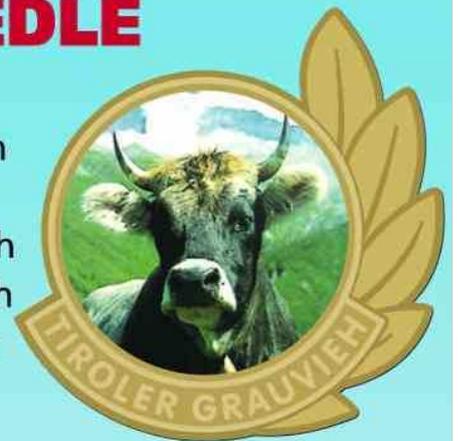
Das ALPEN-Kochbuch entführt zu einem kulinarischen Streifzug durch die einzigartige Kulturlandschaft der Alpen. Die leidenschaftliche Köchin und Alpenkenne-



rin Riki Plötzeneder hat in vielen Jahren bei Bergbäuerinnen und Sennerinnen traditionelle Rezepte aus den Alpen gesammelt. Die Gerichte kommen mit wenigen, einfachen Lebensmitteln, die im Alpenraum regional vorhanden sind, aus. Die Zutaten stammen von der Alm, vom Feld und vom kleinen Hausgarten. Regionale und saisonale Küche also, so viel-

Die BESONDERE - Die EDLE

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



Kauf sie Dir in Imst!

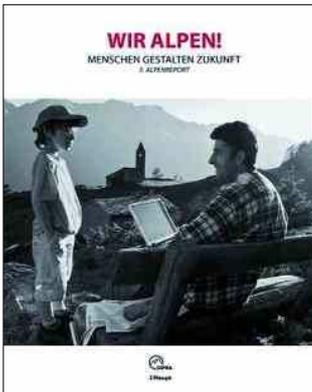
www.tiroler-grauvieh.at
Tel.: 05 9292 1840



seitig und spannend, wie die Bergwelt selbst.

**Riki Plötzener:
Alpenkochbuch**

Verlag: avBUCH, 128 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, ISBN: 978-3-7040-2249-3, Preis: EUR 19,90



**WIR ALPEN!
Menschen gestalten
Zukunft
3. Alpenreport**

„Wir Alpen!“ erzählt von einem Aufbruch. Von Menschen, die Zukunft gestalten. Von Initiativen, die die Visi-

on einer nachhaltigen Entwicklung mit Leben erfüllen. Von einem der großen und bedeutenden Natur- und Kulturräume in Mitteleuropa, den Alpen.

Die Alpen sind ein empfindliches Ökosystem. Die Bedrohungen sind bekannt: Städte und Dörfer, die sich in die Landschaft fressen - vom Skisport geschundene Bergänge - Dörfer, die von ihren Bewohnern verlassen werden, weil diese ihr Glück anderswo suchen - Gletscher auf dem Rückzug aufgrund des Klimawandels - Blechlawinen, die sich durch enge Täler winden.

Diese Probleme sind weder neu noch unlösbar. Das haben viele engagierte Menschen in den Alpen verstanden. Auf sie konzentriert sich dieser 3. Alpenreport.

Der erste Teil beschreibt in Form von Reportagen 15 beispielhafte, zukunftsweisende Projekte aus verschiedenen Ländern des europäi-

schen Alpenbogens. Es geht dabei um Regionalwirtschaft, Schutzgebiete, Tourismus, Verkehr, Soziales und Kulturelles, regionales Handwerk sowie Politik im Großen und im Kleinen.

Der zweite Teil liefert den wissenschaftlichen Hintergrund und zeigt, wie die praktischen Beispiele sich in eine zukunftsweisende Entwicklung der europäischen Region Alpen einordnen.

„Wir Alpen!“ handelt von Menschen und Initiativen in den Alpen, die heute schon zeigen, wie umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung morgen aussehen kann.

**WIR ALPEN!
Menschen gestalten
Zukunft
3. Alpenreport**

304 Seiten, ISBN 978-3-258-07263-0, Preis: EUR 23,60 (exkl. Versandkosten); zu bestellen: www.cipra.org/de/3-alpenreport

Stellensuche

Erfahrener Senner sucht Alm mit 40 bis 50 Milchkühen. Auch Behirtung ist möglich. Bevorzugt Tiroler Oberland. Tel.: 0664/1210925.

Käser mit langjähriger Erfahrung in der Herstellung verschiedenster Käsesorten sucht Tätigkeit für Sommer 2008 auf einer Alm oder Hofkäserei. Bereits 6 erfolgreiche Almsommer (Gold u. Bronze bei Käsiade, usw.). Telefon: 06232/5259 od. 0681/10625868.

Almtiere gesucht

Suche ca. 300 Zuchtschafe für abgeschlossene Alm im Krimmler Achenal für 2008. Tel. 06549/20404 (abends).

Suche 20 - 25 Stück almtaugliche gute Milchkühe (auch aus mehreren Betrieben) für gutgrasige Kärntner Hochalm. Alpzeit: Ende Juni bis Anfang September. Nähere Auskünfte unter Tel. 0664/1838605.

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-Turbotro-

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

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

Kleinwasserkraftwerke



6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224

Tu' dem Haus was wirklich Gutes!

Schutz vor Wasser, Nässe, Feuchte.
Wasserdicht, rein, sogar lebensmittelecht



Ideal für stark frequentierte Bereiche,
in denen sowohl Design als auch ein
Höchstmaß an Hygiene gefragt sind

Die glatte oder strukturierte, schlagfeste Oberfläche ist robust glasfaserverstärkt! Meist 3 mm stark, wiegt 3,14 kg/m², ist wetter-, laugen-, säurefest. Für Decke, Wand, Boden, Bad, Dusche, Keller, Waschplatz, Gewerbe, Industrie, Landwirtschaft.

In jeder Länge ohne Styropor oder als Paneel-Ausbauplatte 13 mm stark als warme, biegsam, dichte Fliese lieferbar. Mit 43, 63, 83, 103 mm Stärke zur hygienisch reinen Innendämmung, oder außen als schlagfester Haussockel, Regenschutz.

Jede Dicke lieferbar, bis zur schimmelsicheren, wasserfesten Passiv-/Nullenergie-Haus-Dämmstärke von 400 mm. Spar-Schwimmhalle mit einem U-Wert unter 0,1!

Auch integrierte Großflächen-Strahlungswärme ist möglich: 5 Watt als Schimmelschutz im Keller hinter Anbaumöbel, oder 100 Watt für behagliche 30 °C Wand- oder Bodentemperatur im Wohnkeller, Bad, nachts im Wintergarten, im Wellness-Sitz-Liegebereich. Flinke Wärme zu jeder Jahreszeit – bequem, sparsam, umschaltbar.



Fertigteil-Schwimmhalle • Pool • Teich • Dampfbad • Sauna • Infrarotkabine
Platten- und Paneelerzeugung • Polyester-Wasserdichtauskleidung

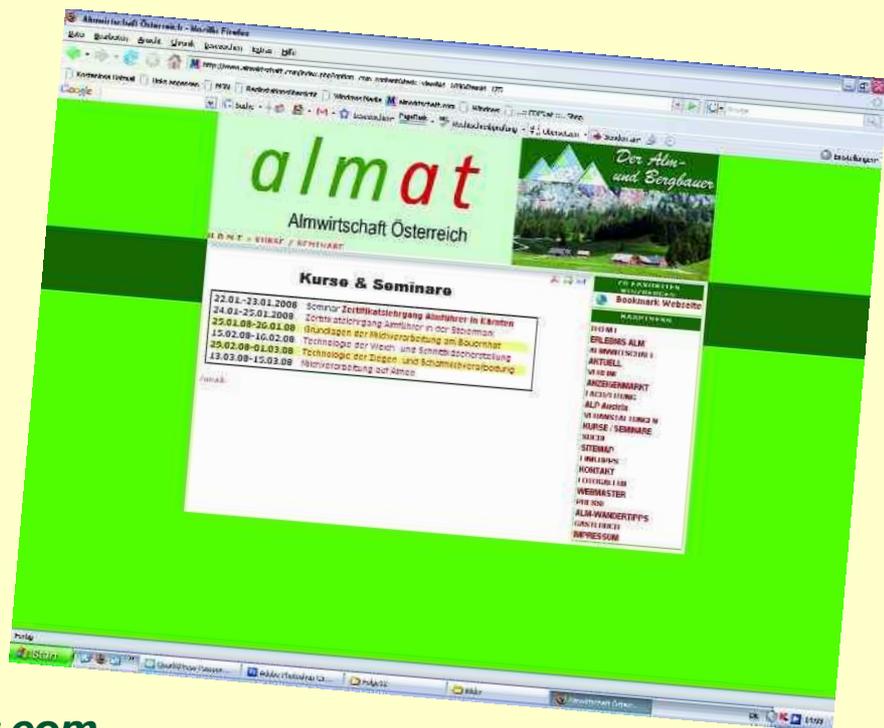
Isotherm PASTNERIT • 3500 Krems • Gewerbeparkstraße 5
Tel. 02732/766-60 • Fax -50 • E-Mail isotherm@pastnerit.at

www.isotherm.at
IMMER HYGIENISCH REIN

Jetzt Infrarot-Kabinen - Beratung für alle Systeme = Ihr Überblick

Seminare und Kurse für die Almwirtschaft

*auf der Homepage der
Almwirtschaft Österreich*



Suchen Sie Seminar- und Kursangebote für die Almwirtschaft?

*Dann besuchen Sie unsere Homepage
www.almwirtschaft.com*

Schauen Sie vorbei !

www.almwirtschaft.com

P.b.b.

**Erscheinungsort Innsbruck
Verlagspostamt 6010 Innsbruck**

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

Zulassungsnummer: GZ 02Z031604 M