

---

# Der Alm- und Bergbauer



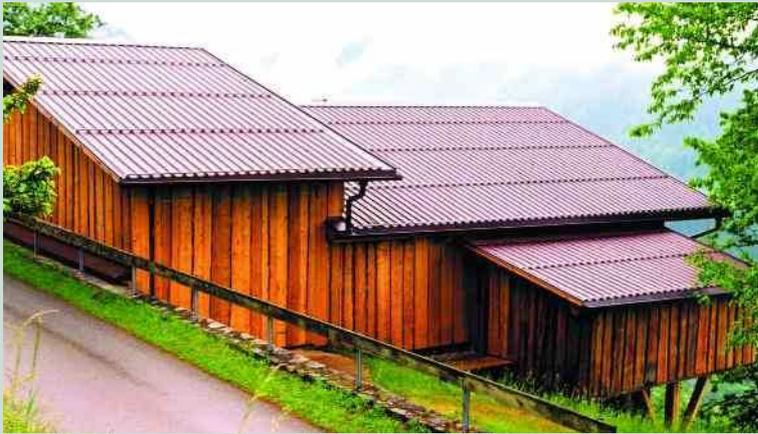
Die Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

---

August/September 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

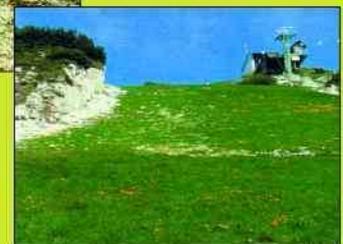


#### Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

- 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](http://www.saatbau.at)

**ReNatura®**  
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche



## Almwirtschaft ganz vorn

Seite 3



### Die Kuhflade muss wie ein Tortenstück aussehen

#### Mist ist mehr als nur ein Ausscheidungsprodukt

Der Kuhdung gilt als Bindeglied zwischen den natürlichen Produktivkräften und ihrer Erhaltung zur gedeihlichen Ernte von Erträgen für die Futter- und Nahrungsmittelproduktion. Der Autor Michael Machatschek zeigt auf, dass der Mist und seine Bewirtschaftung ein Zeichen der Überlebenskultur ist.

Seite 4



### Alm-Schwein muss man haben

Das Tiroler Almschweineprojekt ging mit dem heurigen Sommer in das zweite Jahr. Ein Bildbericht von Johann Jenewein

Seite 10



### Mit Milchziegen zum Haupterwerb

Mit 60 Milchziegen und 70 Fleischschafen führt Judith Heeb aus Feldkirch-Gisingen in Vorarlberg ihren Hof im Haupterwerb. Damit hat sie sich eine hochinteressante Marktlücke im rindviehbetonten Vorarlberg erschlossen.

Seite 13



### *Alm*vorstellung

### Die Kuchl-Bergbauernalm

300 Jahre alter Ahornboden lädt zum NÖ Almwandertag ein

Seite 16



### Die Neubergalm auf dem östlichen Dachsteingebirge

#### Augenschein und Erinnerungen (Teil 2)

Franz Mandl, Obmann der ANISA, Verein für alpine Felsbild- und Siedlungsforschung untersuchte im Rahmen seiner almgeschichtlichen Forschungen im Dachsteingebirge das almwirtschaftliche Leben in früherer Zeit und befragte dazu auch Zeitzeugen.

Seite 18

### Kurz & bündig

Seite 22



### Die Käse-, Schmalz- und Viehschmuggler an den Grenzen Tirols

#### Ein Beitrag zur alpinen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte

Eine früher weit verbreitete „Wirtschaftsform“ zur Beschaffung lebenswichtiger Dinge war der Schmuggel. Er sollte die Armut der Familien während wirtschaftlicher Not- und Krisenzeiten lindern helfen.

Seite 24

### Almwirtschaft ist Standbein der Tiroler Landwirtschaft

Tiroler Almtag 2007

Seite 29



### Alpenverein Gschnitz

Almabtrieb „natürlich und echt“

Seite 31

### Alte Beziehung Alpenverein - Berglandwirtschaft wiederbeleben

Seite 32



### Internationale AV-Einsatztruppe auf Stodertaler Almen

Land Oö. und Alpenverein kämpfen für entlegene Hochalmen

Im Stodertal kam es zu einer der größten Hilfsaktionen zur Rettung der heimischen Hochalmen. Internationale Freiwillige wurden für Almschutz-Arbeiten angeworben. Dem völkerverbindenden Kulturaustausch während der Arbeiten sollte dabei besondere Bedeutung zukommen.

Seite 34



### Serie: Das Gute liegt so nah ...

Zwetschken - Die Steinobstklassiker

Seite 36

Bücher

Seite 39

## TITELBILD

*Gemeinsame Ruhepause vom Tiroler Grauviehrind und den Wanderern auf der Matreier Ochsen-Alm in Mühlbachl/Tirol. (Foto: Irene Jenewein)*

## ZUM GELEIT

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Almsommer-Uhren in den Bundesländern ticken unterschiedlich. Beispiele: Der „Salzburger Almsommer“ bietet eine ungemein große Zahl an Aktivitäten rund um die Almen. Die Almsommereröffnung ist ein Großereignis. Auf der Homepage der Salzburgerland Tourismus sind 105 Almsommerhütten verzeichnet. Die Almen profitieren unmittelbar und die Regionen mit ihnen.

Beim „Vorarlberger Almsommer“ war auf dem Landesbauernmarkt in Wolfurt eine Alpurlaubswocche zu gewinnen. Am 12. August gibt es den Ländle-Produkte-Alpwandertag.

Der „Tiroler Almsommer“ ist eine Initiative der Tiroler Wirtshauskultur gemeinsam mit der Tirol Milch. Mir sind dabei keine Veranstaltungen bekannt, die im Zusammenhang mit Almen stehen (sollte ich mich irren, bitte um Mitteilung). Hier ist die Frage „wer hat uns die Alm gestohlen?“ wohl angebracht. Übrigens: Tirol Milch bot in den vergangenen Jahren während der Sommermonate Tiroler Almmilch an. Heuer vermisste ich die Almmilch in den Geschäftsregalen und stellte per E-mail folgende Frage an Tirol Milch: „Ich vermisse im heurigen Sommer die Tiroler Almmilch in den Verkaufsregalen der Geschäfte. Warum wird dieses besondere Produkt der Tiroler Landwirtschaft nicht mehr angeboten?“ Dazu erhielt ich von der Marketingabteilung die Antwort: „Aufgrund eines Fehlers bei der Bestellmenge des Verpackungsmaterials sind wir leider gezwungen worden den Abtausch Alpen auf Alm Milch auf Anfang August zurück zu verlegen. Ich bitte um Ihr Verständnis und um ein kleinwenig Geduld!“ Hier erübrigt sich wohl jeglicher Kommentar, meint

Ihr

## 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](mailto: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](mailto:johann.jenewein@almwirtschaft.com)

**Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!**



### Almwirtschaft und ländliche Regionen

Die Almwirtschaft ist ein fester Bestandteil der österreichischen Berglandwirtschaft und bietet Einkommen für die Bevölkerung in den ländlichen Regionen. Die Erhaltung dieses kulturellen Erbes ist jedoch mit hohem Aufwand verbunden. Flächen unter der Waldgrenze verbuschen, verwalden, verunkrauten ohne besondere Pflegemaßnahmen.

Viele Almbewirtschafter haben umfangreiche Pflegemaßnahmen auf Almen bisher aus Idealismus erbracht, viele konnten sie aus Mangel an Arbeitskräften und Ressourcen nicht mehr erbringen. Unzählige Almweiden sind so in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen. Österreichweit wird mit Hilfe von unterschiedlichen Förderprogrammen versucht diesen Trend zu stoppen.

In Kärnten besteht seit dem Jahr 2000 die Möglichkeit, am „Almrevitalisierungsprogramm“ teilzunehmen und damit verbuschte oder verwaldete Almweiden wieder herzu-

stellen. Insgesamt haben mehr als 350 Almbewirtschafter in Kärnten (rund jede siebte Alm) an diesem Programm teilgenommen.

In Salzburg wird seit 2004 für Almen in Schutzgebieten der „Naturschutzplan auf der Alm“ erfolgreich umgesetzt. Almbauern erbringen besondere Pflegeleistungen



Die Erhaltung der ästhetischen Lärchweiden ist zeitaufwändig

im Sinne des Naturschutzes und bekommen im Gegenzug den Arbeitsaufwand oder allfällige Nachteile in der Bewirtschaftung der Almen finanziell abgegolten.

Umweltbüro Klagenfurt

### Gesundheits-Trumpf Alpkäse

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) erforscht Käse nach bioaktiven Peptiden. Erste Ergebnisse sind viel versprechend. Offenbar wird durch die Peptide im Käse der Blutdruck günstig beeinflusst.

„Auf Grund der hohen Gehalte an blutdrucksenkenden Peptiden ist denkbar, dass regelmäßiger Käsekonsum den Blutdruck günstig beeinflusst“, sagt Daniel Wechsler, Leiter des betreffenden ALP-Studienprojekts. Allerdings seien die Gehalte an bioaktiven Peptiden nicht garantiert und die Wirkung im Käse nicht mit klinischen Studien belegt. Bis Ende des Jahres will Wechslers Team weitere Resultate.

www.schweizerbauer.ch

### Alpwirtschaft im Kanton Graubünden/CH

Der kürzlich veröffentlichte Situationsbericht der Alpwirtschaft im Kanton Graubünden in der Schweiz kommt unter anderem zum Ergebnis, dass dem Ziel, die Alproduktion laufend den Erfordernissen von Markt und Gesellschaft anzupassen, in der Vergangenheit erfolgreich entsprochen wurde. Allerdings beschränken die meisten vorwiegend konventionelle Wege.

Auf den Alpen gibt es wenig Direktvermarktung, für die Anwerbung von Alp Vieh und nach der Alpabfahrt für die Vermarktung der Produkte ist jeder auf sich selber gestellt, die Gemeinden oder Alpgenossenschaften agieren alleine, Agrotourismus auf der Alp und branchenübergreifende Zusammenarbeit sind sel-

ten. Mit einem Impulsprogramm und einer Alpkommission mit Vertretern aus verschiedenen Branchen könnten innovative Ideen angeregt und deren Umsetzung in die Praxis gefördert werden. Z.B. könnte eine Vermarktungsorganisation für Alprodukte aufgebaut werden.

Leonhard Hug, Lehrer und Berater für Milch und Alpwirtschaft an der Landwirtschaftlichen Schule Plantahof, sagt zum aktuellen Bericht, dass die gute Auslastung vieler Alpen die richtige Reaktion der Bewirtschafter zeige. Er folgert auch, dass jetzt angesetzt werden muss, um sich auf die zukünftige Situation und die Veränderungen einzustellen. Künftig ist mehr Zusammenarbeit nötig. Zudem braucht es auf die Standorte angepasste Lösungen, denn Patentrezepte gibt es nicht.

Redaktion

### Ländle Alpsommer

Die Gewinnerfamilie Lingenhel hatte eine spannende Alperlebnis-Woche

Im Rahmen des Ländle Alpsommers führten die Firmen Alma und Ländle Marketing auf dem Landesbauernmarkt in Wolfurt erstmals das große Gewinnspiel „Alperlebnis“ durch. Rund 30 Familien haben sich dabei beworben und ihre „Äpler-Künste“ unter Beweis gestellt. Da wurde eifrig gemolken, um die Wette gehämmert, gejedelt und Raclette-Brot gemacht, um in den entscheidenden Gewinnertopf zu kommen.

Aus all diesen Teilnehmern wurden anschließend vier Finalisten gezogen, die sich beim Wetmelken, „Kälble tränken“ und Vorsingen ein knappes Rennen gaben. Den Bewerb um die Urlaubswoche auf der Alpe Sack konnte schließlich die Familie Lingenhel aus Wolfurt für sich entscheiden.

Die Bewirtschafterfamilie Kaufmann führte die Gewinner durch die Alpe. Vom frisch geborenen Kälble über sonnende Ländle Alpschweine bis hin zur Herstellung von echtem Alpkäse gab es alles zu erleben.

www.laendle.at





# Die Kuhflade muss wie ein Tortenstück aussehen

Mist ist mehr als nur ein Ausscheidungsprodukt

von Dr. Michael Machatschek



Foto: Machatschek

*Bei richtiger Fütterung sieht die Kuhflade wie ein Tortenstück aus*

Während der Feldarbeit kommt man auch bei der Betrachtung der Kuhfladen auf Gedanken, die sinnvoll sein können. Daraus lassen sich verschiedene Aspekte der Fütterung, Weideführung und des Gesundheitszustandes der Tiere ablesen. Im Folgenden wird auf alle Formen der Rinderfladen und vergleichend auf Schaf- und Ziegenkot, auf die Pferdehaufen, landläufig als „Pferdeäpfel“ bezeichnet, eingegangen.

Die Größe und sorgsame Pflege des Miststocks war einst bei den Bauern der Maßstab des „unbezahlbaren“ Reichtums. In manchen Gebieten wurde im Gegengeschäft für die Beweidung und anderer Leistungen sogar mit Mist bezahlt und man trug große Sorge um jedes Böhnchen, das auch ein Kleintier auf der Weide von sich gab. In gewissen Gegenden gehörte eine bestimmte Menge Stallmist zur Aussteuer der weichenden Tochter zur Existenzsicherung auf einem neuen Betrieb. Dies

zeigt uns auf anschauliche Weise die einstige Wertschätzung des Mistes.

## Die Kuhflade

Unter den Kuhfladen versteht man jenen Kot, der von Rindern aller Altersklassen entsteht. Jene Exkreme, welche während des Gehens ausgeschieden werden, können als „Flädchen“ bezeichnet werden, die zumeist anders abgebaut werden, wie schöne Fladen, wenn die Tiere beim Ablassen stehen. Kühe, die aus vollen Zügen fressen und trinken können, vermögen mehrmals am Tag auch während des Weideganges beträchtliche Mengen Kot und Harn abzusondern.

Wiederkäuer, wie Rinder und Schafe, brauchen im Normalfall für die Verdauung in etwa 60 bis 80 Stunden, Pferde sind mit bis zu 40 Stunden schneller. Durch eiweiß- und stärkereiche Nahrung liegt heute die Verdauungsdauer bei Kühen unter 40 Stunden, was

**Vielleicht fadieren oder wundern sich die Leser, wenn versucht wird, die Kuhfladen einmal näher zu betrachten, wie wohl diese den meisten von uns täglich bei der Arbeit begegnen. Der Kuhdung gilt als ein Bindeglied zwischen den natürlichen Produktivkräften und ihrer Erhaltung zur gedeihlichen Ernte von Erträgen für die Futter- und Nahrungsmittelherzeugung. Der Mist und seine Bewirtschaftung ist Zeichen einer Überlebenskultur. Darüber hinaus dient dieser als Lebensraum für verschiedenste Lebewesen (Insekten, Würmer, etc.).**

sich negativ auf das Verdauungssystem und somit auf die Lebensdauer auswirkt. Die Kuhfladen mit ca. 30 cm Durchmesser sind in der Größe von jenen der Jungrinder mit 15 - 20 cm unterscheidbar. Eine Kuh erzeugt im Normalfall um zehn bis zwölf Fladen pro Tag, das wären insgesamt zwischen 15 bis 20 kg Frischkotgewicht.

Bei ausreichenden Niederschlägen kann sich ein Fladen auf den Heimweiden im besten Fall in etwa drei Monaten durch Kompostierung zersetzen. Aber es bleibt stets ein Teil zurück. Auf den Almen hängt der Abbau stark von der Vegetationszeit, den Witterungsbedingungen und dem Standort ab. Je nach Situation kann die Verrottung in bis zu 3 - 4 Jahren vollzogen sein oder die Fladen mehrere Jahre darüber hinaus als Rohhumus erhalten bleiben. Auch vom gut kompostierten, im Frühjahr ausgebrachten Stallmist ist bei der Heuernte nichts mehr zu sehen, wenn er richtig ausge-



bracht und angetrieben in den Boden „einziehen“ konnte.

Die Fladen sind Lebensraum für saftsaugende Insekten, parasitierende und räuberische Wespenarten, Würmer und viele Mikroorganismen und werden von diesen als Nahrung konsumiert. Durch die Abbautätigkeit der Mikroorganismen kann die Wärmebildung in den Fladen von der Kleintierökologie genutzt werden. Rinderkot enthält vornehmlich unverdauliche Eiweiß- und Ballaststoffe, Rohfaser, Lignin (Fasern von Blatt- und Stängelresten), Nährstoffe wie P, K, N, sowie Magnesium, etc., die in verschiedenen Verbindungen vorliegen.

### Zur Konsistenz der Kuhflade

Die Kuhflade soll wie ein Tortenstück aussehen, wenn sie frisch ausgeschieden am Boden liegt. Dies hängt von einer richtigen Ernährung oder geeignetem Futter ab, und wenn die Kuh oder das Großrind beim Abkoten steht. Die Natur ist so eingerichtet, dass gerade der Umfang und die Mächtigkeit diese bemessenen Tortenstücke eine optimale Kompostierung durchmachen können. Beim Gehen der Tiere verteilt sich der Kot und entspricht nicht diesem Aussehen, sondern es entstehen eher kleine, unregelmäßige Fläddchen, welche verschiedene geringmächtige Gestalten annehmen können. Sind diese Fläddchen nicht mit der typi-



schon dunkleren Kotfarbe zumindest teilweise überzogen, so ist dies auch ein Zeichen einer Stresssituation, in der sich das Rind befand. Bei Fluchtverhalten z. B. lassen Rinder mehrmals Kot ab, der auch intensiver riecht. Er hat eine hellbraune Farbe, eine weichere Konsistenz und ist deshalb nicht so gut eingedickt, weil dafür im Enddarm zu wenig Zeit besteht, als für jenen des ruhigen Weidegangs.

Je nach Weidefutter variiert die idealtypische Flade zwischen 4 und gut 6 cm Höhe. Dies ist vom Rohfasergehalt des aufgenommenen Weidefutters und der Wasserversorgung der Tiere abhängig. Sind u. a. die Viehtränkestellen unzulänglich oder handelt es sich um sehr trockene Almsommer, so gestalten sich die Fladen mächtiger und fester in der Konsistenz. Zu feste Kuhfladen beinhalten im Verhältnis sehr viel Rohfaser bei geringem Wassergehalt und besitzen eine Haufenform mit Kugel-

bis Patzengestalt, ähnlich wie jene Exkreme der Pferde. Ursachen dafür können sein: Trockene oder nur überständige, strohige Vegetation, schlechte Viehtränkeorganisation, meist zu weit entfernte Brunnen, oder zu wenig Wasser an den Viehtränken oder stark verdreckte Wässer (evt. Eisengeschmack aus Rohrleitungen), wo die Tiere nicht oder nur wenig trinken wollen. Die Tiere resorbieren mehr Wasser aus dem Darminhalt, um im Wasserhaushalt sparsam zu bleiben. Deshalb haben Schafe und Ziegen, die grundsätzlich mit gravierend

*Mit der Zeit wird der Kot förmlich durchgefressen und kompostiert gut. Dann soll man ihn zerteilen.*

*Saftsaugende Insekten nutzen die feuchte Fladenmasse und das Mistwasser*





*Mit der oberflächlichen Abtrocknung entstehen Kleingetiergänge, welche die Flade durchlüften und Regenwasser eindringen lassen*

weniger Wasser das Auslangen finden, kugelförmige bis feste, kugelige Patzenformen.

### Die Sinfonie des Scheißens

Eine schöne sich flach ausbreitende Kuhflade lässt das Herz der Hirten und Almbauern höher schlagen. Da wird wahrlich das Viehscheißen zum Genuss, wenn in dumpfen Tönen, rhythmisch der Kot abgelassen wird und sich das Auftreffen des Kotes zum Schluss hin in den Abständen verlängert, bis schließlich der letzte, kleine Patzen von den Schließmuskeln abgesondert wird und auf die Flade auftrifft. Sofort den Kot betrach-

tet, gestalten sich äußere Kot-schichten fleckenartig dunkler als die überdeckte Hauptmasse. Über die gesamte Ansammlung zieht sich variierend ein feiner Schleim, der auf eine gesunde Verdauung schließen lässt. Die letzten Patzen hinterlassen mit ihrem Gewicht in der Mitte der Flade eine leichte Senke oder eine Grube, da mit dem Aufschlagen der Patzen der Rand der Fladenmasse nach oben gedrückt wird. Diese Grube fängt auftretende Niederschläge auf und speichert für kurze Zeit das in die Fladen eintretende Wasser, welches für die Verrottung wichtig ist.

### Von der Kuhflade als Tortenstück zum Mist

Die zu Tortenstücken geformten Kuhfladen weisen annähernd weniger intensiven Geruch auf und sind mit einer glänzenden Schleimschicht überzogen, die in einigen Minuten nachdunkelt. Es handelt sich dabei um die Schleimschicht, mit der der Kot im Enddarm eingehüllt wird und dadurch schöner abgehen kann. Binnen dreier Tage entstehen kleine Löcher an der Fladenoberfläche. Bei verringerter Eiweißverabreichung entsteht im Vergleich zur herkömmlichen Fütterung ein besseres C/N-Verhältnis von 11 anstatt 7. Bemerkenswerterweise steigt der Anteil organischen Stickstoffs von 40% auf 70% zu Ungunsten des mineralischen Stickstoffs, wie

Analysen des Kotes ergeben haben. Durch die Steigerung des Rohfaseranteils in der Futtermittellage sind die Rinder gezwungen länger wiederzukauen und die Speichelproduktion zu forcieren, was zur besseren Verwertung des Stickstoffs in Harnstoffform führt.

Vor allem bei Betrieben, die Großteils auf Heufütterung setzen und welche auch das „artgerechte“ Laubfutter in die Futtermittellage eingliedern, kommt es auf den Miststöcken, die bei der Stallhaltung entstehen, weder zu falschen Verrottungs-, noch zu unannehmlichen Fäulnisprozessen oder Schimmelbildungen. Bei richtiger Lagerung entsteht ein schöner schwarzer Mist, wenn infolge geeigneter Einstreu auch ausreichend Luftporen aufgebaut werden können und durch die Einstreu das C/N-Verhältnis stimmt. Dieser Mist hat sehr gute Auswirkungen auf die Humus- und Bodenbildung und vermindert N-Abgang in das Grundwasser, weil er Großteils organisch gebunden ist.

### Artenreiches Grünlandfutter macht guten Mist

Solch ein Mist ist eine geeignete Vorstufe für die Bakterien zur Humusbildung, denn der „reife“ Stickstoff fördert nicht den Humusaufbau, sondern nicht den Humusaufbau, sondern den Humusaufbau. Im Gegensatz zur Grünfütter-, Silage- und übergeburlich betonten Kraft- und Mastfütterung erzeugt die roh-faserbetonte Fütterung mit gutem Heu und Laub vergleichs-

*Der Graswuchs treibt an*





weise milderen Dünger, welcher sich auf die Bodenfruchtbarkeit sehr positiv auswirkt. Am mineralstoffreichsten ist jener Mist, der aus der Berücksichtigung von Laubfutter in der Ration entsteht. Jener unter Beigabe großer Strohmen gen und inhaltslosem aus der Überdüngung sich rekrutierendem Heu ist vergleichsweise sehr arm an Mineralstoffen. Weiters ist die geringe Beigabe von mineralischen Komponenten wie z. B. Urgesteinsmehl, feine Flusssande zum Mist oder auf die Kotplatte für den Humusaufbau bzw. die Bildung der Vorstufen so genannter Ton-Humus-Komplexe wesentlich. Früher sammelte man den Verlandungs- oder Reibsand nach den Hochwässern zur Lagerung ein, um ihn kleinweise auf die Kotplatte, den Mistgang oder den Tretmiststall auf- bzw. einzustreuen.

### Ursachen für Durchfall

Betrachtet man bei der Viehkontrolle, bei der Weidebegehung oder im Stall den Kot, so können wesentliche Unterschiede bemerkt werden. Hat das Tier schön geschissen, hat es Durchfall, war es aus irgendeinem Grunde getrieben oder gestresst worden? Der Begriff „Dünnpfiff“ umschreibt die Laute, welche bei Durchfall entstehen können. Im schnellen Tempo verlässt der dünne Kotbrei das Gesäß und spritzt im weiten Bogen vom Tier. Es entsteht im Grunde genommen kein Fladen

mehr, sondern im Umkreis von einem Meter kleine dünne Flächchen, Kotflecken und -spritzer oder längliche bis breitbandförmige Kotansammlungen mit hohem Anteil unverarbeitetem Stickstoff. Der Darm bestimmt den spontanen Auswurf, da er den wasserreichen Kot nicht mehr zu halten vermag. Ursachen für Durchfall können sein:

- Zu nasses oder frisches, eiweißreiches Futter,
- stark verregnetes Wetter, Tierverskühlung,
- zu früher morgendlicher Austrieb während der Frosttage,
- Schimmel im Futter,
- zu hohe Kraftfuttergaben,
- Grummet- oder Silagefutter zur freien Aufnahme,
- Unruhe im Stall oder Weidegang,
- zu häufige Salzgaben oder zu große Mengen auf einmal,
- schlechtes oder zu häufig kaltes Tränkewasser,
- Vergiftung durch Pflanzen, etc.
- Parasitenbefall, Infektionskrankheiten, u. a.

Bei der Herbstnachweide eiweißreichen Futters auf Umtriebsweiden und Wiesen oder während längerer Regenperioden wird der Kot häufiger ausgeschieden. Die Kuhfladen gestalten sich eher dünner und fließen weiter auseinander, da der Rohfasergehalt im Futter fehlt. Auf vielen Betrieben findet man Typen von Kuhdung, die zumeist zerfließen und geringmächtig sind und auf zu



starke Eiweiß- und Stärkebetonung in der Futtermation zurückzuführen sind. Wird ein Rind gejagt oder intensiv getrieben oder nach dem festen, normalen Abkoten nach einer Anstrengung beim Treiben noch einmal zum Kotablassen genötigt, so entstehen durchfallartige Kotarten. Dünne Frischfladen werden nur bedingt abgebaut, ihnen fehlt die geeignete Stärke zur Kompostierung. Sie überwintern in Form einer papier- oder pappeähnlichen Konsistenz und wachsen nicht in den Humus oder in die Vegetationsnarbe ein. Man findet sie auf den Weiden häufig von der Vegetation angehoben im Bewuchs.

Die Folgen häufigen bis dauerhaften, vor allem fütterungsbedingten Durchfalls sind Energie-, Mineralstoff- und Gewichtsverlust und Leistungsabfall. Weiters steigt der Harnstoffanteil in der Milch. Es entstehen gesundheitliche Probleme wie schlechte Fruchtbarkeit, Steigerung des Anteils von Aceton im Blut, Fettleber und in der Klauenbildung. Infolgedessen ist eine signifikant geringere Lebensdauer zu erwarten, was sich insgesamt ne-

*Diese Kuhflade entstand mit einer rohfaserreichen Futterbasis oder bei unzureichender Wasserversorgung*



*Die Kuh hält einen Sicherheitsabstand zu den Fladen*

gativ auf das Einkommen auswirkt.

### **Wie verhält sich das Nutzvieh zum eigenen Kot?**

Es liegt in der klug eingetrichterten Natur, dass die Tiere nicht an den Stellen fressen, wo sie hingeschissen haben. Unsere Nutz-, wie auch die meisten Wildtierarten, fressen in unmittelbarer Nähe von art-eigenen Kotstellen nur bedingt das dargebotene Futter. Dieses Verhalten erklärt sich aus dem Selbstschutz vor Übertragung von Bakterien, Parasiten oder Krankheiten. Der Geruch und die arttypischen Ausdünstungen halten die Mäuler fern. Das Rind kann binnen weniger Sekundenbruchteile entscheiden, wie weit es zu einer frischen oder alten Kuhflade hin-fressen kann. Um die frischen Kothaufen wird ein weiterer, um die älteren wird ein

schmälerer Futterrand stehen gelassen.

### **Hochnäsige Kuh?**

Das Belassen eines Pflanzenkranzes hat seinen Grund in der instinktiven Tierhygiene, da sich auf den unmittelbar angrenzenden Vegetationsteilen tierspezifische Darmparasiten festhalten, welche von möglichen Zwischen- oder Endwirten - den Weidetieren - über das Fressen aufgenommen werden sollen. Weiters gelangen unverarbeitete Kotabbauprodukte unmittelbar in diese Pflanzen, welche den Tieren schaden würden. Um dem zu entgegen, machen die Rinder einen Bogen vor allem um die frischen Fladen. Aber selbst alte Gailstellen von ein oder zwei Jahren, werden von den Tieren gemieden, oder zumindest der Futterkranz in einer Höhe von nur 10 bis 15 cm abgefressen. Überwinternde und gut vorverrottete Fladen

werden annähernd geruchlos. Erst im nächsten Jahr fressen die Tiere auf Almweiden näher heran und im zweiten die oberen Teile des Futters ab, erst im dritten Jahr kann das vollständige Abfressen beobachtet werden. Muss man einen weiteren Weideaufwuchs nutzen, so ist das Auseinander-teilen der kompostierten Fladen bedeutsam. Bereits im nächsten Jahr fressen die Tiere wieder auf den ehemaligen Fladenflächen und die Gefahr einer möglichen Parasitenübertragung ist durch den Abbau minimiert. Unsere Nutztiere meiden auch mit Kot verschmutztes Frischfutter und Heu. Die Kuh ist demnach nicht hochnäsiger, sondern vorsichtig. Denn der Geruch hilft dem Rind, einen Abstand zum Kot - die Gailstellen - ihrer Artgenossinnen zu halten.

### **Und wie verhalten sich andere Nutztiere zum Rinderkot?**

Im Gullingtal/Steiermark ließ man nach der intensiven Kuhbeweidung die Rösser in die Koppeln ein, die auch den Pflanzenring um die mehr oder weniger frischen Kuhfladen fein säuberlich abgefressen hatten. Zudem putzten sie vor allem die übrig gebliebenen, blühenden Stände des Scharfen und Kriechenden Hahnenfußes (*Ranunculus acris*, *R. repens*) und die Horste der Rasenschmiele (*Deschampsia cespitosa*) sowie altgewordene Vegetationsteile unter Bevorzugung

überständigen Grases weg. Daraus erkennt man die Bedeutung der Pferde als Weidepfleger nach (!) der Rinderbeweidung. Das Pferd im (Alm-) Herbst oder im schneelosen Winter auf die Weiden auslaufen zu lassen, ermöglicht eine äußerst gute Pflege der Bewirtschaftungsgründe und Gailstellen, soweit es das Gelände und die Strukturverhältnisse eines Betriebes zulassen.

Schafe sind gegenüber Rinderkot relativ tolerant. Zwar meiden sie auch Frischmist auf den Weiden, sie können aber nach einer guten Vorverrottung der Fladen ab etwa 6 Wochen relativ nah an die Rinderexkremete heranfressen. Sie nähern sich mit zunehmendem Mangel an Futterangebot den Fladen. Hingegen meiden einheimische Ziegenrassen Rinderweiden mit frischem Kot oder durch Viehhuf verschmutzte Weiden fast gänzlich, außer sie haben keine andere Möglichkeit der Futteraufnahme. Eventuell suchen sie sich bei Futternot einige weniger verschmutzte Weidebereiche zum kurzweiligen Weidegang, aber sie sind mit dem Futterangebot unzufrieden. Auch Monate danach bzw. noch im Frühjahr nehmen sie von der intensiven Rinderherbstweide Abstand. Sie suchen sich dann eher Randbereiche, wo die Rinder selten grasen oder meckern den Bewirtschaftern die Ohren voll.

### Zur Ökologie der Kuhflade

Dort, wo Rinder weiden, sind stets Fliegen und die not-

wendige Flora der kotabbauenden Mikroorganismen anwesend. Sofort nach dem Abkoten legen zuerst Insekten ihre Eier an der Fladenoberfläche und in die Fladen ab, aus denen sich Puppen und Maden bzw. Larven (Würmer oder „Mistwürmer“) entwickeln, die den Kot als Nahrung benötigen und in Form der Aufnahme zu verarbeiten beginnen. Sie können die vom Abbau der Mikroorganismen gebildete Wärme für sich nutzen. Der Geruch lockt „Scheißfliegen“ an und bald taucht der Mistkäfer auf, wenn er in diesem Gebiet vorkommt (darüber soll eventuell in einer anderen Folge berichtet werden).

### Andere Kotarten

Pferdekot ist infolge des gefressenen Futters häufig sehr rohfaserreich und bleibt auf den Weiden lange erhalten. Zuerst werden die Kugeln in pyramidenförmige Haufen angelagert, die bei regnerischer Witterung und durch Frosteinwirkung zu zerfallen beginnen. Es bleibt ein Kotberg zurück, der lange Zeit zur Verrottung benötigt. Man kann dabei auch von Rohhumus ähnlichen Substraten sprechen. Deshalb wurden Pferdeäpfel stets mit dem Schuhwerk oder der Mistgabel verteilt.

Der aus Kugeln bestehende, wurstähnliche Schafkot wird vom Frost in Einzelteile aufgeteilt und die Kügelchen verrotten leicht, wenn sie durchfeuchtet werden. Patziger, hellerer Kot deutet auf



Verwurmung der Schafe hin. Ähnlich ist es beim Ziegenkot. Die einzeln abgegebenen Kügelchen des Ziegenkots frieren leicht auf und zerfallen infolge Verrottung relativ schnell, außer es besteht trockene Witterung. Schaf- und Ziegenkot müssen aufgrund der kleinkugelförmigen Form nicht einer Zerteilung unterzogen werden. Das regelt die Natur von alleine.

### Literaturhinweise

RUSCH, H.P. - 1975: Das Leben der Muttererde und seine Pflege. Mskr. o.O. ■

In der nächsten Folge lesen Sie von Dr. Machatschek den Beitrag „Eine kleine Systematik vorläufiger Betrachtungen über den Umgang der Kuhfladen für die Weidewirtschaft“.

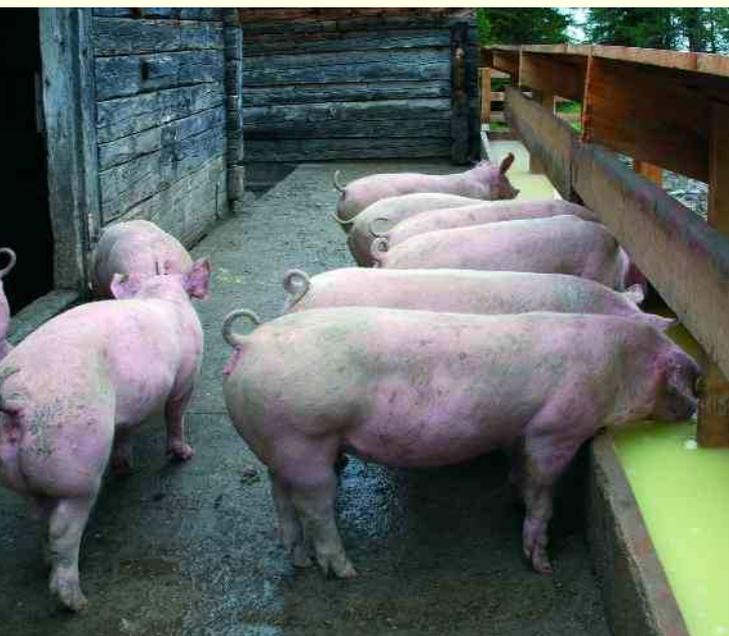
*Schafkot wird durch Witterungseinflüsse zerteilt und braucht nur selten angerieben werden (o.). Die Böhnchen des Ziegenkots frieren auf oder bauen sich bei Befeuchtung gut ab (u.).*

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



# Alm-Schwein muss man

Text und Fotos: Johann Jenewein



**S**chwein muss man haben - dieses Motto gilt im heurigen Sommer für neun Tiroler Sennalmen. Im zweiten Jahr des Projektes „Tiroler Almschwein“ werden über 100 Tiere über dieses Qualitätsprogramm vermarktet.

Derzeit tummeln sich die intelligenten Vierbeiner auf den Almen und genießen ihre Freiheit. Man merkt an ihrem ausgelassenen Treiben, wie wohl sie sich fühlen. Neben der Fütterung mit der auf der Sennalm als Nebenprodukt anfallenden wertvollen Molke und einer abgestimmten Futtermischung

ist der Auslauf im freien Gelände ein wesentliches Kriterium des Programmes.

**E**in Rückblick auf das erste Jahr des Vermarktungsprogrammes über die Fa. Hörtnagl zeigt den Erfolg: Die Abrechnung aller Almschweine ergab einen durchschnittlichen Auszahlungspreis von 2,46 Euro pro kg, mit Schwankungen von Euro 2,23 bis 2,61 Euro. Eine Kalkulation ergab einen durchschnittlichen Brutto-Rohertag von 53,97 Euro pro Almschwein. In einem Fall konnte ein Brutto-Rohertag von 110 Euro pro Almschwein erzielt werden.



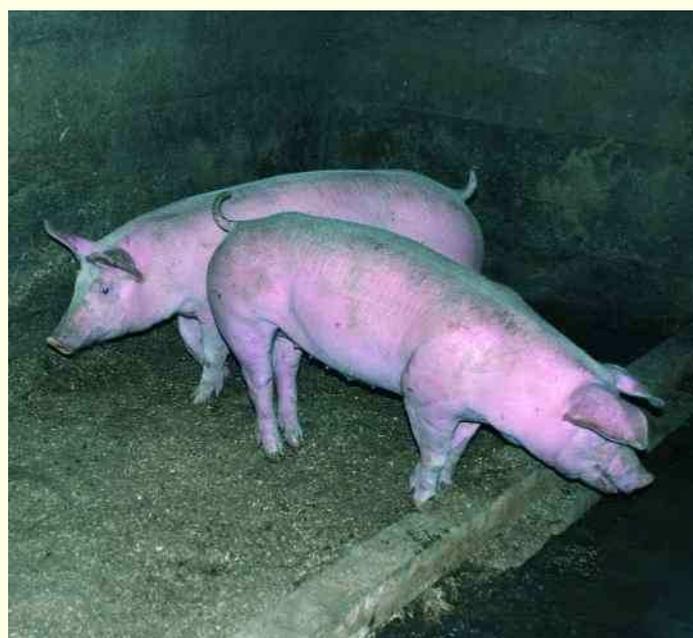
# n haben

Die Erfahrungen des Vorjahres zeigen auch das große Interesse der Konsumenten. Neben der Qualität steht an erster Stelle die Frage, ob die Tiere wirklich Auslauf bekom-

men. Dieser ist garantiert. Der beste Beweis ist, wenn man sich selbst davon überzeugt und die Almen besucht - als Konsument oder als zukünftiger Almschweinehalter. ■

## Almenbetriebe mit Tiroler Almschweinen

- Gamperthun-Alm, See im Paznauntal - Emil Ladner
- Lizum-Alm, Wattenberg - Michael Nock, Josef Hoppichler
- Niederkaser-Alm, Hopfgarten i. B. - Josef Schroll
- Paznauner Taja-Alm, Ischgl - Otto Wechner
- Rossfall-Alm, St. Anton a. A. - Michael Rudigier
- Seapn-Alm, Navis - Rosa Peer
- Stuben-Alm, Ebbs - Hubert Pfister
- Verwall Tanun-Alm, St. Anton a. A. - Martin Schmied



# 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-Turbotronik 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



**AFK-TURBINEN**  
MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224

## Der natürliche Weg für mehr Ertrag ...



- ...gesunde und widerstandsfähige Pflanzen
- ...eine sichere Ernte mit hoher Qualität
- ...erhöhte Bodenfruchtbarkeit
- ...hygienisch sichere Düngung

**AGRO BIOSOL**  
Organischer Dünger

Sandoz GmbH · A-6250 Kundl/Tirol · Tel: +43 (0) 53 38/200-25 05 · Fax: +43 (0) 53 38/200-420 · [www.biosol.com](http://www.biosol.com)



# Mit Milchziegen zum Haupterwerb

von Dr. Karl Heinz Gerhold

Judith Heeb, Feldkirch-Gisingen in Vorarlberg hat 1996 den ehemals im Nebenerwerb geführten Betrieb von ihrem Vater Markus Nachbaur übernommen und bewirtschaftet diesen seitdem im Haupterwerb. Früher wurden auf 22 ha (davon ca. 3 ha Silomais) ca. 40 Stück Masttiere, 6 Mutterkühe und ca. 20 Ziegen gehalten. Heute betreut die unternehmerisch agierende Betriebsleiterin 60 Milchziegen, nachdem der Bestand von 100 Stück auf den jetzigen Bestand reduziert wurde. Neben den Milchziegen werden noch 70 Fleischschafe der Rassen „Merino“ und „Suffolk“ gehalten, wobei die letzt genannte Rasse in „Merinos“ eingekreuzt werden. Mit der Mischhaltung von Milchziegen und Fleischschafen hat sich Frau Judith Heeb eine hochinteressante Marktlücke im rindviehbetonten Vorarlberg erschlossen.



Fotos: Gerhold

Der Umstieg von der alten Betriebsform in die neue war mit geringem Aufwand möglich, was bei landwirtschaftlichen Betriebsumstellungen immer ein wichtiges Kriterium ist.

## Umstieg mit geringem Aufwand

So wurden die alten Spaltenböden mit einfachen Maßnahmen zugedeckt und eine kleine freitragende Halle angebaut. Geplant ist die Montage von zwei elektrisch betriebenen Futterbänder um auch den Arbeitsaufwand bei der Fütterung zu minimieren. Milchziegenrassen sind die Bunte Deutsche Edelziege (BDE) und Weiße Deutsche Edelziege (WDE), auch Saanenziege genannt, sowie die langhaarige

Toggenburger Milchziege. Nach der Betriebsumstellung zum Haupterwerb wurden zunächst 100 Milchziegen gehalten und später auf 60 Stück reduziert. Dieser Reduktion lagen arbeitswirtschaftliche Überlegungen zugrunde, zu-

dem lassen sich 60 Ziegen besser und effektiver betreuen. Die anfänglich noch mit den Ziegen gehaltenen Mutterkühe wurden im Jahr 2004 abgegeben, weil das Problem des böartigen Katarrhalfieber (BKF), bei dem Kühe erkranken und

*Neben 60 Milchziegen werden auf dem Betrieb Heeb ca. 70 Schafe gehalten*



*Auf dem Betrieb Judith Heeb werden genetisch hornlose und gehörnte Ziegen gehalten. Bei dieser Form der Mischhaltung entstehen kaum Probleme*



## 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 Mieming 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](mailto:schaf.tirol@lk-tirol.at) [www.bergschafetirol.com](http://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**

*Die Border Collies sind unersetzliche Helfer beim Trieb der Milchziegen vom Stall zum Melkstand und zurück, sowie beim Trieb der Schafe bei der gezielten Koppelhaltung*

eingehen, auftrat. Dem Betrieb stehen noch 2 ha Streufläche (Einstreu für Ziegen) und 5 ha Alpfläche zur Verfügung. Die Alpflächen werden von Schafen und Jungziegen mit Koppelhaltung von Mai bis Oktober genutzt. Die Schafe weiden im April und November auf den beweidbaren Heimflächen. Neben der Betriebsführerin

helfen Gatte und Eltern bei Arbeitsspitzen im Betrieb mit. Das Grünland wird vier Mal gemäht wobei zwei Drittel als Rundballen siliert werden, der Rest wird geheut. Dazu steht eine Kaltbelüftung zur Verfügung. Gedüngt wird vorwiegend mit wirtschaftseigenem Festmist, welcher zu Flüssigmist verarbeitet und mit dem Güllefass ausgebracht wird. Silomais wird regelmäßig mit Mineraldünger versorgt, Grünland nur in Ausnahmefällen.

### Milchziegen sind Hochleistungstiere

Die Futterration setzt sich wie folgt zusammen: ca. 10% Silomais, 60% Rundballensilage, 30% Heu und die notwendige Mineralstoffergänzung. Das Fressverhalten der Ziegen ist allerdings etwas ungewöhnlich. Ziegen legen einen extremen Futterneid an den Tag,

was zu Rangeleien und ungewöhnlichen Futterverlusten führt, was durch das Enthornungsverbot verstärkt wird. Die Milchziegen werden von Judith Heeb in einem einfachen Melkstand zwei Mal täglich gemolken und zugleich mit Kraftfutter bedarfsgerecht versorgt. Im Melkstand können 6 Ziegen auf ein Mal gemolken werden. Milchziegen sind ca. 50 bis 70 kg schwer und liefern ein Tagesgemelk von 3 bis 6 kg Milch. Bezogen auf das Körpergewicht entsprechen daher etwa 12 Ziegen einer Kuh, auch die Milchleistung ist mit einer Hochleistungskuh absolut vergleichbar. Die Jahresmilchmenge liegt bei 600 bis 700 kg, Spitzentiere leisten sogar bis 1.000 kg. Milchziegen haben eine Laktationszeit von 9 bis 10 Monate, 2 bis 3 Monate sind die Tiere in der Trockenstehzeit.

### Leichter verdauliches Milchfett

Das Milchfett der Ziegen weist eine andere Zusammensetzung auf als Kuhmilch und ist leichter verdaulich. Das Durchschnittsalter liegt bei ca. 8 Jahren, wobei schon nach 1,5 Jahren die ersten Lämmer geboren werden. Bezüglich der Milchkontrolle sei erwähnt, dass die Proben monatlich von jeder Milchziege von Judith Heeb selber gezogen und zum Milchlabor gebracht werden. Frischmilch steht ganzjährig zum Ab-Hofverkauf zur Verfügung, die Käse-





produktion erfolgt nur in den Monaten März bis November, wobei die Produkte zwei Mal wöchentlich am Wochenmarkt in Feldkirch zum Kauf angeboten werden. Frische Milchprodukte (z.B. Joghurt) erzielen eine hohe Wertschöpfung, sind aber arbeitsintensiv und setzen einen raschen Absatz voraus. Schnittkäse sind länger haltbar und helfen Arbeitsspitzen zu brechen. Die bei der Käseproduktion anfallende Molke wird über Schweine zu Fleisch veredelt. Schweine, Alziegen und Lämmer werden geschlachtet, von der Betriebsführerin zerlegt, zu Wurst- und Räucherwaren (Speck) verarbeitet und direkt ab Hof, auf Märkten und über den Handel verkauft.

### Gezielte Anpaarung

Die Zuchtböcke der verschiedenen Rassen werden generell zur gezielten rassenreinen Paarung eingesetzt. Um aber den Eiweißgehalt in der Milch zu steigern, was sich auf die Käseproduktion positiv auswirkt, wird ein „Anglo-Nubier-Bock“ in Form einer Gebrauchskreuzung eingesetzt. Damit wird neben dem besseren Milcheiweißgehalt auch der Fleischanteil sowie die Vitalität erhöht, also ein positiver Dreifacheffekt erzielt. Die Anpaarung mit dem „Anglo-Nubier-Bock“ ist nur einmal maximal zweimal empfehlenswert, weil sich dieser Heterosis-effekt nur auf die F1 eventuell noch auf die F2, nicht aber auf

die nächsten Generationen übertragen lässt.

### Wanderschäferie für Landschaftspflege und Zuerwerb

Auf dem Betrieb werden auch ca. 70 Schafe (Merino und Suffolk) gehalten, welche im Sommer auf der Alpe weiden. In letzter Zeit mehren sich Anfragen an die Betriebsführerin, Steiflächen, welche nur schwer oder überhaupt nicht maschinell gemäht werden können, mit Schafen zu beweiden, um ein gepflegtes Landschaftsbild erhalten zu können. Dies könnte für manchen Schafhalter eine Möglichkeit sein, mit einem Teil seiner Herde solche Pflegemaßnahmen, allerdings gegen Entgelt zu übernehmen. Diese privaten oder öffentlichen Grundbesitzer müssten extrem hohe Beiträge jährlich aufwenden, wenn solche Steiflächen - aus Gründen der Landschaftsoptik - per Menschenhand gepflegt werden müssten. Auf jeden Fall



sollte dies nicht geschehen, dass für solche Steiflächen, die auch im einem Ort oder Stadtrand situiert sein können, Pachtentgelte zu bezahlen sind. Ein interessanter Bereich der Wanderschäferie wären auch Christbaumkulturen, forstwirtschaftliche Baumschulen, Aufforstungsflächen u.a.m. Mit dem Shropshire-Schaf, das als einzige Schafrasse der Welt Nadelbäume im Regelfall nicht verbeißt, wäre eine weitere Einkommensnische bei Gemeinden oder privaten Interessenten gegeben. Mit der Freihaltung solcher Flächen durch die „lebenden Rasenmäher“ fällt biologischer Dünger an und durch Tritt werden die Baue und Gänge der Schadnager laufend zerstört, welche meist auf nicht beweidete Flächen wechseln. ■

*Die Milchziegen werden zwei Mal täglich gemolken und erhalten im Melkstand spezielles Milchleistungskraftfutter. Mit 6 Melkzeugen sind die Tiere in kurzer Zeit gemolken*



*Mit den Böcken der Rassen DWE, DBE und Toggenburger Milchziege wird nur Reinzucht betrieben*



## Die Kuchl-Bergbauernalm

300 Jahre alter Ahornboden lädt zum NÖ Almwandertag ein

von Manuela Göll



Fotos: Michael

*Die malerische Kuchl-Bergbauernalm in Türrnitz bildet die Kulisse des heurigen Almwandertages am 15. August. Ein guter Forstweg erschließt die Alm für Autofahrer. Wanderer gelangen über einen gemütlichen Weg von ca. 1,5 Stunden mit Ausgangspunkt in Annaberg auf die 1300 m Seehöhe gelegene Hütte*

**A**uf 1300 Meter Seehöhe liegt die rund 300 Jahre alte Alm. Urkundlich zum ersten Mal erwähnt wurde diese Agrargemeinschaft 1750. Seit damals hat sich einiges verändert. In den 60-er Jahren verbrachten hier die berühmten Türrnitzer Ochsen ihre Sommermonate. Wegen ihrer

ausdauernden Arbeitskraft und Gutmütigkeit waren sie in ganz Niederösterreich bekannt. Heute ist die Kuchl-Bergbauernalm eine reine Mutterkuhalm. 110 Stück Vieh hat der Halter Franz Mitterer zu betreuen, unter ihnen 60 Mutterkühe. Ende Mai sind die Tiere ins Sommerquartier gekom-

men, bis Anfang Oktober werden sie, wenn es die Witterung zulässt, dableiben. Dazwischen ist das Tal unten rinderlos, denn alles Vieh von den Bauern geht auf die Alm. Wichtig ist den Bauern eine vorsorgliche Weidehygiene. Eine Rauschbrandimpfung und die regelmäßige BVD-Untersuchung über das Jungtierfenster sind Pflicht vor dem Auftrieb. Der feuchte Boden neben den Wasserstellen sorgt manchmal für Mauke, einer Klauenentzündung. „Eigentlich haben wir aber wenig Klauenprobleme“, erklärt der Obmann der Agrargemeinschaft mit elf Mitgliedern. Das Rassenspektrum ist bunt. Früher waren die Murbodner vorherrschend, heute sind es Fleckvieh und Kreuzungen mit Fleischrassen.

### Koppeln bewähren sich

90 ha umfasst die Alm, eingeteilt in verschiedene Koppeln. „Früher haben wir überhaupt nichts unterteilt“, erzählt Karl Wagner. „Die unteren Flächen wurden aber nie richtig abgeweidet, weil die Tiere schnell raufgekommen sind“, beschreibt der Obmann den Grund für die Umstellung. Ein Großteil des 5 km langen Hages ist glatter Weidezaun, ein kleiner Teil elektrisch. Durch den angrenzenden Wald im Hintergrund der Weide braucht dort nichts eingezäunt werden. Die Bäume dienen den Tieren auch als Unterstand. Der Wald hat auf



*Karl Wagner, seit 20 Jahren Obmann der Almgemeinschaft, freut sich auf Ihren Besuch*



**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.je-newein@almwirtschaft.com. Ihre Redaktion



dieser Alm auch seine Tücken. Die unteren Weiden müssen regelmäßig geschwendet werden, weil die Flächen sonst zuwachsen wür-

den. Die Trinkwasserversorgung funktioniert ausschließlich über Niederschläge von oben. Ein kleiner Teich in der Nähe der Hütte wird vom Regen- und Schmelzwasser gespeist, genauso wie einige andere Wasserstellen, die auf

den Weideflächen verteilt sind. Auch das Regenwasser vom Dach der Hütte wird gesammelt und zur Viehtränke verwendet.

Die Tränke für die Wanderer ist auch nicht ohne: der Dirndllikör vom Halter Franz. ■

*Seit zwölf Jahren versorgt Franz Mitterer die Tiere auf dieser Alm. Der ehemalige Eisenbahner kann sich einen Sommer ohne Almeinsatz gar nicht mehr vorstellen*

**Spezielles Versicherungsprodukt für Almbetriebe**

Jedes Jahr verenden über 1500 Rinder auf der Alm



**15. Mai bis 15. Oktober**

Für diesen Zeitraum können vom Tierbesitzer in der "AGRAR Rind Alm" die mit Ohrmarkennummer an die Hagelversicherung bekannt gegebenen Rinder gegen Krankheiten (ausgenommen Seuchen), Transportunfälle, Nottötung oder Nichtverwertbarkeit von Schlachtkörpern, versichert werden. Im Standardpaket „AGRAR Rind“ sind darüber hinaus noch weitere Risiken wie Totgeburten versicherbar.

**Einfache Schadensabwicklung garantiert günstige Prämie**

Der Schadensfall wird einfach unter [www.hagel.at](http://www.hagel.at) der Österreichischen Hagelversicherung gemeldet. Die Entschädigung wird nach der Verendungsmeldung in der Rinderdatenbank ausbezahlt.



**Haben Sie Interesse?**

Ihr Landesleiter informiert sie gerne:  
Kärnten: Dipl.-Ing. Hubert Gernig, Mobil: 0664/281 83 76  
Niederösterreich: Ing. Michael Gindl, Mobil: 0664/281 82 96  
Oberösterreich: Ing. Wolfgang Winkler, Mobil: 0664/411 84 75  
Salzburg: Christian Hallinger, Mobil: 0664/284 36 45  
Steiermark: Ing. Josef Kurz, Mobil: 0664/827 20 56  
Tirol: Ing. Norbert Jordan, Mobil: 0664/281 83 74  
Vorarlberg: Dipl.-Ing. Richard Simma, 0664/602 59 19 770



# Die Neuberg-Alm auf dem östlichen Dachsteingebirge

## Augenschein und Erinnerungen (Teil 2)

von Franz Mandl



Fotos: Ebenschwäger, Jäger, Mandl

*Die Neubergalm um 1940. Links befindet sich die Götzfriedhütte mit „Trempe“, rechts davon die Schöglhütte mit „Trempe“ und der Kulmer „Trempe“, die Kulmerhütte ist bereits verfallen. In der Mitte des Bildes steht der „Sautrempe“ des Schögl. Drei eingezäunte „Wieserln“ gab es damals noch*

**Franz Mandl, Obmann der ANISA, Verein für alpine Felsbild- und Siedlungsforschung, hat sich große Verdienste bei almgeschichtlichen Forschungen im Dachsteingebirge gemacht. Dabei wurde auch das almwirtschaftliche Leben in früheren Zeiten genauer untersucht und Zeitzeugen angehört.**

Die Milchverarbeitung war bis zur Erfindung von Maschinen reine Handarbeit.

### Sennerinnen erzählen

Zunächst erleichterten der bereits im Mittelalter verwendete „Rührkübel“ (Stoßbutterfass) und das mit der Hand oder mit Wasserkraft betriebene Butterfass die Arbeit. Zu Beginn des vorigen Jahrhunderts kamen die Milchzentrifuge zur Trennung von Rahm und Magermilch und etwas später die Melkmaschine dazu. Heute bleibt den Sennerinnen in ihren rationalisierten Almbetrieben oft noch Zeit, Alm-

produkte im dazugehörenden Ausschank an Wanderer zu verkaufen. Zu den meisten Sennereialmen gibt es Zufahrtsstraßen, um die Milchprodukte täglich abholen oder um die in eine Jausenstation umgewandelte Alm vom Tal aus versorgen zu können. Sogar das Handy funktioniert auf den meisten Almen und stellt eine jederzeit zur Verfügung stehende Verbindung mit dem Tal her. Die einstige Einsamkeit auf den noch bewirtschafteten Almen ist heute einer emsigen Betriebsamkeit gewichen.

Auf dem verkarsteten Dachsteingebirge verhält es

sich wegen der schlechten Wasserverhältnisse etwas anders. Dort können nur die tiefer gelegenen Almen, die über ausreichende Quellen verfügen, einen Sennereibetrieb, der den von der Europäischen Union geforderten hygienischen Standards einigermaßen entspricht, aufrecht erhalten werden. Die Hochalmen des Dachsteingebirges, zu denen die 1659 m hoch gelegene Neubergalm bereits zu zählen ist, haben keine oder nur temporäre Quellen, die vom Regen gespeist werden. Auf diesen Almen gab es überdachte Trinkwassersammelstellen, Schneelöcher, aus denen Schnee mühevoll zum Auftauen zu den Hütten getragen wurde, Brunntöpfe unter den Dächern der Hütten, die das Traufwasser aufsammelten, und Lacken als Tränken für das Vieh. Der Wassermangel war neben den wirtschaftlichen Umwälzungen des 20. Jahrhunderts schließlich auch einer der Gründe dafür, dass fast alle Sennereien auf dem Dachsteingebirge aufgegeben wurden. Heute wird vorwiegend Jungvieh auf diese Almen aufgetrieben.

Deshalb ist es besonders interessant, den ehemaligen Sennereibetrieb auf solchen wasserarmen Almen genauer zu untersuchen und Zeitzeuginnen, die auf solchen kargen Almen als Sennerinnen gearbeitet haben, über ihren Alltag zu befragen. Dafür konnte ich Frau Margarete Ebenschwäger, vlg. Götzfried, geborene



Gruber, vlg. Klemmer (geb. 10.7.1925) aus Weyern bei Gröbming, die von 1946 bis 1948 Sennerin in der Götzfriedhütte war und Frau Maria Jäger (geb. 12.8.1927) aus Gröbming, die von 1944 bis 1949 Sennerin in der Schöglhütte auf der Neubergalm war, gewinnen.<sup>19</sup>

Die Berichte beider Sennerinnen stimmen weitestgehend überein, sodass diese zusammenfassend erzählt werden dürfen. Die Sennerinnen betreuten die Almwirtschaft der Bauernhöfe Götzfried bzw. Schögl in Weyern bei Gröbming in der Obersteiermark. Die Heimhöfe wurden wahrscheinlich im 12./13. Jahrhundert gegründet. Ihre erste Nennung erfolgte 1350.<sup>20</sup>

### Der Auftrieb

Auftriebszeit war um den 10. Juni, aber spätestens zum Peterstag, dem 29. Juni. Das war vom Weidewuchs abhängig. Die Weide bestand aus

Gräsern und Kräutern und war sehr gut, aber kärglich und wuchs nach der Beweidung nur langsam nach. Der sonst in dieser Höhe auf den Dachsteinalmen oft wuchernde Alpenampfer wächst hier nur vereinzelt neben den Ställen. Der Auftrieb auf die Alm erfolgte ohne Feierlichkeiten. Tage zuvor hatten Bauern und Knechte bereits die Alm für den Weidebetrieb und für die Milchverarbeitung vorbereitet. Die Zäune für die „Wieserl“ (Anger) vor den „Trempln“ (Viehställe) wurden aufgestellt, Holz für das Käsen, Kochen und Heizen vorbereitet und, wenn es notwendig war, wurden die Hütten ausgebessert. Gemeinsam mit der Bauernfamilie wurde das Vieh aufgetrieben. Wenn sie nach drei Stunden die Alm erreicht hatten, mussten die Sennerinnen sich sofort um das Vieh kümmern. Am Abend reinigten die Sennerinnen die Hütten und stellten ihre persönlichen Sachen ab. Als Lebensmittel bekamen sie Brot, Mehl,

Erdäpfel, Kraut, Honig, Zucker, Salz und Schweineschmalz mit. Die Lebensmittel wurden in einer Truhe aus Holz im kühlen „Kasten“ (kühler Abstellbereich in der Hütte) aufbewahrt. Selten gab es auch ein wenig Fleisch. Die Ausrüstung und die Lebensmittel wurden mit Kraxen auf die Alm getragen, da die Alm ab dem Eckangerl auch mit einem einfachen Karren nicht erreichbar war.

### Vieh

Eine Sennerin hatte 6 bis 12 Kühe, 3 bis 4 Stück Jungvieh und 3 bis 4 Kälber zu versorgen. An Rindern waren „Braune“, „Pinzgauer“ und „Bergschecken“ auf der Alm. Die Kühe haben im „Trempl“ etwas Salz, „Gleck“ (frisch gemähtes Gras) und jungen Wacholder bekommen, damit sie gerne zur Hütte kamen. Gerufen hat man sie: „Kuhla kemmts he do!“ Dazu kamen 1 bis 2 Schweine, die grasten und Beeren fraßen. Nach dem Kä-

*Die Sennerinnen Maria Jäger und Margarete Gruber mit Almsau vor der Götzfriedhütte. Auf die Stangen an der Hüttenwand wurden der Milchammer (Eimer mit ca. 10 Liter Fassungsvermögen), die Teile der Zentrifuge und der „Rührkübel“ gestellt. Die Eingangstür konnte mit einem Viehtürl abgesperrt werden. Vor der Hütte liegen zwei Sautröge für das Kaswasser. (l.o.). Maria Jäger mit dem Kupferkessel der Schöglhütte, 1948 (r.o.).*



Maria Jäger mit zwei Kälbern auf der Neubergalm, im Hintergrund der „Sautrempe“, 1946

sen bekamen sie „Kawasser“ (Molke) und manchmal auch ein bisschen „Rüchmilch“ (Buttermilch). Die Schweine kamen sofort, sobald man sie durch Klopfzeichen mit dem

Vieh in das tiefer gelegene „Freitagtal“ zu treiben. Die Almgrenze verlief von der Kohlreserlgrube in der Z samtreibbodengrube im Westen über das Neubergseelein im Norden, und das Freitagtal im Osten bis zu den Tiefen Gruben im Süden.

„Sechter“ (kleines Holzschaff) auf den „Sautrog“ (kleiner Holztrug für das Schweinefutter) gerufen hat. Bei Schlechtwettereinbruch mit Schneefall bestand das Recht, das

Der Rahm wurde neben den Herd gestellt, damit er in der Wärme sauer wurde. Die Magermilch wurde in das „Brentel“ (großes hölzernes Gefäß mit bis zu 70 Liter Fassungsvermögen) geschüttet, das im „Kasten“ stand. Damit die Magermilch schneller sauer wurde, gossen die Sennerinnen zuvor ein wenig „Kawasser“ ins „Brentel“.

#### Frühstück

Zum Frühstück aßen die Sennerinnen gewöhnlich Milch, „Schottsuppe“ (ähnlich einer Rahmsuppe), Butterbrot, falls vorhanden auch mit Honig oder Steirerkäse.

#### Vormittag: Trempelputzen, Wasserholen, Buttermilch, Käsen

Am Vormittag stand die meiste Arbeit an. Das Reinigen des „Trempels“ war schnell erledigt. Im „Trempel“ wurde auch die Notdurft verrichtet. Heute stehen eigene Klohütten neben den „Trempeln“. Der Mist wurde durch die „Lucken“ (Loch in der Hüttenwand) auf den Misthaufen geschoben und zur Almabfahrtszeit auf den „Wieserln“ verteilt. Das Wasser für die Milchverarbeitung wurde geholt, danach wurde Butter gerührt und gekäst.

#### Mittagszeit

Auf dem Speisezettel standen meist Rahmsuppe, geröstete Erdäpfel, Knödel, Nockerl und Kraut. Das Fleisch gab es Fleisch. Das Fleisch bewahrten die Sennerinnen im 10 Minuten entfernten Neubergerkeller im Eis auf. Für kleine Fest-

#### Vom Alltag auf der Alm

#### In der Früh: Melkzeit

Je nach der Jahreszeit und Licht für die Arbeit standen die Sennerinnen zwischen 4:30 Uhr und 6:00 Uhr auf. Zuerst reinigten sie die Euter der Kühe und molken die Milch in einen „Milchsechter“ oder blechernen „Milchammer“.

#### Kühe austreiben und die Milch „obatreiben“

Nachdem die Kühe auf die Weide getrieben worden waren - das Jungvieh blieb auch die Nacht über auf der Weide - wurde die Milch zuerst durch ein feines Metallsieb in den „Sechter“ geleert und die gereinigte Milch mit der Zentrifuge in Rahm und Magermilch geteilt.

## Die BESONDERE - Die EDLE

Almkuh  
Fleischkuh  
Milchkuh  
Mutterkuh  
Robustkuh  
Schönkuh  
Zuchtkuh



### Kauf Sie Dir in Imst!

Versteigerungstermine 2009

03. Februar 2009

24. März 2009

05. Mai 2009

[www.tiroler-grauvieh.at](http://www.tiroler-grauvieh.at)

Tel.: 05 9292 1840



lichkeiten buken sie „Raungerln“, kleine, in Butterschmalz herausgebackene Mehlspeisen und Krapfen aus Weizenmehl.

#### **Nachmittag: Holztragen, Stricken und Stopfen, Freizeit, Kühe rufen und eintreiben**

Der Förster von den Bundesforsten hat das Brennholz angesagt. Das Holztragen war meist eine mühevollere Arbeit, da es wegen des Holz Mangels in der Umgebung der Hüttstatt aus der weiteren Umgebung auf einer Kraxe zur Alm getragen werden musste. Die knappe Freizeit wurde gesellig verbracht. Die Sennerinnen unterhielten sich miteinander über das Vieh, das Wetter oder freuten sich über die seltenen Besuche. Pro Woche kamen höchstens fünf Leute vorbei. Das waren zumeist Schafsucher oder die Bauern und Sennerinnen von der Viehberg-, der Wies- und der Königreichalm. Einige Male gingen die Sennerinnen auch selbst auf Besuch, etwa zur Brandalm über die „Gabel“ am „73er-Stein“ (Vermessungsstein) und an den „Schwarzen Lacken“ vorbei oder zur Wiesalm über den „Zsammtreibboden“. Zwei- bis dreimal in der Woche mussten Käse und Butter ins Tal getragen werden. Für den Hin- und Rückweg brauchte man dreieinhalb bis vier Stunden. Aber auch ein Knecht oder der Bauer selbst nahmen des Öfteren die Butter und den Käse mit. In der Nähe der „Siegrin-

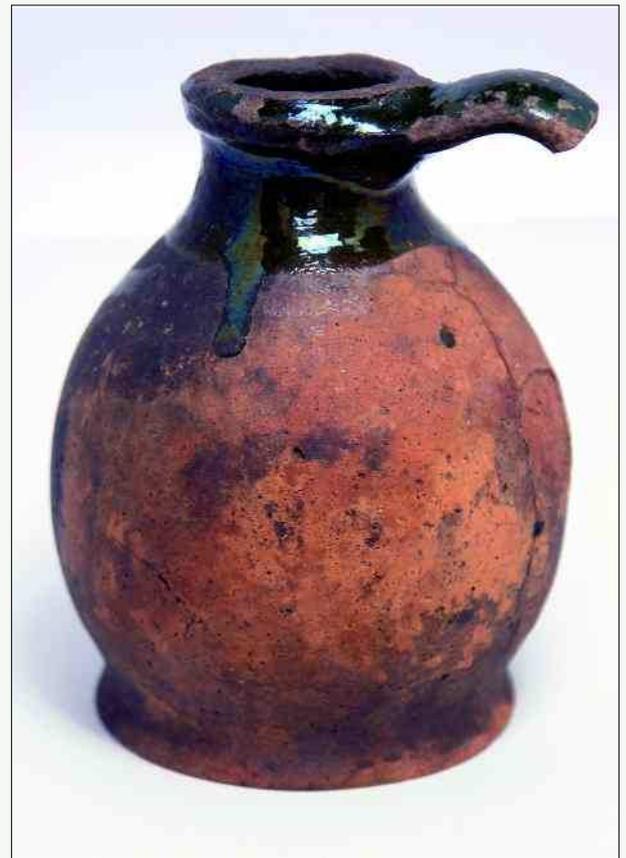
höhe“ gab es das „Schottloch“, ein kleines Loch, wo Milchprodukte bisweilen zwischengelagert wurden.

Lustig ging es her, wenn Besucher ihre Musikinstrumente mitbrachten. Gemeinsam wurde gesungen und gejodelt. Am späten Nachmittag wurden die Kühe gerufen und in den Stall getrieben. Das war nicht immer einfach. Zur Schöglhütte kamen die Kühe meist von alleine, dagegen musste die Sennerin Margarete von der Götzfriedhütte ihr Vieh auch des Öfteren suchen gehen. Die Sennerin Maria von der Schöglhütte betreute einen Sommer lang eine Ennstaler Bergschecke, die besonders geschickt war und sofort auf ihre Rufe mit Gebrüll reagierte. Die Suche nach dem Vieh konnte aber auch Stunden dauern.

Die Kleidung, bestehend aus Kittel, Strümpfen, Lodenmantel und Lodenhut wurde beim stundenlangen Suchen im Regen trotz des Regenschirms feucht bzw. nass, sodass die Kälte oft unerträglich wurde. Das Vieh hatte vor Gewittern Angst. Besonders stark reagierte es auf Hagel. Die Tiere wurden unruhig, rannten davon und mussten danach lange gesucht werden.

#### **Abend: Kühe melken, austreiben, Milch verarbeiten. Kühe wieder für die Nacht in den Trempel treiben**

Am Abend mussten die Sennerinnen die Kühe zum zweiten Mal melken und die



Milch für das Buttern und Käsen für den nächsten Tag mit der Zentrifuge separieren. Die Milch stellten sie inzwischen zum warmen Herd und die Magermilch in den „Kasten“. Nach dem Melken trieben sie die Kühe wieder auf die Weide. Im späteren August ließen sie die Kühe wegen der früher einbrechenden Dunkelheit im „Trempel“. Über Nacht waren auch die Kälber im Stall, das Jungvieh hingegen blieb aber immer im Freien.

#### **Nachtruhe**

Endlich konnten Sie ihr Nachtmahl essen und sich für die Nachtruhe vorbereiten. In der Hütte gab es einen Herrgottswinkel. Dort wurde die tägliche Andacht verrichtet. ■

*Der dritte und letzte Teil in der nächsten Folge*

*Krügerl mit abgebrochenem Henkel aus dem 18./19. Jahrhundert mit Resten von Pechöl für die Pflege der Rinderklauen von der Götzfriedhütte (Sammlung Landeshausmuseum Schloss Trautenfels)*

Zum Autor:  
*Franz Mandl ist seit 1980 Obmann der ANISA, Herausgeber der Mitteilungen der ANISA und Korrespondent der Historischen Landeskommission für Steiermark*

<sup>19</sup> Bei beiden ehemaligen Sennerinnen möchte ich mich für die Gespräche sehr herzlich bedanken.

<sup>20</sup> PIRCHEGGER, Hans: Geschichte des Bezirkes Gröbming. Gröbming 1945. S. 108.



## Netto-Sauerstoff-Produktion von Grünland höher als von Wald

Grüne Pflanzen produzieren aus Wasser, dem atmosphärischen Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Nährstoffen aus der Bodenlösung unter Zuhilfenahme des Sonnenlichts die sogenannte Primärenergie, die von Pflanzenfressern genutzt wird.

Im Vergleich zum Wald ist die Sauerstoffproduktion der landwirtschaftlichen Flächen je Flächeneinheit höher. Dies liegt vor allem an den von Natur aus wüchsigeren Standorten und auch daran, dass landwirtschaftliche Kulturen intensiver genutzt werden. Grünland schneidet darüber hinaus in der Sauerstoff-Bilanz besser ab als Ackerland, da außer der Wurzelmasse und den Stoppeln keine weitere Biomasse als „Abfallprodukt“ veratmet wird. Die jährliche Netto-Sauerstoff-Produktion beim Ökosystem Grünland beträgt rund 7,3 t/ha. Sie ist damit um 44% höher als beim Ackerland und sogar um knapp 50% höher als beim Wald.



Foto: Jenewein

Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem

## EU fördert Marketingmaßnahmen für Bioprodukte

Die EU-Kommission hat 23 Absatzförderungsprogramme in 11 Mitgliedstaaten genehmigt. Diese sind mit insgesamt EUR 77,7 Mio. ausgestattet, an denen sich die EU zur Hälfte beteiligt. Auf Österreich entfallen EUR 3 Mio. für Bioprodukte, beworben von der AMA.

Die ausgewählten Programme betreffen ökologische Erzeugnisse, landwirtschaftliche Qualitätserzeugnisse, Milcherzeugnisse, Geflügelfleisch, Wein, Obst und Gemüse, und Honig.

„In einem zunehmend offenen, globalen Markt müssen wir unsere Anstrengungen verdoppeln, um den Verbrauchern die Vorzüge unserer einzigartigen Erzeugnisse zu erläutern. Es reicht nicht aus, hervorragende Lebensmittel und Getränke herzustellen – wir brauchen auch ein gutes Marketing. EU-Programme dieser Art können unseren Erzeugern in einem zunehmend wettbewerbsorientierten Umfeld eine wirkliche Hilfe sein“, erklärte die zuständige Kommissarin Mariann Fischer Boel.

# TIROLER BRAUNVIEH

## Zuchtviehqualität aus



Durch die harte Alpengang 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, gesunden Fundament mit starken Klauen, zeichnen die Braunviehrasse besonders aus.

## dem Herz der Alpen

### Versteigerungstermine 2009

#### FRÜHJAHR

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

#### HERBST

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

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

## Fleischkonsum in Österreich

Die Österreicher essen rund 63% Schweinefleisch, 17,9% Rindfleisch und Kalbfleisch; der Rest verteilt sich auf Geflügel, Lamm und sonstiges Fleisch.

Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch liegt in Österreich bei etwa 66,4 kg, davon etwa 12 kg Rindfleisch und 2 kg Kalbfleisch. Umgerechnet auf eine durchschnittliche Fleischportion von 200 g bedeutet dies, dass der Österreicher mindestens 1 x pro Woche Rindfleisch und alle zwei Monate Kalbfleisch isst.

Im Laufe der Zeit haben sich die Ernährungsgewohnheiten der Österreicher geändert und damit verbunden auch die Anforderungen an unsere Lebensmittel. Es wird absolute Spitzenqualität zu marktgerechten Preisen verlangt



### Auszahlung des Programmes Ländliche Entwicklung ist heuer möglich

Das Landwirtschaftsministerium teilt nach der ersten Konsultationsrunde mit der Europäischen Kommission mit, dass das Bergbauernprogramm in seiner ursprünglichen Form erhalten bleibt. Damit können die geplanten Maßnahmen für die österreichischen Bergbäuerinnen und Bergbauern in vollem Umfang angeboten werden. Zwei Drittel unserer landwirtschaftlichen Betriebe sind Bergbauern, sie bewirtschaften rund 70 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche Österreichs. Für diese unverzichtbaren Leistungen für die Kulturlandschaft im Tourismusland Österreich stehen jährlich rund 276 Millionen Euro zur Verfügung.

### Steiflächenmahd

Bei der Steiflächenmahd bleibt nach den Verhandlungen mit der Europäischen Kommission die erste Steiflächenstufe zwischen 25 und 35 Prozent Hangneigung bestehen. Die betroffenen Landwirte müssen folgende Punkte erfüllen: Maximal 2 Großvieheinheiten pro Hektar; kein Grünlandumbruch; Biodiversitätsflächen: auf zumindest 5 Prozent der Fläche maximal zweimähdige Nutzung bzw. keine Nutzung vor dem 15. Juni; eine Verpflichtungsdauer von 7 Jahren; ein

Aufforstungsverbot; ein Verzicht auf Grünlandumbruch und Weide erst nach der Mahd.

### Tierschutzmaßnahmen

Auch bei Tierschutzmaßnahmen (Auslauf- und Weidehaltung) ist es zu Adaptionen gekommen. So gibt es bei der

Auslaufhaltung folgende Auflagen: Mindestens drei Tage pro Woche Auslauf über das ganze Jahr sowie Zugangsmöglichkeit der Tiere zu Bürste und Tränke. Bei der Weidehaltung gibt es folgende Adaptionen:

Die Weidehaltung muss anstatt der ursprünglich geplanten 120 Tage jetzt an mindestens 160 Tagen im Jahr mit Bewegungsmöglichkeit im Freien, davon zumindest 120 Tage auf der Weide erfolgen. Bei Heimbetrieben über 900 m Seehöhe gilt 130 Tage Bewegungsmöglichkeit im Freien, davon 110 Tage Weide.



Foto: Jenewein

Redaktion

**Profiteam  
HOLZER**

**Forst-,  
Alm-, Güterwege-  
und Flächensanierungen**

- Fixpreis pro km
- kostengünstig
- TOP-Qualität

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

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

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

[www.profiteam-holzer.at](http://www.profiteam-holzer.at)

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



# Die Käse-, Schmalz- und Viehschmuggler an den Grenzen Tirols

Ein Beitrag zur alpinen Sozial- und Wirtschaftsgeschichte

von Dr. Georg Jäger



*Schmugglerinnen*  
(Federzeichnung:  
Mathias Schmid,  
um 1878)

Geschwärzt wurde von den armen Leuten in Tirol alles Mögliche, leicht und schwer Transportierbares, wie Kaffee, Saccharin und Zucker, weiters Salz, Gold- und Silberwaren, Baumwollsaat, Seidentücher, Steingut, vorzüglich aber Tabak, Zigarren und Zigaretten.

## Schmuggler standen beim weiblichen Geschlecht hoch im Kurs

Die Saccharinpäckchen verschwanden problemlos zwischen den Rücken und Unterröcken der Schmugglerinnen, aber auch selbst in Waren der Kraxenträger ließen sie sich gut verstecken. Unter den häufig geschmuggelten Erzeugnissen aus der Berglandwirtschaft befanden sich Käse,

Butter, Schmalz und Vieh. Die zu den Tiroler Nachbarländern Schweiz, Italien und Deutschland (Bayern) führenden Gebirgs- und Grenzübergänge waren die beliebtesten Schmuggelrouten (z. B. Paznaun/Samnaun, Ötztal/Gurgl/Passeier, Brennergegend, Scharnitz, Raum Kufstein und Umgebung). Die Schmuggler standen überall immer im Schutz der einheimischen Bevölkerung diesseits und jenseits der Grenze.

Besonders kräftige Burschen und Männer nahmen die großen Strapazen und haarsträubenden Gefahren dieses lichtscheuen Gewerbes auf sich, das aber auch von Frauen ausgeübt wurde, welche viele Zuckerhüte mit einem Band unter ihre Kittel banden.

Eine früher im „Land im Gebirge“ weit verbreitete Wirtschaftsform zur Beschaffung lebenswichtiger Dinge war der Schmuggel oder das „Schwärzen“, der gängige Ausdruck für „schwarz über die Grenze bringen“, also der illegale Warentransport ohne Einschaltung der Zollbehörden. Wenn also auf einer Seite der Staatsgrenze etwas billiger oder verboten war, dann rief dieser verlockende Zustand unweigerlich die Schmuggler oder Schwärzer auf den Plan, die man im Frühjahr auf dem Kirchplatz gleich an ihren braungebrannten Gesichtern erkennen konnte. Zur Winterszeit dienten die Gletscherüberquerungen den geländekundigen Schmugglern weniger dem Freizeitvergnügen, sondern sollten die Armut der eigenen Familienangehörigen während wirtschaftlicher Not- und Krisenzeiten lindern helfen.

„Es gab Schmuggler, die nahmen das Saccharin aus den Schachteln und gaben Tabletten in Leinensäcke, die sich leichter der Rucksackform anpassten, und stülpten einen wasserundurchlässigen Regenmantel darüber, um die Ware vor Schnee und Regen zu schützen.“ Beim einfachen Volk, vor allem beim weiblichen Geschlecht, standen die Schmuggler hoch im Kurs, weil sie Mut zeigten und die Grenzposten überlisteten. In einer zeitgenössischen Schilderung von Adolf Pichler heißt es 1854 über die Schmugglerei im Scharnitzer Grenzgebiet: „Wer wüßte nicht von einem oder dem andern Schmuggler, der verbotene Waren zentnerweise auf dem Rücken im harten Winter



über die Gräte der Gebirge schleppte.“

### Halsbrecherische Schmugglersteige in schroffen Felswänden der Kalkalpen

Bereits der bekannte Tiroler Volkskundler Ludwig von Hörmann beschreibt in seinem im Jahr 1877 erschienenen Standardwerk die schwindelerregenden Schwärzersteige zwischen dem Wetterstein- und Karwendelgebirge: „Aber sauer genug musste der Gewinn erkauft werden, besonders wenn es über jene halsbrecherischen Steige ging, die aus dem Innthale durch grauenvolle Felsenwildnisse und an den Abgründen vorbei über die Jöcher der nördlichen Kalkalpenkette in's benachbarte Baiern führten. Solche Schwärzersteige gibt es im Oberinntal über die sogenannte Schwärzerscharte nächst der Telfser Munde, ein äußerst weiter und beschwerlicher Weg, ferner durch die Scharnitz über die schroffen Felsenwände des Karwendelgebirges, ein dritter geht über die Frauhütt durch das wilde Gleirschthal, ein vierter schauerlicher ist der sogenannte Katzensteig, der durch das Vomperloch geht, eine Schlucht, die wenigstens so aussieht, als ob kein menschlicher Fuß sich hineinwagen könne, ohne unrettbar verloren zu sein.“

Die viel begangenen Wege, die gewöhnlichen Steige und oft aufgesuchten Jöcher darf ein Schwärzer nicht benutzen,

wenn er nicht in die Hände der Grenzer fallen will. Deshalb müssen die schwierigsten Übergänge ausgewählt werden, wo nur das Wild weiterkommen kann. „Das schreckt aber

die Waghälsa keineswegs. Ein echter Schwärzer besitzt ebensoviel körperliche Kraft, Ausdauer und Gewandtheit, also Muth, kaltblütige Uner-schrockenheit und List, Eigenschaften, welche ihm theils die Natur, theils die Erziehung verliehen; denn die Buben, besonders solche, deren Vater Schwärzer ist oder war, werden in frühester Jugend dazu abgerichtet, wie man Soldaten drillt. Die Schwärzer machen ihre Streifzüge selten allein, sondern, um es nöthigenfalls mit dem Wachposten aufnehmen zu können, zu zweien oder mehreren. Sie sind stets bewaffnet, wenn auch nicht mit einem Gewehr, so doch mit starken Knütteln. Ihre übrige Ausrüstung ist die eines jeden bauerlichen Bergsteigers. Zum Transport der Waaren bedienen sie sich großer Säcke mit zwei Tragbändern.“

### Käse- und Viehschmuggel an der bayerisch-tirolischen Grenze

Nach einer Beschreibung von Arthur Achleitner blühte bereits in den 1830-er Jahren an der bayerisch-tirolischen Grenze der Käseschmuggel aus



*Schmuggler im Grivalea, Gemeinde See im Paznauntal (Foto: Gemeindearchiv Ischgl, um 1937)*

Tirol. Ganz besonders tat sich die Gegend von Reith im Winkel im „Kasschwirzen“ hervor. Die damalige Grenzmannschaft arbeitete rund um die Uhr und gönnte sich keine Ruhe. Patrouillen waren Tag und Nacht auf der Streife, aber es gelang nicht, die Schmuggler abzufangen. Höchstens erwischten die Grenzer noch ein Fass Käse, das die aufgescheuchten Schwärzer auf der raschen Flucht zurückgelassen hatten. Der Käseschmuggel war vorzüglich organisiert. Auch die Sennerinnen auf den Almen wurden aufgrund des gleichzeitig betriebenen Viehschwärzens bis in die letzten Details eingeweiht. Die Kinder der Schmuggler lernten das „Ausspekulieren“, sobald sie die jungen Beine zum Laufen benutzen konnten. Jeder Patrouillengang hatte seine misstrauischen Beobachter. Dort ein Steine oder Blumen suchendes Kind, hier einen auf dem Feld oder im Wald arbeitenden Knecht oder eine Magd, die Augen und Ohren überall offenhielten, wo sich ein Grünrock zeigte. Die Käseschmuggler trugen insgesamt Lasten bis zu einem Gewicht von 1 bis 1,5 Zentner pro Mann. >



**STEINWENDNER**

## Silomais in Rundballen

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

Wir passen auch Ihren Maas vor 015

nähere Infos: [www.steinwendner.at](http://www.steinwendner.at)

## Rodungsfräse

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

Arbeitstiefe bis 50cm

NEU im Programm

## Forstmulchen

- BEI WIEDERAUFFORSTUNG
- SCHLAGABRUMM MULCHEN
- ALMFLÄCHEN SÄUBERN
- WIESEN- UND WALDRÄNDER SÄUBERN

Leistungsfähige Maschinen

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

**www.steinwendner.at**

Landmaschinenbau  
 Land- und Forstwirtschaft  
 Ernter- u. Lohnunternehmer

Der Viehschmuggel setzte eine große Schnelligkeit der Füße voraus. Die „Schwirzer“ mussten bei Annäherung der Grenzer mit Windeseile in den nächst gelegenen Almhütten sein und die Sennerinnen über die Stückzahl des angeblich versprengten oder verlaufenen Viehs informieren. Kamen die Grünröcke einem unerlaubten Viehtransport auf die Spur, so fanden sie nur das aufsichtslose Vieh, nie aber einen Treiber. Während die Grenzer über die weitere Vorgangsweise berieten, nahten sich schon die Sennerinnen lockend und rufend nach ihren versprengten „Lieblingen“ mit dem Salz („Lecker“) in den Händen. „Oftmals gelang es den Almerinnen, die genau die Stückzahl des ‚ihnen seit einigen Stunden fehlenden Viehes‘ anzugeben vermochten, das geschmuggel-

te Vieh den ob solcher Sicherheit des Auftretens verdutzten Grenzern abzuschwatzen und auf die Alm zu treiben, von wo nach einiger Zeit der Raub in Sicherheit gebracht wurde.“ Natürlich kamen nach solchen Vorfällen die Grenzer dem Schwindel auf die Spur, worauf der Viehschmuggel nachließ. Das von einem schlaun Anführer einer Bande mit System praktizierte „Kasschwirzen“ aber entwickelte sich zur Verzweiflung der damaligen Grenzorgane immer besser.

### Blühender Schmuggel mit Schmalz im Öztaler Grenzort Gurgl

Das seit dem Jahr 1858 geführte Tagebuch der Kurazie und Gemeinde Gurgl (Ober- und Untergurgl) im inneren Öztal enthält auch einige Informationen über den nach dem Ersten Weltkrieg florierenden Schmuggel an der damals gezogenen österreichisch-italienischen Grenze, wenn es u. a. in dieser wertvollen Quelle heißt: „Nach der beklagenswerten Losreißung von Südtirol wurde Gurgl Grenzort und auch hier wie wohl in fast allen Grenzorten blühte der Schmuggel. Zuerst schmuggelte man nur Lebensmittel, Stoffe und dgl. für den eigenen Bedarf, bald aber entwickelte sich ein regelrechter Professionsschmuggel. Alles wurde hier und im Tale zusammengekauft, was mit Vorteil drüben verkauft werden konnte. Schmalz war für Nichtbauern in der Gemeinde kaum

mehr und nur für großes Geld zu bekommen. Alles Predigen war vergebens, zumal fremde Geistliche, ohne die Umstände zu berücksichtigen, den Leuten erklärten, dass Schmuggel keine Sünde sei. Nach mehreren Misserfolgen und mit dem raschen Wachsen des Fremdenverkehrs, der bessere und ungefährlichere Verdienstmöglichkeiten bot, verschwand der Unfug des Schmuggelns wieder gänzlich. Es kommen nur mehr Südtiroler herüber, um Tabak, Saccharin und dgl. Dinge, die drüben viel begehrt und gut bezahlt werden, hier oder in Innsbruck einzukaufen.“

### Butter- und Viehschwärzer auf dem Weg vom Paznaun ins Samnaun

Das Schmuggeln gehörte früher untrennbar zum Leben im Paznaun. Nach den beiden Weltkriegen waren es die Arbeitslosigkeit und die Notsituation, welche die Talbewohner zum Schwärzen („Schwärza“) zwangen. Im Untertal schmuggelte man hauptsächlich vom Samnaun, im Obertal vom Samnaun und Engadin. Klein- und Großvieh, Häute und Butter wurden hinübergeliefert. Dafür brachte man als Gegenfracht vor allem Kaffee und Saccharin zurück. Die weiten und gefährlichen Strecken führten über Berge und Jöcher in die angrenzende Schweiz. Von Galtür aus stieg man über das Larain ins Fimbertal und über Zebblas ins Samnaun, oder man ging über das Kronenjoch ins



Fimba und wiederum über Zelas oder über „Fenga“, den Fimberpaß, ins Engadin. Um in der Zwischenkriegszeit Schweizer Franken für den Kauf von Kaffee, Saccharin oder Zigaretten zu erwerben, brachten die Paznauner Burschen Vieh oder Kuhhäute nach Samnaun hinüber. Ein alter Schmuggler berichtet folgendes: „Mit dem Geld, das wir für das geschmuggelte Vieh bekommen haben, haben wir bis zu 30 Kilo an Saccharin und Kaffee eingekauft. Zweimal hatte ich 50 Kilo angelegt. Neun Stunden habe ich für einen Weg gebraucht.“ Auch Ziegen- und Marderfelle erfreuten sich während der 1930-er Jahre im Samnaun großer Beliebtheit.

Die Paznauner Schmuggler erzählten übereinstimmend, dass mit dem erfolgreichen Zurücklegen dieser Wege die harte Arbeit noch keineswegs beendet war: „Man konnte nämlich die ‚heiße Ware‘ weder im Paznaun noch in Landeck absetzen, das nach dem Ersten Weltkrieg von Italienern besetzt gewesen sein soll. Daher mussten die armen Schmuggler noch zusätzlich ins Stanzertal gehen. Das hieß für den Untertaler, den Weg übers Niederjöchel bei Langesthei oder einen anderen Übergang zu wählen, für den Obertaler, über das Schafbichlloch die Konstanzer Hütte zu erreichen. Erst im Tal hatte man Kontaktleute. Sogar Häuserinnen haben mitgeholfen, die gefährliche Konterbande abzunehmen. Trotzdem lauerte immer die Gefahr des Erwischtwer-

dens.“ Nach dem Zweiten Weltkrieg ging die mühsame Schmugglerei wieder los. Es wurden Kaffee und Tabak hergeschmuggelt. Hinübergebracht hat man alles von Klein- und Großvieh bis zu Hausschuhen mit Sohlen aus Maisblättern. Diese „Flitschenpatschen“ wurden um zwei Schweizer Franken verkauft. Da aber der Umrechnungskurs bei ungefähr 40 öS lag, machten die Schmuggler aus dem Paznaun gute Geschäfte. Einmal waren beim Viehsmuggel zwei biederere Ochsen vom Wege abgekommen. Das Schmuggeln forderte aber auch Tote, vor allem durch herabgehende Lawinen. Tragisch waren jene Zwischenfälle, wo Schmuggler von den Kugeln der Zollbeamten tödlich getroffen wurden. Als durch das Billigwerden der heimischen Tabakwaren („Rauchzeug“) das Schmuggeln von selbst aufhörte, waren alle beteiligten Menschen im Paznauntal froh.

### **Im Jahr 1949 gab es 7.000 Schilling für ein geschmuggeltes „schlechtes“ Rind**

Während der ersten Nachkriegsjahre erlebte das Schmugglerwesen durch die herrschende Güterknappheit eine „boomartige“ Situation. In einem Pressebericht aus dem Jahr 1948 stehen über das Samnaungebiet folgende Zeilen: „Ist es auf der Schweizer Seite der Tabak, so ist es auf italieni-



scher das Vieh, das geschmuggelt wird.“ Gemeint war das Dreiländereck Schweiz, Italien und Österreich. Dabei kam es immer wieder zu Zusammenstößen und im Extremfall zu Feuergefechten zwischen den Schmugglern und Zollwachebeamten, wobei so mancher Beteiligter sein Leben verlor. Das Geschäft mit dem Schmuggel war sehr ertragreich. Allein für ein geschmuggeltes ganz schlechtes Rind gab es 1949 schon 7.000 öS. Für den Treiber fielen 3.000 öS ab. Das Packerl Tabak (40 Gramm) kostete im Samnaun 5 bis 6 öS, in Innsbruck wurde es dann zu 9 bis 11 öS verkauft, sofern man es aus erster Hand bezog, sonst kostete es natürlich mehr.

Wenn ein Schmuggler beispielsweise 300 bis 400 Packerl Tabak pro Gang über die Grenze brachte, dann war damit ein ganz erhebliches Einkommen verbunden. Geschmuggelt wurden aber nicht nur Vieh und Tabak, sondern alles Mögliche: Sogar Nylonstrümpfe, Rasierklingen, ja selbst Radium und Uranium (!) waren unter dem Schmuggelgut zu finden. Die Innsbrucker Polizei beschlagnahmte etwa im Herbst 1948 ein Präparat mit 0,2 Milligramm reinem Radium. Auch die ar- >

*Diese zwei braungebrannten Paznauner Schmuggler, welche im Winter die Gletscher in Richtung Schweiz überquerten, hatten es bei den Mädchen leichter, weil sie gut aussahen und schneidig waren (Foto: Archiv Erwin Cimarolli).*



## 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!

**Sansystems**  
BIOLINE GesmbH.

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

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

men, kleinen Leute nützten die Möglichkeit zum Schmuggeln. Ein bezeichnendes Schlaglicht darauf wirft folgender Zwischenfall. Eine als „schwanger“ getarnte Frau mit einem kleinen Kind an der Hand trifft an der Brennergrenze eine andere wirklich Schwangere, worauf das kleine Kind die als „schwanger“ getarnte Mutter laut fragt: „Mama, tut di auch schmuggln?“ Man versuchte also diverse Gegenstände und Waren illegal über die Grenze zu bringen.

### Ein lawinengefährdeter und vereister Schmugglerpfad in den Stubai Bergen

Die gefährlichste Stelle bei der Schwärzerei zwischen dem Stubai und Ridnaun war das sogenannte „Enge Türl“, da von den Schmugglern wegen der Lasten weder Seil noch Pickel benutzt wurden. Bei Lawinengefahr oder starker Vereisung musste manchmal auch der längere Weg über die Freigerscharte genommen werden. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges

in den Jahren von 1945 bis 1950 kam dem „Engen Türl“ im Stubai Grenzgebiet eine ganz besondere Bedeutung zu. Gerade dieser Einschnitt in der Bergkette zwischen den Feuersteinen und dem Wilden Freiger in 2848 m Höhe war der nächstgelegene Übergang an der Grenze zu Südtirol: „Meist im Morgenrauen oder beim Dunkelwerden wurde dieser steile Grat von dunklen Gestalten überquert, keuchend, in großer Eile, die Anstrengung ins Gesicht geschrieben. Es waren die Schmuggler aus dem hinteren Stubaital, vor allem aus Neustift, junge, schneidige Burschen, für die Angst ein Fremdwort war und die sich über die Gefährlichkeit keine großen Gedanken machten. Vielfach waren es auch Heimkehrer aus dem Zweiten Weltkrieg, die wenige Monate vorher noch an der Front gekämpft hatten. Der Krieg war zu Ende, doch die meisten Lebensmittel, Tabak, alkoholische Getränke usw. waren sehr knapp oder kaum zu bekommen.“

Da von den Italienern auch die Brennergrenze dicht ge-

macht wurde, war es nicht verwunderlich, dass ein anderer Zugang zu derlei Sachen ausgekundschaftet wurde. Auf diese Art und Weise entstand der Schmugglerpfad über Ranalt, Langes Tal, Bsuaachalm, Nürnbergerhütte, Enges Türl, Teplitzerhütte, Ridnaun und Sterzing. „Wahrlich, ein weiter Rückweg, der einer Tagestour gleichkam, doch der gleiche Rückweg unter teilweiser Ausnützung der Dunkelheit war nicht weniger beschwerlich. Rucksäcke von ca. 20 bis 40 kg je nach Witterung bis zu 12 Stunden oft bei Regen oder Sturm von Ridnaun nach Neustift zu tragen, kostete sicher einige Überwindung. Um in Südtirol günstiger einkaufen zu können, wurden die verschiedensten Tauschartikel, wie Felle, Sensen, Dengelmaschinen und andere leichtere Eisenwaren aus den Schmieden von Fulpmes mitgenommen. Auf dem Rückweg befanden sich in den Rucksäcken die verschiedensten Waren, welche hier Rarität hatten, z. B. Tabak, Essbares, Alkoholisches, Seidenstrümpfe, Unterwäsche usw.“ Anfang der 1950-er Jahre, als es bereits die viersprachigen Identitätsausweise gab und die Italiener die Brennergrenze langsam lockerten, hörte die Schmugglerei so schnell wieder auf, wie sie gekommen war. Auch heute noch gibt es Männer in der Gemeinde Neustift im Stubaital, die sich sicher gerne an diese Zeiten und ihre kühnen, gefährlichen Touren erinnern. ■

Die Literaturliste kann beim Autor angefordert werden.

#### Zum Autor:

Dr. Mag. Georg Jäger studierte Geographie und Geschichte an der Universität Innsbruck und ist als Bibliothekar, Dozent und Heimatforscher tätig



# Almwirtschaft ist Standbein der Tiroler Landwirtschaft

Tiroler Almtag 2007

von DI Johann Jenewein

**Paul Landmann, Obmann des Tiroler Almwirtschaftsvereines, konnte beim Tiroler Almtag auf der Matreier Ochsen-Alm in der Gemeinde Mühlbachl im Wipptal zahlreiche Besucher begrüßen. Allen voran LR Anton Steixner, Kammerpräsident Josef Hechenberger, Kammerdirektor Richard Norz, Bauernbunddirektor Peter Raggl sowie den Leiter der Gruppe Agrartechnik beim Land Tirol, Alois Poppeller. Das herrliche Almgebiet bot den Rahmen für das bunte Programm des Almtages.**



Foto: Jenewein I

In seiner Begrüßung bezeichnete Obmann Paul Landmann die Almwirtschaft als das Standbein der Tiroler Landwirtschaft. Die Grundlage in Tirol ist die Viehwirtschaft. Es darf nicht sein, dass Flächen mit hoher Ertragsfähigkeit für die Energieproduktion verwendet werden. Dies führt zu einem weiteren Rückgang der Viehhaltung und geht damit zu Lasten der flächendeckenden Bewirtschaftung.

## Vermarktung von Almprodukten

Der Obmann freut sich, dass Landesrat Steixner im Rahmen der Präsentation des „Grünen Berichtes“ die Almwirtschaft besonders hervorhob. Ein wesentliches Ziel muss es sein, die Produkte aus

der Almwirtschaft als besondere Spezialität auf dem Markt zu positionieren.

Alfons Rastner, Bürgermeister der Gemeinde Mühlbachl, stellte in kurzen Worten seine Gemeinde vor. In der Gemeinde gibt es 48 aktive landwirtschaftliche Betriebe, die insgesamt rd. 600 Stück Vieh halten. Etwa ein

Viertel der Tiere wird auf der Matreier Ochsen-Alm gealpt. In unmittelbarer Nähe der Alm liegt der beliebte Wallfahrtsort Maria Waldrast, der heuer sein 600-jähriges Bestandsjubiläum feiert. In den vergangenen Jahren wurden zwei Themenwege, der Quellenweg und der Schöpfungsweg errichtet.

*Der Tiroler Almtag war gut besucht*



*Obmann Paul Landmann, LR Anton Steixner, Almobmann Josef Hörtnagl, Bgm. Alfons Rastner (von oben links)*



*Rege Beteiligung gab es beim Holzsägen mit der Wiegensäge (li.). Das Zentrum der Matreier Ochsen-Alm bildet der großflächige Almboden (re.)*

Obmann Josef Hörtnagl, führte aus, dass die Alm in agrargemeinschaftlichem Eigentum steht. Das Gesamtgebiet der Agrargemeinschaft beträgt 1.240 ha. 700 ha sind Wirtschaftswald, 210 ha Almflächen und der Rest Schutzwald sowie unproduktive Flächen. Von den 100 Mitgliedern der Agrargemeinschaft treiben 19 Bauern ihr Vieh auf

die Matreier Ochsen-Alm. Insgesamt werden 150 Galtrinder, 4 Milchkühe, 6 Pferde sowie 30 Schafe gealpt.

### Herstellung von Tiroler Graukäse

Die vor wenigen Jahren errichtete neue Hirtenhütte dient auch für den Ausschank, womit die Bewirtschaftung der

Alm wesentlich gestützt wird. Die Milch wird zu Tiroler Graukäse verarbeitet und direkt auf der Alm vermarktet.

Landesrat Anton Steixner lobte die Matreier Ochsen-Alm als eine der schönsten Almen des Wipptales. Die Almwirtschaft besitzt in Tirol einen hohen Stellenwert und die Produkte werden von der Bevölkerung gut angenommen. Die Treue zu den Tiroler Produkten ist sehr erfreulich und für die Tiroler Landwirtschaft sehr wichtig.

### Buntes Unterhaltungsprogramm

Mit einer Almmesse, zelebriert von Dekan August Ortner, wurde der Almtag fortgesetzt. Anschließend erfreute die Musikkapelle Matri-Mühlbachl-Pfons die Besucher mit einem hervorragenden Konzert. Für weitere musikalische Unterhaltung sorgte eine Bläsergruppe der Musikkapelle.

Neben der ausgezeichneten Verpflegung durch die Bäuerinnen und Bauern sowie der Feuerwehr wurden beim Preiselken, beim Holzsägen und bei einem Quizparcour schöne Preise vergeben.

Eine große Fotogalerie finden Sie auf [www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com). ■

### Hackguterzeugung

## Heinz Lener

Weißlahn 3, 6123 Terfens



### Flächen- und Wurzelstockrodungen:

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



### Alm- und Güterwegsanierung:

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

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

**Ansprechpartner:** Ing. Johannes Mair 0664 - 46 10 590 mail: [office@lener-hackgut.at](mailto:office@lener-hackgut.at)

**www.lener-hackgut.at**



# Almenverein Gschnitz

## Almabtrieb „natürlich und echt“

von Obmann Peter Pranger

In der Gemeinde Gschnitz werden 11 Almen und Gemeinschaftsweiden bewirtschaftet und gepflegt. Dabei werden die Tiere größtenteils von den Bauern in Gschnitz und teilweise von den Nachbargemeinden aufgetrieben und gelapt. Teilweise werden die Almen unter schwierigen Bedingungen und mit viel Aufwand (z.B. nur ein Fußweg führt zur Alm) aufrecht erhalten.

Trotzdem werden in Gschnitz die Verbindungen Mensch-Tier-Natur gepflegt. Kühe, Kalbinnen, Jungtiere, Kälber, Schafe und Ziegen kommen mit den Hirten und Bauern im Herbst von den Gschnitzer Almen hoffentlich gesund ins Tal - etwas Schöneres gibt es nicht.

### Gründung des Almenvereines

Seit je her ist es Tradition, dass auf der Laponesalm die Tiere beim Almabtrieb geschmückt werden. Nun wurde die Idee geboren, dies auf mehrere Almen auszuweiten.

Dafür wurde am 14. April 2006 der „Almenverein Gschnitz“ ins Leben gerufen. Zu diesem Almenverein gehören fünf Almen. Dies sind die Almen Alfa, Grübl, Simming, Sandes und Lapones.

### „Natürlich und echt“

Unter dem Motto „natürlich und echt“ sollen die Tiere geschmückt werden bzw. der Almabtrieb soll zu einem Fest der Bauern und Besucher werden - veranstaltet von den Bauern.

Zudem werden bäuerliches Handwerk, Tierrassen, Bauernprodukte, ein Almkino und vieles mehr angeboten bzw. vorgestellt.

Die Natürlichkeit soll im Vordergrund stehen und Traditionen beibehalten werden.

„Die Viehcher kemmen hoam“ - diese Freude wollen die Bauern und Almbewirtschafter zum Ausdruck bringen. ■

### Weitere Infos

[www.almenverein-gschnitz.at](http://www.almenverein-gschnitz.at)

### Programmablauf

- Der Höhepunkt ist die Heimkehr der Almtiere (ca. 100 Kühe, Kolbelen, Kälber und 300 Schafe) von den fünf Gschnitzer Almen. Am *Samstag, den 15. September 2007* finden von 11 bis 14 Uhr am Festplatz - Ortsende von Gschnitz die Einzüge der Tiere und die Schafschoade statt.
- Weitere Attraktionen sind Goaßlschneller, Schafscherer, Schuhplattler, eine Handwerks-gasse, eine Rassenschau, ein Almkino, Kinderspielplatz, usw.!
- Für Speis und Trank ist mit bäuerlichen Spezialitäten und Bauernprodukten der Bäuerinnen bestens gesorgt. Zudem werden die Besucher mit traditionellen, bodenständigen Klängen verwöhnt.



Foto: Privat





# Alte Beziehung Alpenverein - Berglandwirtschaft wiederbeleben

von Gerhard Fortmüller



Fotos: Fortmüller

Der Almstall wurde mit einem neuen Unterbau versehen und damit vor dem weiteren Verfall gerettet

Im Jahre 2005 begann der Österreichische Alpenverein im Rahmen des Bergwaldprojektes mit der Aktion „Almrevitalisierung“. Dabei handelt es sich um die tatkräftige Unterstützung von Alm- und Bergbauern bei der Pflege und Revitalisierung von Almen durch freiwillige und unentgeltliche Helfer, die der Alpenverein zusammenbringt. Nun liegen drei Jahre Erfahrung mit dieser Aktivität hinter uns und am Ende des heurigen Sommer werden es sieben Ar-

beitseinsätze sein, die österreichweit stattfanden und gute Ergebnisse brachten. Bei allen Einsätzen arbeiteten die Almbauern selbst oder ihre Familien mit, wodurch sich wechselseitige Anregungen ergaben und das gegenseitige Verständnis, sowie die Solidarität mit den Bauern vertieft wurde.

## Bisherige Almrevitalisierungsprojekte

**Oberösterreich - Totes Gebirge-Warscheneck:** Standort Dümmlerhütte des ÖAV, insgesamt drei Projektwochen. Hier ist die Situation der auftreibenden Bauern insofern unbefriedigend, als sie nicht Eigentümer der Stoffalm sind und der Pachtvertrag seitens des Eigentümers jeweils nur von einem Jahr auf das andere verlängert wird. Der Aufwand für die großflächigen Schwendmaßnahmen erfolgt stets in der Hoffnung auf eine Fortsetzung des Pachtverhältnisses.

**Steiermark - Wölzer Tauern-Grilleralm:** Ein Musterbeispiel an Revitalisierung durch Wiederaufnahme der Sennerei durch die Almbäuerin Martha Leitner. Sie zieht mit ihrem Milchvieh für den Sommer auf die eigene Alm. Dieses Projekt zeichnet sich nach dem nun zweiten Arbeitseinsatz durch besonderen Pflegeerfolg aus. Der im Vorjahr noch mit Weißem Germer überwucherte Hüttenanger - „Pletschboden“ genannt - war heuer absolut frei von dieser giftigen Pflanze, nachdem wir der selben mit Germerstecher zuleibe gerückt waren (gründliche Arbeit - schönes Ergebnis). Der ebenfalls vorhandene Almampfer wurde gemäht, der Abraum entfernt und kahle Stellen neu eingesät und mit Strohhäcksel gemulcht.

**Oberösterreich - Totes Gebirge-Wildensee Alm:** Standort Wildenseehütte des ÖAV Sektion Aussee. Hinsichtlich der Zusammenarbeit des ÖAV mit den Almbauern ein sehr gelungenes Projekt. Auf Grund des weiten Anmarsches (ca. 4 Stunden) ein Musterbeispiel eines Arbeitseinsatzes.

**Tirol - Gafjun-Alm:** Standort Gafjunalm. Jahrzehntlang erfolgte keine Almpflege. Der Einsatz war äußerst wichtig und erfolgreich, muss aber unbedingt fortgesetzt werden, da noch weitere Flächen mit Grünerlen überwuchert sind.

Wesentlich ist bei allen Almprojekten die Mitwirkung der Vertreter der Agrarbehörde bzw. des jeweiligen Almwirt-

## ERDBEWEGUNGEN - TRANSPORTE BEGRÜNUNGEN

**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 ALPWEGBAU

**Begrünungsmaschine für  
Wegböschungen, Skipisten usw.**

Zur Verfügung stehen an Baumaschinen:

Bagger-CAT 325LN • CAT-Laderaupen • 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



schaftsvereines. Damit sind die Vermittlung von Fachwissen und auch der historische Hintergrund einer Alm gegeben. Die Teilnehmer einer Almwoche zeigen reges Interesse an Geschichte und Werdegang eines Almbetriebes. Für sie ist Verlebendigung der Almwirtschaft durch das anwesende Vieh, für das im Endeffekt die Arbeit getan wird, ein wichtiger Faktor und eine große Motivation. Immer wieder wird von Interessierten vor der Anmeldung gefragt: „und ist das Vieh schon oben?“

### Woher kommen die Teilnehmer an Almrevitalisierungswochen und was sind ihre Motive

Am Beginn eines solchen Einsatzes werden die Teilnehmer vom Projektleiter gefragt, ob sie wissen was auf sie zukommt, weshalb sie sich angemeldet haben und was sie sich erwarten. Vorausgeschickt werden muss, dass die Freiwilligen überwiegend aus Ballungsräumen kommen, oft weite Anreisen auf sich nehmen, den Willen zu mühevoller Arbeit mitbringen und alle die Liebe zur Natur, im Besonderen zu unserer Bergwelt gemeinsam haben. Sie erwarten sich neben einer sinnvollen, produktiven Tätigkeit Einblicke und Aufschlüsse in und über das Almwesen und die Almwirtschaft.

Welches Potential in den meist nicht „vom Fach“ kommenden Teilnehmern steckt,

zeigt der praktische Arbeits-einsatz: Da schwingt ein rüstiger Pensionist professionell die Sense, da packen zarte Frauenhände zu und in Kleingruppen wird der Weiße Germer im System gestochen. Hart ist es jedes Mal, wenn nach der Arbeit ein Rückanstieg zur Hütte, samt Werkzeug zu bewältigen ist oder Regen die Arbeit erschwert. Gemessen an den Leistungen jedoch, die unsere Vorfahren zur Kultivierung der Almenflächen und Wege erbrachten, sind unsere jetzigen Mühen wahrscheinlich Kleinigkeiten. Immer wieder wird bewundert was vor Jahrhunderten geschaffen wurde, welche Steige und wo überall Weiden angelegt wurden. Neben dem Gefühl etwas zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft beizutragen, ist es für Menschen aus bestimmten Berufen gut zu spüren, dass der Körper nicht nur zum Sitzen geeignet ist.

Die Arbeitswoche wird durch einen freien Tag unterbrochen, der Gelegenheit bieten soll, Land und Leute kennen zu lernen. Es ist wesentlich, den oft von weit her stammenden Teilnehmern einen Einblick in die Wesensart einer Region zu geben. Damit entsteht bei vielen der Wunsch, dort auch einmal den Urlaub zu verbringen.

### Hilfestellung für Berg- und Almwirtschaft

Der Alpenverein fühlt sich berufen, der Berg- und Alm-



wirtschaft Hilfestellung zu bieten und dies aus gutem historischem Grund: Schon im 19. Jahrhundert, zu Beginn des Tourismus, ergab sich aus rein praktischen Gründen ein Zusammenwirken von alpinem Verein und der Bergbevölkerung. Uralte Hirtenwege, Vieh- und Jagdsteige dienten den damals noch expeditiv unterwegs befindlichen Berg- und Naturfreunden als Wege, Berghöfe und Almhütten als erste Unterkünfte. Es ergab sich eine wechselseitige Befruchtung in der Entwicklung des Alpentourismus. Heute sieht sich der Alpenverein mit seinen über 300.000 Mitgliedern und dem entsprechenden Organisationsvolumen in der Lage, seinen Beitrag zur Erhaltung der der Natur mühsam abgerungenen alpinen Kulturlandschaft zu leisten. Alle Teilnehmer einschließlich der Projektleiter arbeiten unentgeltlich, nur gegen Unterkunft und Verpflegung. Wir wissen, dass wir die Almen insgesamt nicht retten können, doch können wir vereinzelte Akzente setzen, dort wo es sinnvoll und erwünscht ist. Und wir können uns mit den Alm- und Bergbauern solidarisieren, für eine hoffentlich nicht aussichtslose Zukunft der Berggebiete. ■

*Arbeitsgruppe des ÖAV auf der Grilleralm/Stmk, mit Almbäuerin Martha Leitner und Alminspektor DI Franz Bergler*

*Zum Autor: Gerhard Fortmüller ist Projektleiter für Almrevitalisierung des Österreichischen Alpenvereines*



# Internationale AV-Einsatztruppe auf Stodertaler Almen

Land Oö. und Alpenverein kämpfen für entlegene Hochalmen

von DI Siegfried Ellmauer



Fotos: Ellmauer

*Auf der Schafkogelalm wurden gemeinsam Latschen geschwendet*

**Bereits im vorigen Sommer kam es - einmalig in der Geschichte des Stodertales - zu einer der größten Hilfsaktionen zur Rettung der heimischen Hochalmen. Projektleiter Ronald Würflinger vom SCI Austria (Service Civil International), einer der ältesten Friedens- und Freiwilligenorganisationen, hatte dazu die zündende Idee internationale Freiwillige für Almschutz-Arbeiten gemeinsam mit Helfern der Alpenvereinsjugend anzuwerben. Dem völkerverbindenden Kulturaustausch während der Arbeiten sollte dabei besondere Bedeutung zukommen.**

Erstmals beteiligt an dem groß angelegten zweiwöchigen Einsatz auf neun Stoderer Almen waren neben 13 TeilnehmerInnen aus Österreich auch 11 internationale TeilnehmerInnen aus Kanada, Spanien, Jordanien, Russland, Frankreich, Polen, Ungarn, Tschechien und Rumänien. Für Kost und Unterkunft, die von den Almbauern kam, stellten diese Jugendlichen ihren Dienst in die Erhaltung der alpinen Kulturlandschaft in Österreich.

Der Grund, warum gerade das Stodertal für dieses beispielgebende Umweltprojekt vom Oö. Almbeauftragten DI Ellmauer ausgewählt wurde, ist die Tatsache, dass von den einstmals 64 Stodertaler Almen im östlichen Toten Gebirge nur mehr auf 18 Almen Weidevieh aufgetrieben wird. In der 151 km<sup>2</sup> großen Gemeinde Hinterstoder vergrößerte sich der Waldanteil seit der bundesweiten Waldinventur 1960 in 40 Jahren von 3.612 ha auf heute bereits 4.700 ha um rund 11 Quadrat-

Kilometer! Dieser Waldzuwachs ging zu Lasten landwirtschaftlicher Flächen, wie talnahe Wiesen und Weiden und Almflächen. Gleichzeitig kam es klimabedingt zu einer Waldausbreitung und Verdichtung des Latschenbestandes in der Waldgrenzregion.

Zu dieser Problematik der raschen Verwaldung ganzer Talbereiche und Almgebiete des Stodertales durch Aufgabe der bergbäuerlichen Nutzung veranstaltete die Gemeinde Hinterstoder im Jahr 2000 ein alpenweit einzigartiges Kulturprojekt - genannt *baum.hoch.zeit.*, das in ein eigenes Pilotprojekt mündete.

## **Vielseitiger Einsatz**

„Das war bis jetzt mein bester Sommerjob!“, meint Guigou Bary (24) aus Frankreich, und es teilen sicher die meisten der anderen motivierten Jugendlichen seine Meinung. Die Arbeitsbereiche waren sehr vielseitig. Die Freiwilligen haben gemeinsam mit den Stodertaler

Almbauern und ihren Angehörigen, Forstarbeitern der Forstbetriebe Württemberg und Eulenburg, Arbeitern der Hinterstoder Bergbahnen, Dachdeckern und Zimmerern an verschiedenen „Workcamps“ gearbeitet.

Durch Schwenden von Latschen und Jungbäumen konnten etwa 15 ha Almweide auf den Stodertaler Hochalmen wieder zurück gewonnen werden, dabei wurden 1.370 Arbeitsstunden, davon 980 Stunden von den Freiwilligen geleistet.

Außerdem wurde tatkräftig mitgeholfen, die Dächer von drei reparaturbedürftigen Almgebäuden auf der Huttereralm mit Lärchenschindeln zu erneuern. Dabei waren insgesamt 490 m<sup>2</sup> Dachfläche mit rund 40.000 Schindeln 3-lagig einzudecken, wofür insgesamt 660 Stunden, davon ca. 200 Stunden von den „Volunteers“ aufgewendet wurden.

Ein vor 30 Jahren durch einen Hangrutsch zerstörter Kuhsteig auf der Peterhoferalm wurde ebenfalls saniert und ein 200 m langer Weide-



zaun verlegt. Überdies wurden ca. 2 ha Schipisten-Weidefläche entsteint und zur Stärkung des Schutzwaldes auf der Huttereralm und Bärenalm 500 Zirben unter forstfachlicher Leitung gepflanzt.

### Anstrengende Arbeit

„Die Arbeit war natürlich anstrengend, aber es war immer ein guter Zusammenhalt in der internationalen Gruppe spürbar“ sagt Marti Szalicsnyó (23) aus Ungarn.

„I am happy now offering my support to help Austrian farmers two weeks in the Totes Gebirge - I feel a strong connection to my roots. It was really a hard job in the mountains but a great experience“. „Ich bin nun von einem Glücksgefühl erfüllt, nachdem ich meine Arbeitskraft zwei Wochen lang den Bergbauern im Toten Gebirge widmete. Es war wirklich harte Arbeit in den Bergen, aber eine große Lebenserfahrung“ resümiert die Kanadierin Yania (25), eine angehende Lehrerin, deren Familie aus Südkärnten stammt und vor Jahrzehnten über den großen Teich auswanderte.

Als Gesamtbilanz wurden von der internationalen Einsatztruppe unentgeltlich an 8 Arbeitstagen beachtliche 1.180 Stunden zur Erhaltung der letzten Hochalmen in Hinterstoder geleistet - ein Ergebnis, das seinesgleichen in dieser Form sucht. Dabei wurde die Arbeitsleistung der etwa 30 almeigenen Kräfte von 850 Stun-

den von den Jugendlichen deutlich übertroffen. Begünstigt durch das stabile Sommerwetter konnten so in Summe gemeinsam rund 2.030 Arbeitsstunden im Wert von etwa 22.000,- Euro für die Stodertaler Almwirtschaft erbracht werden, was einem Mannjahr reine Arbeitsleistung entspricht.

### Großer Dank an die Freiwilligen

Dafür gebührt allen „Alm-Workers“ im Namen des Landes Oberösterreich, der Stodertaler Almbauernschaft, der Gemeinde und Grundbesitzer ein herzliches Dankeschön!

Trotz der großartigen Arbeitsleistung blieb auch Zeit für ein umfangreiches Freizeitprogramm. Der 27-jährige Projektleiter Ronald Würflinger führte die Truppe auf den Gipfel des 2251 m hohen Schrocken. Bei einem nächtlichen Abstecher zum weltbekannten Lederhosen-treffen nach Windischgarsten konnte die Vielfalt der österreichischen Festkultur und alpenländische Gemütlichkeit hautnah erlebt werden.

### Internationale Freundschaften

Besonders reizvoll war dieses Projekt für viele Teilnehmer deshalb, weil sie die Möglichkeit hatten, internationale Freundschaften zu schließen und gleichzeitig etwas Sinnvolles für die Natur und Erhaltung der Almen zu tun. Der 21-jährige Medizinstudent Karl Gs-



pandl aus Hainburg bezeichnet die Stimmung auf der Umweltaustelle im Nachhinein als die vielleicht beste Erfahrung in seinem bisherigen Leben.

Zum Abschluss des zweiwöchigen Umwelteinsatzes kam es auf der Schafferreithütte zu einer würdigen Abschlussveranstaltung aller „Alm-Arbeiter“ und „Nicht-Mitarbeiter“, aber umso wichtigeren Unterstützer und Förderer dieses einmaligen Stodertaler Almprojektes. Unter Patronanz des Bürgermeisters Helmut Wallner, Vize-Bgm. Angela Diesenreiter, des Abfahrts-Skiweltmeisters und künftigen Almbauern Hannes Trinkl, des herzoglichen Forstverwalters Markus Pernkopf, des Oö. Almbeauftragten sowie des Halters und Hüttenwirtes Franz Kogler wurde vor dem imposanten Stoderkamm mit abendlichen Bläserklängen das rauschende Abschlussfest mit Almtanz von der „Stoder-Valley Kitchen-Musi“ (Tambourgenmusik) eingeleitet. Zur Überraschung aller anwesenden Almbauern sangen die 20 Teilnehmer des „International Environmental Workcamp“ die oö. Landeshymne „Hoamatland“ als völkerverbindendes Zeichen in gelungener Darbietung auf original oberösterreichische Mundart. ■

*Insgesamt wurden 490 m<sup>2</sup> Dachfläche mit Lärchenschindeln eingedeckt*

*Zum Autor:  
DI Siegfried Ellmayer  
ist Almbeauftragter  
des Landes Oberösterreich*

Energieschub  
mit zahlreichen  
Mineralstoffen  
und Vitaminen

# Zwetschken

## Die Steinobstklassiker

Zwetschken und Pflaumen sind das am weitesten verbreitete Steinobst, kommen in sämtlichen Klimazonen der Welt und in zahlreichen Varianten vor. Kaum etwas erinnert heute noch an die Ur-Pflaumenart, die aus Vorderasien stammte und bereits von den Römern im Altertum in Europa verbreitet wurde.

### Zwetschke, Zwetschge oder gar Pflaume?

Die unterschiedliche Schreibweise der Obstart sorgt manchmal für Verwirrung. Im süddeutschen Raum und in der

Schweiz ist die Bezeichnung „Zwetschge“ üblich und in Österreich hat sich der Oberbegriff „Zwetschke“ durchgesetzt - auch wenn zu dieser Familie ebenso Pflaumen, Ringlotten, Mirabellen und Kriecherln gehören. Die genaue Unterscheidung zwischen Pflaumen und Zwetschken ist schwierig, da sie häufig miteinander gekreuzt wurden. Generell sind Zwetschken eher länglich geformt und haben ein leicht spitzes Ende, Pflaumen sind eher rundlich.

Die stahlblaue Zwetschkenfarbe ist kein eindeutiges Indiz für die Unter-

scheidung, es gibt auch rotstichige Sorten und zahlreiche Farbnuancen.

### Duftiger Reif

Die natürliche weiße Wachsschicht an der Oberfläche der Zwetschken sollte beim Ernten möglichst erhalten bleiben. Sie zeugt von einer schonenden Behandlung der Früchte und ist Qualitätszeichen und Duftfilm zugleich. Die Beduftung der Zwetschken- und Pflaumensorten ist unterschiedlich, stark beduftete Sorten verlocken natürlich zum sofortigen Genuss.

### Gesunde, konzentrierte Energie

Gut ausgereifte Zwetschken sind ein süßer Genuss, vor allem in Form von Dörrozetschken konzentrieren sich die verwertbaren Kohlenhydrate auf das gut Vierfache (gewichtsbezogen).

Dieser Energieschub geht mit zahlreichen Mineralstoffen und Vitaminen einher. Allen voran ist Kalium (wie bei vielen Obstarten) zu nennen, aber auch Phosphor, Magnesium, Calcium, Eisen und Zink sind als Zwetschkenmineralien zu erwähnen. Im Vitamincocktail sticht

*Der duftige Reif auf der Oberfläche sollte beim Ernten erhalten bleiben*





Vitamin B1 heraus, besonders in Dörrzwetschken.

Die blauviolette Farbe der Zwetschken hat es in sich und enthält reichlich sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Vor allem die zu den Polyphenolen zählenden Anthocyane in der Steinfrucht wirken gesundheitsfördernd.

### Schwung für die Verdauung

Zwetschken bringen Schwung in die Verdauung, vor allem in getrockneter Form. Lange bekannt ist die anregende Wirkung der blauen Steinfrucht bei Verstopfung. Der abführende Effekt ist auf den hohen natürlichen Gehalt an Sorbit (Zuckeralkohol) in den Zwetschken zurückzuführen.

### Ideal für die Haltbarmachung

Was wäre ein Germknödel ohne Povidl? Nicht nur das klassische dunkelbraune Zwetschkenmus, das ohne Geliermittel eingedickt wird, hat seine Liebhaber, sondern getrocknete Zwetschken (und Birnen) erfreuten viele Generationen in den Wintermonaten - gut verpackt im Zelten oder Früchtebrot.

*Gut ausgereifte Zwetschken sind ein süßer Genuss*

### Was dahinter steckt ...

**Pflaumen bzw. Zwetschken (*Prunus domestica*)** haben eine weitverzweigte Familiengeschichte. Durch zahlreiche Kreuzungen entstanden verschiedene Vertreter, die sich in Form und Farbe unterscheiden.

Die blau, violett oder rot gefärbten Verbindungen gehören chemisch gesehen zu den Anthocyanen, die in Form von Zuckerverbindungen (Gly-

kosiden) in fast allen heimischen Obstarten vorkommen.

Durch geringfügige Änderung der chemischen Struktur der Anthocyanidine (Farbstoff und Zuckerrest) ändert sich auch die Farbe der Frucht. Der pH-Wert spielt ebenso eine „sichtbare“ Rolle (leicht erkennbar bei Blaukraut vor und nach der Zubereitung).

Zwetschken sind ein mildes und natürliches Abführmittel.

Die Trocknung der aufgeschnittenen entkernten Früchte muss bei niedrigen Temperaturen erfolgen, um Karamelisierungsreaktionen zu vermeiden. Rund 80% des Wassers wird dem Obst entzogen, gleichzeitig erhöht sich der Zuckergehalt bezogen auf die Trockensubstanz stark und sorgt für die Haltbarkeit.

Zum Backen eines originalen Zwetschkenflecks eignen sich Zwetsch-

kensorten, die steinlösend und wasserhaltend sind und meist ein intensives Aroma mitliefern.

Nicht zu vergessen ist die flüssige konzentrierte Form des Zwetschkenaromas. Ein typisch kräftiges Aroma mit angenehmer Zimtnote im Nachgeschmack hat als Zwetschkenbrand schon manchen Gaumen erfreut.

*Regina Norz*



# Wasser – ist unsere Stärke.



Deltalogistik, Innsbruck

Quellschächte ·  
Druckrohre · Armaturen  
Abwasserrohre · Drainagerohre

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



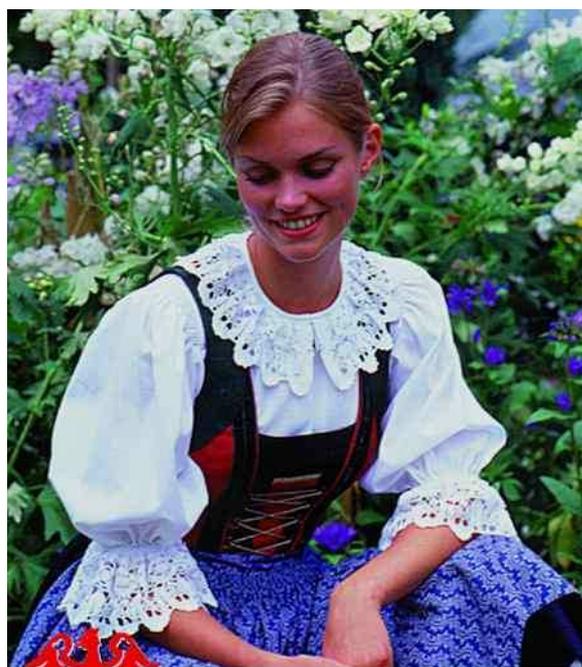
**ELIN Wasserwerkstechnik**  
Wasserzähler · Landesvertretung für Tirol

# HB-TECHNIK

## HUBER & BÜCHELE

GmbH & Co. KG

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



## 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](http://www.rinderzucht-tirol.at)*

## Versteigerungstermine 2009

### Rotholz

Mittwoch, 14.01.  
Mittwoch, 04.02.  
Mittwoch, 25.02.  
Mittwoch, 25.03.  
Mittwoch, 15.04.  
Mittwoch, 06.05.  
Mittwoch, 27.05.  
Mittwoch, 02.09.  
Mittwoch, 23.09.  
Mittwoch, 07.10.  
Mittwoch, 21.10.  
Mittwoch, 04.11.  
Mittwoch, 18.11.  
Mittwoch, 02.12.

### Lienz

Dienstag, 20.01.  
Dienstag, 10.03.  
Dienstag, 12.05.  
Dienstag, 08.09.  
Dienstag, 29.09.  
Dienstag, 27.10.  
Dienstag, 17.11.



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



**Martin Jilch:**  
**Die Besteuerung pauschalierter Land- und Forstwirte**

Die vollständig aktualisierte 3. Auflage des Steuerhandbuches „Die Besteuerung

pauschalierter Land- und Forstwirte“ ist – unter Berücksichtigung zahlreicher gesetzlicher Änderungen und der Pauschalierungsverordnung bis 2010 – die einzige Monografie zu diesem Thema.

Seit der zweiten Auflage aufgetretene Steuerfragen betreffend unterjährige Hofübergaben, Schenkungen, Regelbesteuerung, Sozialversicherungsoption, Maschinendienstleistungen, Mineralölsteuervergütung, Agrargemeinschaften, Buchführungsgrenzen u.v.m. werden praxisnah und ausführlich behandelt.

Die wichtigsten Änderungen: Voll- und Teilpauschalierung, Übergangs- und Sperrfrist, Zahlungsan-

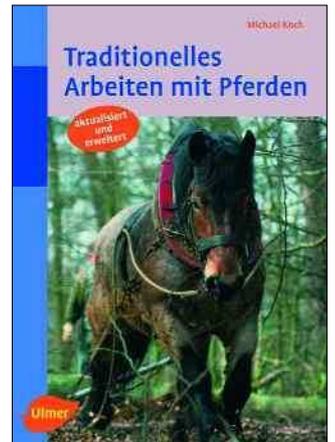
sprüche, Sozialversicherungsoption, Nebenerwerb, Steuerfreibeträge, Betriebsübergabe, Privatzimmervermietung sowie Energieabgabenervergütung.

**Martin Jilch:**  
**Die Besteuerung pauschalierter Land- und Forstwirte**

Ein Leitfaden zum Steuern sparen; 3., vollständig aktualisierte Auflage  
Neuer Wissenschaftlicher Verlag (NWV), 574 Seiten, ISBN 978-3-7083-0425-0, broschiert, Euro 68,80

**Michael Koch:**  
**Traditionelles Arbeiten mit Pferden**

Zahlreiche Arbeiten in der Land- und Forstwirtschaft,



schaft, aber auch im Hobbybereich bieten sich für den Einsatz von Pferden an. Doch vielen interessierten Pferdehaltern fehlt das nötige Wissen darüber, welche Geräte bei der traditionellen Arbeit mit dem Pferd verwendet werden oder wie man ein Pferd auf solche

**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.

**Maishofen – das Vermarktungszentrum Österreichs!**

**Immer einen Schritt voraus ...**

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

**25.000 Nutz- und Schlachtrinder werden jährlich vermarktet**

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

[www.rinderzuchtverband.at](http://www.rinderzuchtverband.at)



Aufgaben vorbereitet. In diesem Buch wird zunächst beschrieben, wie im letzten Jahrhundert mit Pferden gearbeitet wurde, wie der Alltag eines Arbeitspferdes aussah und welche Geräte benutzt wurden. Den Schwerpunkt des Buches bildet der heutige Einsatz von Pferden in Land- und Forstwirtschaft. Die verschiedenen Arbeiten, die mit dem Pferd erledigt werden können, werden dargestellt, die speziellen Geräte und ihr Einsatz genau beschrieben. Schritt für Schritt wird erklärt, wie man ein Pferd - ob Kleinpferd, Kaltblut oder Warmblut - in der Feld- und Waldarbeit ausbilden kann,

welche Pferde sich für welchen Einsatz eignen, wie die Ausrüstung aussehen muss und die Ansprüche, die hierbei an den Menschen gestellt werden.

**Michael Koch:**  
**Traditionelles Arbeiten mit Pferden**

3., überarbeitete Aufl.  
2007. 168 S., 54 Farb.,  
10 SW-Fotos, 26 Zeich.,  
geb. ISBN 978-3-8001-5449-4. Preis: Euro 30,80

**Beate und Leopold Peitz:**  
**Schweine halten**

Anschaulich beschreibt dieses Buch, wie Schweine



artgerecht gehalten werden können. Ausgehend vom arttypischen Verhalten und den Lebensbedürfnissen der Tiere zeigt es Formen ökologischer und wirtschaftlich sinnvoller Stall- und Freilandhaltung, die auch für

kleinere Bestände anwendbar sind. Weitere Themen sind Schweinerassen, Stallbau, Weidepflege, Fütterung, Vermehrung, Gesunderhaltung und Schlachtung.

Beate und Leopold Peitz haben Landwirtschaft studiert und informieren über alles, was der Anfänger wissen sollte und manches, was selbst für den erfahrenen Schweinehalter noch interessant ist.

**Beate und Leopold Peitz:**  
**Schweine halten**

3., aktualisierte Aufl.  
2007. 151 S., 57 Farb.,  
27 Strichzeichn., geb.  
ISBN 978-3-8001-5361-9.  
Preis: Euro 30,80

**Das MURBODNER Rind**

.....weiter auf  
**Erfolgskurs**

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

**SPAR**  
als vielversprechender Partner  
für unsere neue Qualitätsrind-  
fleischvermarktung

Info:  
Verein der Murbodnerzüchter  
Obmann: Hörzer Hans, Tel 03125/2003, [www.murbodner.at](http://www.murbodner.at)

MURBODNER logo and rinderzucht STEIERMARK logo are also present.

# NEU- ODER ALTBAU VERSCHÖNERN UND SANIEREN



## SAUBERKEITS-PANEELE FÜR DECKE UND WAND



Wirtschaftsküche ohne Fliesenfugen



Raum für Rotwein und Fruchtsäfte

## SUCHEN SIE EINE FARBE AUS, DIE ZU IHREN PRODUKTEN PASST!

Alle Farben auch marmoriert lieferbar

Milch, Käse, Fleisch, Speck, Obst, Most, Schnaps, Trinkwasser...

Panel-Erzeugung in Krems/Donau, Wachau  
Dämmstärken 3 bis 300 mm, Nut/Feder

- abwaschbar
- säurefest
- rostfrei
- salz- und chlorbeständig
- schimmelsicher
- lebensmittel-hygienisch rein
- nie mehr streichen müssen
- elegante Sauberkeit
- Vorrats-, Lager-, Kühl- und Sanitarräume
- Bad und Schwimmhalle
- Verlegung auf Beton, Stein, Ziegel, Holz, Spanplatten, Gipskarton...
- Ab 10 cm Stärke freistehend mit bester Dämmwirkung
- Völlig wasser-wetterfest, dicht und ritzenfrei

Wir suchen Planer und Verlegepartner,  
auch Einschulung zur Selbstverlegung möglich.



[www.isotherm.at](http://www.isotherm.at)

E-Mail: [isotherm@pastnerit.at](mailto:isotherm@pastnerit.at)

Fax: 02732/766 50

# Vorstellung der „Erlebnis Alm“-Betriebe

## auf der Homepage der Almwirtschaft Österreich

Die „Erlebnis Alm“-Betriebe haben die Möglichkeit ihr Angebot zu präsentieren.

Unter Menüpunkt  
**Erlebnis Alm** auf  
[www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com)



# Schauen Sie vorbei !

## [www.almwirtschaft.com](http://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