

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

November 2015

www.alm-at.com



Neu erschienen: Fachunterlagen Almwirtschaft
Almwirtschaft aus dem Blickwinkel der urbanen Gesellschaft
Strukturwandel in den Alpen

Wenn nichts mehr geht.... Es geht!

Wiederbegrünung nach:



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



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



Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

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



Vorher:
ohne ReNatura®



Nachher:
mit ReNatura®

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

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

ReNatura®
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

ppp.advertising



Forst-, Alm-, Güterwege- und Flächensanierungen

- Fixpreis pro km
- kostengünstig
- TOP-Qualität

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

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



Thomas Holzer
0664/28 17 364

Jakob Holzer
0664/33 60 245

www.profiteam-holzer.at

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

„Tag der Almen“ - Gemeinsam für die Erhaltung der Almen

Der Steirische Almwirtschaftsverein lud im Sommer gemeinsam mit der Arbeitsgemeinschaft Steirische Bergbauern zum „Tag der Almen“ ein. 7 Almen, konkret die Gumpenalm im Sölktaal, Bezirk Liezen, die Seckauer Hochalm im Murtal, die Brunnkaralm in der Radmer, Bezirk Leoben, die Ostereralm im Bezirk Bruck-Mürzzuschlag, die Hochwechselalm im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld, die Tyrnaueralm im Bezirk Graz Umgebung und die Pussoralm im Bezirk Voitsberg beteiligten sich daran, um ihre Almflächen wieder von Unkräutern, Zwergsträuchern und Bäumen zu säubern. Und das Besondere daran war, dass viele Menschen, von Kindern bis zu Pensionisten aus der nichtbäuerlichen Bevölkerung, einige Stunden lang mit Sensen, Sicheln, Astscheren, Krampen u.a. mithalfen, aus teilweise verwaldeten bzw. minderwertigen Weiden wieder für das Almvieh wertvolle Futterflächen zu schaffen. Für mich war es beeindruckend, mit welchem Eifer gemeinsam gewerkt wurde, weil alle Beteiligten davon überzeugt waren, wie wichtig ihr persönlicher Einsatz für den Erhalt einer schönen und offenen Kulturlandschaft ist. Dem heute immer stärker werdenden Trend, sich in der frischen Luft zu bewegen, konnten wir mit dieser Aktion unter dem Motto „Schwitzen mit Mehrwert“ noch mehr Sinn geben, weil es einer Alm völlig egal ist, ob ein Jogger oder Wanderer in einer Stunde oder weniger bis zum Gipfelkreuz hinauf hechelt und dabei einige hundert Kalorien verbrannt hat, aber dieselbe Energie für geputzte Weiden nicht nur der persönlichen Fitness dient, sondern auch der Alm mit den Tieren und uns Almbauern.

Nach getaner Tat ist gut ruhen, aber vorher wurde beim Essen noch kräftig zugelangt, denn die von den Bäuerinnen und Halterinnen zubereiteten Speisen schmeckten einfach großartig. Und beim gemütlichen Plaudern verging die Zeit wie im Flug. So wurde dieser Tag durch das gemeinsame Arbeiten und Feiern zu einem Tag der Begegnung, bei dem alle Beteiligten vom Bauern bis zum Journalisten sich gut austauschen konnten, was zu viel mehr Verständnis für die Almen und untereinander führte.

Wir wollen den Tag der Almen auch 2016 wieder veranstalten und können diese Aktion zur Nachahmung nur empfehlen.

Anton Hafellner



Ing. Anton Hafellner
Obmann Steirischer
Almwirtschaftsverein



Landwirtschaft. Ein Lebensweg.

Die Herbstausgabe von Land & Raum widmet sich dem Thema „Landwirtschaft. Ein Lebensweg.“ Auf 36 Seiten sind dazu neun Beiträge zusammengestellt, vier davon sind sehr persönliche Geschichten von Landwirten bzw. Landwirtinnen.

Zum Beispiel öffnet ein junger Landwirt die Türe zu seinem Bauernhof mit dem Satz: „Landwirt zu sein ist der schönste Beruf, den es gibt.“ Der Hofleiter des Familienbetriebes mit Milchviehhaltung ist mit Herz und Seele in seiner Berufung seit Kindesbeinen aktiv. Sein BOKU-Studium hat ihm in den Bereichen Direktvermarktung und Marketing wichtige Möglichkeiten aufgezeigt, die er ambitioniert nun auch im Hofladen umsetzt.

Eine junge Frau zeigt den mutigen Quereinstieg einer freiberuflichen Wissenschaftlerin in

die Landwirtschaft, weiters werden die Leserinnen und Leser zu einer Führung auf dem Sturm-Archehof und die Knopfmachstube eingeladen. Eine engagierte Quereinsteigerfamilie wählt bewusst das Bauernleben in kleinstrukturierter Landwirtschaftsform, mit seltenen Haustierrassen und einer gesunden Portion Bildungstourismus als quasi Selbstversorger.

Leopold Kirner von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien beschäftigt sich in seinem Beitrag mit dem betrieblichen Wachstum: Chancen und Risiken am Beispiel der Milchviehhaltung.“

Zu bestellen im ÖKL, Tel: 01/505 18 91
office@oekl.at oder unter www.oekl.at.
Einzelpreis: 5,00 Euro.





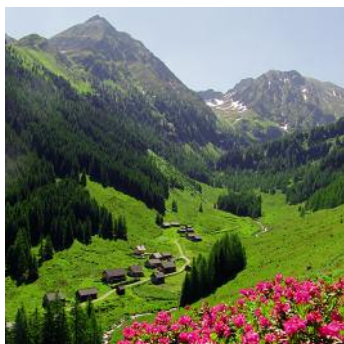
4

Neu erschienen:
Fachunterlagen Almwirtschaft



13

Strukturwandel in den Alpen
Wie kann man eine vitale Berglandwirtschaft zukunfts-fähiger gestalten?



25

Tuchmoaralm in Kleinsölk
Die ganze Familie zieht im Sommer auf die Alm

- 6 **Die Alm aus dem Blickwinkel der urbanen Gesellschaft**
- 8 **Österreichische Almwirtschaftstagung in Edlbach in Oberösterreich**
Exkursionsbericht
- 16 **Regionalität sichert dem Tourismus die Glaubwürdigkeit**
- 17 **Energieunion und Klimaschutz**
- 21 **Pfadfinder auf der Alm**
- 23 **Bebauen und Bewahren**
Alpexkursion zur Alpe Weißenbach
- 28 **„Bauernfeiertag“ auf der Vorauer Schwaig**
- 30 **Tag der Almen**
Schwendtag in der Steiermark
- 37 **Beschenken Sie Freunde oder sich selbst**
Angebote des „Der Alm- und Bergbauer“
- 38 **Speisekammer aus der Natur**
Bevorratung und Haltbarmachung von Wildpflanzen

Rubriken

- 1 Almwirtschaft ganz vorn
- 2 Inhalt, Impressum
- 3 Editorial, Preisrätzel
- 19 Kurz & bündig
- 33 Aus den Bundesländern
- 40 Bücher, Almverpackung

Titelbild: Beste Laune bei schwungvoller Musik herrschte beim steirischen Almtag 2015 auf der Vorauer Schwaig im Wechselgebiet.

(Foto: Ing. Friedrich Baumann)

Bild Rückseite innen: Im Herbst wird von den Schafen das letzte Grün genutzt.

(Foto: Irene Jenewein)

alm-at

Almwirtschaft Österreich

Impressum Medieninhaber und Verleger: Almwirtschaft Österreich, 6010 Innsbruck, Postfach 73, Tel.: 0680 / 117 55 60, Internet: www.almwirtschaft.com; ZVR:

444611497 | **Herausgeber:** Almwirtschaft Österreich, vertreten durch Obmann LR Ing. Erich Schwärzler und GF DI Susanne Schönhart, 6010 Innsbruck, Postfach 73 | **Re-**

daktion, Layout: DI Johann Jenewein, 6010 Innsbruck, Postfach 73, Tel.: 0680 / 117 55 60 | **Verbreitung:** Die Fachzeitschrift mit 9 Ausgaben erscheint monatlich in einer

Auflage von 6.800 Stück in ganz Österreich und dem benachbarten Ausland (mit einer Doppelfolge im Winter und zwei Doppelfolgen im Sommer) | Preis für ein Jah-

resabonnement 19,- Euro (Inland), 38,- Euro (Ausland) | E-Mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com | **Manuskripte:** Übermittlung möglichst per E-Mail oder auf CD-

ROM, 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 Ges mbH, 6020 Innsbruck, Exlgasse 20; Tel.: 0512/282911-0 | **Anzeigen:** Tel.: 0680 / 117 55 60 oder E-Mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com | 65. Jahrgang | Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!

Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

Die Almen sind ein besonderer Raum. Diese Feststellung traf Dr. Werner Beutelmeyer, Institutsvorstand und Geschäftsführer des „market-instituts“ in Linz, bei der heurigen Österreichischen Almwirtschaftstagung in Oberösterreich. Bei einer österreichweiten Umfrage standen auf die Frage „Worauf wir Österreicherer besonders stolz sein können?“ die Almen, nach der schönen Landschaft, an zweiter Stelle (*Bericht Seite 6*). Diese enorme Identifikation der Bevölkerung mit den Almen wird bereits in verschiedenen Projekten nutzbringend eingesetzt, wenn z.B. in der Steiermark die Bevölkerung vom Steirischen Almwirtschaftsverein zu einem „Tag der Almen“ eingeladen wird und eine ansehnliche Zahl diesem Aufruf auch folgt. Oder wenn der aus Deutschland stammende Kinderarzt und Psychotherapeut Dr. Rolf Ullner, der in Brandenburg in Tirol mit seiner Frau eine zweite Heimat gefunden hat, mit der Pfadfindergruppe seiner Deutschen Heimatstadt eine Alm in Brandenburg bei den Almpflegemaßnahmen unterstützt (*über beide Aktionen berichten wir in dieser Ausgabe*). Immer wieder können wir über den Einsatz des Österreichischen Alpenvereins berichten, bei denen Mitglieder des Vereins im Rahmen von Almpflegeprojekten kostenlose Unterstützung leisten. Die Bevölkerung ist grundsätzlich bereit, durch ihren Arbeitseinsatz bei der Erhaltung der Almen mitzuhelfen. Hier geht es darum, dass sich engagierte Personen finden, die dieses vorhandene Potential zum Nutzen der Almwirtschaft aufgreifen und in konkrete Maßnahmen umsetzen. Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Euer



DI Johann Jenewein
Redakteur
johann.jenewein@almwirtschaft.com



Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir zwei Exemplare des Buches „Bäume für die Seele“ von Julia Gruber und Erwin Thoma.

Finden Sie die Bildausschnitte in dieser Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“ und tragen Sie die entsprechenden Seitenzahlen im untenstehenden Kupon ein. Schicken Sie diesen bis spätestens 15. November 2015 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Christl Gassenbauer, Bad Goisern; Erna Schabus, Feld am See.
Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen



Seite _____



Seite _____



Seite _____



Seite _____



Seite _____

Name/Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

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

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

Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen! Einsendeschluss: 15. November 2015



Foto: Jenewein I.

Neu erschienen:

Fachunterlagen Almwirtschaft

In Österreichs Almwirtschaft wird seit einigen Jahren verstärkt auf Bildung gesetzt. Neben der Konzeption von bedarfsgerechten Aus- und Weiterbildungsangeboten für Almbäuerinnen, Almbauern und Almpersonal wurden mittlerweile auch umfassende Fachunterlagen im Bereich Almwirtschaft in Form einzelner Broschüren als Druckwerk herausgegeben und stehen nun auch als Download zur Verfügung.

DI Susanne Schönhart, GF Almwirtschaft Österreich

Seit einigen Jahren gibt es in Österreich das bundesweite Projekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“, das vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich gemeinsam mit den Ländlichen Fortbildungsinstituten, Landwirtschaftskammern und Almwirtschaftsvereinen im Rahmen der LE07-13 in den Bundesländern ins Leben gerufen wurde und mittlerweile fixer

Bestandteil der Bildungslandschaft in Österreich ist.

Hauptziel dieses Projektes ist es, Almverantwortlichen gute Weiterbildungsmöglichkeiten anzubieten und das Almpersonal verstärkt zu schulen. Im Rahmen der Bildungsoffensive werden bedarfsgerechte Aus- und Weiterbildungsangebote für die einzelnen Fachbereiche der Almwirt-

Die Fachunterlagen stehen als einzelne Broschüren in gedruckter Form oder als Download zur Verfügung.

schaft konzipiert und in den Regionen vor Ort angeboten. So konnten in den letzten Jahren viele interessante Bildungsangebote im Bereich Almwirtschaft entwickelt und umgesetzt werden.

Fachunterlagen erarbeitet. Nun ist es auch gelungen, aktuelle und informative Fachunterlagen zu den wichtigsten Themenbereichen der Almwirtschaft zu erarbeiten und in einer kompakten, übersichtlichen Form herauszugeben.

In einem ersten Schritt wurden von verschiedenen Autorinnen und Autoren sieben Themen bearbeitet und vom LFI Österreich als einzelne Broschüren erstellt:

- 1 Almwirtschaftliches Basiswissen - Von der Bedeutung der Alpen (64 Seiten)
- 2 Einrichtungen und Planungsinstrumente einer zeitgemäßen Almbewirtschaftung (64 Seiten)
- 3 Alpen standortangepasst bewirtschaften - Vom Wissen zum Handeln (68 Seiten)
- 4 Alpen mit unterschiedlichen Weidetieren bewirtschaften (56 Seiten)
- 5 Rechtliche und betriebswirtschaftliche Betrachtung der Almbewirtschaftung (44 Seiten)
- 6 Richtiges Verhalten auf Alpen - Gefahren vermeiden (32 Seiten)
- 7 Das A und O für Hirt, Senner und Co (24 Seiten).

Umfassend einsetzbar in Erwachsenenbildung, Beratung und Unterricht. Die Broschüren sind für den Einsatz in der Erwachsenenbildung, Beratung und im land- und forstwirtschaftlichen Fachunterricht gedacht und stehen bei Bedarf sowohl als einzelne Broschüren aber auch als Sammelmappen bei den Almwirtschaftsvereinen auf Landesebene zur Verfügung. Darüber hinaus gibt es die Unterlagen zur Gänze auch digital als kostenloser Download auf der Seite des LFI Österreich, der

LK Österreich sowie der Almwirtschaft Österreich. Die einzelnen Broschüren können somit in der Wissensvermittlung flexibel eingesetzt werden.

Ein besonderer Dank gilt dem Redaktionsteam bestehend aus DI August Bittermann (Geschäftsführer des NÖ Alm- und Weidewirtschaftsvereins und LK Niederösterreich), DI Barbara Kircher (Geschäftsführerin des Kärntner Almwirtschaftsvereins und Amt der Kärntner Landesregierung) und Ing. Josef Obweger, (Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereins und Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof) und der Projektleiterin der „Bildungsoffensive Multifunktionalen Almwirtschaft“ sowie allen Autorinnen und Autoren, die an diesen Broschüren mitgearbeitet und viele gute Ideen, Wissen und Zeit eingebracht haben. Eine Unterlage dieser Art lebt von den Anregungen und Erfahrungen aus der Praxis. Vielen Dank!

In einem geplanten Nachfolgeprojekt sollen in der neuen LE-Förderperiode 14-20 ergänzend zu den nun vorliegenden Fachbroschüren noch weitere offene Fachthemen umfassend aufbereitet und ebenfalls im Broschüren-Format zur Verfügung gestellt werden.

Die neu erschienen Fachunterlagen werden wir in den nächsten Ausgaben des „Der Alm- und Bergbauern“ vorstellen und deren Inhalte grob umreißen. Die Broschüren können solange verfügbar kostenlos gegen Ersatz der Bearbeitungs- und Versandkosten bestellt werden (Kontakt siehe unten).
///



Bestellung der Broschüren bei den Geschäftsführern der Almwirtschaftsvereine

Kärntner Almwirtschaftsverein: DI Barbara Kircher - barbara.kircher@ktn.gv.at,
NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein: DI August Bittermann - August.Bittermann@lk-noe.at
OÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein: Ing. Johann Brenn - Johann.Brenn@lk-ooe.at
Salzburger Alm- und Bergbauernverein: Ing. Mag. Gottfried Rettenegger - gottfried.rettenecker@lk-salzburg.at
Steirischer Almwirtschaftsverein: Ing. Siegfried Polz - siegfried.polz@lk-stmk.at
Tiroler Almwirtschaftsverein: DI Jakob Bergmann - jakob.bergmann@lk-tirol.at
Vorarlberger Alpwirtschaftsverein: Christoph Freuis - christoph.freuis@lk-vbg.at

Download

Almwirtschaft Österreich: <http://www.almwirtschaft.com/Aktuelles/fachunterlagen-almwirtschaft-erschieden.html>

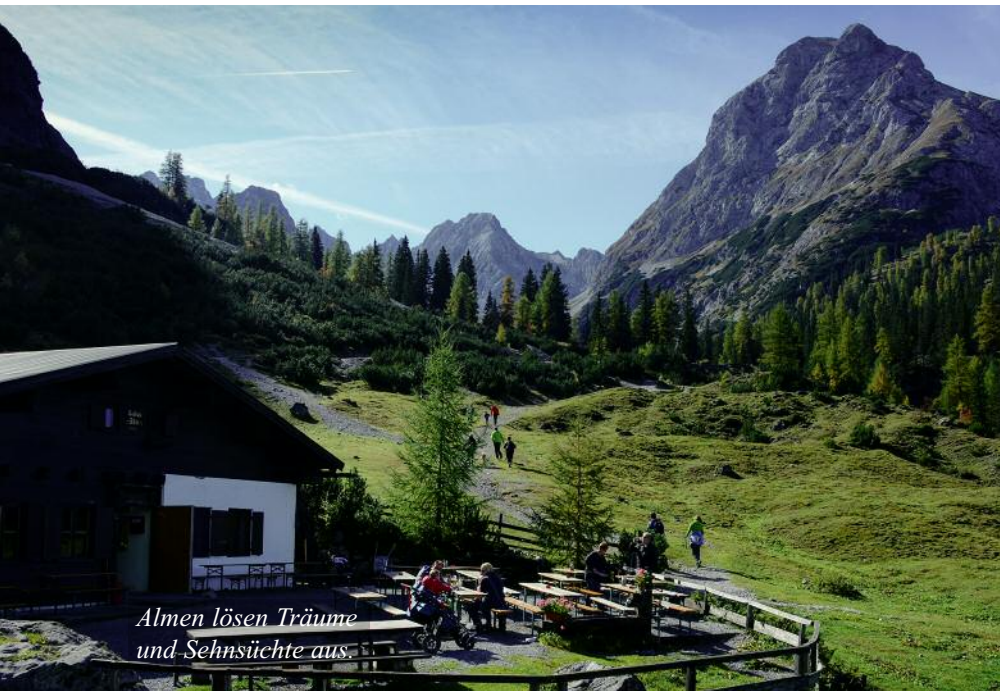
LFI Österreich: <http://www.lfi.at/fachunterlagen-almwirtschaft>

LK Österreich: <https://www.lko.at/?+Downloads+&id=2500,1573396,4224>

Weitere Informationen

DI Susanne Schönhart: E-Mail: s.schoenhart@lk-oe.at | Tel. +43 1 53441 8564 | Fax +43 1 53441 8569

Die Alm aus dem Blickwinkel der urbanen Gesellschaft



Almen sind ein besonderer Raum. Sie lösen Träume und Sehnsüchte aus. Alm steht für eine besondere Qualität bei Lebensmitteln. Mit dem Attribut Alm verbindet der Österreicher Naturbelassenheit, Schmackhaftigkeit, Gesundheit, Glaubwürdigkeit und Begehrlichkeit. Im Rahmen der Österreichischen Almwirtschaftstagung vom 17. - 19. Juni 2015 stellte Prof. Dr. Werner Beutelmeyer, Institutsvorstand und Geschäftsführer des „market-instituts“ in Linz, Ergebnisse einer österreichweiten Befragung zum Thema Alm vor.

Referat von Dr. Werner Beutelmeyer

Auf die Frage „Worauf können wir Österreicher stolz sein“ gaben 77% an, dass sie auf die landschaftliche Schönheit sehr stolz sind. „Handelt es sich dabei um Wildnislandschaft oder um bäuerliche Kulturlandschaft?“, stellte Dr. Beutelmeyer die Frage in den

Raum. Diese Frage ist ganz klar zu beantworten, denn bereits an zweiter Stelle stehen mit 56% die Almen in unseren Bergen (*Grafik 1*).

Urlaubsträume der Österreicher

Jeder Mensch hat seine Urlaubsträume, führte der Referent weiter aus. Wo macht der Österreicher nun lieber Urlaub: Auf einer Alm mit uriger Almhütte oder auf einer Insel mit Sandstrand. 41% der Befragten antworteten „Auf der Alm“ (*Grafik 2*). Dabei fiel hier das Ergebnis differenzierter aus. Die unter 30-jährigen sind für die Insel, denn dort sei mehr los. Die Befragten ab 30 Jahre sprachen sich dafür umso eindeutiger für die Alm aus.

Eine weitere Frage sollte klären, welche Assoziationen mit dem Begriff „Alm“ verbunden werden. Mit 45% stand Ruhe und Stille an erster Stelle. Weitere Angaben waren schöne Natur sowie saubere, frische und gute Luft (*Grafik 3*).

Ein weiterer interessanter Vergleich stellt die Frage nach den Produkten der Alm dar. Bei Preisgleichheit würden 61% Rindfleisch vom Almochsen kaufen und nur 30% Rindfleisch vom österreichischen Ochsen (*Grafik 4*). Somit geht dieser Vergleich ganz eindeutig für das Almprodukt aus.

Die Frage „Was verstehen Sie unter Almkäse“ gaben 40% an, dass dieser zur Gänze auf der Alm gemacht wurde. Bei der Almbutter war das Ergebnis

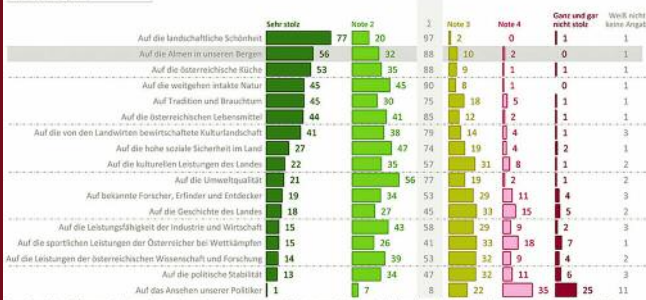


Prof. Dr. Werner Beutelmeyer vom „market-institut“ in Linz stellte in seinem Vortrag Ergebnisse einer österreichweiten Befragung zum Thema Alm vor.

Stolz von Österreich

Almen sind der Stolz von Österreich

Man ist auf folgendes:

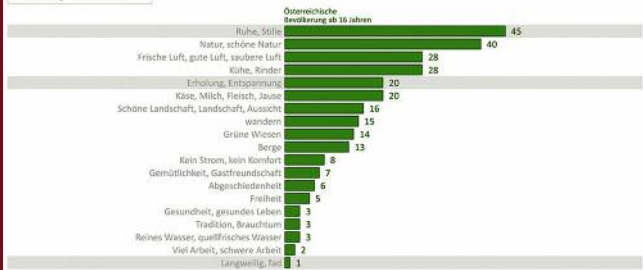


Frage 1: Worauf können wir Österreicher stolz sein? Vergleichen Sie bitte Schulnoten von 1 bis 5, eine heißt sehr stolz und fünf bedeutet ganz und gar nicht stolz (Nicht votieren, falls keine Angabe).

Assoziationen zur Alm

Die Alm zum Auftanken

Es verbindet gedanklich mit der Alm:



Frage 3: Was verbindet Sie gedanklich mit der Alm? Nennen Sie spontan die wichtigsten gedanklichen Vorstellungen und Assoziationen.

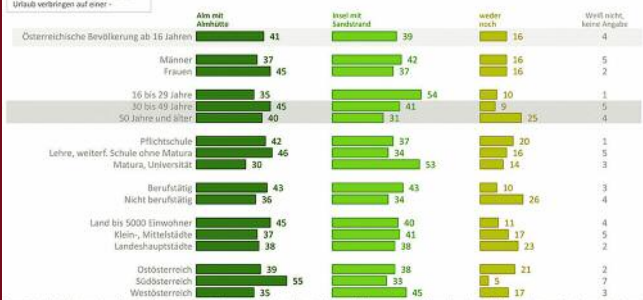
Dokumentation der Umfrage (HABO) n=400, Online Befragung unter der österreichischen Bevölkerung ab 16 Jahren Erhebungszeitraum: 27. bis 29. August 2013; mehrfache statistische Scherungsbreite bei n=400: +/- 3,0 Prozent

Basiz: Österreichische Bevölkerung ab 16 Jahren (Ergebnisse in Prozent)

Urlaubsträume

TRAUMURLAUB - ALMURLAUB

Man würde am allerliebsten seinen Urlaub verbringen auf einer:



Frage 2: Jeder hat so seine Urlaubsträume: Wo würden Sie am allerliebsten ihren Urlaub verbringen, auf einer Alm mit uriger Almhütte in Österreich oder auf einer Insel mit Sandstrand?

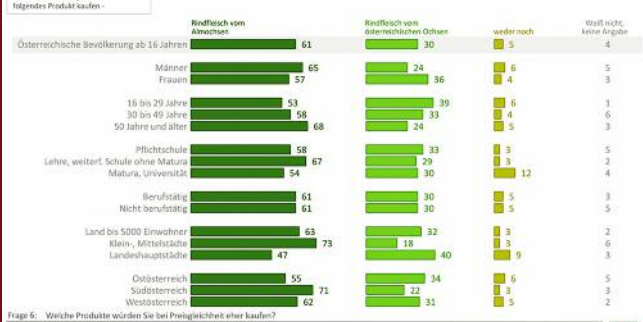
Dokumentation der Umfrage (HABO) n=400, Online Befragung unter der österreichischen Bevölkerung ab 16 Jahren Erhebungszeitraum: 27. bis 29. August 2013; mehrfache statistische Scherungsbreite bei n=400: +/- 3,0 Prozent

Basiz: Österreichische Bevölkerung ab 16 Jahren (Ergebnisse in Prozent)

Gewähltes Produkt bei einem Preisvergleich

Almprodukte sind besonders begehrt

Bei einem Preisvergleich würden man folgendes Produkt kaufen:



Frage 6: Welche Produkte würden Sie bei Preisgleichheit eher kaufen?

Dokumentation der Umfrage (HABO) n=400, Online Befragung unter der österreichischen Bevölkerung ab 16 Jahren Erhebungszeitraum: 27. bis 29. August 2013; mehrfache statistische Scherungsbreite bei n=400: +/- 3,0 Prozent

Basiz: Österreichische Bevölkerung ab 16 Jahren (Ergebnisse in Prozent)

Grafik 1: Worauf können die Österreicher besonders stolz sein? Grafik 2: Wo würden Sie am allerliebsten ihren Urlaub verbringen, auf einer Alm mit uriger Almhütte in Österreich oder auf einer Insel mit Sandstrand? Grafik 3: Was verbindet Sie gedanklich mit der Alm? Nennen Sie spontan die wichtigsten gedanklichen Vorstellungen und Assoziationen. Grafik 4: Welche Produkte würden Sie bei Preisgleichheit eher kaufen?

noch höher, denn hier waren es 50% die angaben, dass sie zur Gänze auf der Alm hergestellt wurde.

Als weiterer Punkt wurde das Interesse am Thema Almwirtschaft abgefragt. Dazu gaben 73% an, dass sie sehr bzw. ziemlich daran interessiert sind. Erschreckend gering ist hingegen lt. Dr. Beutelmeyer das Wissen über die österreichische Almwirtschaft. 3% gaben an sehr gut und 33% gut informiert zu sein.

Gefährdung vermutet

23% der Befragten glauben, dass die Almwirtschaft in Österreich sehr gefährdet und 51%, dass sie etwas gefährdet ist. Die Gründe dafür werden mit „keine Bewirtschaftung“ und „lohnt sich nicht, Einkommen zu gering, rentiert sich nicht“ angegeben.

Fazit aus der Befragung

Am Ende seiner Ausführungen fasste Dr. Beutelmeyer die Ergebnisse

aus der Befragung folgendermaßen zusammen:

- Seit einigen Jahren nimmt das Nationalbewusstsein in Österreich zu. Die zentrale Identifikation mit Österreich fußt in der landschaftlichen Schönheit. Die österreichische Alm ist letztlich das Synonym für herrliche Landschaft.
- Verständlich, dass Almurlaub Traumurlaub für die Mehrheit der Österreicher ist, da die Alm gedanklich mit positiven Attributen, wie schöne Natur, Stille, Erholung und guter Jause in Verbindung gebracht werden. Keinesfalls ist die Alm ein langweiliger Ort und die Österreicher interessieren sich für die Alm in unserm Land.
- Alm steht für eine besondere Qualität bei Lebensmitteln. Mit dem Attribut Alm verbindet der Österreicher Naturbelassenheit, Schmackhaftigkeit, Gesundheit, Glaubwür-

digkeit und Begehrlichkeit. Almprodukte sind besonders begehrt - bei Preisgleichgewicht würde die Mehrheit der ÖsterreicherInnen Rindfleisch vom Almochsen dem Rindfleisch vom österreichischen Ochsen vorziehen. Jeder zweite Österreicher ist der Ansicht, dass Almprodukte ein eigenes Gütesiegel verdienen würden.

- Das Wissen über die österreichische Almwirtschaft ist erstaunlich gering. Nur 3% fühlen sich sehr gut informiert. Verblüffend uninformativ ist die Bildungselite.
- Die österreichische Bevölkerung ahnt, dass unsere Alm im Bestand gefährdet sind, deshalb meinen 50 Prozent der Österreicher, dass die Bauern mehr Anreize erhalten sollten, ihr Vieh auf die Alm zu treiben. Von zu viel Förderung für Almflächen spricht nahezu kein Österreicher. ///

DI Johann Jenewein



Die Standseilbahn ist die beste Variante für den Weg auf die Wurzeralm.

Österreichische Almwirtschaftstagung in *Edlbach in Oberösterreich*

Exkursionsbericht - Fotos: Irene Jenewein

Bei der Österreichischen Almwirtschaftstagung in Edlbach wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bei den Exkursionen in der wunderbaren Almland-schaft interessante Einblicke

in die öö. Almwirtschaft präsentiert.

Wurzeralm

Die Weideflächen der Wurzeralm liegen an den nordöstlichen Abhängen des

Wurzer-Kampls (1706 m) in einer Seehöhe zwischen 1150 und 1600 m. Das auf 1430 m gelegene Almzentrum auf einer Scharte zwischen Wurzer-Kampl und Schwarzeck ist heute zugleich Bergstation für eine Standseilbahn. Der Fremdenverkehr spielt auf der Wurzeralm seit vielen Jahren eine wesentliche Rolle. Einerseits durch das Schigebiet (hier lernte beispielsweise der heutige König der Niederlande das Ski fahren) und andererseits, weil das

touristische Interesse am „Sommerbetrieb“ stark zugenommen hat. Da beide Wirtschaftszweige für die Almbauern von betriebswirtschaftlichem Interesse sind, ist es von großer Bedeutung, eine ausgewogene Verbindung zwischen touristischen Zielsetzungen und der ursprünglichen Almbewirtschaftung zu schaffen.

Die Alm steht im Eigentum der Almgemeinschaft Wurzeralm mit vier Grundeigentümern. Die Heimliegenschaften aller vier Mitei-



Edmund Reifmüller (re.) stellt die Filzalm vor. Ing. Hans Brenn (m.), Geschäftsführer des OÖ Alm- und Weidewirtschaftsvereins, führte durch das Tagungsprogramm.

Die Obmänner und GeschäftsführerInnen der Almwirtschaftsvereine auf der Gameringalm (o.). Rekultivierungsfläche nach dem Gipsabbau auf der Hintersteineralm (u.).

gentümer befinden sich in der Gemeinde Liezen und somit in der Steiermark. Das Eigentum der Almgemeinschaft ist 271 ha groß, davon entfallen 82 ha auf Reinweide, 139 ha sind Waldflächen, die Restfläche setzt sich aus Feuchtgebieten, vegetationsarmen Flächen und Straßen zusammen. Derzeit werden von 6 Bewirtschaftern ca. 80 Jungrinder aufgetrieben und von einer Prentlerin (steirisch für Sennerin) und einem Hirten beaufsichtigt.

Im Jahr 2002 wurde eine Erschließungsstraße ins Almgebiet fertiggestellt. Bis dahin waren die Wurzeralm und alle benachbarten Almen (Filzmoosalm, Stubwiesalm, Vorbergalm) nur mit geländetauglichen Fahrzeugen über die Abfahrtspiste erreichbar.

Die Alm befindet sich größtenteils im Landschaftsschutzgebiet. Bisher konnten Probleme zwischen den Almbauern und den Vertretern des Landschaftsschutzgebietes dank eines ausgesprochen guten Gesprächsklimas relativ leicht gemeistert werden.

Filzmoosalm

Das Almzentrum der Filzmoosalm befindet sich auf 1370 m am nordöstlichen Rand des ausgedehnten Teichlbodens. Sie ist eine Einforstungsalm, steht im Eigentum eines Grundbesitzers aus Deutschland und liegt im Süden des 781 ha großen Eigenjagdgebietes des Forst- und Jagdgutes Stubwies. Drei Almbauern aus Spital am Pyhrn und Liezen üben auf Grundlage jahrhundertealter Rechte den Almbetrieb aus. Die Almweiderechte wurden 1863 in einer Regulierungs-

urkunde nach Umfang und Ausmaß verbrieft. Die Alm hat eine Gesamtfläche von 223 ha, davon 73 ha Reinweide. 84 ha entfallen auf Hochwald und 66 ha auf die Kulturgattung „unproduktiv“. Im Jahr 2014 wurden von 5 Tierhaltern 66 Jungrinder und Mutterkühe sowie 5 Pferde aufgetrieben. Bis Anfang der 1980er-Jahre wurde von den Heimhöfen in der Nähe des Gleinkersees das Weidevieh 7 Stunden lang über das Ortszentrum Spital am Pyhrn, Traxlanger und Wurzeralm unter großen Anstrengungen ins Almgebiet getrieben.

In einem Agrarverfahren der Agrarbehörde Gmunden zur Neuregelung der Almrechte auf der Filzmoosalm wurde im Jahr 2000 die Ausübung des Almbetriebes auf die heutigen Erfordernisse angepasst. Im Zuge des Verfahrens wurden durch Rodung von Wald 4 ha neue Weideflächen geschaffen sowie die Trinkwasserversorgung durch eine 700 lfm lange Wasserleitung sichergestellt. Im Jahr 2001 konnte durch Verzicht der Almbauern auf Beweidung der ca. 15 ha großen Wildgatterfläche des Grundeigentümers im Verhandlungswege für jeden der drei Almbauern eine ca. 800 m² große Grundfläche um die bestehenden Almgebäude ins Eigentum übertragen werden, was eine touristische Nebennutzung mit Almausschank, Vermietung und Beherbergung für Wanderer ermöglicht.

Gameringalm

Das Weidegebiet der Gameringalm breitet sich auf einer Seehöhe von 1100 m bis zu 1600 m am Südhang



des Wurzer-Kampl aus. Die Gameringalmbauern haben sich 1956 als Agrargemeinschaft formiert, das Gebiet wird aber bereits über mehrere hundert Jahre von den Almbauern genutzt. Die Alm wird von steirischen Landwirten und einem Betrieb aus Windischgarsten bestoßen. Der jetzige Obmann Edwin Krug löste 2013 Alois Essl ab, der zuvor diese Funktion 46 Jahre innehatte. Derzeit besteht die Agrargemeinschaft aus sieben Mitgliedsbetrieben. Das Eigentumsverhältnis ist in 12 Anteilen geregelt. Je Anteil dürfen sieben Großvieheinheiten aufgetrieben werden. Das Almgebiet ist 188 ha groß, davon entfallen 98 ha auf Reinweide, 85 ha sind Waldflächen und 5 ha unproduktiv.

Bis ungefähr 1975 wurde auf der Gameringalm gemolken und Butter ins Tal getragen. Von damals stammt noch die heutige Weideeinteilung

in vier Koppeln: Großgame-ring, Hasner, Bliem, Kleingamering. Jeder Almbauer hat seine eigenen Almgebäude - eine Hütte und/oder den „Trempl“ (Almstall). Wesentliches Rückgrat der Infrastruktur ist der Almweg. Immer wieder sind Weg- und Weidereparaturen notwendig, da das Grundgestein aufgrund des hohen Gipsanteils instabil ist. So musste vor kurzem eine ca. 2 ha große Rutschzone zwischen Großgame-ring und Bliemalm in Zusammenarbeit mit der Wildbach- und Lawinenverbauung saniert werden.

Die Weidezeit beginnt Anfang Juni und reicht bis Mitte September. Zusätzlich zu den zwei Almbauern kümmern sich zwei Halter um die 130 Stück Jungvieh. Die Zäunerhaltung erfolgt durch die Almbauern im eigenen Weidebereich. Durch die letzten Stürme war in den vergangenen Jahren viel Käferholz aufzuarbeiten. Die >



Die ExkursionsteilnehmerInnen erreichen bei schlechten Witterungsbedingungen die Arlingalm.

Jagd wird von einem Mitglied der Agrargemeinschaft ausgeübt.

Hintersteineralm

Das Zentrum der Hintersteineralm liegt in einem breiten Talkessel südlich des

Wurzer-Kampls. Die Hintersteineralm ist eine Agrargemeinschaft mit derzeit 12 Anteilseigentümern, die gemeinsam eine Eigenfläche im Ausmaß von 68 ha besitzen. Sämtliche Heimliegenschaften liegen in der Steiermark.

Im Jahr 1873 wurde mit einem Regulierungserkenntnis für diese Liegenschaften ein Weiderecht für 260 Stück erwachsenen Viehs und 69 Kälbern eingeräumt. Das Weiderechtsgebiet erstreckt sich vom Gipfel des 2367 m hohen Warschenecks im Norden bis zur oberösterreichisch-steiermärkischen Grenze im Süden und umfasst eine Gesamtfläche von über 1.300 ha. Sie ist somit die flächenmäßig größte Alm Oberösterreichs.

Die Hochalm, der sog. Burgstall, wird jedoch seit

Ende des 19. Jahrhunderts aufgrund von Wasserknappheit und zunehmender Verkarstung nicht mehr bestoßen. Derzeit wird daher nur eine Fläche von rund 200 ha (davon 80 ha Reinweide) weidewirtschaftlich genutzt.

Im Jahr 2013 wurden 67 Rinder und 29 Kühe aufgetrieben. Die Hintersteineralm ist die einzige Alm Oberösterreichs wo Milch von der Alm zur Molkerei geliefert wird. Insgesamt gibt es rund 20 größere Almgebäude sowie einen Gemeinschaftsstall an der



Suchen Sie eine Lösung zur Anbindung Ihres Anwesens an das Wasser-, Abwasser- und/oder Stromnetz?

RKE-KÖNIG

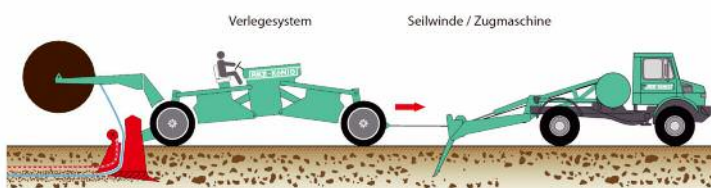


Wir haben uns auf die Verlegung von

- Wasserversorgung
 - Abwasserentsorgung
 - Drainagen
 - Gas-, Strom- und
 - Telekommunikationsversorgung
- im schwierigen und bergigen Gelände spezialisiert.

Nutzen Sie die Möglichkeit für eine persönliche Beratung!

Mit unserem Spezial-Kabel- und Rohrverlegepflug, bieten wir Ihnen eine preiswerte, schnelle und umweltschonende Lösung.



Kontakt:
 Ruhland, König & Co Elektro GmbH
 Herr Johann Baumgartner
 Moosstraße 154 a, 5020 Salzburg
 T: +49 8784 9600 23, Fax: +49 8784 9600 34
 E-Mail: Email: j.baumgartner@rke-koenig.de
 Webseite: www.rke-koenig.de

Die Ochsenwaldalm, das letzte Exkursionsziel, ist erreicht.

Straße Richtung Gameringalm.

Entlang der Grenze Hintersteineralm-Gameringalm treten die geologischen Schichten des Haselgebirges an die Oberfläche. Diese gipshaltigen und wasserstauenden Schichten sind stark rutschgefährdet und führen zur Vernässung neigenden Böden. Ein System von sich stark verästelnden Gräben sorgt seit Jahrzehnten in den Weideflächen der Hintersteineralm für Entwässerung.

Im Jahre 1971 begann die Firma KNAUF Ges.m.b.H. in Weißenbach bei Liezen mit dem Gipsabbau im Weidereichsgebiet. Aufgrund der Erschöpfung einiger Lager war KNAUF gezwungen, den Gipsabbau Ende der 90er-Jahre einzustellen. Für die betreffenden Flächen wurde im Jahr 2000 ein Rekultivierungsplan erstellt. Teilweise wurde das Abbaugebiet aufgeforstet, es entstanden aber auch große, neue Weideflächen. Mit Unterstützung der Agrarbehörde für Oberösterreich wurden 27 ha bundesforstlicher Wald entlastet und im Gegenzug über 7 ha als Reinweide festgelegt. Eine Regelung der komplexen Eigentums- und Weiderechtsverhältnisse gemeinsam mit der Agrarbezirksbehörde Steiermark ist derzeit im Gange.

Arlingalm

Die Arlingalm liegt am Nordabhang eines Höhenrückens, welcher sich vom Bosruck über den Arlingsattel, das Karleck bis zum Pyhrgasgatterl hinzieht. Das Weidegebiet erstreckt sich

von 1200 m bis 1400 m, das Almzentrum befindet sich auf 1360 m. Die Arlingalm gehört der gleichnamigen Agrargemeinschaft mit einer Gesamtfläche von 180 ha, davon 38 ha Reinweide und 139 ha Waldweide.

An der Agrargemeinschaft sind vier Liegenschaften beteiligt. Wald und Weide wird gemeinsam bewirtschaftet, die Stallungen und Almhütten sind Privateigentum der einzelnen Berechtigten. Im Jahr 2013 umfasste der Auftrieb 60 Rinder von 8 Tierhaltern. Ende der 1940er-Jahre wurden noch 100 Stück, davon 35 Milchkühe und 3 Stiere über den bis zu 45% steilen Almweg (heute Wanderweg vorbei an der Ochsenwaldkapelle) aufgetrieben.

Verheerend wirkte eine Staublawine vom Großen Pyhrgas in Spital am Pyhrn, die auf der benachbarten Hieslalm 2,5 ha Almweide mit Unholz und Geröll bedeckte und die angrenzende Brandneralm schwer getroffen hat. Hier wurde das steingemauerte Almgebäude völlig zerstört und die Gebäudeteile über einen Graben bis auf die Arlingalm geworfen sowie 2 ha Wald zerstört. Auf der Arlingalm waren anschließend größere

Aufräumarbeiten notwendig.

Große Probleme traten in der letzten Förderperiode bei der Futterflächenermittlung auf. Bei der 139 ha umfassenden Waldweide handelt es sich Großteils um reine Lärchenbestände. Diese wurden bei der ersten Überprüfung entsprechend des Almleitfadens mit 90% Futterflächenanteil festgestellt. Bei der zweiten Überprüfung wurde die Futterfläche um 8 ha reduziert. Bei einer dritten Überprüfung wurde festgestellt, dass gemäß Leitfaden der Bestockungsgrad zu hoch ist und somit ein großer Teil des Lärchenwaldes nicht förderfähig sei. Die Futterfläche hat sich dadurch innerhalb von 3 Jahren um beinahe die Hälfte reduziert, obwohl sich in der Natur kaum etwas verändert hat. Um den Sanktionen entgegen zu wirken, wurden im Zeitraum von 2012-2014 rund 5 ha Wald gerodet. Die Schüler des Agrarbildungszentrums Salzkammergut unterstützten die Almbewirtschaftung tatkräftig bei der aufwändigen Schlagräumung.

Ochsenwaldalm

Das Almgebiet der Ochsenwaldalm breitet sich am nordöstlichen Abhang des Arlingsattels in einer Seehöhe von 1000 bis 1200 m aus.

Sie steht im Eigentum der Agrargemeinschaft „Ochsenwaldalm“ mit derzeit 17 Mitgliedern. Den 76 im Jahr 2013 aufgetriebenen Jung-rindern standen 48 ha Weide und 1,2 ha Weidewald zur Verfügung. Inmitten der Almfläche erstreckt sich ein Feuchtgebiet größerer Ausdehnung.

Unweit der Bosruckhütte gibt es einen Gemeinschaftsstall sowie ein Almgebäude, welches dem Halterehepaar als Unterkunft dient. Da bis zur Bosruckhütte eine öffentliche Straße führt und daher das Almgebiet leicht zu erreichen ist, ist die Ochsenwaldalm ein beliebtes Ausflugsziel und Startpunkt für Wanderungen über die Ochsenwaldkapelle zur Arlingalm.

Auf die Ochsenwaldalm durften seit altersher nur Jungochsen aufgetrieben werden. Nach dem Almgang wurden sie als Zugochsen trainiert und als solche an die Flachlandbauern verkauft. Mit Fortschreiten der Motorisierung in der Landwirtschaft war für Zugochsen kein Absatz mehr gegeben, sodass man sich gezwungen sah, die alten Verträge so zu ändern, dass die Mitbesitzer nicht mehr an die Art der Rinder gebunden sind. ///



Wir lassen Sie nicht im Regen stehn.



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

HB-TECHNIK

GMBH & CO. KG
TECHNISCHER GROSSHANDEL
KOMMUNAL- UND INDUSTRIEBEDARF

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



HÖRTENUEMER REVITALISIERT IHRE ALM

Wir mulchen und pflegen Ihre Almen und Weiden um

- ✓ wertvolles **Grünland** herzustellen,
- ✓ mehr **Viehauftrieb** zu ermöglichen
- ✓ und die **Förderfähigkeit** zu erhalten.

Gemeinsam mit unseren Partnern sorgen wir in ganz Österreich für den richtigen Schnitt!



Hörtenuemer GmbH | 4609 Thalheim / Wels | 07242 / 206257 | office@hoertenuemer.at | www.hoertenuemer.at

Rekultivierung von Almen

Österreichweit
im Einsatz



Mulchraupe



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

Steinfräse



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

STEINWENDNER

Ihr starker Partner in der Land- und Forstwirtschaft

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

www.steinwendner.at

Strukturwandel in den Alpen

Wie kann man eine vitale Berglandwirtschaft zukunftsfähiger gestalten?

Die Alpen sind ein identitätsstiftender Lebens- und Kulturraum im Herzen Europas. Der Tourismus wirbt in seinen Kampagnen mit einer bäuerlichen Kulturlandschaft, die eine heile Bauernwelt zeigen. Jedoch stellen Globalisierung, Klimawandel, Massentourismus und der zunehmende Transitverkehr den Alpenraum und die Berglandwirtschaft vor neue Herausforderungen.

Nicole Hohmann und Regula Imhof

>>

Das Bergsteigerdorf Schmirn war Austragungsort der Alpenraumtagung Anfang Oktober 2015.

Die Abwanderung von BewohnerInnen zeigt sich für viele strukturschwache Täler als ein massives Problem; aber auch die zunehmende Verstädterung von touristischen Ballungszentren, die agrarische und touristische Kleinstrukturen zerstört, gilt es kritisch zu betrachten. Denn die (Alm-) Bauern, die den Alpenraum in höheren Lagen pflegen, offen halten und somit erfahrbar machen, können nur bedingt von ihrer Arbeit leben. Damit die Alpen nicht zu einem Ort zwischen Wildnis und Freizeitpark verkommen, sondern als ein Ort guten Lebens erhalten bleiben, sind kreative und energische politische Weichenstellungen gefordert. Diese sind teilweise lokal vorzunehmen, müssen aber bei grenzüberschreitenden Problemen auch länderübergreifend abgestimmt und umgesetzt werden.

Strategien für den Alpenraum

Um zukunftsfähige Strategien für den Alpenraum zu entwickeln, haben

sich Anfang Oktober 2015 Mitglieder aus grünen Parteien aus Deutschland, Liechtenstein, der Schweiz, Südtirol und Österreich unter der organisatorischen Leitung der Grünen Bildungswerkstatt Österreich in Schmirn (Wipptal) getroffen und gemeinsam über die Themen Mobilität, Tourismus, Kultur und (Land-)Wirtschaft diskutiert. Zu Gast waren dabei u.a. die beiden Landeshauptmannstellvertreterinnen Ingrid Felipe (Tirol) und Astrid Rössler (Salzburg) sowie der Vorarlberger Landesrat Johannes Rauch.

Den TagungsteilnehmerInnen eröffnete sich in Schmirn eine Kultur-Landschaft, wie sie schöner kaum sein könnte. Unweigerlich fielen die Blicke auf die majestätische Berggestalt des Ötztals. Schmirn ist aber auch eine Gemeinde, welche mit den oben genannten Problemen zu kämpfen hat - aber statt aufzugeben, hat man angefangen, die Dinge dort schon mal anders zu machen. Gemeinsam mit Vals und St. Jodok hat

Schmirn 2012 die Auszeichnung „Bergsteigerdorf“ vom österreichischen Alpenverein erhalten. Zu den wichtigsten Kriterien dieser Dörfer gehört, Tourismus und Naturschutz miteinander in Einklang zu bringen und erfahrbar zu machen, wie wertvoll die Ressource unverbrauchte Kultur-Landschaft ist. Dazu gehören auch funktionierende Almwirtschaften wie zum Beispiel die Nockeralm im Valsertal. Zudem ist es wichtig, den dörflichen Charakter sowie wichtige Infrastrukturen (bspw. das Lebensmittelgeschäft oder der öffentliche Verkehr) zu erhalten. Weiter gilt es, den Sinn neuer Liftanlagen oder großer Hotelbauten sensibel zu hinterfragen. Also ein idealer Ort für diese Tagung!

Abwanderung junger Frauen

So wurden in Vorträgen, Workshops und Exkursionen sowohl gesamtheitliche, theoretische Perspektiven beleuchtet als auch konkrete Lösungsvorschläge



Fotos: Janewein I., Janewein, Holmann

In Workshops wurden verschiedene Themen bearbeitet (o.). Bei der abschließenden Podiumsdiskussion war man sich über die notwendige verstärkte Zusammenarbeit aller Akteure einig (u.).

für einzelne Probleme erarbeitet. Die Vielfalt der Themen spiegelte die Diversität der TeilnehmerInnen wieder: Während der Kulturgeograf Werner Bätzing die Folgen eines Zerrbildes der Alpen thematisierte, nahm die Raumplanerin Gerlind Weber in ihrer demografischen Analyse die Abwanderung von jungen Frauen aus den Dörfern in den Fokus und machte auf die ebenso bedenkliche Situation der meisten Gemeinden durch Überalterung und Unterjüngung aufmerksam. Eine Möglichkeit der Abwanderung von Frauen zu begegnen, sah Josef Hechenberger, Präsident der Tiroler Landwirtschaftskammer, in einer Umkehrung des traditionellen Rollenbildes: Oft wäre es praktikabler, wenn die Frauen auspendeln und die Männer stattdessen die Höfe führen würden. Offen bleibt, ob Männer auch bereit sind, zusätzlich den Haushalt und die Kinderbetreuung zu übernehmen, wenn ihre Frauen tagsüber außer Haus tätig wären. Deutlich wurde ebenfalls, wie wichtig transparente Entscheidungsprozesse über die üblichen Diskussionen in den politischen Gremien hinaus sind.

Wie man die KonsumentInnen gewinnen kann, Produkte aus der regionalen Berglandwirtschaft zu kaufen, wurde anhand der Best-Practice-Beispiele Bio vom Berg, Tiroler Edle (hochwertige

Schokolade mit Milch vom Tiroler Grauvieh) sowie durch Initiativen wie Foodcoop Innsbruck aufgezeigt.

Die Eigenversorgung mit Lebensmitteln aus der eigenen Region braucht auch faire Preise für die ProduzentInnen für ihre Produkte und die Landschaft, die sie gestalten. Konzepte wie das Freihandelsabkommen TTIP und vermehrter Export steuern hingegen in die entgegengesetzte Richtung. Das Bewusstsein für „bio“, „regional“, „saisonal“ ist derzeit bei einem Großteil der KonsumentInnen noch nicht ausreichend, um auch eine höhere monetäre Wertschätzung für bäuerliche regionale Lebensmittel zu erzielen, kann aber über Bewusstseinsbildung und entsprechende politische Weichenstellung erhöht werden.

Zusammenarbeit zwischen Bevölkerung und Experten verstärken

Das breite Spektrum der Tagung wurde nochmals in der abschließenden Podiumsdiskussion erfahrbar, wo die verschiedenen Themen leidenschaftlich aber konstruktiv diskutiert wurden; trotz der oftmals unterschiedlichen Sichtweisen waren sich am Ende alle einig: Für eine gute Zukunft des Alpenraumes ist eine verstärkte Zusammen-



arbeit von BewohnerInnen, Experten, PolitikerInnen und Institutionen in den Entscheidungszentren sowie eine zukunftsfähige Berglandwirtschaft von immenser Bedeutung.

Die Grünen, die in allen Alpenländern (teilweise sogar sehr stark) politisch vertreten sind, zeigten sich in ihrem gemeinsamen Willen geeint, die Bergregionen als zukunftsfähigen Kultur- und Wirtschaftsraum zu erhalten. Sie wollen sich daher künftig länderübergreifend auf allen politischen Ebenen, gestützt auf die Alpenkonvention als zentrales Abkommen zur Sicherung der Lebensgrundlagen des Alpenbogens, verstärkt für die nachhaltige Entwicklung der Alpen einsetzen.

Als eine konkrete Maßnahme haben sich die Grünen verständigt, gemeinsame Vorschläge für einen zukunftsfähigen Alpenraum zu erarbeiten und in den jeweiligen Landesparlamenten einzubringen. ///

Sanfte touristische Entwicklung mit der Errichtung eines Klettersteiges in den Bergsteigerdörfern Schmirn-Vals-St. Jodok.



Nicole Hohmann, freie Kulturgestalterin, lebt und arbeitet im Westerwald (D) und in Innsbruck, sie hat den diesjährigen Sommer auf der Alm verbracht. Regula Imhof, Bio-Obstbäuerin aus Natters, ehemalige stellv. Generalsekretärin der Alpenkonvention.

Regionalität sichert dem Tourismus die Glaubwürdigkeit



Zum Thema „Lebensraum und Tourismus“ tagte der Bund Österreichischer Tourismusmanager (BÖTM) von 7. bis 9. Oktober in Mellau im Bregenzerwald. Rund 70 Tourismusmanager aus ganz Österreich nahmen an dem dreitägigen Seminar teil, um mit geladenen Fachexperten der Frage nachzugehen, welche Wege die Branche in Zukunft einschlagen soll.

„Wir sind im Tourismus in einer Phase angelangt, die extrem viele Chancen bietet, aber in diesem Systemübergang droht auch der Absturz“, mahnt Franz Schmidt, der Geschäftsführer der Investschmidt GmbH in seinem Vortrag. Das Problem sieht Schmidt darin, dass der Tourismus nach den Erfolgsrezepten von damals lebt. „Während in Tourismusorganisationen noch diskutiert wird, hat sich die Welt bereits fünf Mal gedreht“. Immer noch gibt es keine Antworten auf den gesellschaftlichen Wandel. Die Fragen um die Veränderung der Mobilität und die zunehmende Technisierung bleiben bis heute offen.

Die Branche muss aufwachen. Man müsse endlich erkennen, dass Gäste nicht an rein touristischen Themen interessiert sind - wie der Neubau eines Hotels oder einer weiteren Liftanlage. Vielmehr suchen Gäste Urlaub in jenem Lebensraum, den eine Destination auszeichnet. Dieser Lebensraum ist stark mit der heimischen Identität verbunden und zeichnet sich durch regionale Spezifika aus. Deshalb sollen Tourismusorganisationen ihre Geschäftsmodelle kritisch hinterfragen und neue Denkansätze finden, die über

ihre touristischen Interessen hinausgehen.

Dass der Lebensraum einer Destination wieder mehr an Bedeutung gewinnt, davon ist auch Harald Pechlaner von der Europäischen Akademie Bozen überzeugt. „Destinationen sollen keinen ausschließlich touristischen Blickwinkel einnehmen“, so Pechlaner. Vielmehr seien Tourismusmanager gefordert, als Standortentwickler zu arbeiten und in regionalen Innovationssystemen zu denken. Pechlaner sieht die Regionalität als Gegenteil zur Globalisierung und Chance für den Tourismus. Netzwerke mit regionalen Anbietern sollen forciert und weiterentwickelt werden.

Regionalität ist Trumpf

Wie Regionalität erfolgreich in ein Geschäftsmodell integriert werden kann, das zeigte der Gastredner Jürgen Sutterlüty am Beispiel des Handels auf. Die Vorarlberger Supermarktkette „Sutterlüty“ ist bekannt für ihre kreativen Partnerschaftsmodelle mit regionalen Betrieben. „Wir verkaufen Produkte mit Geschichten, hinter denen reale Menschen aus der Umgebung stehen“, sagt Sutterlüty. Die Kette bietet nicht

nur die Produkte an, sondern unterstützt die Produzenten bei der Entwicklung ihrer Geschäftsideen. Selbst die Gebäude der Kette sind von heimischen Architekten und Handwerkern gebaut. Die Wertschöpfungskette bleibt im Land und der Region.

Der Wert der Landschaft und gelebte Regionalität

Der bekannte ZIB-Moderator Tarek Leitner warnte davor, aus Grund und Boden eine Ware zu machen. „Wir sind einer Grenzenlosigkeit verfallen, die Hybridräume geschaffen hat“, meint Leitner. Touristisch vermarktete Bilder stimmen mit der Realität kaum noch überein. Unberührte Landschaften, wie sie in Hochglanzbilddbüden angepriesen werden, verschwinden immer mehr und weichen Parkplatzwüsten, Kreuzungslandschaften und nächtlich beleuchteten Werbetafeln. Die Landschaft wird der Wirtschaftlichkeit untergeordnet. Dabei wollen Urlauber eine schöne Zeit in einer schönen Umgebung verbringen. „Wir sollten den Anspruch auf eine schöne Umgebung nicht auf zwei Wochen Urlaub im Jahr reduzieren, sondern auf 365 Tage ausweiten“, so Leitner. ///

Energieunion und Klimaschutz



Foto: Jenewein

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Die Sommerwochen 2015 mit Rekordtemperaturen haben Maßnahmen für den Klimaschutz wieder in den Mittelpunkt des öffentlichen Interesses gerückt. Im März haben sich die EU-Regierungschefs auf die Vorschläge der Europäischen Kommission für eine zukunftsorientierte Klimapolitik und Energieunion geeinigt. Haushalte und Unternehmen sollten mittelfristig mit nachhaltiger und erschwinglicher Energie versorgt werden. Die Energieunion verfolgt das Ziel, in Europa eine kohlenstoffärmere Wirtschaft zu ermöglichen. Bis 2030 sollen die Treibhausgas-Emissionen um 40% gesenkt und die Nutzung der Erneuerbaren auf 27% des Verbrauchs angehoben werden. Die Energieeffizienz muss allerdings noch erheblich verbessert werden. Die EU-Kommission möchte vor allem bei der Gebäudesanierung Fortschritte erreichen, weil 75% des Bestands wenig energieeffizient ist. Die Wirtschaftskammer kritisiert in diesem Zusammenhang die Kürzung von Subventionen zur Einsparung von Energie, weil die niedrigen Preise für Öl und Gas Sanierungsinvestitionen unrentabel machen.

Erfreulich ist, dass in der EU zwischen 1990 und 2013 die Treibhausgasemissionen um fast 20% zurück gegangen sind.

Neue Rechtsvorschriften sollen sicher stellen, dass in Europa die gesteckten Ziele bis 2030 erreicht werden können. Das Emissionshandelssystem (ETS) soll verbessert und die Finanzierung eines Innovations- und Modernisierungsfonds aus dem Verkauf von Zertifikaten sichergestellt werden. Politische Maßnahmen sollen vor allem die Verringerung der Emissionen im Straßenverkehr durch obligatorische Grenzwerte für Autos und Lastwagen zum Ziel haben. Der Verkehr ist für ein Fünftel des gesamten CO₂-Ausstoßes verantwortlich. Im Bereich der erneuerbaren Energie wird in der EU ein Jahresumsatz von 130 Milliarden Euro mit 1 Million Beschäftigten erwirtschaftet. Europa nimmt eine führende Rolle auf dem Gebiet wettbewerbsfähiger Technologien ein. Die umweltorientierte Produktions- und Dienstleistung erwirtschaftet in Österreich mit 75.000 Beschäftigten jährlich etwa 36 Milliarden Euro.

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



Kleinkraftwerke & Energiesysteme

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



Maschinenring

**Die Profis
vom
Land**

Jobchance Maschinenring

Gute Bezahlung, abwechslungsreiche Tätigkeiten, flexible Zeiteinteilung, sozialversicherungsrechtlicher Schutz und Arbeit in deiner Umgebung warten auf dich!

05 9060700

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

Strom und Licht auf Almen

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

in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-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-

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.

sam arbeiten und Strom erzeugen. Die Besonderheit der Anlagen liegt



Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN

MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224

Kopierschutz für Lebensmittel-Spezialitäten endlich einfacher

EU-Regeln für gU, ggA angepasst:
Neue Chancen für Spezialitäten aus Österreich



„Vor einem Jahr haben wir auf die komplizierten Regeln aufmerksam gemacht, die man in Österreich einhalten musste, um eine Lebensmittel-Spezialität mit dem EU-weiten Herkunftsvermerk ‘Geschützte geografische Angabe’ oder ‘Geschützte Ursprungsbezeichnung’ vor Nachahmung zu schützen. Nun hat das Parlament den Zugang für diesen internationalen Kopierschutz einfacher gemacht: Im Landwirtschaftsressort wird ein Beirat für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben eingerichtet und das Patentamt sorgt für die Abwicklung. Diese Zeichen sind nicht nur ein weltweit anerkanntes Marketinginstrument für europäische Spitzenqualität im Lebensmittelbereich, sie bieten auch in internationalen Handelsabkommen den Erzeugern Sicherheit vor Nachahmung. Daher war dieser Schritt so wichtig und ich freue mich, dass es nun gelungen ist, diesen Beschluss zu fassen“, teilt Hermann Schultes, Präsident der LK Österreich, mit.

„Den rechtlichen Rahmen für diese erfreuliche Anpassung bietet das EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz. Die heutige Lösung macht es einfach und unbürokratisch möglich, dass mehr Unternehmen aus Österreich die geschützten EU-Herkunftszeichen anmelden und so im Export erfolgreich sind. Wir gehören mit unseren Spezialitäten zu den Besten weltweit und wollen diesen Vorteil auf neuen Märkten auch entsprechend ausspielen können. Dafür sind diese Zeichen ideal, weil sie einerseits Qualität signalisieren und andererseits vor unerlaubten Kopien schützen. Ich hoffe, dass nun viele Erzeuger ihre regionalen Spezialitäten, die es bei uns ja in großer Zahl in ganz Österreich gibt, registrieren lassen und damit am Markt Erfolg haben“, so Schultes.



BIO AUSTRIA zu EU-Bio-Recht: Trotz Verbesserungen weiter Handlungsbedarf

Im Agrarausschuss des Europaparlaments wurde über den von der Bio-Branche stark kritisierten Entwurf der EU-Kommission für eine Revision der EU-Bio-Verordnung abgestimmt. „Das Europaparlament fordert massive Änderungen ein und bestätigt damit einmal mehr, dass der Vorschlag der EU-Kommission untauglich ist, Bio zu stärken. Mit der beschlossenen Verhandlungsposition schlägt das Europaparlament wichtige Eckpfeiler ein, tut dies aber nicht immer entschieden genug. Es besteht daher weiter dringender Handlungsbedarf, um eine solide EU-Bio-Verordnung zu erzielen“, betont BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann.

BIO AUSTRIA begrüßt Nationalrats-Beschluss für Bio-Kontroll-Gesetz

Das kürzlich vom Nationalrat beschlossene EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz (EU-QuaDG) bildet in Zukunft die Rechtsgrundlage für die Bio-Kontrolle in Österreich. „BIO AUSTRIA begrüßt den Nationalrats-Beschluss als langfristige Absicherung der hohen Bio-Kontrollstandards sowie als solide Grundlage für deren Weiterentwicklung“, so BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann. „Es ist uns gelungen, die in früheren Entwürfen vorgesehene Gebühren-Lawine für Bio-Betriebe abzuwenden und die Mitsprache der Biobäuerinnen und Biobauern über den neuen Bio-Beirat abzusichern. Für die Konsumentinnen und Konsumenten ist damit sichergestellt, dass Bio-Produkte auch in Zukunft die am besten kontrollierten Lebensmittel sind, bei gleichzeitig praktikablen und verhältnismäßigen Anforderungen an die Produzenten“, so Grabmann.

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

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

5kW 400V 50Hz **Ab € 5.990,-** inkl. MWST

STOCKER
mechatronik

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

Fordern Sie noch heute unseren kostenlosen Prospekt an!

„3.000 Bio-Betriebe sind unser Ziel!“

LK-Präsident Josef Hechenberger stellte die Schwerpunktkampagne mit Vizepräsidentin Helga Brunschmid und Bio vom Berg-Obmann Heinz Gstir vor.

Foto: LK Tirol Schelling



Bio vom Berg-Obmann Heinz Gstir, LK-Vizepräs. Helga Brunschmid und LK-Präs. Josef Hechenberger.

„Jeder vierte Bauernhof soll auf die biologische Bewirtschaftung umsatzeln, das ist unser Ziel bis zum Ende der Einreichfrist“, erklärt LK-Präsident Josef Hechenberger, „das bedeutet, dass wir dann in Summe 3.000 Bio-Bauern in Tirol zählen dürfen“. Die schwierige Marktlage und die besseren Erzeugerpreise für Bio-Produkte waren für die LK Tirol Anlass, diese Schwerpunktkampagne auszuarbeiten, um den Bäuerinnen und Bauern den Umstieg zu vereinfachen und sie dabei aktiv zu unterstützen. Der bürokratische Mehraufwand zwischen konventioneller und biologischer Landwirtschaft ist laut Biobäuerin und LK-Vizepräsidentin Helga Brunschmid kein großer. „Biobauern haben, in Anbetracht der aktuellen Marktlage, bessere Voraussetzungen, ihre Produkte zu einem fairen Preis abzusetzen. Natürlich bin ich aus meinem Selbstverständnis heraus davon überzeugt, dass diese langfristig auch Erfolg haben werden, wenn sie mit Freude biologisch wirtschaften“, schildert Bio vom Berg-Obmann Heinz Gstir.

Bio setzt auf Forschung

Ein wichtiger Garant für nachhaltige Entwicklungen ist die Forschung und Beratung. Vor 10 Jahren wurde dazu das Bio-Institut an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein gegründet. Durch den angewandten Forschungsansatz und die vielfältigen



Foto: HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Dr. Andreas Steinwidder, Leiter des Bio-Instituts an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

Kooperationen entwickelte sich das Bio-Institut der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zur wichtigsten Bio-Wissensdrehscheibe des Landwirtschaftsministeriums.

Diese Leistungen werden nicht nur in der Praxis, Lehre und Wissenschaft sondern auch von BM Andrá Ruppacher geschätzt „Ich bin stolz darauf, dass unsere Bio-Forschungsergebnisse im letzten Jahrzehnt sehr viel positive Veränderungen bewirkt haben - nicht nur auf wissenschaftlicher Ebene, sondern insbesondere auch auf unseren vielen Höfen“. Im Rahmen seines Vortrages steckte Bio-Institutsleiter Dr. Andreas Steinwidder bei der Bio-Enquete auch die neuen Aufgaben und Ziele ab „Wir werden mit voller Kraft unseren Beitrag dazu leisten, dass die Bedeutung der Bio-Landwirtschaft weiter steigt und die Gesellschaft die damit verbundenen vielen positiven Effekte noch besser kennenlernen kann!“

Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen

Fräsen

Grädern

Verdichten



Steiner & Schilcher



www.steiner-schilcher.at

Steiner & Schilcher OG, Plappergassen 3, 9833 Rangersdorf | 0650/6140364, 0676/7820735 | info@steiner-schilcher.at

Pfadfinder auf der Alm

Einige Mitglieder des Pfadfinderbundes „Weltenbummler“ aus Dorfen/Bayern haben wir schon vor vielen Jahren kennen gelernt und kannten einen ihrer Leitsprüche: „Die Welt durch unser Dasein ein Stück besser hinterlassen, als man sie vorgefunden hat.“ Und so kam es zu einem Einsatz auf der Weissachalm in Brandenburg im Tiroler Unterland.



Die Weissachalm vor dem Guffert-Massiv.

Foto: Privat

Dr. Rolf Ullner, Herbert Gwercher

Wir wissen wie viel Arbeit und Mühe das Erhalten der traditionellen Almen macht. Wir fragten den Stammesführer der Pfadfinder, ob sie bereit wären, dringend notwendige Hilfe bei Frühjahrsarbeiten auf einer Alm zu leisten. Wir berichteten, wie nötig Almbauern Unterstützung zum Erhalt der Almen brauchen und besprachen die Arbeiten, die nach einem langen Winter anfallen. Eine Gruppe von fünf Pfadfindern (12 - 50 Jahre) erklärten sich bereit, auf der Weissachalm zu helfen.

Anreise auf die Alm

Am Mittwoch, den 13. Mai trafen wir uns auf dem Hof von Herbert Gwercher, dem Obmann der Almgemeinschaft Weissach und fuhren gemeinsam durch die hereinbrechende Nacht 12 km bis zum Schranken, weitere 8 km Forststraße und durch eine Furt bis zur Almhütte auf gut 1000 m Höhe. Die schwindelerregenden Abgründe, die wir passierten, entdeckte die Gruppe erst auf der Rückfahrt.

Schlechtes Wetter zog auf und die Temperaturen sanken auf 8 Grad. Max entfachte im Herd Feuer, die Schlafsäcke wurden auf einfachen Bettgestellen direkt unterm Dach ausgerollt und der Proviant für 4 Tage verstaut. Dem

Stammesführer wurden inzwischen Schubkarren und Eimer gezeigt und die Frühjahrsarbeiten erklärt. Einige Tage vorher hatten Herbert, Angelika und Rolf die Hütte und die Wasserleitung aus dem Winterschlaf geholt. Sogar die Wasserturbine funktionierte wieder und sorgte für etwas Strom.

Die fünf Pfadfinder haben in 3 Tagen große Mengen Steine von den Steilhängen abgesammelt und am Bachbett aufgeschichtet. Jedes Jahr fällt Gestein von den umliegenden Bergen oder werden im Winter durch Frost aus dem Untergrund hochgedrückt und bedecken kostbare Weideflächen. Die Bauern sind sehr froh über jede getane Arbeit. Am Sonntag fuhr die kleine Gruppe strahlend, vollgesaugt mit frischer Bergluft, wieder nach Hause. Bei einem gemütlichen Beisammensein in Dorfen berichteten sie von ihren persönlichen Erfahrungen: Alles war einfach super, trotz schlechtem Wetter! Die anstrengende, aber sinnvolle Arbeit für den Erhalt der Alm, die Bewegung in frischer Bergluft, die Beschränkung auf das Notwendige, die Abschirmung von Internet und Handyempfang durch die hohen Berge, gegenseitige Achtsamkeit, das Spüren der eigenen begrenzten Kräfte, die unverfälschte Na-

tur, weit und breit keine weiteren Häuser, keine fremden Menschen und jedes Geräusch hat eine Bedeutung. Bedauert haben die fünf fleißigen Helfer, dass die Kühe noch im Tal waren, da das Gras noch nicht hoch genug war. So mussten sie sich mit Hirschen, Rehen, Gämsen, Vögeln, Mäusen, Fröschen und Kröten begnügen. Es gab gemeinsames Singen und Spielen nach getaner Arbeit. Sie haben durch ihr Dasein auf der Weissachalm die Welt dort ein Stückchen besser hinterlassen, als sie sie vorfanden! Wir alle freuen uns auf eine Fortsetzung und hoffen, dass wir noch viele Nachahmer begeistern können.

Zur Geschichte der Weissachalm und der traditionellen Almkultur

Die Weissachalm mit dem Hochleger Issalm ist eine Servitutsalm. 8 Bauern üben die Weiderechte heute noch aus und haben Herbert Gwercher aus Brandenburg schon vor vielen Jahren zu ihrem Obmann gewählt.

Eigentümerin der Almflächen ist die Republik Österreich - Österreichische Bundesforste. Aus diesen Besonderheiten hat sich eine lebendige, arbeitsteilige Struktur entwickelt, die >



Die Pfadfindergruppe „Weltenbummler“ aus Dorfen in Bayern beim Entstehen der Almfläche.

sehr sorgfältig diese Lebensgrundlage für das Zusammenleben von Mensch, Tier und fruchtbarer Natur pflegt.

Ruhe, Weite und Harmonie

Die Weissachalm ist ein wunderschöner Raum und weckt Vorstellungen, wie es im Paradies gewesen sein mag: Ruhe, Weite, Harmonie und dauerhaftes Leben von Menschen, gezähmten und wildlebenden Tieren und Pflanzen in echter, nachhaltiger Symbiose. Die Tätigkeit des Menschen fördert sowohl das Wachsen der aufgetriebenen Jungrinder und Kälber in 4 Sommermonaten, als auch die erstaunlich vielfältige Biodiversität der Pflanzen und Tiere, besonders der Vögel, Kleinlebewesen, Hirsche, Gämsen, Rehe, Füchse und Dachse. Dadurch werden auch Verbuschung und der Abgang von

Muren, Lawinen sowie Waldbrände und Trockenschäden verringert.

Die Grundlage für dieses komplexe Lebensgeflecht ist die tatkräftige, erfahrene, umsichtige Pflege durch die weiderechtigen Bauern und die Zusammenarbeit mit dem Forstamt. Die Bauern sind dankbar, wenn alle Tiere nach dem Sommer gesund wieder auf den Talhof zurückkommen. Der Gewinn ist so gering, dass trotz der Leistungsentgelte durch Staat und EU sich die Arbeit und die Risiken finanziell nicht lohnen; vor allem im Vergleich mit anderen Verdienstmöglichkeiten.

Die traditionelle Bewirtschaftung der Almen ist von unschätzbare Bedeutung für unsere gesamte Gesellschaft. Sie ist die unabdingbare Grundlage für eine Vielzahl einzigartiger und kostbarer Schätze, die nur stichwortartig aufgeführt werden können:

- Die naturgegebene Landschaft wird nicht ausgebeutet, sondern sogar reichhaltiger gestaltet: Steigerung der Biodiversität, Schutz vor Murenabgängen, verbesserte Wasserspeicherung, Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit, Artenschutz (auch von robusten Nutztieren, die sich noch an die Almweide anpassen können).
- Die Lebensmittel enthalten durch die traditionelle Bewirtschaftung nachweislich eine einmalig hohe Konzentration von sogenannten Vitalstoffen, viel weniger schädliche Bestandteile (wie z.B. Cholesterin)



Nach harter körperlicher, aber sinnvoller Arbeit, schmeckt das selbst Gegrillte doppelt so gut.

und Rückstände von Giftstoffen (Antibiotika, Herbizide).

- Eine besondere, ja einzigartige Bedeutung können traditionell bewirtschaftete Almen durch ihre geradezu heilende Ausstrahlung auf Menschen haben, die in unserer heutigen, entfremdeten Gesellschaft psychosoziale Anpassungsstörungen entwickelt haben.

Selbstverständliche Zusammenarbeit

Sie ist die einzige heute noch lebenskräftige Kultur, die mit natürlichen Methoden die Bodenfruchtbarkeit vermehrt und sich auf das Notwendige zum Überleben konzentrieren muss, da für Luxus kein Platz ist. Die harte körperliche Arbeit stärkt und schärft den Sinn für das Notwendige. Viele Arbeiten, besonders das Bewältigen von größeren Arbeiten und akuten Gefahren erfordern die selbstverständliche Zusammenarbeit. Für Almerer ist das ganz natürlich und notwendig. Für Gäste und Menschen mit seelischen oder körperlichen Problemen können diese Erfahrungen oftmals hervorragende Heilungsprozesse bewirken.

Uns ist bewusst, dass die Almkultur nicht nur hervorragende Produkte hervorbringt und Menschen mit besonders widerstandsfähigem Charakter formt, sondern auch besonders wertvoll ist als anschauliche Alternative zu dem katastrophalen, global herrschenden Raubbau an Natur und Menschlichkeit. Diese außergewöhnlichen Qualitäten mit vielfach seelisch und körperlich heilenden Potentialen sind im Wettbewerb mit den allgemein herrschenden Produktions- und Lebensbedingungen akut gefährdet. Nur wenige Menschen können sich diese Lebenskultur überhaupt noch vorstellen. Wir sollten alles tun, um die Almen lebendig zu erhalten! ///

Dr. Rolf Ullner ist Kinderarzt und Psychotherapeut. Er lebt in Dorfen in Deutschland und Brandenburg/Tirol. Herbert Gwercher ist Almobmann und Künstler.

Bebauen und Bewahren

Alpexkursion zur Alpe Weißenbach

Die Alpe Weißenbach im Bregenzerwald ist ein Beispiel für eine naturgemäße Alpbewirtschaftung. Nicht der Ertrag steht im Vordergrund, sondern ein Bebauen im Einklang mit der Natur.

*Alpe Weißenbach bei Schnepfau
auf 1190 m Seehöhe.*

Fotos: Götz

Michael Götz Dr. Ing. Agr.

Die Alpe Weißenbach gehört zur Gemeinde Schnepfau. Ihr Weidegebiet liegt zwischen 1100 und 1400 m Seehöhe. Hier produziert Ignaz Bär nach alter Sennensitte den Original Bregenzerwälder Alpkäse. „Die Milch muss über Nacht in Gebesen reifen“, sagt der erfahrene Alpkäser.

Althergebrachte Süßkäserei

Während in den meisten Alpkäsereien heute die Käsekulturen aus dem Labor stammen, entstehen sie auf der Alpe Weißenbach in der Holzschüssel. Künstliche Waschmittel für das Käsegeschirr sind tabu. Zum Reinigen verwendet der Senn das „Sur“, die angesäuerte Molke vom Vortag. Nach dem Abschöpfen des Käsebruches in Gebesen, gibt er die „Sur“ in das verbleiben-

de Käsewasser im Kessel und erhitzt es auf 92 Grad Celsius. Die Milch flockt aus und es entsteht der Ziger, eine gesunde, je nach Gusto wohlschmeckende Sennsuppe; den Rest bekommen die Schweine. Das Ansäuern der Milch dient nicht nur dazu, das letzte Eiweiß aus der Molke zu holen, sondern ist für den Senn – wie er sagt – eine Kontrolle,

die ihm wichtige Informationen über die Milchqualität liefert. Diese sogenannte Süßkäserei haben Appenzeller Sennen um 1850 in den Bregenzerwald gebracht.

Original Montafoner Braunvieh

Nicht nur das Käsen ist auf der Alpe Weißenbach ursprünglich. Familie Bär >

Senn Ignaz Bär im Käsekeller (li.). Das Lab wird im „Sur“ gelagert (re.).





Familie Bär züchtet Montafoner Braunvieh (li.). Gemeinsames Lernen bei der Exkursion mit Dr. Walter Dietl (re.).

hält nämlich Originales Braunvieh der Montafoner Zuchttrichtung. Als in den 80er- und 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts immer mehr Brown Swiss Tiere eingekreuzt wurden, verschwanden zunehmend Eigenschaften, welche die originalen Tiere zu idealen Kühen für die Alp machten. Die neuartigen Brown Swiss Tiere hätten das Alpgras nicht richtig verwerten können und hätten zudem „verlernt“, Büsche, zum Beispiel die Eberesche, zu fressen, erklärt Ignaz Bär. Im Jahr 1994 sind er und sein Sohn Reinhard mit zwei erfahrenen

älteren Bauern in die Schweiz gereist, um sich nach Original Braunen Stieren umzusehen; denn früher gab es einen regen Viehaustausch zwischen Österreich und der Schweiz. Sie fanden in Einsiedeln einen Stier, der dem originalen Montafoner Braunvieh sehr ähnlich schien. Diesen kreuzten sie mit Kühen, welche dem ursprünglichen Montafoner Schlag glichen, um zur Ursprungsrasse zurück zu finden.

Weder Kraftfutter noch Kunstdünger

Familie Bär füttert ihren Kühen kein Kraftfutter und verwendet auf der Alp keinen Kunstdünger. Ihr Ziel ist eine nachhaltige Alpwirtschaft. „Viele Kühe passen nicht mehr auf die Alp“,

hält Dr. Walter Dietl, Agraringenieur und Wiesenökologe, fest. Manche sind zum Beispiel zu groß für die Alp. Er spricht von „Alposauriern“. Wichtig ist, dass die Tiere und das Futter zusammenpassen. Doch auf der Alp lässt sich nicht dasselbe Futter produzieren wie im Tal, selbst dann nicht, wenn man Gülle einsetzt. Auch für den Einsatz von Gülle gibt es natürliche Gren-

zen. Hand ausgerissen werden. Reinhard Bär fragt den Botaniker, wie er den Klappertopf zurückdrängen könne. „Du musst ihn früh mähen, eventuell mit der Sense“, sagt Dietl. Ein bisschen Klappertopf ist für die Tiere sogar gesund, aber in größeren Mengen bewirkt er, dass das Futter schlechter verdaut wird. Allgemeine Rezepte sind schwierig. „Du musst es ausprobieren und sel-

ber sehen“, empfiehlt Dietl. Der Sauerampfer gedeiht vor allem dort, wo viel Dünger anfällt. Die Samen überleben praktisch alles, sagt Dietl, aber die

Vorarlberger Initiative

Die Alpexkursion wurde von der „Initiative für traditionelle Nutztierassen und Kulturpflanzen in Vorarlberg“ organisiert. Ziel der Treffen ist es, gute Beispiele kennenzulernen und den Austausch zwischen den Mitgliedern zu fördern. Beschrieben ist die Alpe im Magazin „Bewährtes für die Zukunft“. Bezug unter: www.federvieh.at

zen, mahnt der Alpexperte. Der heimische Hornklee verschwindet zum Beispiel, wenn man zu viel düngt. Reinhard Bär ist sogar beim Ausbringen des Mistes aus dem Alpstall wählerisch. „Ich will ihn dort, wo ihn der Boden braucht“, erklärt er. Offensichtlich gelingt es ihm, die natürliche Artenvielfalt zu erhalten, denn im Jahre 2012 haben seine Weiden bei den Vorarlberger Wiesenmeisterschaften den ersten Platz in der Kategorie „Alpen“ eingenommen.

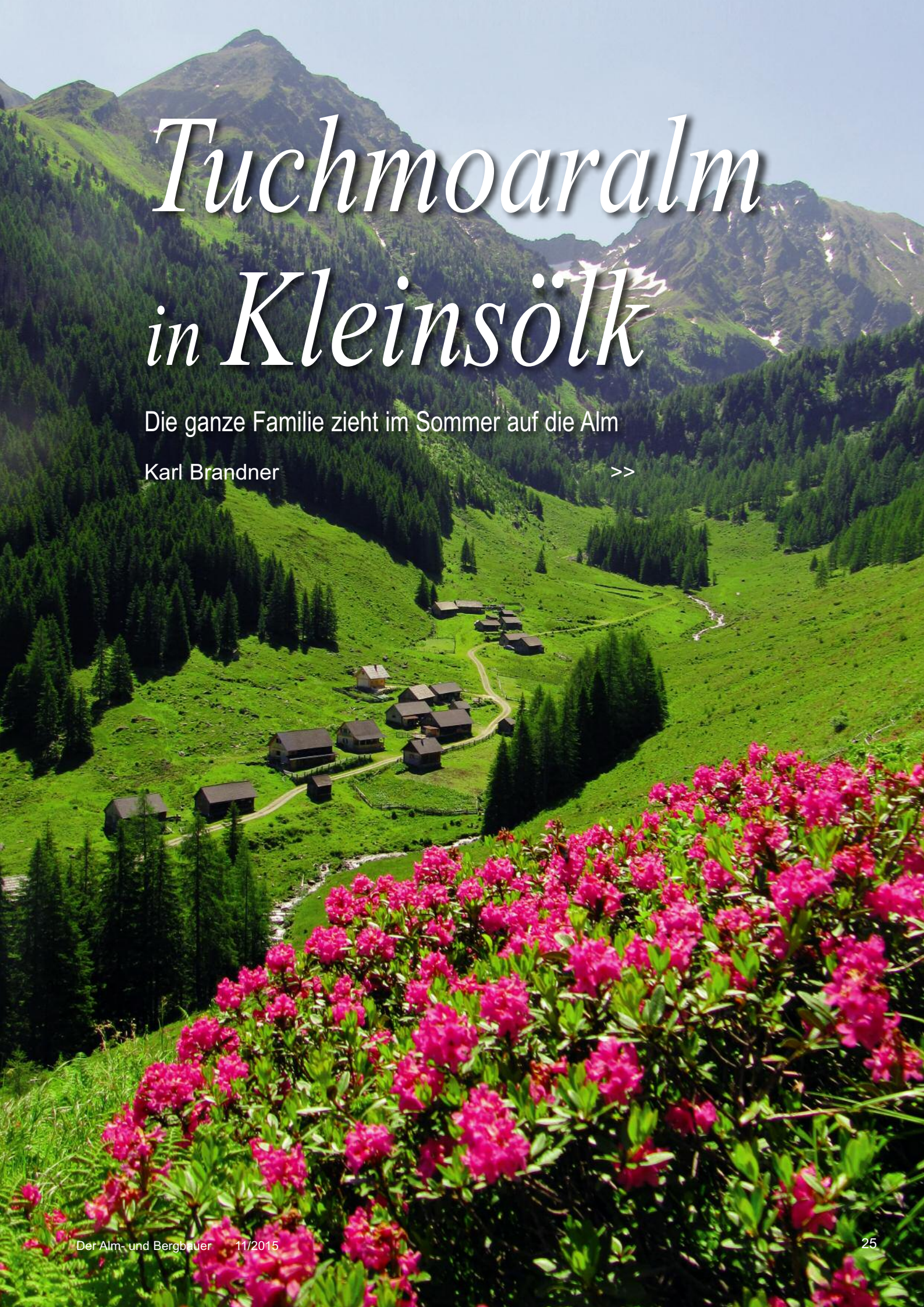
„Selber ausprobieren“

Nicht alle Pflanzen sind auf den Alpweiden erwünscht. Das Jakobs-kreuzkraut ist giftig und muss mit der

Pflanze selber werde nur sechs Jahre alt. Man muss also alles daran setzen, dass die Pflanze sich nicht versamen kann.

Nachhaltig heißt nicht, kurzfristig auf Kosten der Artenvielfalt und der Tiergesundheit einen hohen Ertrag zu erzielen, sondern das zu bewahren, was die Natur im Stande ist, im geschlossenen Kreislauf hervorzubringen. So bedeute „Bauern“ nichts anderes als „Bebauen und Bewahren“, wie Dietl und Teilnehmer der Exkursion im Tischgespräch feststellen. ///

Michael Götz Dr. Ing. Agr. ist Agrar-journalist in Eggersriet in der Schweiz.



Tuchmoaralm in Kleinsölk

Die ganze Familie zieht im Sommer auf die Alm

Karl Brandner

>>

Die Tuchmoaralm im Kleinsölktal in der Gemeinde Sölk, Steiermark, liegt inmitten der Niederen Tauern zwischen dem Enns- und dem Murtal. Die Tuchmoaralm ist eine Agrargemeinschaft mit einem Flächenausmaß von 845 ha, davon 187 ha Futterfläche und ist mit einem Anteilsverhältnis von 12/12 geteilt. 7 Bauern sind mit je einem Anteil und ein Gutsbetrieb (derzeit kein Viehauftrieb) mit 5 Anteilen an der Agrargemeinschaft beteiligt. Die Sölk-täler sind aufgrund ihrer großen Gesamtfläche 288 km² ein ausgeprägtes Almgebiet. Im Sölk-tal gibt es sowohl Servitutsalmen, als auch Eigenalmen und Agrargemeinschaften. So konnten die Tuchmoar-Bauern 1599 das Almrecht vom Erzbistum Salzburg käuflich erwerben und ihr Eigentum nennen. Die Sölk-taler Almen werden zum Großteil noch mit Milchkühen bestoßen. Auf die Tuchmoaralm werden gesamt 86 Rinder von 7 Bauern aufgetrieben. 3 Betriebe bewirtschaften die Alm mit 31 Milchkühen. Auch meine Familie vom Hof Köck in Kleinsölk. Die Almsaison beginnt für uns Mitte Juni

wo die Tiere auf die Weideflächen von der 1400 bis 2000 Meter hoch gelegenen Alm aufgetrieben werden.

Die ganze Familie zieht im Sommer auf die Alm

Unsere ganze Familie übersiedelt im Sommer auf die Alm und verarbeitet die Milch zu Butter und Steirerkäse und versorgt die Wanderer mit Köstlichkeiten von der Alm. Der Ennstaler Steirerkäse ist ein Sauermilchkäse und wird noch traditionell am offenen Feuer im Kupferkessel zubereitet. Der Steirerkäse wird auf Butterbrot oder mit „Roggernen Krapfen“ verzehrt und eignet sich auch für Kasspatzen oder Kas-knödel. Viktoria, meine Frau, ist die Sennerin und verarbeitet täglich ca. 120 Liter Milch von ihrer 7-köpfigen Grauviehherde. Seit längerem waren wir auf der Suche nach einer passenden Rinderrasse für die Almbewirtschaftung und für den steil gelegenen Heimbetrieb. Die großrahmigen und immer schwerer werdenden Fleckviehkühe veranlassten uns zum Handeln. So ent-

deckten wir das Tiroler Grauvieh, das vom Typ genau in die Sölk-täler passt. Wir kauften 2010 die ersten Grauviehkabinnen und stellten den Bio-Betrieb bis auf derzeit eine Fleckviehkuh auf Tiroler Grauvieh um.

Statt Internet gibt es ein herrliches Bad im Gebirgswasser

Der Umgang mit dem Vieh und der Natur ist für die Familie ein großer Mehrwert auf der Alm, da wir ohne elektrischen Strom, Internet und Handyverbindung auskommen. Auch unsere vier Kinder vermissen den täglichen Gebrauch von Elektronik nicht. Als guten Ersatz gibt es ein erfrischendes Bad im vorbeifließenden Bach, Wanderungen auf die umliegenden Berge oder zum 2150 m hoch gelegenen Seekarlsee. Eine Kalkauswaschung des Gesteins gibt dem See seine wunderbare azurfarbige Oberfläche.

Rückgewinnung von Weideflächen

Auch die Tuchmoaralm unterliegt dem ständigen Kampf mit dem Wald.



Fotos: Marek, Privat

Nachdem ein Teil der Alm stark verwaldet war, wurde aus dem Wald wieder Weidefläche zurück gewonnen (li.). Das Tiroler Grauvieh ist bestens für die Alpung und für den steil gelegenen Bio-Bauernhof geeignet (re.).



Besser als Computerspiele ist eine zünftige Wasserschlacht (l.o.). Der Ennstaler Steirerkäse wird von Viktoria traditionell auf offenem Feuer im Kupferkessel hergestellt (r.o.). Die Katze darf im Familienverband auf der Alm nicht fehlen (l.u.). Am 1. Sonntag im September werden die Rinder von der Alm abgetrieben (r.u.).

Daher ist die Almpflege ein sich ständig wiederholender Prozess. Oft bemerkt man den enormen Zuwachs an Bäumen und Sträuchern zu spät und es bedarf eines riesigen Aufwands die Weidefläche wieder herzustellen. So

wurde bereits zwei Mal eine Teilfläche der Alm von Wald in Weide zurückgewonnen. Ein lichter Lärchenbestand, der von den Tieren immer beweidet war, wurde schleichend zum dichten Wald. Nun wurde der Bestand wieder

aufgelichtet und dem Weidevieh zurückgegeben.

Foahr ma hoam, foahr ma hoam ...

Unter diesem Titel des bekannten Almliedes von Hans Gielge wird unser Vieh am 1. Sonntag im September wieder ins Tal getrieben. Während ihrer Heimreise passieren die geschmückten Tiere den Schutzengel-Kirchtag in der Kleinsölk, wo sie bereits von den Besuchern erwartet werden und die Sennerin die Raungerl verteilt. Es gibt auch in der Sölk nur noch wenige Almbauern, die ihr Vieh geschmückt ins Tal treiben. So heißt es zum Schluss der letzten Strophe in diesem Lied: Do werd'n Raungerl aussabächa, frei zum lächa is's gräd, läßt's den Brauch gwiß nit äkemma, s'wa wohl denna z'Tod schäd. ///



Die ganze Familie zieht im Sommer auf die Alm, wo sie eine gemütliche Almhütte bewohnt.



Fotos: Baumann

„Bauernfeiertag“ auf der *Vorauer Schwaig*



Ing. Siegfried Polz, GF Steirischer Almwirtschaftsverein

Zum 26. Mal lud der Steirische Almwirtschaftsverein zum Almtag ein. Dieser spezielle Feiertag wurde diesmal auf der Sonnenseite des Wechsels im Grenzgebiet Steiermark zu Niederösterreich, der Vorauer Schwaig, begangen.

Anton Hafellner, Obmann des Steirischen Almwirtschaftsvereins freute sich über das Kaiserwetter, Almbauer und Hüttenwirt Stefan Pichlbauer über die zahlreichen Besucher. Unter das feiernde Volk mischten sich auch

Bundesobmann LR Erich Schwärzler, Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher, LAbg. Hubert Lang, Kammerobmann Johann Reisinger und Hermann Pferschy, Bürgermeister von St. Lorenzen am Wechsel. Hausherr und Prälat Rupert Kroisleitner pries das „Ausflugsziel für Vieh und Mensch“ in seiner besinnlichen Almandacht. Anschließend verbrachten die Almfreunde bei Harfenmusik, Gesang und Böhmischem Klängen bis zum Sonnenuntergang noch viele lustige Stunden auf der Höhe

///



3



4



6



7



5



8

Bilder:

Die Teilnehmer des Steirischen Almtages bei der Almandacht (1). Obm. Ing. Anton Hafellner begrüßt die zahlreich erschienenen Gäste (2). Prälat Rupert Kroisleitner zelebriert die Almandacht (3). Fröhliches Beisammensein auf der Vorauer Schwaig (4). Vertiefte Gespräche auf der Alm (5). LR Obm. Ing. Erich Schwärzler (6) und LK-Präsident ÖR Franz Titschenbacher (7) bei ihren Grußworten. Fröhliche Runde mit Blick in das Wechselgebiet (8).



Fotos: Steirischer Almwirtschaftsverein

Tag der Almen

Schwendtag in der Steiermark



Ing. Siegfried Polz, GF Steirischer Almwirtschaftsverein

Die steirischen Almen schwinden seit Jahren. Ohne Pflege verwalden sie! Darum gab es am 8. August Steiermark weit die Aktion: „Tag der Almen“. Da konnte jeder anpacken und bei der Erhaltung der Almen mithelfen.

Auf sieben Almen quer durch die Steiermark konnte man bei Almerhaltungsarbeiten dabei sein. In der Groß Sölk auf der Gumpenalm, in Radmer auf der Brunnkaralm, im Mürztal auf der Ostereralm, im Murtal auf der Seckauer Hochalm, nahe Frohnleiten auf der Tyrnaueralm, im Raum Voitsberg auf der

Pussoralpe und im Wechselgebiet auf dem Hochwechsel wurde Hand angelegt um den Stauden, Disteln und unerwünschten Kräutern Herr zu werden.

Bewusst wurde die nicht bäuerliche Bevölkerung aufgerufen mitzuwirken. Rund 250 Personen beteiligten sich unter dem Motto „Almen erhalten und mitgestalten“. Auch die Medien waren sehr am Thema interessiert und es wurde in zahlreichen Zeitungen darüber berichtet. In Summe konnten einige Hektar Futterfläche bearbeitet und verbessert werden. Das Tätigkeitsfeld war breit, so wurden zum Beispiel Disteln gemäht, Ampfer ausgestochen, Wachholder entfernt oder Stauden wegge-



schnitten. Nach getaner Arbeit wurden die freiwilligen Helfer von den Almbesitzern zu einer Jause eingeladen, wo sie sich auch fachlich austauschen konnten.

An dieser Stelle möchte sich der Steirische Almwirtschaftsverein bei allen Freiwilligen für ihre Hilfeleistung bedanken als auch bei den Haltern bzw. Almobmännern für die Versorgung mit Speis und Trank. Der Erfolg zeigt uns, dass die Bevölkerung mit dieser Aktion angesprochen werden konnte. So wird es auch im Sommer 2016 in der Steiermark wieder einen Tag der Almen geben. ///

Die Bilder zeigen Einblicke in die verschiedenen Arbeiten, die von den Freiwilligen am Tag der Almen verrichtet wurden.



Billig gibt's nicht. Irgendwer zahlt immer.

Ökosoziales Forum Europa fordert Umdenken in der Wertschätzung von Lebensmitteln und Boden



Anlässlich des diesjährigen Welternährungstages organisierte das Ökosoziale Forum Europa in Kooperation mit dem IUFU - Institut für Umwelt, Frieden und Entwicklung eine Diskussionsveranstaltung, die den Zusammenhang von Bodenverbrauch und Welthunger thematisierte.

Bodenverlust ist ein globales Problem. 2015 wurde zum das Internationale Jahr der Böden ausgerufen. Die größten Verursacher des Bodenverlusts sind der Klimawandel und falsche landwirtschaftliche Bearbeitung. Übernutzung und Brände sind weitere Gründe. Eine Fläche von dem Doppelten des österreichischen Staatsgebietes erodiert weltweit jedes Jahr. Böden, die nicht mehr als Lebensgrundlage für die Bevölkerung dienen können, wirken als Pushfaktor für Migration. Bis 2050 könnten laut UN bis zu einer Milliarde Menschen auf der Flucht sein. Bis zu 660 Millionen Menschen könnte es nach Europa ziehen. Somit ist von der Ausdehnung der Wüsten indirekt auch Europa betroffen. Mit den Ende September in New York von der UN verabschiedeten Sustainable Development Goals sind alle Staaten gefordert.

Bis 2030 soll der Bodenverlust gestoppt werden. Jedes Land muss künftig genau erfassen, wo innerhalb seiner Grenzen Landdegradation stattfindet

und die Fortschritte zum Bodenschutz in einem Monitoring dokumentieren. Die genauen Indikatoren dazu werden im März 2016 festgelegt.

Der von der UN ausgerufenen Welternährungstag findet jedes Jahr am 16. Oktober statt und soll darauf aufmerksam machen, dass weltweit laut FAO aktuell 795 Millionen Menschen an Hunger leiden.

2,6 m² fruchtbarer Boden pro Sekunde

„Pro Sekunde verbrauchen wir in Österreich 2,6 Quadratmeter fruchtbarer Boden“, warnte die Präsidentin des Ökosozialen Forums Elisabeth Köstinger anlässlich des Welternährungstages am 16. Oktober und appelliert für einen nachhaltigen Umgang mit unseren Naturschätzen: „Die zunehmende Verstädterung ist eine große Gefahr für den Boden und das Land, von dem wir leben.“

Traditionell werden Siedlungen in Gunstlagen gebaut. Die daraus wach-

senden Städte befinden sich also meist auf sehr fruchtbarem Boden, der für die Nahrungsmittelproduktion heute jedoch nicht mehr zur Verfügung steht.“

Lebensmittel und Boden müssen mehr geschätzt werden

Einen weiteren Grund für den massiven Bodenverbrauch sieht Köstinger im Umgang mit Lebensmitteln: „Wir müssen uns klar gegen die Wegwerfmentalität stellen. Wenn 42 Prozent der Lebensmittelabfälle aus Privathaushalten stammen, dann sind wir auf dem falschen Weg.“ Köstinger fordert daher ein Umdenken: „Lebensmittel und Boden müssen wieder wertgeschätzt werden. Knapp 50 Prozent des Fleisches werden in den österreichischen Supermärkten über Aktionen abgesetzt. Aber billig gibt es nicht. Irgendwer zahlt immer. Bei uns sind es die Bauern, weil wir mit Massentierhaltungsbetrieben über den Preis nicht konkurrieren können.“ ///

DI Johann Jenewein



15. Sennerinnen- und Olmholtertreffen

Michael Stocker veranstaltete - diesmal gemeinsam mit der Jagdgesellschaft Gnoppnitz-Kerschbaum - bereits zum 15. Mal das Sennerinnen- und Olmholtertreffen. Heuer fand diese Veranstaltung erstmals beim Alpengasthof Gaugen in Greifenburg statt.



15. Sennerinnen- und Olmholtertreffen beim Alpengasthof Gaugen in Greifenburg.

Jeder anwesende Senner bzw. Almhalter erhielt wieder als kleines Dankeschön für seine wertvolle Arbeit auf der Alm einen sogenannten „Halterstrutz“ überreicht. Gesänglich umrahmt wurde die Veranstaltung vom „Männer-Vocal-Griff“.

Kärntner Almwirtschaftsverein

Einforstungsverband - Interessierte Almbewirtschafter bitte melden

Wie bereits berichtet, soll künftig auch für Weideberechtigte aus Kärnten die Möglichkeit der Mitgliedschaft beim Einforstungsverband als Interessensvertretung geschaffen werden. Aus organisatorischen Gründen ist dazu aber eine Mindestanzahl an betroffenen



In Zukunft soll für Weideberechtigte aus Kärnten die Möglichkeit der Mitgliedschaft beim Einforstungsverband geschaffen werden.

Liebe Almbewirtschafterinnen und Almbewirtschafter!

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

Ihr Redakteur Johann Jenewein

Bäuerinnen und Bauern erforderlich. Interessierte werden daher gebeten, sich beim Kärntner Almwirtschaftsverein (Tel.: 0664/1838605, GF DI Barbara Kircher) zu melden.

Kärntner Almwirtschaftsverein

Ordnungsgemäße Abwasserentsorgung - auch auf Almen

Häusliche Abwässer müssen entsprechend dem Stand der Technik gesammelt und gereinigt bzw. entsorgt werden. So sieht es eine Verordnung des Wasserrechtsgesetzes ab 1.1.2016 in Kärnten vor.

In Gebieten, die außerhalb des Kanalisationsnetzes liegen (üblicherweise Almen), sind die Eigentümer von Gebäuden mit installiertem Wasserversorgungssystem verpflichtet, eine eigenständige, dezentrale Abwasserentsorgung zu errichten. Während viele Almbauwerke bereits über solche Anlagen verfügen, besteht bei älteren Gebäuden mit einer Drei-Kammer-Faulanlage, Sickeranlage oder nicht dichten Senkgrube Handlungsbedarf.

Eigentümern von Almbauwerken, deren Abwassersysteme noch nicht dem Stand der Technik entsprechen, wird daher empfohlen, rasch Informationen und Beratungen einzuholen. Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße, dem Stand der Technik entsprechende, Entsorgung von Abwässern im Almbereich sind z.B. eine vollbiologische Kleinkläranlage oder eine dichte Senkgrube. Die in den Senkgruben gesammelten Abwässer sind nachweislich in eine dafür geeignete öffentliche Kläranlage zur Reinigung zu bringen.

Welche Entsorgungsform gewählt wird, hängt von der anfallenden Abwassermenge ab. Es sollte eine wirtschaftlich günstige Variante gewählt werden. Für die Errichtung einer vollbiologischen Kläranlage ist eine wasserrechtliche Genehmigung von der



Biologische Pflanzenkläranlage zur Reinigung der Abwässer.

Bezirkshauptmannschaft erforderlich. Dichte Senkgruben müssen von der Baubehörde der Gemeinde (Bürgermeister) bewilligt werden. Für die Umsetzung dieser Maßnahmen können nach Maßgabe der betreffenden Förderbestimmungen auch finanzielle Zuwendungen gewährt werden.

Eine Ausnahme für die Errichtung von ordnungsgemäßen Abwassersystemen besteht für solche Almbauwerke, die kein installiertes Wassersystem haben (z.B. Trockenklo). Eine Ausnahme von der Abwasserentsorgungspflicht könnte auch für nicht erschlossene Almbauwerke erwirkt werden.

Im Rahmen der almwirtschaftlichen Fachtagung am 13. Feber 2016 im Bildungshaus Schloss Krastowitz wird es auch über diese Thematik rechtliche und technische Informationen geben. Rechtliche Auskünfte erteilen die Wasserrechtsbehörden der Bezirkshauptmannschaften.

Kärntner Almwirtschaftsverein

Fleißige Helfer auf den Almen

Der Kärntner Almwirtschaftsverein konnte heuer von Mai bis Oktober im Rahmen eines sozialen Projekts mehrere langzeitarbeitslose Menschen auf rd. 30 Kärntner Almen für Tätigkeiten von öffentlichem Interesse beschäftigen. Es wurde fleißig geschwendet und geäunt. So konnten fünf Personen wieder in den Arbeitsprozess eingegliedert werden.



Foto: KAV

Erfolgreicher Einsatz von Langzeitarbeitslosen auf Kärntner Almen.

Das Projekt verlief zur Zufriedenheit aller Betroffenen und soll im nächsten Jahr fortgesetzt werden.

Kärntner Almwirtschaftsverein

Almwegebau unter schwierigsten Bedingungen

Über mehrere Jahrzehnte war ich bei der Agrarabteilung der Kärntner Landesregierung (Agrarbehörde Villach und Abteilung 10 - Land- und Forstwirtschaft) tätig.

Für viele Almverbesserungsmaßnahmen (Ordnung von Wald und Weide, Düngung und Zäunen, Almgebäude- und Wasserleitungsbau, Melkanlagen und Käseereien) war die entsprechende Erschließung Grundvoraussetzung. Dabei war richtige Beratung und technische Planung mit Baukontrollen Grundvoraussetzung für eine geordnete Almwirtschaft und die damit verbundenen Förderungen.

In den späten 60er-Jahren des vorigen Jahrhunderts trassierte und plante ich



Foto: Privat

Helmut Grall erinnert sich an einen Almwegebau unter schwierigsten Bedingungen.

einen Almaufschließungsweg im Malta-tal. Die Schwierigkeit bei diesem Wegbauvorhaben war ein ca. 50 bis 60 m hoher Felsriegel, der sich vom Tal schräg bergwärts zog. In der Folge waren umfangreiche Sprengungen notwendig. Bei 100 Laufmeter kompaktem Fels war ein Halbtunnel geplant. Nachträglich stellte sich heraus, dass im inneren des Felsgürtels eine schräg zum Tal geneigte Gleitzone aus Gneis und Glimmerschiefer die Ursache eines gewaltigen Felssturzes, der nicht vorhersehbar war, gewesen ist.

Großes Glück hatte die Arbeitspartie der Baufirma mit den Baumaschinen, da aufgrund verdächtiger Geräusche der Gefahrenbereich rechtzeitig verlassen werden konnte.

Der Wegbau wurde eingestellt. Mehrere Fachleute und Sachverständige hatten einen Weiterbau durch eine Spezialfirma mit Hubsteigvorrichtung und Sprengsachverständigen empfohlen. Da zu dieser Zeit eine solche Firma nicht greifbar war, wurde ich einige Zeit später vom damaligen Agrarreferenten gebeten, die Möglichkeit der Fertigstellung des Weges aus fachlicher Sicht zu überprüfen.

Da ich als Bergretter eine perfekte Ausbildung hinter mir hatte, durchkletterte ich mehrmals die Abbruchstelle mit Seilhilfe. In der oberen Zone der Absturzstelle stellte ich mehrere Felsspalten und Klüfte fest. Mit Hilfe des Besitzers hängte ich mich an einem kalten Frühwintertag in meinen Klettersitzgurt und brachte die mit Zündschnüren verbundenen Sprengladungen in die Klüfte und Spalten ein. Der Sprengmeister bereitete mir auf sicherem Boden die Sprengladungen vor, die ich mit einem langen Hilfsseil zu mir heraufziehen konnte. Die darauffolgende Sprengung war von Erfolg gekrönt und die Mitglieder der Almgemeinschaft waren froh, ihren Weg mit entsprechenden Sicherheitsauflagen abschließen zu können.

Ich bekam nach dem Einsatz vom damaligen Vorgesetzten (verständlicher Weise) eine Rüge, weil ich mich in einem besonderen Gefahrenbereich betätigte, doch das Lob des Agrarreferenten war mir Bestätigung für mein richtiges Tun.

Helmut Grall



NIEDERÖSTERREICH

Fachtagung Almwirtschaft am 26.11.2015: „Erfolgreich durch professionelle Bewirtschaftung“

Almflächen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Bergbauernbetriebe. Je nach Anteil kann der Viehbestand entsprechend erhöht werden. Um dieses Potential optimal ausnutzen zu können bedarf es einer professionellen Bewirtschaftung der Almflächen. Das Management, meist der Almobmann, der Almmeister oder der Geschäftsführer, muss immer mit dem aktuellsten Wissen ausgestattet sein.



Fotos: Keilner

Weiterbildung für den richtigen Blick auf die Alm.

Der NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein bietet in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und dem LFI schon traditionell im November die Fachtagung Almwirtschaft an. Die Themen der heurigen Tagung im Überblick: Sicherer Umgang mit Rindern, Mountainbike und Tourismus, Haftungs- und Versicherungsfragen, Almförderungen, Weiderekultivierung und Einforstungsrechte. Experten und Praktiker referieren und diskutieren dazu ausführlich mit den Teilnehmern. Die Tagung findet am Donnerstag, 26. November 2015 von 08.30 bis 16.30 Uhr im Gemeinde- und Kulturzentrum Rabenstein an der Pielach statt. Eine Anmeldung unter der Tel.: 05 / 0259 23200

ist bis 19. November unbedingt notwendig. Die Teilnahmegebühr beträgt gefördert 25,- Euro bzw. 50,- Euro ohne Förderung (Nichtlandwirte). Für die Veranstaltung werden eine Stunde TGD und drei Stunden Alpung und Behirtung anerkannt.

NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein



OBERÖSTERREICH

Almabtriebsfest in Molln

Am 26. September beendete die Weidegenossenschaft Molln den Almsommer mit einem zünftigen Abschlussfest. Es wurde wieder ein reichhaltiges Programm geboten.



Foto: T-Mün

Die „Miniplattler“ traten mit einer fulminanten Performance auf.

Vielen Gästen wurde wiederum das Almleben näher gebracht. Die Nachwuchstruppe „Miniplattler“ trat mit einer fulminanten Performance auf. Sie präsentierten, was sie seit dem letzten Jahr dazu gelernt haben.

Reinhold Limberger



STEIERMARK

Foahr ma hoam, foahr ma hoam ...

Es roch herzhaft frisch nach Schnee, die Nebel verhüllten den Grabnerstein und die Tiere warteten bereits sehnsüchtig beim Weiderost auf die Hoamroas, als sich die Schüler und Bediensteten des Grabnerhofes zum gemeinsamen Almabtrieb auf der Grabneralm einfanden.

Zuvor gab es aber bei der Almkapelle noch eine ökumenische Almandacht mit Pater Ulrich vom Stift Admont und Pfarrer Karlheinz Böhmer. Die Schulmusik mit Kapellmeister Ing. Helmut

Zettelbauer umrahmte diese Dankfeier für den erfolgreichen Almsommer.

Schulleiter Ing. Christian Forstner bedankte sich bei den verantwortlichen Alm-Mitarbeitern/innen für die geleistete Arbeit während des Almsommers. Ein besonderes Lob erhielten dabei die Ziegenbetreuerinnen Karin und Kathrin und Almmeister Franz Bauer.

Besonders spannend dürfte der Almsommer für die beiden Sennerinnen aus Bayern bzw. Südtirol verlaufen sein, die sich als Quereinsteigerinnen heuer erstmals an der Almwirtschaft versuchten. Tierzuchtlehrer Ing. Helmut Zettelbauer verabschiedete seine Ziegensennerinnen mit einer zierlichen Glocke als stetes Andenken an die Grabneralm. Nach einer zünftigen Almjause, unter anderem auch mit selbsterzeugtem Käse und Raunkerln beim Ziegenstall wurden die Rinder und Ziegen dann gemeinsam ins Tal abgetrieben.



Foto: Privat

Ziegenstall auf der Grabneralm.

Die Arbeit unserer Quereinsteigerinnen wurde von Servus-TV verfilmt. Der Film kann auf der Homepage des Grabnerhofes www.grabnerhof.com unter Bildungsangebot - Praktischer Unterricht - Nutztierhaltung angesehen werden.

Christian Forstner



TIROL

Tiroler Almbauerntag 2015

Samstag, 14.11.2015

Der Tiroler Almwirtschaftsverein ladet am 14. November 2015 mit Beginn um 9.00 Uhr zum traditionellen Tiroler Almbauerntag in den Gemeindesaal Kundl ein. Neben einem Rückblick auf das abgelaufene Jahr und einem Ausblick auf die Zukunft werden verdiente



Foto: Jenewein

Der Tiroler Almbauerntag gehört zu den Höhepunkten im Tiroler Almwirtschaftsjahr.

Almleute mit der Verleihung einer Urkunde geehrt. Ebenfalls werden die Almen mit der besten Almmilchqualität ausgezeichnet.

Tiroler Almwirtschaftsverein

21. Almkäseolympiade in Galtür

Am 26. September 2015 wurde in Galtür die goldene Sennerharfe für die besten Almkäse vergeben. 130 Käseproduzenten traten in 10 Kategorien an und begeisterten über 3.000 Käseliebhaber. Die Teilnehmer kamen aus Liechtenstein, Österreich, Südtirol und der Schweiz. Der Tagessieg in der Kategorie Bergkäse 2015 ging an Kaspar Domig von der Alpe Steris, Vorarlberg, der Tagessieg in der Kategorie Schnittkäse über 45% F.i.T. an Hansjörg Fiegl von der Bruchalp im Kanton Graubünden in der Schweiz. Der „Dreikäsehoch-Preis“, eine Kinderjury, ging an Walter von Ah von der Tenneralp im schweizerischen Safiental. Nach Tirol gingen 9 Medaillen in Gold, 14 in Silber und 18 in Bronze.



Foto: www.galtuer.com

Die Organisatoren konnten sich über mehr als 3.000 Besucher freuen.

Unzählige Käsesorten aber auch viele andere Produkte aus der Almproduktion standen den über 3.000 Besuchern im Rahmen der Almkäseolympiade zum Verkosten und Kaufen zur Verfügung - für die Organisatoren der Landjugend Galtür einmal mehr Besucherrekord und ein Beweis dafür, dass das >

Traditionsgut Almkäse sowie die klassische Herstellung im Rahmen des Almbetriebs sowohl bei Konsumenten, Produzenten aber auch Händlern absolut im Trend liegt.

Johann Jenewein

sich der Ausschuss für die lange und gute Zusammenarbeit verbunden mit den Wünschen, dass diese Zusammenarbeit auch in Zukunft noch bestehen möge.

Obm. Anton Wohlgenannt



VORARLBERG

20 Jahre auf der Alm

Die Agrargemeinschaft Alpgenossenschaft Oswald hatte heuer ein besonderes Jubiläum zu feiern.



Foto: Privat

Obm. Anton Wohlgenannt freut sich mit den langjährigen Hirten Johanna, Johannes und Luggi Albrecht (v.l.).

Unser Pächter Luggi Albrecht war heuer zum 20. Mal als Hirte auf unserer Alpe. Zusammen mit seiner Familie hütet er rd. 130 Stück Jungvieh und 10 Pferde. Mit einer Grillparty und einer Gartengarnitur als Geschenk bedankte

Kaiserwetter beim Buratag

Regionale Spezialitäten und Köstlichkeiten von der Alpe aus der Region, die Jung und Alt begeisterten, standen beim Montafoner Buratag am 3. Oktober auf dem Kirchplatz in Schruns im Mittelpunkt. Die Gemeinschaftsveranstaltung der WIGE Schruns-Tschagguns, des Vereins bewusstmontafon, des Viehzuchtvereins Schruns und der Landwirtschaftskammer Vorarlberg war ein voller Erfolg. „Diese Tradition mit dieser Vielfalt und Begeisterung muss auf jeden Fall weiter geführt werden, da es die Leute zur Regionalität zusammenbringt“, so eine begeisterte Besucherin. Für das leibliche Wohl sorgte die Landjugend Montafon.

Bei der 15. Sura Kees Prämierung nahmen 13 Montafoner Sauerkäsealpen mit insgesamt 25 Sauerkäsen teil. Sie wurden von der Fachjury im Äußeren, in der Konsistenz, der Teigbeschaffenheit und Farbe sowie Geruch und Geschmack bewertet. Aus den besten Käsen in den jeweiligen Kategorien - traditionelle und neue Produktion - wurden neben den Kategoriebesten auch zwei Sura-Kees-Senner des Jahres prämiert.



Foto: www.montafon.at

Der Sura Kees stand im Mittelpunkt des Montafoner Buratages in Schruns.

Tagessieger in der Kategorie neue Produktion wurde die Alpe Tilisuna mit der Sennerin Elizane Wohlfahrt-Bentz. Den Tagessieg in der Kategorie traditionelle Produktion konnte die Alpe Garnera mit dem Sennerteam Veronika und Christian Kartnig für sich entscheiden.

Die kontinuierliche Qualitätsarbeit in der Produktion und Herstellung des Sura Kees trägt immer mehr Früchte. Der Montafoner Sura Kees wird auf die traditionelle Art mit natürlicher Säuerung der Milch und auf neue Art mit Milchsäurebakterien produziert. Die Käse beider Produktionsarten haben ihre ganz speziellen Fans.

Ein großes Dankeschön gilt allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für das Mitmachen bei diesem Event, allen Älplerinnen und Älplern für die Arbeit während des Alpsommers sowie allen Vermarktern. Herzliche Gratulation allen prämierten Alpen.

Othmar Bereuter



ALM- UND WEIDEPFLEGE

Stark



by medoc.cc

Steinzerkleinerung:
Wege-, Straßen- und Flächensanierung

Flexibel



Wurzelstockrodungen:
Bagger mit Roderechen und Forstmulcher

Verlässlich



Baum- und Strauchrodungen mit Bagger und Zwickel: Materialübernahme möglich

Lener Hackgut GmbH | 6116 Weer | Gewerbegebiet | M: 0664 / 26 36 185 | office@lener-hackgut.at | www.lener-hackgut.at



= 9,- Euro
(zzgl. Versandkosten)



+



= 29,- Euro



+



= 34,95 Euro (zzgl. Versandkosten)

**Beschenken Sie Freunde
oder sich selbst**

Da ist für jeden etwas dabei!

Exklusiv für Vereinsmitglieder und AbonnentInnen haben wir folgende Angebote:

1. Den neuen Kalender „Almen 2016“ in der Größe von 29 x 33 cm um 9,- Euro (30% Ermäßigung auf den Buchhandelspreis) zzgl. einer einmaligen Verpackungs- und Versandpauschale von 5,45 Euro. Bei gleichzeitiger Bestellung mehrerer Kalender wird diese Pauschale nur einmal verrechnet.
2. Jahresabonnement der Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ in Kombination mit dem Kalender „Almen 2016“ zum Vorzugspreis von 29,- Euro (anstatt 33,45 Euro). An Ihre Adresse schicken wir die aktuelle Ausgabe unserer Fachzeitschrift und den Almkalender 2016. So können Sie Ihr Geschenk selbst übergeben. Alle Ausgaben des Jahres 2016 senden wir direkt an den/die Beschenkte/n (nicht auf bestehende Abos anwendbar).
3. Das neu erschienene Buch „Almen in Österreich“ (Vorstellung in der letzten Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“) zum Preis von 34,95 Euro (zzgl. einer Versandpauschale von 6,- Euro). Als Zugabe gibt es den Kalender „Almen 2016“ gratis.

Alle Angebote gelten nur für Österreich!

Ich bestelle (bitte ankreuzen und gut leserlich ausfüllen):

- ☐ _____ Stück des Kalenders „Almen 2016“ (Stückpreis 9,- Euro + einmalige Verpackungs- und Versandpauschale von 5,45 Euro)
- ☐ Jahresabonnement „Der Alm- und Bergbauer“ + Kalender „Almen 2016“ (29,- Euro)
- ☐ Buch „Almen in Österreich“ + Kalender „Almen 2016“ (34,95 Euro + Versandpauschale von 6,- Euro)

Name des/der Beschenkten:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Rechnung an:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

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



Speisekammer aus der Natur

Bevorratung und Haltbarmachung von Wildpflanzen

Ein Buch von Michael Machatschek und Elisabeth Mauthner

Die Wildkräutler sind der Landschaft, dem Sammeln und der Haltbarmachung des Gesammelten kundig. Mit der Eingliederung der bevorrateten Speisen aus Wildpflanzen in die Hauswirtschaft bringen die Sammlerinnen und Sammler die natürlichen Heilkräfte auf die Teller. Somit ist eine kontinuierliche Versorgung mit echt nahrhafter Nahrung gewährleistet, welche weder in Geschäften noch in Apotheken käuflich erwerbbar ist.

Als einfache Mittel zur Konservierung werden Salz, Honig, Obstwasserkonzentrate, Dörrobst und Birnenmehl, Zucker und Essig verwendet, und die Haltbarmachung erfolgt durch aktive Erhitzungsvorgänge und Trocknung. Die vollen Regale der Speisekammer geben eine Sicherheit über das Jahr, wenn jederzeit auf die Vorräte zurückgegriffen werden kann. In Jahren der Überschüsse werden gute Ernten eingefahren und ihre Bevorratungen für mehrere Jahre beansprucht. In Mangeljahren kann darauf zurückgegriffen werden. Einige Gläser mit Wildobst werden zwei oder drei Jahre aufbewahrt, da man weiß, dass be-

stimmte Gehölze oder Stauden nicht jedes Jahr gleich stark tragen. Die Ingredientien bevorrateten Wildgemüses bedürfen allerdings eines rascheren Verzehr, indem sie über den Winter aufgebraucht werden. Es stellt eine zusätzliche Bereicherung vom einfachen Essen bis hin zu einem delikaten Menü dar.

Mariniertes Spross- und Spargelgemüse

Neben den ersten Blattnutzungen als Rohkost im Frühjahr sind bei den meisten Pflanzen bald die aufwachsenden Sprossen als Frischgemüse und für die Bevorratung als Spross- und Spargelgemüse zu sammeln. Diese schossenden Pflanzenteile sind bestrebt, bald die Blüte auszubilden, um über die Samen- oder Fruchtausreifung eine generative Vermehrung zu gewährleisten. Bei zu warmer Witterung im Frühjahr kann die Erntephase für Spross- und Spargelgemüse recht kurz sein, da die Pflanzen oft im Eiltempo in die Höhe wachsen. Die optimale Nutzung erfolgt bei einer Höhe von 10 bis maximal 15 cm, da



sich danach vermehrt Fasern, Gerb- und Bitterstoffe in den Sprösslingen bilden.

Verwendung finden die eingelegten Sprossen als kalte Vorspeisen, für Suppen, als Beilage zu Fleisch- und Getreidegerichten, als Salat und zum Mischen mit Salaten, aber auch als Beigabe zu kalten Wurst-, Schinken- und Käseplatten.

Kochen, zubereiten und wertschätzen

Beim Kochen mit Wildgemüse gibt es keine genauen Vorgaben und schon gar keine Richtlinien, doch aber Anhaltspunkte, welche dem kreativen Geschehen Spielraum lassen. Die der klugen und richtigen Beobachtung zugrunde liegende Entscheidung und das Herausarbeiten einer Harmonie ergeben einen typischen Geschmack. Das ist die Kunst, aus einfachen Utensilien köstliche „Mittel zum Leben“ zu kreieren, ohne die Naturaromen zu zerstören. Diese Form spiegelt sich in den Produkten wider. Wildkräuter bieten dahingehend neue Möglichkeiten.

Waldgeißbart-Spargel

Zutaten:

1 großer Bund Waldgeißbart-Spargel

Zutaten Essig-Marinade:

1 Tasse Essig
1 Tasse Wasser
2 TL Salz
3 EL Zucker
Senfkörner

Zubereitung:

Junge Waldgeißbart-Sprossen, wenn sie mit einer Höhe von 10 cm aus den Boden wachsen, sammeln und noch Vorort grob reinigen, zu Hause nachputzen und in Wasser legen, damit sie sich nicht braun verfärben. Anschließend ca. acht Minuten zur Ent-

bitterung in Wasser kochen, aus dem Wasser heben und sofort noch heiß in saubere Gläser schichten. Mit separat zubereiteter, kochend heißer Essig-Marinade auffüllen und schnell verschließen.

Der Text und die Bilder sind dem vorgestellten Buch entnommen.

Speisekammer aus der Natur

Bevorratung und Haltbarmachung von Wildpflanzen

Michael Machatschek, Elisabeth Mauthner

Wer mit Wildpflanzen in der Küche arbeitet, muss sich nicht auf deren saisonale Verfügbarkeit beschränken. Das Autoren-Duo präsentiert altbewährtes Wissen und selbst erprobte Möglichkeiten, wie man auf Wiesen oder Weiden sammelbare Kräuter, Wildgemüse und Wildobst mit einfachen Mitteln wie Essig, Salz, Süßstoffen oder Alkohol verarbeitet und haltbar macht. Die einzigartigen Beispiele eingelegter Blätter, Blüten oder Wurzeln und die Anleitungen zur Zubereitung von Sirup, Säften oder Soßen und verschiedener Hauptgerichte und Beilagen stellen ein Novum für Kräuter- und Kochkundige dar.

Das Wissen um die Nutzung sammelbarer Pflanzen ist so alt wie die Menschheit selbst. Dieses Buch ist ein wichtiger Schritt, bedrohtes kulinarisches Erbe vor dem Verschwinden zu bewahren.

327 Seiten, 500 farb. Abb., 15,5 x 23,5 cm, ISBN 978-3-205-79656-5

Preis: EUR 29,90. Erhältlich im Buchhandel und im Internet.

<http://www.boehlau-verlag.com>





Christine Metzger:
Kochen mit Oma

Meistens sind es die einfachen Gerichte, die Körper und Seele erwärmen - und wohltuende Erinnerungen wecken: An die kraftspendende Hühnersuppe, wenn man in Kindertagen krank war, die Buchteln mit Marmeladenfüllung, die es gerne

mal am Wochenende gab oder den Karfiol, der so zubereitet war, dass er selbst den Kindern schmeckte.

Viele dieser Seelen-Rezepte sind auf die Kochtöpfe der Großmütter zurückzuführen - und nirgends schmeckt es so gut wie bei den Omas. Die Autorin Christine Metzger hat einer ganz besonderen Oma in die Kochtöpfe geschaut und in ihrem Buch „Kochen mit Oma“ 64 kulinarische Schätze für jeden Anlass zusammengestellt.

Eva Winkler-Hermaden, Jahrgang 1929, hat ihre erste Torte mit acht Jahren gebacken. Eva hat vier Kinder, zwölf Enkelinnen und Enkel sowie einen Urenkel. Gekocht hat sie aber nicht nur für die Familie, sondern

auch für die vielen Gäste, die im Restaurant im steirischen Schloss Kapfenstein einkehrten. Das Restaurant führt heute Sohn Martin, ein Haubenkoch, und Eva rührt nicht mehr täglich in den Töpfen. Für das Buch „Kochen mit Oma“ hat sie sich wieder an den Herd gestellt und gezeigt, wie man so kocht, dass es schmeckt, wie bei Oma.

Eva Winkler-Hermadens Credo in der Küche lautet: Einfach, sparsam und dem Jahreslauf folgen - was gerade wächst, kommt auf den Teller. Das Ergebnis ist eine Sammlung von Köstlichkeiten, darunter zum Beispiel ein klassisches Backhendl oder Erdäpfelgulasch, süße Verführungen wie Nusszopf

und Rhabarberkuchen, aber auch unbekanntere Interpretationen wie gefüllter Kohlrabi, Ritschert oder Spagatkrapfen.

Christine Metzger: Kochen mit Oma
Preis: 24,95 Euro, Preis E-Book: 18,99 Euro; 200 Seiten, 24 cm x 21 cm
ISBN: 978-3-7104-0045-2
E-ISBN: 978-3-7104-5012-9;
www.servusmarktplatz.at

Almverpachtung

Watschiger Alm - Neuverpachtung ab Sommer 2016. Verpachtet werden die Almwirtschaft einschließlich Käseerei, sowie die Gastwirtschaft während der Sommermonate.
E-Mail: wb.watschigeralm@aon.at

ALMWEIDE- & GRÜNLANDPFLEGE / REKULTIVIERUNGEN



- Wegebau und Wegganierungen
- Hang- und Böschungssicherungen
- Steinschlichtungen und Verbauungen
- Diverse Baumeisterarbeiten

Zu unseren Kunden zählen Land- und Forstwirte, Almgemeinschaften, Gemeinden, ÖBB und Privatbahnen, Wald- und Wegenossenschaften in ganz Österreich

„Wir arbeiten dort, wo andere nicht hinkommen“

Wir unterstützen Sie bei der Arbeit auf den Almen mit unseren hochgeländegängigen Maschinen und Geräten. Mobile Baum- und Strauchschnittverarbeitung bis 25 cm Stammdicke vor Ort, funkferngesteuerte Mulchgeräte zur Landschaftspflege in unwegsamem Gelände.

- Böschungsmäharbeiten
- Almweiden Rekultivierungen
- Mulchen von Großflächen
- mobile Baum- und Strauchschnittverarbeitung
- Schwenden und Roden



**Landschaftspflege und Winterdienst
Hoch- und Tiefbau**

Kasernengasse 2
A-9500 Villach

Tel.: 04242 / 318047

E-Mail: office@rz-bau.at • Web: www.rz-bau.at



3

2

1

3.000 € EP-BONUS*
2 JAHRE GARANTIE
1% FINANZIERUNG



*Gilt für alle GEOTRAC- und UNITRAC Neubestellungen bei ep-Modellen von 1.8. bis 30.11.2015. Preise inklusive MwSt. Finanzierungsmodell: 1/3 Anzahlung, 1/3 nach 12 Monaten & 1/3 nach 24 Monaten mit jeweils 1% pro Jahr Verzinsung, Finanzierungsbetrag zuzüglich 1% Rechtsgeschäftsgebühr. Weitere Finanzierungsmodelle auf Anfrage.

EPF
EUROPEAN FINANCIAL PROMOTION

TRAKTORENWERK LINDNER GMBH

Ing.-Hermann-Lindner-Str. 4

6250 Kundl/Tirol

lindner-traktoren.at

Lindner



Der echte Österreicher

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