

# Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

Mai 2020

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



„Was Kälbchen nicht lernt, lernt Kuh nimmer mehr“

Futtervielfalt auf Almen

Einmaleins für den Hofhundehalter

# 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)676/848595200  
e-mail: office@saatbau.at  
www.saatbau.at

**ReNatura®**  
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

pppADVERTISING

# Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen

Fräsen

Grädern

Verdichten



**Steiner & Schilcher**

[www.steiner-schilcher.at](http://www.steiner-schilcher.at)

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

## Trotz Krise an uns selber glauben

Wenn ich heute mein Vorwort verfasse, so sind wir gerade am Anfang, in der Mitte oder doch schon am Höhepunkt einer Krankheitsepidemie, die es in den letzten Jahrzehnten so nicht gab. Am Beginn der einschneidenden Maßnahmen kam es zu Hamsterkäufen. Einige unserer Mitmenschen fürchteten, zu wenig Nahrungsmittel zu bekommen. Viele stellten auch fest, dass sie plötzlich selber kochen müssen, um die Familie zu ernähren. Dies war für manche ein fast unüberwindbares Problem. Plötzlich wurde klar, dass oft essentielles Wissen und Können fehlt.

Die Landwirtschaft wurde in den letzten Tagen und Wochen als „systemerhaltend“ eingestuft. Es wurde der Bevölkerung bewusst, wie wichtig die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln, z.B. Milch, Fleisch, Mehl, Eier usw., durch die heimischen Bauern und Bäuerinnen ist. Ich sage oft in Gesprächen: „Gott sei Dank kommt einigen wieder der Wert und hoffentlich auch die Wertschätzung der heimischen Landwirtschaft in den Sinn!“ Ich kann heute nicht sagen, bei der Aussendung dieser Ausgabe, wie die einschränkenden Maßnahmen aussehen. Vielleicht sind sie schon aufgehoben, möglicherweise gelockert, aber auf jeden Fall ist die Welt gefühlt eine andere. Ich bitte alle in der Alm- und Weidewirtschaft Beschäftigten sämtliche geltenden Vorgaben strikt einzuhalten - zum Schutz der Bevölkerung und zum Schutz der eigenen Gesundheit.

Die Bewirtschafter müssen, trotz der Krise, die anfallenden Reparaturarbeiten und Sanierungen rasch erledigen, um einen reibungslosen Alm- und Weidebetrieb sicherstellen zu können. Durch die Trockenheit im Vorjahr sind auch viele Betriebe gezwungen in die Wasserversorgung zu investieren. Bei uns in NÖ kann durch die gute Zusammenarbeit mit der Agrarbezirksbehörde des Landes wertvolle Hilfestellung geleistet werden. Das Wasser wird bei zunehmender klimatischer Veränderung einen wichtigen Faktor zur Erhaltung von Almen und Weiden einnehmen.

Natürlich wünschen wir uns, dass unsere Almen und Weiden im Sommer den Erholungssuchenden wieder zur Verfügung stehen. Die erforderliche Wertschätzung der Berglandwirtschaft, welche sich im respektvollen Umgang miteinander zeigt, muss wohl immer wieder eingemahnt werden. Ich hoffe, dass die Umsetzung der AMA Qualitätsrichtlinie „Von der Alm“ mehr Verständnis für unsere Produkte bringt und sich letztendlich auch wirtschaftlich gut rechnet.

In diesem Sinne wünsche ich allen Almbäuerinnen und Almbauern einen guten, unfallfreien Almsommer und dem Almpersonal viele schöne Stunden auf den Almen und Weiden mit gesundem Vieh und vielen netten Almgästen!

*Obmann Josef Mayerhofer*



**Obm. Josef Mayerhofer**  
Obmann NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein



## Arbeitskräftevermittlung für die Alm

Aufgrund der derzeitigen Lage kann sich ein genereller Arbeitskräftemangel auf den Almen durch Einreiseverbote für Almpersonal aus dem umliegenden Ausland (inklusive Deutschland) noch zusätzlich verstärken. Wie die Regelungen dann am Beginn der Almsaison diesbezüglich aussehen werden ist derzeit noch nicht abschätzbar. Um dem etwas entgegenzuwirken, wurde vom Landwirtschaftsministerium gemeinsam mit dem Arbeitsministerium unter Mitwirkung von Landwirtschaftskammern, Wirtschaftskammern und Maschinenring die Online-Plattform [www.dielebensmittelhelfer.at](http://www.dielebensmittelhelfer.at) ins Leben gerufen.

Auf dieser Plattform können auch Betriebe mit Almwirtschaft einen Arbeitskräftebedarf anmelden und Personen aus der breiten Öffentlichkeit ihre Arbeitsleistung zur Verfügung stellen. Es gibt somit nun neben dem Anzeigen- und Stellenmarkt auf unserer Homepage eine weitere(Alm-)Personalvermittlungsplattform. Dabei sind viele verschiedene Arbeitsmodelle was das Stundenausmaß und die Bezahlung betrifft vorstellbar und individuell zu vereinbaren.

Wichtig ist, die jeweiligen Angaben bzw. Felder auf der Seite möglichst vollständig und umfangreich auszufüllen, um die gegenseitigen Erwartungen bestmöglich abstimmen zu können!

Es sollte allseits bekannt sein, dass für die Arbeit auf den Almen nicht jedermann geeignet ist. Durch klare Angaben sollen falsche Erwartungen von vornherein verhindert werden. Die eigentliche Vermittlung wird dann vom jeweiligen Maschinenring im Bundesland koordiniert. Der Anzeigen- und Stellenmarkt auf [www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com) steht natürlich nach wie vor zur Verfügung!

Viel Erfolg bei der Suche nach Almpersonal und Almstellen!





## 7

„Was Kälbchen nicht lernt,  
lernt Kuh nimmer mehr“



## 10

**Futtermult auf Almen**

Neue Betriebe für Praxisversuche gesucht!



## 22

**Mehrwert für hochwertige Alpprodukte**

Vorarlberger Alpwirtschaftstag 2020

### 5 **Almseminare**

Mai - September 2020

### 12 **Einmaleins für den Hofhundehalter**

Den Hofhund richtig erziehen

### 14 **Ein Lob dem Sauerkraut**

### 18 **Ökolandbau bleibt auf Wachstumskurs**

### 21 **Sage aus Salzburg**

**Die Melkerlöcher**

### 24 **Wilderergeschichten aus den Tiroler Almbergen**

Eine historisch-volkskundliche Spurensuche

### 29 **Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“**

Empfehlen Sie uns bitte weiter

### 30 *Buchvorstellung:*

**Angelika Kirchmaier: Xund und kinderleicht -  
Das Kochbuch für Groß und Klein**

### *Rubriken*

1 Almwirtschaft ganz vorn

2 Inhalt, Impressum

3 Editorial, Preisrätsel

19 Kurz & bündig

28 Aus den Bundesländern

32 Bücher

Titelbild: Blick auf die Obere Eisensteinweide in  
Türnitz, Niederösterreich *Foto: Josef Mayerhofer*

Bild Rückseite innen: Die Walder-Alm in Gnadewald  
erwacht nach dem Winter zu neuem Leben.

*Foto: Irene Jenewein*

Eigene Lebensmittelproduktion ist Grundpfeiler eines Landes!

Wenn diese Ausgabe des *Der Alm- und Bergbauer* erscheint, ist hoffentlich ein großer Teil der notwendigen Corona-bedingten Einschränkungen, die momentan unser tägliches Leben bestimmen, wieder aufgehoben. Die Nachrichten - egal ob Radio, Fernsehen oder Zeitungen - werden von Corona so weit dominiert, dass es scheinbar keine anderen Themen mehr gibt. Es ist tatsächlich sehr gewöhnungsbedürftig, die eigenen vier Wände praktisch nicht mehr zu verlassen. Dabei bin ich mit meiner Arbeit durchaus noch privilegiert, denn ich habe die Möglichkeit im so oft zitierten Home-Office zu arbeiten, das ich schon eingerichtet habe, denn *Der Alm- und Bergbauer* entsteht ohnehin immer in meinem Büro zu Hause.

Was mich in der aktuellen Situation besonders positiv stimmt, ist die lückenlose Versorgung mit den notwendigen Dingen des täglichen Lebens. Auch ohne Beteiligung an den kurzzeitigen Hamsterkäufen ist es für uns zu keinen Engpässen bei den Lebensmitteln gekommen. Unser Bauernladen in der Gemeinde hat geöffnet, die Bauernkiste liefert verlässlich ihre Waren, und das örtliche Lebensmittelgeschäft bietet nach wie vor alles an, was wir täglich brauchen.

Dieser „Härtetest“, mit dem niemand rechnen konnte, macht der Bevölkerung erstmals seit langem bewusst, dass die Landwirtschaft - und damit die Lebensmittelproduktion - der Grundpfeiler eines Landes ist. Es ist nur zu hoffen, dass dieses Bewusstsein erhalten bleibt, auch wenn sich der Alltag wieder eingeschliffen hat.



Foto: Privat

**DI Johann Jenewein**  
Redakteur  
johann.jenewein@almwirtschaft.com

Euer



Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 2 Exemplare des Buches „Xund und kinderleicht“ von Angelika Kirchmaier, zur Verfügung gestellt vom Tyrolia-Verlag (Vorstellung Seite 30). 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. Mai 2020 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:** Lena Stöckler, Lingenau, Markus Freydl, Bad Schwanberg  
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](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com)  
**Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen! Einsendeschluss: 15. Mai 2020**

# LENER HackGUT

## ALM- UND WEIDEPFLEGE

### Stark



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



## Wir lassen Sie nicht im Regen stehn.

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

### HB-TECHNIK

TECHNISCHER GROSSHANDEL  
KOMMUNAL- UND INDUSTRIEBEDARF

www.hb-technik.co.at  
A-6060 Hall in Tirol, Schöglstrasse 36  
Tel.: +43 (0)223 41888 Fax: +43 (0)223 43583

## Rekultivierung von Almen

Österreichweit  
im Einsatz



### Forstmulchen



- Zerkleinern von Baumstäcken und Ästen
- Ideal für unwegsames Gelände
- Besonders bodenschonend (Bodendruck 390 g/cm<sup>2</sup>)
- Arbeitstiefe bis 15 cm

### Steinfräsen



- Zerkleinern von Steinen
- Für Flächen und Wegebau geeignet
- Perfekt für Geändekorrekturen (nach Baggerarbeiten)
- Arbeitstiefe bis 25 cm

# STEINWENDNER

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

Ihr starker Partner in der Land- und Forstwirtschaft

www.steinwendner.at

Wegen der Corona-Krise und den damit verbundenen Einschränkungen kann von Seiten der Redaktion nicht beurteilt werden, ob die im Programm ausgeschriebenen Almseminare auch tatsächlich stattfinden. Die Abklärung mit der jeweiligen Organisation wird empfohlen.

## KÄRNTEN

### *Aufbaukurs für Hirten/Hirtinnen und Almpersonal*

Do., 14.05.2020 09:00 – 16:00 Uhr, LFS Litzlhof, 9811 Lendorf

TGD-Anerkennung: 2 h

ReferentIn: DI Elisabeth Stöger, Ing. Josef Obwegger

Kosten: € 40,- gefördert, € 200,- ungefordert

Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2512; Information: Elisabeth Ladinig, 0463/5850-2512, elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at

### *Almkräuter und Almkulinarik*

Fr., 19.06. bis Sa., 20.06.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, Lammersdorfer Alm,

Alexanderhütte, 9872 Millstatt;

Referentin: Elisabeth Obwegger (Dipl. Alpenmentorin, FNL Heilkräuterexpertin)

Kosten: € 120,- gefördert, € 240,- ungefordert (inklusive Materialkosten;

Übernachtung und Verpflegung nicht im Kursbeitrag enthalten!

Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2512; Information: Elisabeth Ladinig, 0463/5850-2512, elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at

### *Almweidpflege mit verschiedenen Weidetieren*

Fr., 26.06.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, Litzlhofalm (Alm der LFS Litzlhof)

TGD-Anrechnung: wird angesucht

Referent/innen: Fachreferenten der LK Kärnten (Referate: pflanzliche und tierische Produktion), Fachreferenten der HBLFA Raumberg-Gumpenstein sowie weitere Fachreferenten für Weidemanagement

Kosten: € 55,- gefördert, € 275,- ungefordert

Anmeldung: LFI Kärnten, 0463/5850-2512; Information: Elisabeth Ladinig, 0463/5850-2512, elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at

## NIEDERÖSTERREICH

### *Abgestufte Nutzungsintensitäten im Grünland*

Fr., 05.06.2020, 09:00 – 16:45 Uhr, Almhaus Hochkogel, Hochkogelberg 10, 3263

Randegg, 2. Termin: Juni 2020, Bucklige Welt, genauer Termin und Ort auf Anfrage

Referenten: DI Martina Löffler, DI Emanuel Huber, LandwirtIn

Kosten: € 30,- pro Betrieb gefördert,

€ 90,- ungefordert

Anmeldung: LK Niederösterreich, T 05 0259 22110 bis eine Woche vor Kursbeginn, Information: DI Emanuel Huber, LK Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, 05 0259 23207, emanuel.huber@lk-noe.at

### *Weidemanagement auf der Alm*

Fr., 26.06.2020, 09:00 – 12:00 Uhr, Kampalpe, Bezirk Neunkirchen, Treffpunkt um

08:30 Uhr beim GH „Zum Blunznwirt“, Semmeringstraße 30, 2673 Breitenstein

TGD-Anrechnung: 1 h

Referenten: Alminspektor DI Kurt Kreitner, DI Martina Löffler, Ing. Michaela Peer, Almbobmann

Kosten: € 35,- gefördert, € 70,- ungefordert

Anmeldung: NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein, T 05 0259 46700 bis 19.06.2020, Information: DI August Bittermann, LK Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, T 05 0259 23201, august.bittermann@lk-noe.at

### *Wilde Pflanzen auf der Alm - Fermentieren*

Do., 02.07.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, Hochkar, GH Hochkarhof, Fam. Kronsteiner,

Lassing 50, 3345 Göstling/Ybbs

Referent: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 80,- gefördert, € 150,- ungefordert

Anmeldung: LFI Niederösterreich, T 05 0259 26100, bis eine Woche vor



Foto: Jenewein

Kursbeginn, Information: Dipl. Päd. Ing. Irene Blasge, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, T 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at

### *Almkräuter und deren gebräuchliche Verwendung*

Sa., 04.07.2020, 09:00 – 17:00 Uhr bis So., 05.07.2020, 09:00 – 14:00, Hochkar,

GH Hochkarhof, Fam. Kronsteiner, Lassing 50, 3345 Göstling/Ybbs

Referent: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 80,- gefördert, € 150,- ungefordert

Anmeldung: LFI Niederösterreich, T 05 0259 26100, bis eine Woche vor

Kursbeginn, Information: Dipl. Päd. Ing. Irene Blasge, Wiener Straße 64, 3100 St.

Pölten, T 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at

### *Wildobst Veredeln und Verarbeiten*

Do., 02.07.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, Hochkar, GH Hochkarhof, Fam. Kronsteiner,

Lassing 50, 3345 Göstling/Ybbs

Referent: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 55,- gefördert, € 90,- ungefordert

Anmeldung: LFI Niederösterreich, T 05 0259 26100, bis eine Woche vor

Kursbeginn, Information: Dipl. Päd. Ing. Irene Blasge, Wiener Straße 64, 3100 St.

Pölten, T 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at

## OBERÖSTERREICH

### *Traditionelle Almgerichte*

Fr., 15.05.2020, 14:00 – 20:00 Uhr, Rettenbachalm, 4820 Bad Ischl

Fr., 26.06.2020, 14:00 – 20:00 Uhr, Rettenbachalm, 4820 Bad Ischl

Referentin: Sabine Langer

Kosten: € 40,- gefördert, € 80,- ungefordert

Anmeldung: LFI OÖ, 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at; Information: DI Maria

Wiener, 050/6902-1534 info@lfi-ooe.at

### *Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten*

Fr., 05.06.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, Gameringalm, 4582 Spital am Pyhrn

Referentin: Erika Kerbl

Kosten: € 40,- gefördert, € 80,- ungefordert

Anmeldung: LFI OÖ, 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at; Information: DI Maria

Wiener, 050/6902-1534 info@lfi-ooe.at

## SALZBURG

### *Haftungsvermeidung in der Landwirtschaft*

Di., 12.05.2020, 09:00 – 12:30 Uhr, Hallein, Bezirksbauernkammer,

Anmeldung bis 30.04.2020

Referenten: Dr. Rupert Mayr, Ing. Mag. Christoph Bachmaier

Kosten: € 40,- gefördert, € 80,- ungefordert

Anmeldung und Information: LFI Salzburg, 0662/641248



Foto: Jenewein

*Rinderumgang – Verhalten, Wahrnehmung, Kommunikation, Treiben, Verladen, Fixieren*

Do., 04.06.2020, 09:00 – 16:00 Uhr, Fusch, Familie Entleitner, Anmeldung bis 22.05.2020

Fr., 05.06.2020, 09:00 – 16:00 Uhr, Mühlbach, Familie Nussbaumer, Anmeldung bis 22.05.2020

TGD- Anrechnung: 1 h

Referent: Reinhard Gastecker

Kosten: € 48,- gefördert, € 95,- ungefördert

Anmeldung und Information: LFI Salzburg, 0662/641248

*Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten*

Di., 16.06.2020, 10:00 – 15:00 Uhr, Saalfelden, Forsthofalm, Treffpunkt um 10:00 Uhr beim Parkplatz Biberglift, Anmeldung bis 04.06.2020

Referentin: Christine Schwabl

Kosten: € 56,- ungefördert (inklusive Materialkosten)

Anmeldung und Information: LFI Salzburg, 0662/641248

*Zeigerpflanzen auf der Alm*

Mi., 17.06.2020, 09:00 – 16:00 Uhr, Saalfelden, Örgenbauernalm, Anmeldung bis 10.06.2020

Do., 18.06.2020, 09:00 – 16:00 Uhr, Untertauern, Hintergnadenalm, Anmeldung bis 11.06.2020

Referent: Dr. Andreas Bohner

Kosten: € 75,- ungefördert

Anmeldung und Information: LFI Salzburg, 0662/641248

*Weidemanagement auf der Alm*

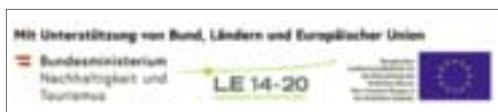
Do., 25.06.2020, 10:00 – 14:00 Uhr, Dienten, Jausenstation Reicheralm, Anmeldung bis 15.06.2020

Referent: DI Siegfried Steinberger

Kosten: kostenlos

Veranstalter: LK Salzburg, Alm- und Bergbauernverein Salzburg

Anmeldung und Information: Bezirksbauernkammer Maishofen, 06542/72393



**STEIERMARK**

*Grundkurs für Almpersonal*

Mi., 03.06. bis Sa., 06.06.2020, 09:00 – 17:00 Uhr, LFS Grabnerhof und Grabneralm, Admont

TGD-Anrechnung: 2 h

Kosten: € 269,- gefördert, € 538,- ungefördert

Anmeldung: LFI Steiermark, 0316/8050-1372, Information: Maria Jantscher, 0316/8050-1372; maria.jantscher@lfi-steiermark.at

*Pferdebeweidung auf Almen*

Fr., 26.06.2020, 09:00 – 14:00 Uhr, Schneealm, Michlbauerhof, Fam. Holzer, Neuberg an der Mürz

Referenten: DI Norbert Kerschbaumer, DI Dr. Thomas Druml

Kosten: € 59,- gefördert, € 118,- ungefördert

Anmeldung: LFI Steiermark, 0316/8050-1372, Information: Maria Jantscher, 0316/8050-1372; maria.jantscher@lfi-steiermark.at

**TIROL**

*Mähen mit der Sense für Anfänger/innen*

Do., 14.05.2020, 08:45 – 14:30 Uhr, Lachhof, Lachhofweg 11, 61111 Volders

Referent: Paul Strickner

Kosten: € 25,- gefördert, € 120,- ungefördert

Anmeldung: LFI –Kundenservice, 059292-1111; Information: DI Thomas Lorenz, 059292-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at

*Tiroler Almwirtschaftstag*

September 2020, genauer Ort und Termin werden noch bekannt gegeben

Referent/innen: Expert/innen der LK-Tirol, des Amtes der Tiroler Landesregierung und des Maschinenrings Tirol sowie Praktiker

Kosten: € 15,- gefördert, € 30,- ungefördert

Anmeldung: LFI-Kundenservice, 05 92 92-1111 oder BLK Innsbruck 05 92 92-2200, Information: DI Thomas Lorenz, 05 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at

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





Foto: Steinberger

*Kälber im Alter von fünf Monaten auf einer Kurzrasenweide.*

# „Was Kälbchen nicht lernt, lernt Kuh nimmer mehr“

Weidehaltung, egal ob Rinder, Schafe oder Pferde wirkt auf den Menschen beruhigend. Sie vermittelt den Eindruck einer natürlichen und tiergerechten Haltungsform. Vor allem die Milch verarbeitende Industrie macht sich dieses „Urgefühl“ in der Werbung zu nutze. Verpackungen von Butter, Käse und Milchprodukten zieren oftmals weidende Kühe. In den Grünlandregionen Österreichs sowie in Nord- und Süddeutschland wurde seit jeher die Weidehaltung als kostengünstige und arbeitserleichternde Form der Rinderhaltung betrieben.

Siegfried Steinberger

Viele, heute noch bedeutsame Rinderrassen wie z.B. Schwarz- und Rotbuntes Niederungsvieh, Fleckvieh, Braunvieh, Pinzgauer und Grauvieh sind auf solchen Grünlandstandorten entstanden. Gerade in der Weidehaltung können die Tiere ihr angeborenes und arteigenes Verhaltensmuster best-

möglich ausleben. Die Bewegung der Tiere auf weichem und verformbarem Untergrund wirkt sich positiv auf die Klauengesundheit aus. Zudem sind die Licht- und Luftverhältnisse gegenüber der Stallhaltung in der Regel von Vorteil. Wechselnde Temperatur- und Niederschlagsverhältnisse führen zu

einer vorteilhaften „Abhärtung“ der Tiere und so zu einer geringeren Krankheitsanfälligkeit. Die direkte Veredelung von Weidegras in Milch und Fleisch, ohne zusätzlichen Aufwand von Energie, stellt eine relativ effiziente Form der Lebensmittelerzeugung dar. Dabei werden die ansonsten >



*Selektives Fressverhalten auf einer Almweide mit Futterüberschuss.*

für den menschlichen Verzehr ungeeigneten Pflanzen in hochwertige Nahrungsmittel umgewandelt.

### Weidekühe haben höher Lebensleistung

Eine Auswertung von Daten des LKV-Bayern hinsichtlich der Lebensleistung von Fleckviehkühen bei unterschiedlicher Aufzuchtform zeigt einen deutlichen Vorteil für die Aufzucht auf der Weide (*Abbildung*).

Eine Stallaufzucht der Rinder und anschließende Stallhaltung der Milchkühe führte zu einer Milchlebensleistung von 18.935 kg Milch. Eine weidebetonte Aufzucht inklusiv einer Almpe-

riode und Stallhaltung der Kuh erhöhte die Lebensleistung auf 21.990 kg Milch. Werden Almkalbinnen als Kühe auch noch geweidet erhöht sich die Lebensleistung der Kühe auf 22.282 kg Milch.

Während die Weidehaltung Milchkühen das Vorhandensein von ausreichend arrondierter Fläche voraussetzt, ist das Weiden von Jungrindern auch auf hoffernen Flächen umsetzbar. Der Erfolg stellt sich aber nicht von allein ein, es braucht ein gut durchdachtes und konsequentes Weidemanagement. Seit Jahrzehnten hat sich das System der Kurzrasenweide in der Jungviehaufzucht bestens bewährt. Bereits Kälber ab dem fünften Lebensmonat

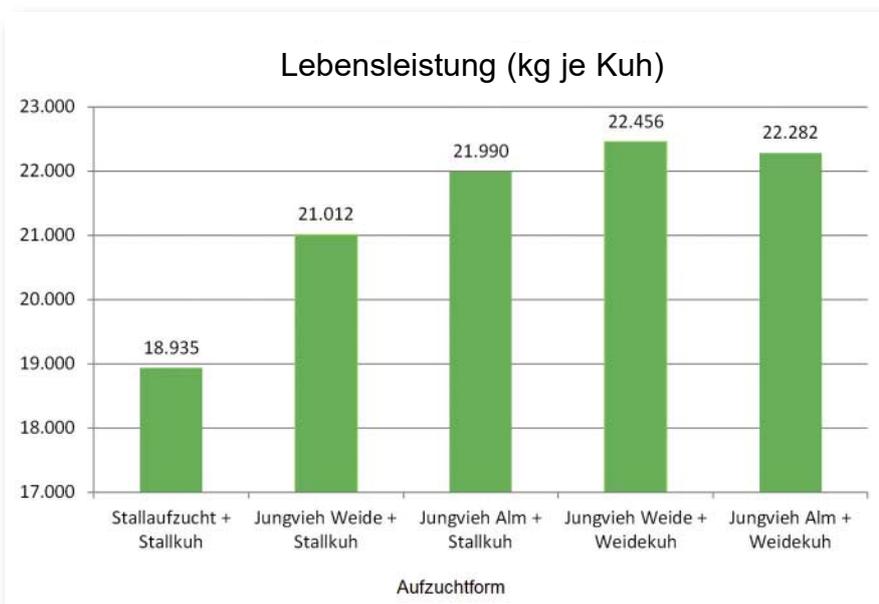
können ohne Zufütterung von Grob- und Kraftfutter auf einer Kurzrasenweide aufgezogen werden.

Entscheidend für das Gelingen ist die Einhaltung der empfohlenen Aufwuchshöhe von 4 - 6 cm. Dadurch wird der gesamte Aufwuchs kontinuierlich abgefressen und Pflegemaßnahmen auf der Weide werden überflüssig. Gleichzeitig ist eine hohe Futterqualität während der gesamten Weideperiode sichergestellt. Verdauungsversuche an Hammeln konnten die hohe Verdaulichkeit und folglich hohe Energiedichte bestätigen (*Tabelle*).

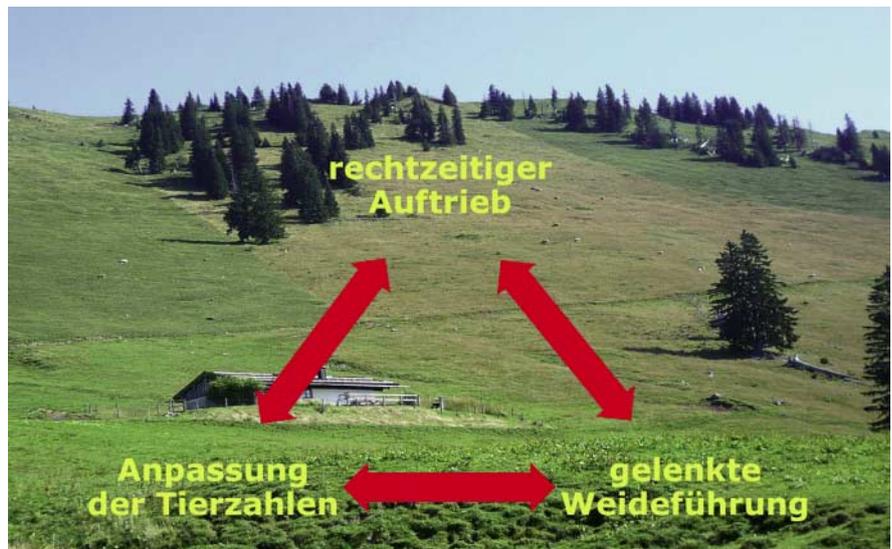
### Frühes Anlernen der Kälber an die Weide ist entscheidend

Entscheidend ist, dass die Kälber möglichst früh an die Weide angelernt werden. Je älter ein Tier wird, umso schwieriger ist die Weidegewöhnung. Um zu verdeutlichen, wie wichtig das rechtzeitige Anlernen der Kälber an die Weide ist, wurden auf einem Weidehof der Allgäuer Herdebuchgesellschaft (AHG) Kempten die aufgetriebenen Kalbinnen (222 Tiere) beim Auftrieb und vier Wochen später gewogen. Bei gleicher Weidequalität nahmen die Rinder von fünf Betrieben in den ersten Weidewochen ab. Von acht Betrieben konnten die Tiere ihr Gewicht halten bzw. leicht zunehmen und von sechs Betrieben wuchsen die Tiere vom ersten Auftriebstag an weiter.

Ab etwa 10 Monaten ist die Alpung der Jungtiere ohne Probleme möglich. Vorausgesetzt, die Tiere haben am Heimbetrieb das Gras von kurzem Gras erlernt. Auf der Alm ist jedoch



*Abbildung: Datenauswertung des LKV-Bayern hinsichtlich Milchlebensleistung (LL) von Fleckviehkühen (n = 246.440) bei unterschiedlicher Aufzuchtform sowie Haltung der Kuh (Krogmeier, 2016).*



eine Koppelumtriebswirtschaft umzusetzen. Überschüssiger Aufwuchs im Frühsommer wird dort nicht für Winterfutterwerbung abgeschöpft. Werden Rinder auf einer Almweidefläche ohne Koppeln gehalten, so werden diese zu Beginn der Almzeit bei Futterüberschuss selbständig eigene „Kurzrasenweiden“ einrichten. Die Tiere werden an Gunstplätzen den stetigen Aufwuchs kontinuierlich abweiden - ähnlich einer Kurzrasenweide, an anderen Stellen wird das Gras überständig. Das Beweiden von kurzem, nährstoffreichem Gras entspricht dem natürlichen Fressverhalten eines Rindes. Bei diesem Fressverhalten werden auf der Alm allerdings die nicht gefressenen Bereiche schnell überständig.

Im Talbetrieb werden diese Weidebereiche als Winterfutter geerntet und es steht den Tieren nachfolgend bei Bedarf wieder frisches Weidegras zur Verfügung. Auf der Almweide werden diese überalterten Bereiche nicht oder nur bei extremen Futtermangel im Spätsommer gefressen. Diese Aufwüchse weisen Energiegehalte von unter 5,0 MJ NEL/kg Trockenmasse auf und sind für eine leistungsgerechte Ernährung von wachsenden Rindern nicht mehr geeignet. Damit auch auf den Almen über den

ganzen Sommer hinweg eine gute Futterqualität zur Verfügung steht ist die Umsetzung des „Magischen Dreiecks“ der Almwirtschaft anzuraten.

### Rechtzeitiger Auftrieb ist erforderlich

Der rechtzeitige Auftrieb zu Vegetationsbeginn ist erforderlich, damit die Rinder den Aufwuchs von Beginn an abfressen und so dem einsetzenden Wachstumsschub hinterher kommen. Ein späterer Auftrieb in bereits stehendes Gras führt unweigerlich zu einem überständig werden des Aufwuchses. In der Regel erfordern die Auswirkungen des fortschreitenden Klimawandels (Erwärmung) eine frühere Bestoßung und eine Erhöhung der aufgetriebenen Tierzahlen. Die Steigerung der durchschnittlichen Jahrestemperatur sorgt

bei ausreichenden Niederschlägen für eine Zunahme des Biomassezuwachses auf den Almflächen. Damit dieser abgeweidet wird ist eine Anpassung der Auftriebszahlen dringend erforderlich - wenn die Almflächen offengehalten werden sollen. Werden Rinder auf der Alm sich selbst überlassen, kommt es unweigerlich zu einem selektiven Fressen. Gunstbereiche werden übernutzt, andere Flächen fallen brach. Damit eine Alm gleichmäßig und angepasst genutzt wird ist das Weidevieh mittels Koppelwirtschaft zu lenken. Dadurch können auch weniger beliebte Plätze zeitgerecht abgeweidet werden.

### Fazit

Eine professionelle Weidehaltung von Jungvieh kann Futterkosten und Arbeit einsparen. Gleichzeitig fördert sie den Gesundheitsstatus der Tiere, welches sich in einer Erhöhung der Milchlebensleistung der Kühe widerspiegelt. Werden die Rinder in den Sommermonaten ins Berggebiet auf eine Alm verbracht wird zusätzlich Futter- und Güllefläche im Tal frei. Gleichzeitig trägt der Auftrieb der Rinder auf die Alm dazu bei, dass dies besser ausgegrast und somit gepflegt wird. Eine Weidehaltung der Rinder trägt zur Bereicherung des Landschaftsbildes sowie zum Erhalt wertvoller, artenreicher Almweideflächen bei. ///

Tabelle: Ergebnisse von Verdauungsversuchen von kurzem Gras (< 8 cm) an Widdern (Pries et. al, 2011) in Abhängigkeit von der Jahreszeit.

Inhaltsstoffe	Einheit	Frühjahr	Sommer	Herbst
TM	g/kg	218	226	152
Rohasche	g/kgTM	93	89	113
Rohprotein	g/kgTM	210	217	231
Rohfaser	g/kgTM	153	217	204
Zucker	g/kgTM	181	97	53
<b>Verdaulichkeit der OM*</b>	<b>%</b>	<b>84</b>	<b>75</b>	<b>79</b>
<b>NEL</b>	<b>MJ/kg TM</b>	<b>7,4</b>	<b>6,4</b>	<b>6,6</b>
* Organische Masse				

Siegfried Steinberger ist Mitarbeiter an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und betreut seit Jahren Almweideprojekte.

# Futtervielfalt auf Almen

Neue Betriebe für Praxisversuche gesucht!



*Dicht von Farn überwucherte Weidefläche.*

Foto: Jeneveth, OKL

Die Zunahme von Problempflanzen und das Zuwachsen wertvoller Almflächen stellt die Almwirtschaft vor immer größer werdende Herausforderungen. Diesem Problem nahmen sich seit Projektstart im Jahr 2018 schon über 35 Almbetriebe mit mehr als 75 Versuchsflächen in ganz Österreich an. Das Projekt war ein voller Erfolg und so konnten durch die Versuchsergebnisse der letzten zwei Jahre schon viele wertvolle Erkenntnisse für die Praxis gewonnen und weitergeben werden.

Matthias Löcker

Obwohl unterschiedliche Pflegemaßnahmen bekannt sind, gibt es bisher keine vergleichende Darstellung der Wirkung verschiedener Methoden auf unterschiedlichen Standorten. Im LE-Projekt „Arten- und Futtervielfalt auf Almen“ (M 7.6.1) werden gemeinsam mit AlmbewirtschafterInnen aus ganz Österreich standortangepasste Regulierungsmaßnahmen entwickelt und deren Wirkungen miteinander verglichen. Dadurch soll der Verlust von Futterflächen und Biodiversität durch Problempflanzen aufgehalten und artenreiche Almfutterflächen wiederhergestellt werden.

## Ausprobieren - Schlüsse ziehen - weitersagen

Je nach Problemart werden auf den Almflächen eine oder mehrere Pflegemaßnahmen ausgetestet. Die AlmbewirtschafterInnen werden bei der An-

lage der Versuchsflächen vor Ort durch Experten und einem gut verständlichen Versuchshandbuch bestmöglich unterstützt. Zur besseren Vergleichbarkeit der Ergebnisse werden die laufenden Beobachtungen und Bilder der Fläche beim Almbesuch gleich online über das Smartphone hochgeladen. Dadurch sollen wertvolle Kenntnisse zu den lokal unterschiedlichen Anforderungen und den standortgerechten Methoden gewonnen werden. Auf den jährlich stattfindenden „Vernetzungstreffen“ können Praxiserfahrungen geteilt und mit FachexpertInnen besprochen werden. Hier wurden schon einige neue, auch kreative Ansätze zur Wiederherstellung der Almfutterflächen entwickelt.

Weiters gibt es ab heuer einen Schwerpunkt für Insektenförderung auf Almen. Hier werden gemeinsam mit FachexpertInnen die besten Maßnahmen für die Steigerung der Insekten-

vielfalt ausgetestet.

## Was wird im Projekt gemacht?

- Testen von Methoden zur wirksamen Reduzierung von Problempflanzen
- Förderung von Insekten auf der eigenen Alm
- Jährlicher Erfahrungsaustausch der ProjektteilnehmerInnen
- Derzeit 35 teilnehmende AlmbewirtschafterInnen in ganz Österreich
- Über 75 verschiedene Versuchsflächen
- Individuelle Beratung zu Ihrer Alm und gemeinsame Festlegung einer für Sie passenden Versuchsanordnung, entsprechend ihrer Problemart
- Abgeltungsprämie für die Ergebnismeldung in der Höhe von 75€/Jahr

## Beispiel Mernigalm (Kärnten)

Drei verschiedene Versuche sollten auf der Mernigalm (Kärnten) eine Lö-



*Versuchsfläche auf der Mernigalm ohne Farn und Vergleichsfläche mit Farn im Vordergrund. Die viermalige Mahd mit Wegräumen des Schnittgutes und anschließender Beweidung führte zum besten Erfolg.*

sung für das Adlerfarn-Problem bringen. Die erste Fläche wurde vier Mal gemäht, jeweils zu den Schwendtagen laut Bauernkalender, wobei das Schnittgut weggeräumt wurde. Ab Anfang Juni wurden die Tiere aufgetrieben und die Flächen beweidet. Mit diesem Versuch konnte der beste Erfolg erzielt werden. Hier wurde eine starke Reduktion bis hin zur annähernden Verdrängung der Problempflanze erreicht.

Auf der Versuchsfläche zwei wurde nur einmal gemäht und das Schnittgut von der Fläche entfernt. Ab Anfang

Juni wurde mit der Beweidung begonnen. Zusätzlich kamen 10-15 t/ha gut verrotteter Festmist auf die Fläche. Das Ergebnis war eine viel dichtere Grasnarbe und eine gute bis mittlere Reduktion des Farns.

Auf der dritten Versuchsfläche wurde die Mahd gleich wie bei Versuch zwei durchgeführt. Jedoch ist als Dünger Naturkalk (2.700 kg/ha) zum Einsatz gekommen. Hier wurde keine Veränderung der Fläche und keine Reduktion des Farnbestandes beobachtet. Erwartet wird aber eine etwaige Verände-

rung in den nächsten Jahren. Wir sind gespannt!

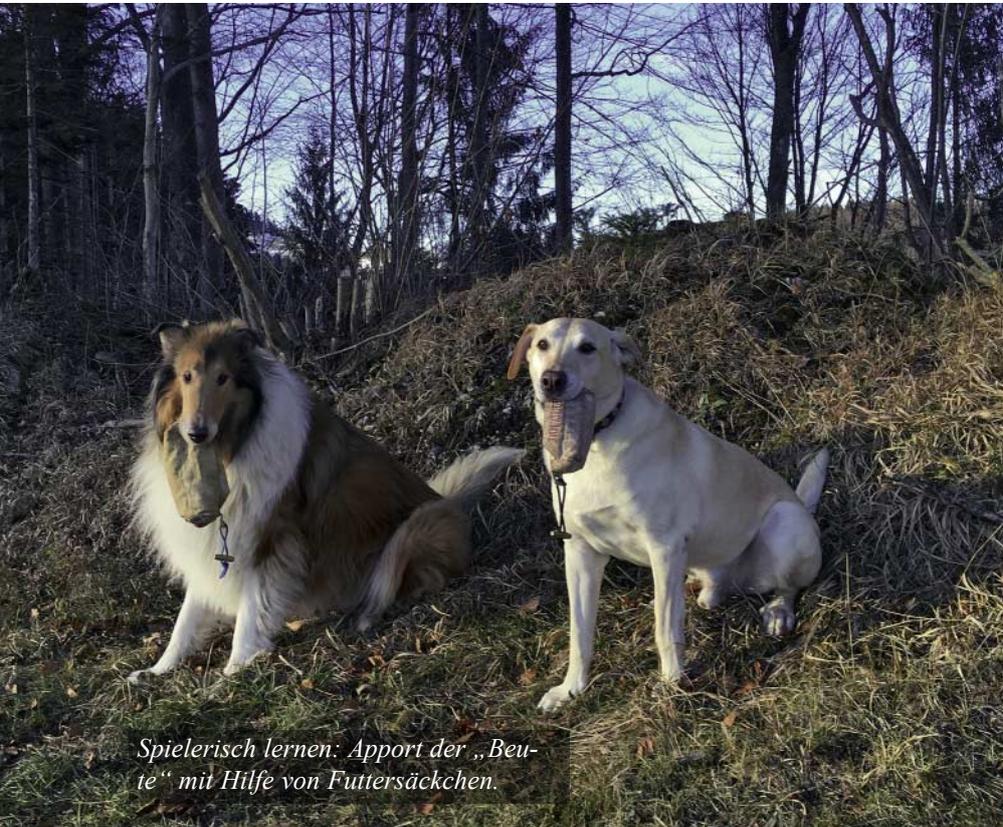
Selbst aktiv werden - Versuchsflächen anlegen - Insekten und Pflanzen beobachten

Wenn auch Sie auf Ihrer Alm mit Problempflanzen zu kämpfen haben und gemeinsam Methoden zur Bekämpfung ausprobieren oder bereits erfolgreiche Maßnahmen mit anderen AlmbewirtschafterInnen teilen möchten, dann freuen wir uns über Ihren Anruf! ///

*Weitere Informationen zum Projekt: Matthias Löcker, Österreichisches Kuratorium für Landtechnik & Landentwicklung (ÖKL), Tel.: 01/5051891-25, Email: [landentwicklung@oekl.at](mailto:landentwicklung@oekl.at)*

# Einmaleins für den Hofhundehalter

Den Hofhund richtig erziehen



*Spielerisch lernen: Apport der „Beute“ mit Hilfe von Futtersäckchen.*

Fotos: Weber

Der richtige Umgang macht den Hofhund zum Freund und geschätzten Helfer des Landwirtes und seiner Familie. Die schweizerische Hundetrainerin Sandra Weber gibt Tipps dazu.

Michael Götz, Dr. Ing. Agr.

An den Hofhund werden viele anspruchsvolle Anforderungen gestellt. Er soll den Hof selbständig bewachen, aber ja nicht nach Besuchern schnappen oder den Spaziergängern und Joggern nachrennen. Er soll helfen, die Hoftiere zu treiben, aber sie sonst in Ruhe lassen. Er soll ein guter Kamerad sein, aber nicht an einem hoch springen oder die abgestellten Schuhe zerbeißen.

## Den Hund verstehen

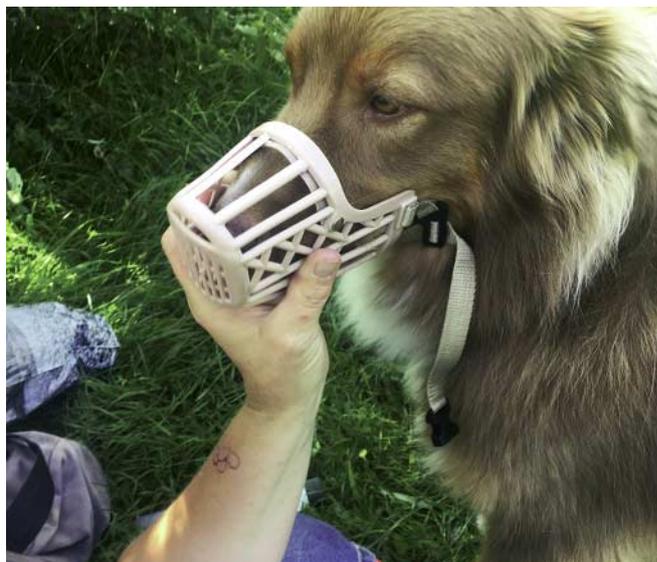
Hunde sind in erster Linie Beutegreifer, sie jagen meist im Rudel, leben im Sozialverband und haben ein Territorium. „Oft erwarten wir allerdings vom Hund ein hundeunlogisches Verhalten“, beobachtet Sandra Weber, Bäuerin und ausgebildete Hundetrainerin. Jagt der Hund einem Tier nach,

dann bestrafen wir ihn. Stattdessen müssten wir ihn auf andere Art sinnvoll beschäftigen und nicht allein jagen lassen. Arbeit mit der Nase oder dem Treibball zum Beispiel. Ähnlich ist es beim Zusammenleben mit dem Hund. „Wir holen einen Hund in unser ‚Rudel‘ und erwarten, dass er sich menschlich benimmt“, fügt die Hundekennerin als zweites Beispiel an. Kleider nicht schmutzig zu machen, ist nicht im Instinkt-Repertoire des Hundes. Auch ist ihm Demokratie unbekannt, er lebt in Hierarchie. Der Mensch müsse also die Führerrolle übernehmen, aber niemals mit Gewalt.

## „Schöne Dinge miteinander tun“

Um mit seinem Hund richtig zu kommunizieren, muss man ihm klare Signale geben. Sitz und Platz bedeuten

zum Beispiel nicht dasselbe. Bei der Erziehung wird oft viel geschimpft und 10 x „Sitz“ gesagt. Wenn der Hund dann endlich sitzt, erfolgt aber kein Lob, bemängelt Weber. Richtig wäre, die unerwünschte Reaktion des Hundes nicht zu beachten und die richtige verbal zu bestätigen. Leckerli gleichen nach Ansicht von Weber allerdings einer Bezahlung. Man sollte die Übung lieber so gestalten, dass der Hund Freude daran hat, zum Beispiel seinen Spiel- und Jagdtrieb nutzen. „Schöne Dinge miteinander zu erleben, schweiß zusammen“, weiß Weber aus den Erfahrungen mit den eigenen Hunden. Wer sich nicht mit seinem Hund abgibt, dürfe sich nicht wundern, wenn dieser auf „dumme Gedanken“ komme. Bei der Arbeit auf dem Hof sollte ihn die Bezugsperson in ihrer Nähe anbinden



Der Hund lernt auch mit natürlichen Beutetieren auszukommen (l.). Gewöhnen an den Maulkorb - alles braucht Zeit und Geduld (r.).

oder beaufsichtigt laufen lassen. Geht sie ins Haus, sollte sie den Hund im Hausgang oder in einem Zwinger unterbringen.

### Richtig reagieren

Ein unerwünschtes Verhalten ist nicht die Schuld des Hundes, sondern des Halters. Oft ist dieser versucht, zu schreien und zu schimpfen, wenn sein Hund etwas tut, was er nicht will, vor

allem, wenn er wertvolle Dinge zerkaut oder mit dreckigen Pfoten an einem hochspringt. „Nicht darauf eingehen“, rät die Hundekursleiterin. Möchte der Hund an einem hochspringen, dann einfach stehen bleiben und keinerlei Beachtung geben oder umlenken. Nützt ihm sein Verhalten nichts, dann hört der Hund schliesslich damit auf. Schimpfen hingegen bedeutet für den Hund, dass er Aufmerksamkeit bekommt und

den Menschen zwickt oder beißt, gibt es verschiedene. Hier ist es angesagt, den Ursachen auf den Grund zu gehen. Es ist jedoch grundlegend falsch, den Hund am Nacken zu packen und ihn so zu bestrafen. „Der Nackenbereich ist die Todeszone“, warnt Weber. Wird so reagiert, dann gibt es nur Verlierer. Der Meister als vermeintlicher Sieger verliert das Vertrauen seines Hundes.

### „Glaubt an euch“

Hunde erziehen benötigt Geduld. Man sollte sich immer selbst beherrschen und sich überlegen, wie man auf den Hund wirkt. „Die eigene Sicht zum Hund überdenken, ihn nicht überfordern“, rät Weber. Der Hund hat ein Recht auf Erziehung und, indem das Vertrauen zwischen Halter und Hund wachse, werde vieles einfacher. „Die Grenzen eurer Hunde sind in euren Köpfen, nicht beim Hund. Glaubt an euch!“, gibt die Kursleiterin ihren Schülerinnen und Schülern mit auf den Weg. Wer ein wichtiges Ziel hat, ist auch bereit, dafür zu trainieren. ///



das wirkt trotz negativer Beachtung als Belohnung.

Das Bewachen des Hofes ist Sache des Chefs. Der Hund soll seinen Chef nur warnen und nicht selbst die Situation meistern müssen. Am besten bringt man den Hund in einem tierschutzkonformen Zwinger unter, wo er dann zwar warnt, wenn eine fremde Person kommt, aber das Territorium nicht selbst verteidigt. Gründe, warum ein Hund ei-

*Michael Götz, Dr. Ing. Agr. ist Leiter der M. Götz Agrarjournalist GmbH in Eggersriet, Schweiz.*

*Gemeinsames Üben stärkt das Vertrauen zwischen Halter und Hund.*

# Ein Lob dem Sauerkraut



*Das Kohlgemüse war in den kühlen Regionen ein bedeutendes Grundnahrungsmittel, da es als wichtiger Vitaminlieferant auf einfache Weise und für lange Zeit haltbar gemacht werden konnte.*

Fotos: Mauthner, Machatschek

Elisabeth Mauthner und Michael Machatschek

Die Gemüse- und Krautkonservierung durch Versäuerung entstammt der chinesischen Kultur. Sauerkraut und die Vergärung ganzer Köpfe in Erdgruben, Fässern oder Tongefäßen nahm in der Islamischen Welt, später bei Griechen, Römern und in ganz Europa Eingang und man wertschätzte es als ein heilsames Lebensmittel. Wegen des Vitaminreichtums setzte man Sauerkraut als Nahrung auf den Schiffen ein, da es Skorbut und somit Todesfälle während weiter Seefahrten vermeiden half. Es war preiswert in der Herstellung. In den letzten 150 Jahren wird Sauerkraut industriell hergestellt. Durch die Hitzebehandlung verliert solch ein Sauerkraut seine Heilwirkung.

Vor der Einführung der Kartoffel stellten Kraut und Rüben das einzige Wintergemüse dar. Das Kohlgemüse war in den kühlen Regionen deshalb ein so bedeutendes Grundnahrungsmittel, da es als wichtiger Vitaminlieferant auf einfache Weise und für lange Zeit

haltbar gemacht werden konnte. Die fleischarme Ernährung stellte die Notwendigkeit, Gemüseanbau für die Eigenversorgung zu betreiben, in den Mittelpunkt. Die Menschen waren früher beinahe das ganze Jahr mit den Bevorratungstätigkeiten beschäftigt.

Da der Handelstransport früher langsam vonstättenging und dabei über weite Strecken Frischgemüse verfault wäre, überlegte man sich ausgefeilte Konservierungsverfahren. Sauergemüse war für den Handel und Transport gut geeignet und bot geeignete Winterreserven für die Menschen. Krautspesentische man in manchen Gegenden bis zu 12 Mal in der Woche auf, da andere Lebensmittel eine Mangelware waren.

## Die Milchsäuregärung

Als eine alte Konservierungsmethode für Nahrungsmittel gilt die Milchsäuregärung. Die Milchsäurebakterien haften am Gemüse oder an den Wildpflanzen an oder siedeln sich aus der

Ein gut vorbereitetes Sauerkraut gilt als Delikatesse und sollte gerade in Zeiten mangelnder Abwehrkräfte mehr gewürdigt werden. In Österreich kennen wir das „Kowaskraut“ z.B. als traditionelle Beilage zu Geselchtem und Knödel. Es findet sich im Bauernschmaus ebenso wie im Szegediner Gulasch. Wegen der gesundheitlichen Bedeutung zur Stärkung des Immunsystems wurde es roh täglich in kleinen Mengen frisch aus dem Fass oder Glas genossen.

unmittelbaren Umgebung an und vermehren sich bei Raumtemperatur ideal. Aus geschmacklichen Gründen mischt man auf ein Kilogramm Gemüse ca. sieben Gramm Salz bei. Eine höhere Salzkonzentration würde die Tätigkeit der Mikroorganismen mindern. Dies ist ein Grund, warum im Winter bei geringerer Umgebungstemperatur weniger Salz zum Fermentieren verwendet wird. Bei höheren Raumtemperaturen ist die Aktivität der Milchsäurebakterien stärker und es kommt zu einer rascheren Fermentation.

Nach dem lageweisen Einfüllen des mit Salz versetzten Gemüses erfolgt innerhalb von zwei bis fünf Tagen in den Gefäßen der gasbetonte Fermentierprozess. Optimal läuft dieser Vorgang bei einem Temperaturbereich zwischen 18 bis 22°C ab. Durch die rasche Zunahme der Milchsäurebakterien werden Fäulnis verursachende Organismen verdrängt oder diese sterben ab. Bei festem Einstampfen des Sauergemüses

Die übliche Art ist das Hobeln des Krauts auf dem hölzernen „Krauthobel“. Man kann es auch schneiden, hacken oder reiben.



besteht also keine Gefahr der Hefe- oder Kahmbildung, denn der restliche Sauerstoff wird von Bakterien verarbeitet. Es entstehen nach vier Tagen sauerstoffarme Bedingungen, wodurch die vorhandenen Milchsäurebakterien die enthaltenen Kohlenhydrate zu Milchsäure und Kohlensäure umzuwandeln beginnen und sich rapide vermehren. Bei ihren Stoffwechselaktivitäten werden zumeist noch andere Zwischen- und Endprodukte abgebaut. So haben unliebsame Bakterien und Hefen keine Chance sich zu entwickeln. Die aufsteigenden Gasbläschen gehen durch den lose aufgesetzten Deckel ab und man hört Blubbergeräusche und an der Oberfläche bildet sich Schaum. Erhöht sich das saure Milieu durch die Milchsäure weiter, so reduziert sich die Tätigkeit der „Laktobazillen“. Für die endgültige Ausreifung eines Ferments benötigt es kühle Verhältnisse um die 15°C von mindestens vier Wochen. Durch die Milchsäure erfolgt bei geschlossenem Deckel eine gute Konservierung. Somit sind die Fermentationsvorgänge abgeschlossen und das Sauergemüse kann bereits genossen werden. Zumeist lagert man es kühl bei

unter 10°C in dunklen Räumen bis maximal 3 Jahre.

### Vorbereitungen

Die Gläser, Tongärtöpfe oder Krautfässer sollen luftdicht verschließbar sein. Sie werden zuvor mit Wasser ausgebürstet und mit heißem Wasser ausgeschwemmt. Sie sollen ganz sauber sein. Wir lassen sie zumeist an der Sonne trocknen. Um Sauerkraut zu erzeugen, braucht es an Zutaten nur Weißkohl (*Brassica oleracea* var. *capitata*), Salz und etwas Gewürze. In ähnlicher Weise kann man durch Milchsäurevergärung die meisten Gemüsearten haltbar machen und, wie wir aufzeigen konnten, ebenso viele Wildkräuter, Wildfrüchte und Pilze einer Fermentation unterziehen.

Zuerst entfernt man von den Krautköpfen die äußeren, grünen Blätter und, wer will, den Strunk. Dabei werden sie auch geputzt. Die kleineren Stücke kann man beim Hobeln oder Schneiden besser in der Hand halten. Große unhandliche Köpfe werden mit dem lan-

gen „Krautmesser“ oder der „Krauthacke“ geviertelt und sofort kann mit dem Hobeln des Krauts auf dem hölzernen „Krauthobel“ begonnen werden. Man kann es auch schneiden, hacken oder reiben.

### Das Krauteinmachen

Beim Einfüllen in das Fass oder den Tontopf gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Entweder wird das zerkleinerte Kraut sofort gesalzen und gewürzt in einer Wanne durchgemischt und dann lageweise eingefüllt. Als Grundregel gilt: Pro einem Kilogramm Sauergemüse sollen sieben Gramm Salz zur Verwendung kommen.

2. Oder es wird das in feine Streifen geschnittene Kraut ca. fünf bis zehn >

### Speise und Heilmittel - heilende Wirkung des Sauerkrauts

Traditionell durch Milchsäuregärung hergestelltes Sauerkraut besitzt eine feste Konsistenz und ein helles Aussehen. Die Milchsäure verleiht der Rohware den säuerlichen Charakter. Als langhaltbares Lebensmittel zeichnet sich das Sauerkraut durch einen arttypischen Geschmack und Geruch aus und beinhaltet vergleichsweise hohe Werte an den Vitaminen C, B, K, B 12, Pantothenensäure und den Mineralstoffen Kalium, Calcium und Eisen.

In der Bauernwelt ist die große Bedeutung des Sauergemüses sowohl als Speise- und Heilmittel für die Verdauung und die innere Reinigung bekannt. Im Krankheitsfalle wurde unpasteurisiertes, echtes Sauerkraut und Sauerkrautsaft von Ärzten äußerlich und innerlich empfohlen. Richard WILLFORT zählt die Einsatzmöglichkeiten auf: bei Darmlähmung, bei Verstopfung, bei Verwurmung, Gicht und Zuckerkrankheit, bei Herz- und Kreislaufproblemen. Das gemeine Volk setzte Umschläge mit Sauerkraut und Krautwasser bei offenen Wunden und Geschwüren ein. Die heilende Wirkung des Sauerkrauts äußerte sich in der Gewichtsreduktion durch Entschlackung und in einer höheren Lebenserwartung.

#### „Sauer“ und seine Wirkung

Sauer verbessert den Geschmack der Nahrung, wirkt appetitanregend, mundreinigend und regt die Speichelabsonderung an. Es entfacht das Verdauungsfeuer, fördert die Befeuchtung und Verdauung der Nah-

rung und treibt Blähungen aus. Sauergemüse weckt den Geist, fördert die Funktionen der Sinne und des Gehirns, vermehrt die Kraft und verleiht dem Herzen Zufriedenheit. Saure Speisen beleben den Stoffwechsel, wirken anregend auf den Kreislauf und fördern das Schwitzen. Fermentgemüse und fermentierte Wildpflanzen helfen bei der Entgiftung des Körpers mit.

Wird Sauer im Übermaß konsumiert, verursacht es Durst, steigert die Empfindlichkeit der Zähne, das Blinken der Augen und Gänsehaut. Bei geschwächten oder verletzten Personen können durch zu hohen Sauer speisenkonsum Ödeme auftreten. Durch die erhitzenden Eigenschaften fördert das Saure die Reifung und Eiterung von entzündeten Stellen, Wunden, Verbrennungen und anderen Verletzungen. Es verursacht eine Empfindung von Brennen im Mund, Hals, in der Brust und am Herzen.

#### Der beste Rat ist der Vorrat

Das Sauergemüse dient seit vielen Jahrhunderten der bäuerlichen Ernährung, ja war sogar eines der wirklich wichtigen Grundnahrungsmittel - roh wie gekocht, im Winter wie auch in den Übergangsmonaten zum Sommer. Ohne Krautvorrat gab es in den Höhenlagen und rauen Gegenden kein Überleben. Mit natürlich konserviertem Sauerkraut, Sauergemüse oder Wildpflanzenfermenten wird die Gesundheit über das Jahr aber vor allem über den Winter sichergestellt, in Zeiten in denen man besonders auf Erkältungen, Grippe und Infekte anfällig war. Unter den umsichtigen Bauern gilt immer noch: „Der beste Rat ist der eigene Vorrat“.



Gewürzbeigaben für das Sauerkraut können z.B. sein: Kümmel, Wacholderbeere, Kren, Lorbeerblätter (o.). Das zerkleinerte Kraut wird gesalzen und gewürzt in einer Wanne durchgemischt (m.). Dann wird es lageweise eingefüllt (u.).

Zentimeter lageweise in den Topf eingefüllt und darüber Salz und Gewürze gestreut. Viele Sauerkrautbereiter übersehen dabei vielfach, dass sie das Kraut übersalzen.

### Jede Lage mit einem Krautstößel oder mit der Faust stampfen

Gleich mit der ersten Einlage des gesalzenen und „vorgeschwitzten“ Krauts ist die Lage mit einem „Krautstößel“ oder mit der Faust zu stampfen, damit die Pflanzenzellen angebrochen werden, der Saft austreten kann und Sauerstoff verdrängt wird. In den großen Krautbottichen aus Holz stampfte man lageweise mit den nackten Füßen oder bestieft. Schicht für Schicht wird das geschabte Kraut eingefüllt und gestampft, damit alle Luftblasen zwischen dem Kraut austreten und es später zu keiner Fehlgärung kommen kann. Zuletzt soll der Krautsaft das Kraut bedecken, dann gibt man zuvor beiseitegelegte, saubere Krautblätter und oder ein feuchtes Tuch als Abschluss darauf. Diese Deckblätter dienen der Vermeidung des Aufschwimmens der geraspelten Krautstreifen. Schließlich deckt man mit passenden Holzbrettern oder flachen Beschwersteinen ab.

Es soll unter dem Fassrand ein Raum von ca. 10 Zentimeter frei bleiben. Dieser Abstand ist notwendig, da es zum Einlegen der Abschlusshölzer oder Beschwersteine Platz braucht. Früher kamen auf die mehrteiligen Bretter aus Fichte zum Niederbeschweren Kristalline Steine oder ein kleineres, wasserbefülltes Gefäß. Dann füllt man eine Salzlake ein, damit der Flüssigkeitsstand über die Steine ragt.

Bei Tongefäßen füllt man nach dem Aufsetzen des Tondeckels Salz- oder normales Wasser in die Wasserrinne ein, damit über diese Einrichtung die Gärgase entweichen können, doch keine Luft eindringen kann. Nun lässt man die gefüllten Töpfe (oder handhabbaren Fässer) einige Stunden an der Sonne oder einem warmen Raum stehen, vielleicht auch noch am kommenden Tag, damit sich die Milchsäure-Bakterien rasch vermehren. Schon nach wenigen Tagen bekommt das Kraut einen würzigen Geschmack. Je nach Verhältnissen ist nach drei bis fünf Wochen der Gärprozess abgeschlossen und kann das Ferment bereits genossen werden. Eine Aufbewahrung des Sauerkrauts in einem kühlen Raum ist angeraten. In der Regel lässt man das Kraut länger „ausreifen“, denn es legt bei kühlen Lagertemperaturen Monat für Monat an wür-



Michael Machatschek und Elisabeth Mauthner: Fermentieren von Wildpflanzen - Neue Praxis und Kultur einer altbewährten Konservierungsmethode

Durch das gestiegene Gesundheitsbewusstsein gewinnt aktuell auch das Fermentieren von Gemüse in den Küchen wieder große Bedeutung. Dabei werden im Sommer anfallende Ernten für den Wintervorrat haltbargemacht.

Es bedarf einer Offenheit, sich auf die prickelnden, völlig neuen Aromen einzulassen. Und gerade mit Wildpflanzen zu fermentieren, steigert die Möglichkeiten der Geschmacksvielfalt beträchtlich.

Erstmals veröffentlicht das Autorenteam Kenntnisse einer bislang unentdeckten Welt zur Konservierung von Wild-

pflanzen mit vielen Innovationen für die Küche und Gesundheit. Machatschek und Mauthner präsentieren eine Vielfalt gut nachvollziehbarer Beispiele von Wildkräuterfermenten. Ihre Rezepte beziehen sich auf nutzbare Pflanzen aus Garten und Landschaft. Die Nutzungsmöglichkeiten an Sprossen, Knospen, Blättern, Stängeln, Samen, Früchten und Wurzeln kennen dabei keine Grenzen und sind gut mit Kulturgemüse kombinierbar. Die „kulinarische Ideenschmiede“ hat so heilsame Wildpflanzen-Fermente in die Gläser, auf die Teller und das saure, aromatische Gaumenvergnügen zwischen die Buchdeckel gebracht. Ein Buch für "Sauermeister" und solche, die es noch werden wollen.

502 Seiten, mit zahlreichen farb. Abb., gebunden, ISBN: 978-3-205-23157-8, Böhlau Verlag Wien, 1. Auflage 2019, Preis: 42,- €. Erhältlich im Buchhandel. Internet: [www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com](http://www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com)

Das Sauerkraut kann durch die Beigabe von Wildkräutern „gestreckt“ werden, wobei oft kräftige und ungewöhnliche Aromen zur Geltung kommen (o.). Früher blanchierte man ganze Köpfe in einem großen Kessel und legte sie leicht gesalzen in Stein- oder Holzgruben ein. Nach einigen Wochen Einschwerzeit erhielt man das delikate „Grubenkraut“ (u.).

zigen und angenehmen Aromen zu und wird weicher.

Durch die Entweichung der Gase und die Verdunstung wird Wasser verbraucht. Doch muss die Flüssigkeit immer das Sauerkraut bedecken, damit es nicht zu faulen beginnt. Deshalb ist eine ständige Kontrolle für das Nachfüllen notwendig. Auch das Rinnenwasser soll nachgefüllt werden.

### Sauerkrautgewürze und alternative Abdeckblätter

Gewürzbeigaben für das Sauerkraut können sein: Kümmel, Wacholderbeere, Kren, Lorbeerblätter, Bohnenkraut, Estragon, Thymian, Fenchel, Dillsamen, Dillblüte, Piment, Paprikapulver u.a. Manche schwören auf die Beigabe zerkleinerter Zwiebeln, Äpfel oder Karotten. Damit das Sauerkraut bei der Lagerung nicht zu weich wird, gibt man wenige gerbstoffreiche Blätter dazu oder schließt mit solchen ab. Dazu zählen die Blätter von: Sauer-, Vogel- und Kultur-Kirsche, Weinrebe, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, Ulme, Eiche, Meerrettich u.a.

### Mit Wildpflanzen gestrecktes Sauerkraut

Sauerkraut haben unsere Vorfahren seit Jahrhunderten eingeschnitten. Und wenn sie Ertragseinbußen zu erwarten hatten, weil ihnen die Gartenschädlinge, die Witterung oder ein Wildeinfall arg mitspielten, so verarbeiteten sie verschiedene Wildkräuter in den Fäsern mit, um die Mengen zu strecken. Am bekanntesten sind wohl Guter Heinrich (*Blitum bonus-henricus*), Alpen-Ampfer (*Rumex alpinus*), Brennnessel (*Urtica spec.*) und in manchen Fällen auch Gänsefuß- und Melde-Ar-



ten (*Chenopodium*, *Atriplex*), Distelteile (*Cirsium spec.*, *Carduus spec.*) und geringfügig Pfefferminze (*Mentha spec.*). Manche Sauerkrautvermehrungen führte man mit sehr hohen Anteilen von Bach-Ehrenpreis (*Veronica beccabunga*), Bitterem Schaumkraut (Bachkresse, *Cardamine amara*) oder Echter Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*) durch. Diese Wildpflanzen hackten die Leute fein und mischten sie dem gehobelten Kraut unter, bevor es eingestampft wurde.

Wir führten vielfältige Fermentationsversuche mit Baumblättern durch, deren Ergebnisse dem Sauerkraut ähnliche Produkte ergaben. Dabei kamen kräftigere, herbere und ungewöhnliche Aromen zur Geltung. Diese Fermente können bei kühlen Temperaturen einige Jahre gelagert werden. Nur ab und zu

ergänzen wir bei den Kontrollen mit etwas Wasser.

Der Rückgriff auf das bewährte Gebrauchswissen der Vorfahren brachte die Menschen durch die periodisch auftretenden und unausweichlichen Hungerzeiten. Wenn die Menschen im späteren Entwicklungsverlauf unserer Kultur offenbar bessere Nahrungsmöglichkeiten in Gebrauch nahmen, nutzten sie die ehemals zum Strecken der Nahrung eingesetzten Wildpflanzen zur Minderung des Schweinefutters. ///

---

*Elisabeth Mauthner, Heilmasseurin, Lebens- und Gesundheitsberatung, Michael Machatschek, Ökologe, Leiter der Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde in Hermagor in Kärnten.*



Foto: Jenewein

# Ökolandbau bleibt auf Wachstumskurs

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Als vor 50 Jahren SPÖ-Landwirtschaftsminister in das traditionsreiche Haus auf dem Wiener Stubenring einzogen, waren in ganz Österreich nur einige Dutzend Bio-Bauern zu finden, die teilweise als weltfremde landwirtschaftliche Sonderlinge auch vom eigenen Berufsstand abqualifiziert wurden. Als mit Josef Riegler 1987 wieder die ÖVP das Landwirtschaftsministerium übernahm und das Ökosoziale Agrarkonzept entwickelte, war der Bio-Landbau als Alternative zur konventionellen Landbewirtschaftung akzeptiert. Er hat sich vor allem nach dem EU-Beitritt 1995 im Rahmen der ländlichen Entwicklungsprogramme mit Umweltzahlungen (ÖPUL) ständig weiter entwickelt. Heute wirtschaften in Österreich mit 24.235 Betrieben schon mehr als ein Fünftel der Bauern biologisch. Die Biofläche beträgt insgesamt 668.725 Hektar, wobei Salzburg mit 58,1% an der Spitze liegt. Der jährliche Einkaufswert von Bioprodukten wird gemäß Angaben der Agrarmarkt Austria auf rund 580 Millionen Euro geschätzt. In Österreich werden bereits 18% der Ackerfläche, das sind 241.320 Hektar, biologisch bewirtschaftet. Rund 23% der Viehhalter sind als Biobetriebe anerkannt. Bei den Rindern beträgt der Bio-Anteil 22% am Gesamtbestand. Fast ein Fünftel der gesamten Milchlieferung, das sind jährlich etwa 636.000 Tonnen, wird in Ökobetrieben produziert.

Die agrarpolitische Kursänderung in der EU hat dazu beigetragen, dass 2019 schon 14,5 Millionen Hektar von 460.000 Betrieben ökologisch bewirtschaftet werden. Die

Anzahl der Biobetriebe nahm EU-weit in den vergangenen zehn Jahren um 70% zu. Hinsichtlich der Fläche liegt Spanien mit rund 2,250 Millionen Hektar an der Spitze, gefolgt von Frankreich mit 2,035 Millionen Hektar und Italien mit 1,058 Millionen Hektar. Wie dem „Situationsbericht 2019/2020“ des Deutschen Bauernverbandes zu entnehmen ist, wurden 2018 in der EU Bioprodukte im Wert von etwa 37 Milliarden Euro gekauft. Weltweit beträgt die Fläche für den Biolandbau fast 70 Millionen Hektar, Australien liegt mit 36,5 Millionen Hektar an der Spitze. Weltweit sind die Bioumsätze in den letzten Jahren gestiegen und machten 2018 wertmäßig etwa 90 Milliarden Euro aus. Der größte Markt sind die USA mit 40 Milliarden Euro, gefolgt von Deutschland mit 10 Milliarden Euro sowie Frankreich und China mit jeweils etwa 7,8 Milliarden Euro. In der EU wird die Entwicklung des Biolandbaus entscheidend davon abhängen, welchen Stellenwert die ländliche Entwicklungspolitik mit Umweltprogrammen in der neuen Finanzperiode 2021/27 hat und die Ökolandwirte Perspektiven für höhere Erlöse haben. Wegen niedrigeren Ertragsniveaus und höherem Arbeitsaufwand sind Biobauern auf bessere Erzeugerpreise und Ökopremien angewiesen.

---

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

## Schwaigen-Reigen® und WeiberWirtschaftWeXel®

Seit 2007 begeistern alljährlich am zweiten Juni-Samstag - eine Woche nach dem Almauftrieb auf die Hochwechselalm - unzählige Musikanten noch zahlreichere Wanderer auf den Hütten, Schwaigen und den weit ausladenden Almweiden im steirisch-niederösterreichischen Wechselgebiet. Viele - vor allem Menschen aus der Stadt - erleben zum ersten Mal die Bedeutung des Almlebens und lernen respektvolleren Umgang mit der Natur und dem Weidevieh.

Die Rolle der Frau war in diesem Zusammenhang bisher nicht thematisiert worden. Realisiert von der Graphikerin Irene Persche zierte die registrierte Marke WWW® erstmals 2019 die Schwaigen-Reigen®-Plakate. Nun entsteht die DVD WeiberWirtschaftWeXel®. Sie präsentiert Frauen, die das Wechselgebiet am Berg und im Tal prägen.



Foto: Silber

*Treffen der Arbeitsgemeinschaft der Seminarbäuerinnen des Industrieviertels am Hof Dissauer in Unternberg bei St. Corona am Wechsel.*

Dazu gehört Martina Rosinger (geb. Dissauer). Sie bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann den Bauernhof Dissauer. Ihr Betrieb in Unternberg bei St. Corona am Wechsel ist bislang der einzige in Niederösterreich, welchem mit fünf Blumen die höchste Auszeichnung für „Urlaub am Bauernhof“ zuerkannt wurde. Sie war Gastgeberin des „Viertelstreffen der Arbeitsgemeinschaft der Seminarbäuerinnen des Industrieviertels“.

## ÖKL-Merkblatt 53: Direktvermarktung Fleisch



Für die Schlachtung von Tieren (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde, Farmwild) ist immer eine Zulassung im Sinne des Hygienerechts erforderlich.

Für die Schlachtung sowie für die Verarbeitung des Fleisches müssen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, deren Ausstattung und Einrichtung den EU-Hygienevorschriften entsprechen. Stallungen, Düngersammelanlagen, öffentliche Straßen etc. müssen von diesen Räumen so weit entfernt bzw. abgeschirmt sein, dass keine hygienische Beeinträchtigung möglich ist.

4. Auflage 2017, 16 Seiten, zahlreiche Abbildungen, Planungsbeispiele. Preis 7 Euro; Bestellungen im ÖKL unter 01/505 18 91, office@oekl.at oder im Webshop.

# AUFWACHEN, ES WIRD ZEIT FÜR WASSERKRAFT!

Wir starten unsere  
**Frühjahrsaktion**  
speziell für Almen

### ALMEN KOMPAKT- KLEINWASSERKRAFTWERK

Leistung bis 10 kW  
230/400 V 50 Hz  
Komplett mit Steuerung für Inselbetrieb

ab € 17.500,-

Preis exkl. Montage und MwSt. Aktion gültig bis 1. Juni 2020

**STOCKER** GmbH  
technik  
WASSERKRAFT & FÖRDERTECHNIK

Dorf 91  
6652 Elbigenalp  
Österreich

T +43 5634 6981  
info@stockertechnik.at  
www.stockertechnik.at

wir lieben  
berge.täler.technik

## A2 Milch: Mythos, Chance, Herausforderung?

Die Veranstaltung, zum Thema A2 Milch sollte neutral und aus Sicht der jeweils an der Produktionskette beteiligten Branchen berichten. Ziel war nicht A2 Milch zu pushen oder „nicht A2 Milch“ schlecht zu reden. Durch die nationalen und internationalen Referentinnen und Referenten wurde ein spannender fachlicher Bogen vom Produzenten/Landwirt über die Rinder-Züchtung zu österreichischen A2-Pionieren sowie vom Handel bis hin zur Verarbeitungsindustrie/Molkerei gespannt. Die aktuellen wissenschaftlichen Ergebnisse zur gesundheitlichen Bewertung von A2 Milch wurden zentral vorgestellt und daraus kann abgeleitet werden, dass A2 Milch nicht konkret empfohlen werden kann. Es bleibt jedoch abzuwarten, ob sich der Markt und damit die Produktion an diesen wissenschaftlichen Erkenntnissen orientieren werden oder ob es nicht auch andere Mechanismen und Gründe gibt, dass sich ein neues Produkt wie A2 Milch am Markt etablieren kann.

Weitere Informationen zur Tagung und zu anderen interessanten Themen gibt es unter: [www.raumberg.gumpenstein.at](http://www.raumberg.gumpenstein.at)



Foto: HBLFA Raumberg-Gumpenstein

## Land & Raum 1/2020: Land & Raum „Freilicht- museen - vom Leben in früheren Zeiten

Freilichtmuseen zählen seit rund 130 Jahren zu den beliebtesten Museen und ermöglichen Besucherinnen und Besuchern eine Art „Zeitreise für alle Sinne mit edukativem Mehrwert“.

Es geht um oft schon fast verschwundene, aber noch nicht vergessene Welten, um das ländliche und bäuerliche Leben in früheren Zeiten, um historische Gebäude, Geräte und Gewänder, aber auch um das Dorfleben, um Gewohnheiten und den meist sehr harten Arbeitsalltag.

In der Ausgabe werden fünf Freilichtmuseen in Österreich und eines in der Schweiz beschrieben, rundherum gibt es auch noch allerhand, z.B. einen Beitrag über grenzüberschreitende Kulturgüter!

Das 32 Seiten starke ist zum Preis von 5,- € im ÖKL unter 01/5051891, [office@oekl.at](mailto:office@oekl.at) und im Webshop zu bestellen.



**Unsere vielseitig einsetzbaren Hightech-Fräsen sorgen für gleichmäßiges Gefüge bis zu 40 cm Tiefe.**

# STOCKER

aus gutem Grund

Info unter: **0664 4111 343**

[www.stocker-erdbau.at](http://www.stocker-erdbau.at)

## Die Melkerlöcher

Auf der „Häuslalm“ im Kapruner Tal war ein Melker, der samt den Hütern nichts als prasste, spielte und fluchte. Eines Tages als der Melker gerade nach alter Tradition ein Vollmilchbad nahm, kam ein riesiger Teufel in die Almhütte und trug dem Melker das „Hosenrecken“ an. So heißt im Salzburger Pinzgau der ortsübliche Ringkampf. Dabei versuchen die jungen Burschen den Gegner aufzuheben und auf den Boden zu werfen.

Der Melker war nicht faul, stieg aus dem Bad, und fing mit dem Teufel den Kampf an. Mit aller Wucht warf er den Gehörnten gegen die Wand, sodass er sich dabei sein linkes Horn abbrach. Es dauerte nicht lange, bis ein zweiter, viel kleinerer Höllenbewohner bei der Tür herein schaute. Der Melker machte mit ihm kurzen Prozess und tauchte ihn tief in den „Schargkast“ (Mistbehälter) ein, sodass er vom Kuhmist ganz grün wurde.

Bald nachdem der Überwundene das Weite gesucht hatte, kam ein ganz kleines Teufelchen, das dem Melker als Gegner viel zu schwach erschien, um mit ihm das „Hosenrecken“ zu beginnen. Da geriet der Melker aber an den Falschen, denn dieser erfasste die Wanne samt dem Melker und fuhr damit auf und davon. Man sieht heute noch sieben „Melkerlöcher“ an den Felswänden der Leoganger Steinberge, durch die seine Fahrt zur Hölle ging. Am Birnhorn bei Saalfelden ist eines davon. ///

Quelle: Sagen aus Salzburg, L. Petzoldt, München 1993, S. 169. Anmerkung: Bei Freveltaten steht in vielen Sagen der Teufel als die große Straf- und Sanktionsfigur hinter allem, was verboten ist. Sagen vom fliegenden Teufel, der bei seinen Flügen in den Felsen ein Loch aufreißt, das sich durch nichts mehr schließen lässt, führen die Bezeichnung „Melkerlöcher“.

Mag. Herbert Jenewein



# Mehrwert für hochwertige Alpprodukte

Vorarlberger Alpwirtschaftstag 2020



Äplerinnen und Äpler wurden für ihren langjährigen Einsatz für die Alpwirtschaft geehrt.

Fotos: Land Vorarlberg\_Hofmeister, Schwendinger

hat DI Markus Fischer von der LK Österreich die bundesweite Vermarktungsinitiative „Von der Alm“ bzw. „Von der Alp“ vorgestellt. Dadurch soll eine höhere Wertschöpfung für auf der Alpe produzierte Produkte erreicht werden. Denn wo Alp draufsteht muss auch Alp drin sein.

Eine höhere Wertschöpfung bedeutet auch eine Wertschätzung und Anerkennung gegenüber den Äplerinnen und Äplern. Eine höhere Wertschöpfung kann auch erreicht werden, wenn möglichst viele Produkte regional und direkt vermarktet werden. LK-Präsident Josef Moosbrugger und Landesrat Christian Gantner dankten den Äplerinnen und Äplern für ihren Einsatz. Eine klare Kennzeichnung und faire Abgeltung der regionalen Qualitäts- und Alpprodukte sowie die vertrauensvolle Partnerschaft mit Gastronomie, Tourismus und den Konsumentinnen und Konsumenten ist dabei unverzicht-

Ing. Armin Schwendinger

Obmann ÖKR Josef Türtscher konnte am Montag 9. März neben den rund 300 Äplerinnen und Äplern als besonderen Ehrengast Ministerin Elisabeth Köstinger begrüßen.

In seinem Bericht betonte er, dass die Alpwirtschaft in Zukunft mehr Geld braucht. Es muss einen wirtschaftlichen

Anreiz geben, um die Alpen weiterhin zu bewirtschaften, denn österreichweit ist ein Rückgang der aufgetriebenen Stückzahlen festzustellen, besonders bei den Milchkühen. Ein Ziel der Zukunft muss es sein, dass sich der besondere Gesundheitswert der Alpprodukte im Produktpreis niederschlägt. Dazu



Bürgermeister Martin Bereuter, GF Christoph Freuis, Bundesministerin Elisabeth Köstinger, DI Markus Fischer und Obmann Josef Türtscher (l.). Landesrat Christian Gantner dankt den Äplerinnen und Äplern für ihren Einsatz (r.).

bar. Um die Alpwirtschaft auch in Zukunft aufrecht zu erhalten, benötigen wir dringend den derzeitigen Viehbestand im Land. Laut Geschäftsführer Christoph Freuis werden seit dem EU-Beitritt 20 Prozent weniger Milchkühe gealpt.

### Rechtssicherheit

Ministerin Elisabeth Köstinger betonte in ihrem Referat, dass mit der Gesetzesänderung im vergangenen Jahr anlässlich der Kuhattacke auf eine Wanderin und ihren Hund ein sehr wichtiger Schritt für die Rechtssicherheit und die Zukunft der Alpwirtschaft gesetzt werden konnte. Denn ohne eine funktionierende Alpwirtschaft gibt es auch keinen funktionierenden Tourismus in Österreich. Ein wichtiger Punkt ist auch die Zusage von Bundeskanzler Kurz, dass es mit der neuen GAP zu keinen Kürzungen für die Bauern kommt. Bereits in den Regierungs-

verhandlungen konnten gerade im sozialen Bereich massive Entlastungen für die Bauern erreicht werden. Ziel ihrer Regierung sei es, mehr die Qualität zu fördern als die Menge. Dazu gehören auch faire Preise für bäuerliche Produkte und faire Partner im Lebensmittel Einzelhandel. Konsumenten und Gastronomie sind gefordert, verstärkt

auf heimische Produkte zu setzen. Dazu forderte sie die Bäuerinnen und Bauern auf, selbst mit besserem Beispiel voranzugehen und regional einzukaufen.

Auch heuer konnten wieder zahlreiche Älplerinnen und Älpler für ihren langjährigen Einsatz auf der Alpe geehrt werden. ///

### Ehrung Älplerinnen und Älpler (mit Angabe der Alpsommer)

Marianne Metzler (25), Thomas Fitsch (25), Johannes Fink (25), Jörg Bilgeri (25), Ernst Meusburger (25), Ferdinand Matt (26), Manfred Kohler (26), Ludwig Zudrell (27), Christiane & Eduard Köll (28/28), Martin Moosbrugger (30), Annemarie Kaufmann (30), Adolf Loretz (33), Silvia & Andreas Bauer (28/35), Heinz Maldoner (35), Johannes Türtscher (36), Ewald Dörner (39), Cornelia & Bertram Kohler (30/40), Jakob Eberle (45), Albrecht Bickel (48), Walter Stadelmann (53)

### Firmenehrung

Agrargemeinschaft Bürs

### Ehrenzeichen

Walter Dünser, Mag. Gerhard Frei

# Festzaunlösungen mit System

## Alm-, Berg-, Fix- und Festzaun

### Starterset Mobil Power AN 5500

- im Set inkludiert:
- AN 5500 Mobil Power
  - 1 Akkukasten
  - 3 Erdstäbe mobil
  - 2 Erdkabel
- Art.Nr. 441117

inkl. 45 Watt Solarmodul



**AKO**  
WEIDEZAUN

- ✓ hochwertige Qualität
- ✓ bereits 1.000-fach bewährt
- ✓ bestes Preis-/ Leistungsverhältnis
- ✓ vom Profi perfekt für Ihren Zaun abgestimmt

### Metallpfahl T-Post

- aus robustem Stahl
  - ideal für Rinderzäune
  - Gesamthöhe 152 cm, Einschlagtiefe ca. 40 cm
- Art.Nr. 441460

Aktion!

Die optimale Überwachung und Steuerung von Zaunanlagen über das Handy



### AKO Fence Control

- das Ein- und Ausschalten erfolgt ganz einfach über eine GRATIS-App auf Ihrem Mobiltelefon
  - automatische Alarmmeldungen für Zaun- und Batteriezustand
  - wahlweise 9 oder 12 V-Weidezaungerät
- Art.Nr. 441122

funktioniert mit allen handelsüblichen Weidezaungeräten!

### Spezial-Stahldraht für Festzaun

- Länge: 625 m
  - beste Qualität garantiert den Langzeitschutz
- Art.Nr. 44505

Aktion!



Erhältlich im gut sortierten Fachhandel

AKO - ein Unternehmen der Kerbl-Gruppe  
www.kerbl-austria.at www.ako-agrar.de

**AKO**  
WEIDEZAUN

# Wilderergeschichten aus den Tiroler Almbergen

Eine historisch-volkskundliche Spurensuche



*Dieses im Jahr 1876 geschaffene und bekannte Ölbild „Wilderer in der Sennhütte“ stammt aus der Feder des Osttiroler Malers Franz von Defregger (1835-1921). Die entsprechende künstlerische Anregung fand er wohl auf einer Almhütte in Innerschloß.*

Dr. Georg Jäger

Wir schreiben den Donnerstag, 18. Oktober 1888. Im Innsbrucker Gerichtssaal sitzt auf der Anklagebank ein verarmter Senner mit Wildererblut in den Adern, der seit mehreren Jahren im Unterinntal (Brandenberg) dem illegalen Waidwerk in der Hochweidestufe nachgegangen ist. Beim anwesenden Mann handelt es sich um einen leidenschaftlichen Raubschützen, den aber wohl noch stärker sein persönliches Schicksal zu diesen Taten getrieben hat.

## Der wildernde Senner von der Zottbachalm

Im Wortlaut stehen in den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ am Samstag, 20. Oktober 1888 folgende Zeilen über die-

sen Straffall: „Josef Obwieser, 44 Jahre alt, ledig, Knecht aus Jenbach, bereits 11mal abgestraft, und als Wilddieb bekannt, ist geständig, anfangs dieses Monats auf der Alpe ‚Zottbach‘, wo er sich als Senner befand, zum Schaden der Hochjagdbesitzer in Brandenberg einen Hirsch im Werthe von 30 Gulden entwendet zu haben und wird mit Rücksicht auf sein Vorleben zu 13 Monaten schweren Kerkers verurteilt.“

Solche Vorfälle ereigneten sich des Öfteren auf den Tiroler Almen, vor allem in wirtschaftlichen Krisenzeiten mit stark gestiegenen Arbeitslosenzahlen. Gerade aus diesem Grund wird die Zwischenkriegszeit in Nord- und Osttirol näher behandelt. Mancherorts wurde aufgrund der herrschenden Not im Ersten Weltkrieg von den zehnjährigen

Schulbuben bis zum Greis und sogar von den „Weibern“ gewildert.

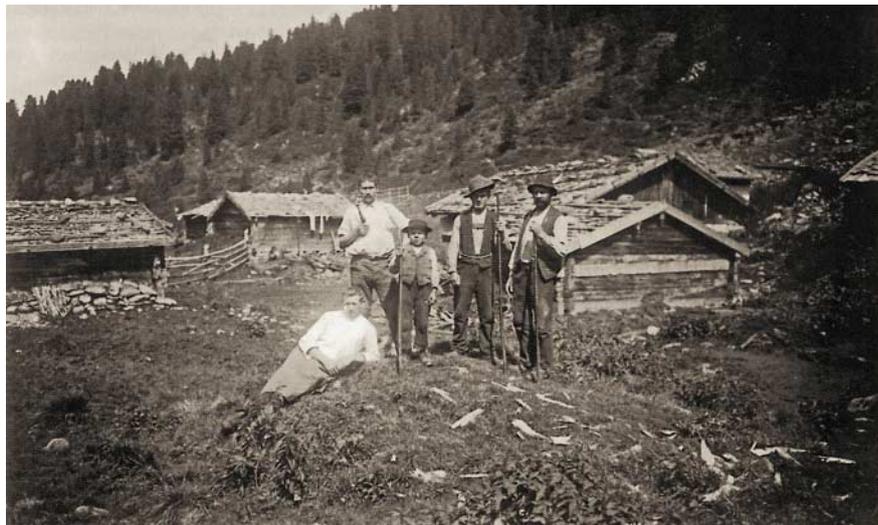
## Wilderer auf der Almindalm im Fotschertal

Während des Ersten Weltkriegs war die Wilderei auf und unter den „grünen Dächern“ weit verbreitet. So findet sich im ‚Allgemeinen Tiroler Anzeiger‘ am Mittwoch, 18. Juni 1917 diese aufschlussreiche und brisante Wilderer Geschichte von der Almindalm im Fotschertal, einem Seitenarm des vorderen Sellraintales, wo sich im Sommer des Jahres 1916 nach Befragungen folgende Szenen abgespielt haben:

„Wegen des Verbrechens des teils vollbrachten, teils versuchten Wilddiebstahls und wegen Verleitung zu falscher gerichtlicher Zeugenaussage und überdies wegen des Verbrechens der öffentlichen Gewalttätigkeit durch Erpressung hatte sich vor dem Landesgerichte Innsbruck der 1892 in Sellrain geborene und in Grinzens sich befindliche Bauernsohn Heinrich Kapferer nebst dem 1900 in Sellrain geborenen, in Grinzens befindlichen Bauernsohn Max Kapferer und dem 1898 in Sellrain geborenen Bauernknecht Max Fritz, die letzteren beide wegen Verbrechens des versuchten Wilddiebstahls, zu verantworten.“

„Die Brüder Heinrich und Max Kapferer hatten im Sommer 1916 einmal im Fotschertal gewildert und streiften hiebei auch das Jagdgebiet des Rechtsanwaltes Dr. Mayr in Innsbruck ab, bei welcher Gelegenheit sie auch zum Senner in der Almündalpe Johann Witting kamen, der sie auf ihre unrechtmäßige Handlungsweise aufmerksam machte und sagte, daß sie eingesperrt werden, wenn sie entdeckt würden. Ohne Beute kehrten sie von diesem Jagdganze heim. Heinrich Kapferer

*Das Personal auf der Almindalm im Fotschertal zur Zeit des Ersten Weltkriegs (Foto: Sammlung Alois W. Kapferer, Axams; Bildarchiv Georg Jäger). Im Sommer 1916 spielten sich hier dramatische Wilderererszenen ab.*



unternahm in Gesellschaft des Max Fritz später einen weiteren Jagdausflug dorthin, wobei er wieder in der Almündalpe zukehrte, um dort zu essen; auch diese Jagd war ergebnislos verlaufen. Als aber ihr Treiben ruchbar wurde und die Gendarmerie Erhebungen pflegte, kam Heinrich Kapferer zum Senner Witting mit dem Ansinnen, er solle, wenn er darüber befragt werde, einfach erklären, die beiden Brüder seien geraden Weges zur Almhütte gekommen und hätten sie ebenso auf dem geraden Wege wieder verlassen. Für die wunschgemäße Aussage, die natürlich nicht der Wahrheit entsprach, hat Kapferer dem Senner eine Belohnung von 10 Kronen angeboten. Dieser hatte glücklicherweise so viel Ehrlichkeit und Rechtsgefühl, daß er sich durch diese Lockung nicht irre machen ließ. Im August bemerkte Witting ein drittes Mal, wie zwei Wilderer in diesem Jagdgebiet ihr Unwesen trieben. Diesmal hatte jeder von ihnen auf je eine Rehgaiss geschossen, wovon eine getroffen und die andere gefehlt wurde. Als Witting Nachschau hielt, fand er zwei Wilderer unter einem Baum, die sich an einer Rehgaiss zu schaffen machten. Als er näher kommen wollte, schrie ihm der eine entgegen: ‚Gehe nicht zu nahe, sonst gibt’s Blei!‘ Witting beachtete die Drohung nicht, sondern ging näher. Da krachte ein Schuß und in seiner Nähe schlug das Projektil ein; einer der beiden Wilderer hatte das Gewehr noch im Anschlag und zielte auf ihn. Der unerschrockene Senner war aber schon ganz nahe bei ihnen, so daß er den Heinrich Kapferer als diesen letzteren erkennen konnte. Anfänglich sagte der Senner von diesem Vorfall nichts und machte auch keine Anzeige. Erst später, als die Sache doch ruchbar wurde, äußerte er sich einem anderen gegenüber, daß die beiden Burschen auf ihn geschossen hätten. Bei den eingeleiteten Erhebungen konnte Witting aus mehreren Kleidern Kapferers gleich jenes be-

zeichnen, das dieser damals getragen hatte. Heinrich Kapferer ist in der Gegend als Wilderer bekannt. Eine bei ihm vorgenommene Hausuntersuchung förderte eine große Zahl von Rehkriecherln an den Tag.“

„Das Landesgericht erkannte alle drei Angeklagte für schuldig im Sinne der Anklage und verurteilte den Heinrich Kapferer zu 7 Monaten schweren Kerkers mit einem Fasttag monatlich, sowie zum Schadenersatz von 80 Kronen an Dr. Mayr, den Max Kapferer und Max Fritz zu je einem Monat Kerker.“

### Achentaler Almleute stehen vor Gericht

Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ bringen am Montag, 4. Jänner 1926 eine hochinteressante Wildererergeschichte unter ‚Verwegene Wilderer‘, deren Schauplatz das Tiroler Unterland gewesen ist: „Schon lange stand das Personal einer Alpe im Achenal im Verdachte, dem Wilddiebstahl zu huldigen, ohne daß es dem Aufsichtsjäger oder dem Gendarmerieposten gelungen wäre, die vermeintlichen Täter zu überführen. Durch Zufall gelang es einem Beamten des Gendarmeriepostens Achenkirch im Sommer dieses Jahres bei zwei jungen Burschen, die auf dem Wege von der Alpe ins Tal waren, eine Rehhaut und eine Gemshaut, die offensichtlich von gestohlenem Wild herstammten, zu beschlagnahmen. Es stellte sich heraus, daß diese beiden jungen Leute Verwandte von zwei aus der Alm beschäftigten Sennern waren. Der Postenkommandant schickte daher sofort eine größere Patrouille auf die

Alm, um durch eine Hausdurchsuchung die Täter zu überführen. Als die Beamten die Almhütte betraten, konnten sie feststellen, daß der neben dem Herd aufgestellte Hackstock blutig und mit Wildhaaren beklebt war und daß auch die Senner Franz König und Johann Leitner an ihren Kleidern Blutspuren und Wildhaare trugen. Eine genauere Untersuchung förderte auch noch aus der Asche des Herdes verkohlte Reh- und Gemsknochen zutage und der Jagdhund eines Aufsichtsjägers, der sich der Gendarmeriepatrouille angeschlossen hatte, brachte aus den Heuvorräten einen frischgekochten Gemsknochen mit einem großen Stück Fleisch zum Vorschein.“

„Angesichts dieses Belastungsmaterials gestand Franz König ein, eine Gemse und eine Rehgeiß angeblich mit einer Armeepistole geschossen zu haben: die Beute hätten dann sein Bruder Johann und der 26jährige Melker Johann Leitner auf die Alm geschafft. Der Besitzer der Alm, der 26jährige Ludwig Knapp, dessen Mutter und das übrige Personal gestanden nach wiederholtem dringenden Befragen der Beamten auch ein, von der unrechtmäßigen Beschaffung des Wildes Kenntnis gehabt zu haben, bei der Zubereitung des Fleisches behilflich gewesen zu sein und von den gewilderten Stücken auch gegessen zu haben. Die Gendarmeriepatrouille wollte den Franz König zur genauen Vernehmung auf den Posten mitnehmen und sprach daher dessen Verhaftung aus. Als dies der Johann Leitner bemerkte, hetzte er den König gegen die Gendarmen auf und als deshalb auch seine Verhaftung ausgesprochen wurde, machte er Miene, einen der >



Maroi-Alp mit Leitenhütte. Aufnahme aus dem Almsommer 1967 (Foto: Herbert Perktold; Bildarchiv Georg Jäger) (o.). Die im Jahr 1930 von der Wiener Alpenvereinssektion „Austria“ erbaute Hütte am Obstanser See, Aufnahme um 1949 (Foto: Ledermann, Wien; Bildarchiv Georg Jäger) (u.).



Gendarmen mit einem Melkstuhl, den er gerade in der Hand hielt, niederzuschlagen. Der Bedrohte konnte nur durch die Androhung des Waffengebrauches den Leitner zur Vernunft bringen. Die Verhaftung seiner beiden Angestellten brachte wieder den Almhütenbesitzer Knapp derart in Wut, daß er in höchster Aufregung den König und den Leitner aufforderte, sich nicht abführen zu lassen, sich loszureißen und zur Wehr zu setzen. Durch sein aufgeregtes drohendes Benehmen wurde die Ausführung der Amtshandlung tatsächlich unmöglich gemacht, so daß die Gendarmen erst später die beiden Burschen einzeln zur Vernehmung holen konnten.“

„Gestern stand das ganze Personal der Alpe samt deren Besitzer vor dem Einzelrichter (Oberlandesgerichtsrat Wolf). Franz König hatte sich wegen Wilddiebstahls, sein Bruder Johann und der Johann Leitner wegen Beihilfe, letzterer auch noch wegen Einmischung in eine Amtshandlung, Wachebeleidigung, öffentlicher Gewalttätigkeit zu ver-

bezüglich des Wilddiebstahles geständig. Von einer Gewaltanwendung oder Beschimpfung der Gendarmen wollte Leitner nichts mehr wissen, ebenso leugnete Knapp, sich in eine Amtshandlung eingemengt zu haben. Er sei so aufgeregt gewesen, weil die Gendarmen den König und den Leitner mitnehmen wollten und er dann allein die Wartung von 60 Stück Vieh hätte durchführen müssen. Es sei ihm ferne gelegen, die Gendarmeriebeamten in der Ausübung ihres Dienstes zu behindern, er wollte sie bloß dazu ‚überreden‘, daß sie im guten den König und den Leitner auf der Alm belassen sollten.“

„Eine eigenartige Verantwortung hatten sich alle übrigen Bewohner der Alm, einschließlich des Besitzers, bezüglich der Diebstahlsteilnahme durch den Genuß des gestohlenen Wildpretes zurecht gelegt. Obwohl sie schon der Gendarmerie nach längerem Leugnen eingestanden hatten, vom Wildpret gegessen zu haben, wollten sie dem Richter vormachen, sie hätten gar nichts ge-

antwortet. Alle übrigen standen wegen Diebstahlsteilnahme und der Verantwortung wurden sie auch noch von König und Leitner unterstützt, die erklärten, tatsächlich das Wildpret allein zur Nachtzeit zubereitet und gegessen zu haben. Doch alles Leugnen half nichts, denn die beiden Aufsichtsjäger und der Führer der Gendarmeriepatrouille, die die Hausdurchsuchung vorgenommen haben, bezeugten übereinstimmend die früheren gegenteiligen Angaben aller Angeklagten. Der Richter verurteilte daher den bisher nur geringfügig vorbestraften Franz König zu drei Monaten strengen Arrest bei dreijähriger Probezeit, den unbescholtenen Johann Leitner zu vier Monaten Kerker, den Ludwig Knapp, der bereits zwei Vorstrafen hinter sich hat, zu sechs Wochen Kerker und alle übrigen Angeklagten wegen Diebstahlsteilnahme zu 14 Tagen Arrest bei dreijähriger Probezeit. Knapp legte gegen die Strafe Berufung ein, die übrigen nahmen die Strafe an.“

### Viehhirten als Wilderer auf der Alpe Maroi

Der ‚Tiroler Anzeiger‘ berichtet am Samstag, 4. Dezember 1926 etwas ausführlicher über diese Wilderer Geschichte im Arlberggebiet: „Auf der Alpe Maroi im Stanzertale war während des Sommers Josef Schmid als Oberhirte angestellt. Da man täglich den Wechsel der Hirschtiere und zahlreiche Murmeltiere beobachten konnte, beschlossen er und der jugendliche Mitterhirte Seraphin B. etliche Tiere zu schießen. Bei seinem nächsten Fassungsgange ins Tal - bekanntlich müssen sich die Hirten wöchentlich ihre Lebensmittel auf die Alpe liefern - bat er einen bekannten Bauern um ein Gewehr, das er auch von der Frau des Bauern, natürlich mit dem Einverständnis ihres Mannes ausge-

„Eine Begegnung auf Tod und Leben“ auf einem Holzstich, um 1884 (in: *Illustrierte Jagdzeitung*; Bildarchiv Georg Jäger).



folgt erhielt. Die beiden biederen Bauersleute meinten allerdings noch, Verantwortung könnten sie keine auf sich nehmen und die Hirten sollten sich nicht erwischen lassen. Nun haben aber doch alle vier die Verantwortung auf sich nehmen müssen. Die Wilderei kam der Gendarmerie zur Kenntnis und gestern standen die zwei ‚Jäger‘ und ihre Helfershelfer vor dem Einzelrichter des Innsbrucker Landesgerichtes Hofrat Dr. Beyrer. Sie waren ihrer Tat geständig und wurden bedingt zu Strafen von vier Wochen bis zu drei Monaten strengen Arrestes verurteilt. Die Probezeit wurde bei allen mit drei Jahren bemessen.“

### Sextener Wildererbande auf der Obstanser Hütte

Unter der spektakulären Schlagzeile „Eine Wildererbande aus Südtirol ausgehoben“ wird den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ am Samstag, 13. Dezember 1930 aus Kartitsch in Osttirol folgende grenzüberschreitende Begebenheit mitgeteilt: „Die Brüder Anton und Peter Innerkofler aus Sexten in Südtirol, berüchtigte Wilderer und wegen ihrer unbezähmbaren Jagdleidenschaft auch schon vorbestraft, fanden in letzter Zeit einen Genossen in Alois Tschurtschenthaler aus Sexten. Bei ihren unerlaubten Streifzügen respektieren sie auch die Grenze nicht und kamen wiederholt schon wildernd auf österreichisches Gebiet. Besonders die Reviere der Kartitscher Jagdberechtigten Peter Tassenbacher, Andrä Außerlechner, Andrä Egger, Johann Egger und Karl Klammer wurden wiederholt von ihnen aufgesucht. Gendarmerie, Jagdberechtigte und Jagdpersonal bemühten sich schon seit langem den Wilddieben das Handwerk zu legen und ihrer habhaft zu werden.“

„Am 4. des Monats Dezember kamen die Wilderer wieder ins Kartitscher Gebiet. Sie wurden an diesem

Tage gegen 14 Uhr von den jagdberechtigten Karl Klammer und Andrä Außerlechner in ihrem Jagdreviere, nächst der Obstanser Hütte im Gemeindegebiet Kartitsch, gesichtet. Die Obstanser Hütte selbst liegt im Reviere des Andrä Egger aus Kartitsch. Auf Grund der bei der Gendarmerie in Kartitsch erstatteten Anzeige nahm diese gemeinsam mit den Jägern die Verfolgung der Wilddiebe auf. Man vermutete, daß sie in der vorgenannten Hütte Unterschlupf gesucht haben. Diese Vermutung erwies sich auch als gerechtfertigt. Gegen 6 Uhr früh erreichten die Verfolger ihr Ziel, sie fanden die Hütte von innen versperrt.“

„Die Wilderer befanden sich tatsächlich in der Hütte und waren nun der Möglichkeit einer Flucht beraubt. Da sie erkannten, daß sie nicht mehr entkommen konnten, blieb ihnen nichts übrig, als sich zu ergeben. Sie waren gut ausgerüstet mit Gewehren und reichlicher Munition, und auch mit mehrtägigem Lebensmittelvorrat versehen.“

„Die Obstanser Hütte benützten sie nicht zum ersten Male als Unterstand. Schon am 25. vorigen Monats konstatierte eine dort vorüberkommende Gendarmeriepatrouille, daß jemand in der Hütte Aufenthalt genommen hatte. Auch stellte man gemeinsam mit den Jagdinhabern fest, daß in der Zeit um den 20. vorigen Monats im dortigen Reviere gewildert worden war. Man vermutete schon damals, daß Sextener Wilderer über die Grenze gekommen waren. Bei diesem Jagdausflug begleitete sie noch ein dritter Innerkofler, der Bruder Franz der Verhafteten.“

„Die festgenommenen drei Wilderer gaben nun selbst zu, wiederholt

über die Grenze gekommen zu sein und auf österreichischem Gebiete gewildert zu haben. Der damalige unerlaubte Jagdaufenthalt erstreckte sich vom 20. bis zum 22. vorigen Monats. Sie wilderten damals das Gemeindejagdgebiet bei der Obstanser Hütte, das Winklertal und das Erschbaumtal ab. Unterstand suchten und fanden sie jedes Mal in der von ihnen widerrechtlich geöffneten Obstanser Hütte, die dem Deutschen und Oesterreichischen Alpenverein, Zweig Austria, gehört. Sie eigneten sich auch dort eingelagerte Lebensmittelvorräte an, beziehungsweise taten sich daran gütlich. Sie werden sich daher nicht nur wegen Wilddiebstahles allein, sondern auch wegen des Einbruches vor Gericht zu verantworten haben. Die Gendarmerie lieferte sie ins Bezirksgericht in Sillian ein.“

#### Zeitungshinweise:

‚Innsbrucker Nachrichten‘ (35. Jg., Nr. 242, S. 7: Aus dem Gerichtssaale), ‚Allgemeinen Tiroler Anzeiger‘ (10. Jg., Nr. 263, Mittags-Ausgabe, S. 5: Gerichtssaal), ‚Innsbrucker Nachrichten‘ (73. Jg., Nr. 2, S. 6: Gerichtszeitung), ‚Tiroler Anzeiger‘ (19. Jg., Nr. 270, S. 18: Gerichtssaal. Wilderer), ‚Innsbrucker Nachrichten‘ (77. Jg., Nr. 286, S. 7), ‚Innsbrucker Nachrichten‘ (79. Jg., Nr. 247, S. 7), ‚Tiroler Anzeiger‘ (28. Jg., Nr. 22, S. 16: Gerichtssaal. Innsbruck, 26. Jänner).

*Univ.-Doz. Dr. Georg Jäger ist als Heimatforscher tätig.*



## KÄRNTEN

### Neues Servicepaket der LK betrifft auch Almmeldungen

Das Invekos-Servicepaket ist eine neue und zusätzliche Serviceleistung der LK Kärnten. Sie ist in zwei Versionen erhältlich, einmal als Standard-Paket (56 Euro/Jahr) und einmal als Standard-Plus-Paket (86 Euro/Jahr).

Im Standardpaket profitieren die Landwirtinnen und Landwirte von folgenden Leistungen:

- SMS-Infoservice über alle relevanten Fristen und Termine für Mehrfachantragsteller
- Bei Sperre der Auszahlung der Direktzahlungen Kostenübernahme (Spesen und Zinsen) für diesen Kredit bei Liquiditätsproblemen
- Kostenübernahme bei Sperre der Auszahlung der Direktzahlungen
- Bildungsscheck von 30 € pro Jahr für ausgewählte Kurse des LFI Kärnten
- Ermäßigung für den Aufzeichnungsscheck von 50%
- Erfassung der Alm/Weidemeldung Rinder
- Kostenlose Hofkartenzusendung im ersten Jahr der Teilnahme sowie bei jeder Luftbildaktualisierung.

Im Standard-Plus-Paket ist zusätzlich noch ein Fitnesscheck bei AMA-Vor-Ort-Kontrolle enthalten, bei dem prüfungsrelevante Unterlagen im Falle einer AMA-Vor-Ort-Kontrolle durch einen Mitarbeiter der LK-Kärnten gesichtet werden. Nähere Informationen erhalten Sie in Ihrer LK-Außenstelle oder unter [www.ktn.lko.at](http://www.ktn.lko.at).

*Mathias Maritschnig, LK Kärnten*



## NIEDERÖSTERREICH

### Im Herzen für die Alm- und Weidewirtschaft jung bleiben

Freitag den 13. März auf der Hochsteinbergweide, der neu gewählte Obmann der Weidegenossenschaft in Mank Martin Renz begrüßte die anwesenden Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder und besonders Obmann Josef Mayerhofer vom NÖ Alm- und Weidewirtschaftsver-

### 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](mailto:johann.jenewein@almwirtschaft.com). Wir freuen uns auf Ihre Zusendungen!

*Ihr Redakteur Johann Jenewein*

ein. Nach einer Gedenkminute für den verstorbenen Obmann Wilhelm Fohringer und Abarbeitung der Tagesordnungspunkte, wurden zwei Mitglieder geehrt, denen die Weidegenossenschaft und die



Foto: Mayerhofer

*Aufsichtsrat Hubert Pfeiffer, Obmann Martin Renz, Ehrenobmann Karl Ganaus, Vorstand Josef Pfeiffer, Obm. Josef Mayerhofer (v.l.).*

Bewirtschaftung der Weiden am Hochsteinberg schon viele Jahrzehnte besonders am Herzen liegen. „Wenn jemand 36 bzw. 42 Jahre für die Belange der Weidewirtschaft am Hochsteinberg arbeitet, viel Zeit und Kraft investiert, dann soll dies Vorbild für uns alle sein“, lobte Obmann Josef Mayerhofer die beiden Geehrten, Aufsichtsratsmitglied Hubert Pfeiffer und Ehrenobmann Karl Ganaus, „aber man sieht auch an beiden, dass dieses Engagement jung hält. Die richtige Mischung aus Erfahrung und neuen Ideen brauchen unsere Alm- und Weidebauern/ bauerinnen“.

*August Bittermann*

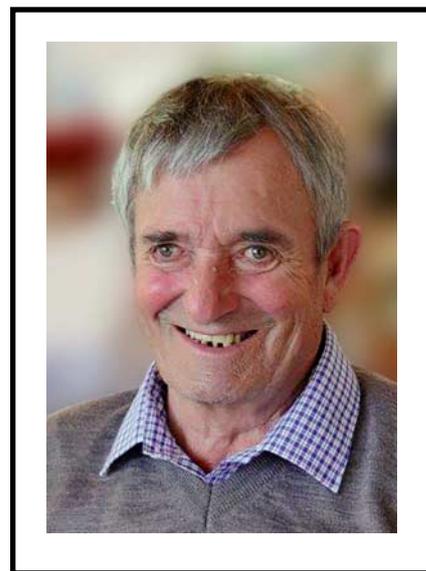


## SALZBURG

### Alfred Schipflinger verstorben

Unser langjähriges Vorstandsmitglied vom Salzburger Alm- und Bergbauernverein, Herr Alfred Schipflinger, Brandlbauer in Maishofen; ist Mitte März im 75. Lebensjahr verstorben. Alfred war

von 1975 bis 2011 insgesamt 36 Jahre im Vorstand des Vereins aktiv tätig, davon einige Jahre als Obmannstellvertreter. Er war mit großem Einsatz bemüht, die Interessen für eine praxistaugliche Almbewirtschaftung zu gewährleisten und für die Zukunft abzusichern. Seine eigene Alm, die Brandlalm im Löhnertsbachtal in Saalbach, ist beispielgebend für die vorbildliche Almbewirtschaftung.



Zudem war Alfred in verschiedenen anderen ehrenamtlichen Positionen tätig. So war er langjähriger Ortsbauernobmann der Gemeinde Maishofen, Bezirkskammerrat der Bezirksbauernkammer Zell am See, Vorstandsmitglied der Pinzgau Milch und Obmann der Weg- und Wassergenossenschaft Löhnertsbach. Er setzte sich Zeit seines Lebens für die bäuerlichen Interessen ein. Alfred wir danken dir für deinen Einsatz, du bleibst uns als treuer und verlässlicher Funktionär im Alm- und Bergbauernverein in Erinnerung. Den Angehörigen möchten wir unser aufrichtiges Beileid aussprechen.

*Gottfried Rettenegger  
Geschäftsführer des Salzburger  
Alm- und Bergbauernvereins*



## Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Für Sie ist „Der Alm- und Bergbauer“ eine wichtige Informationsquelle für alm- und bergbäuerliche Themen geworden? Schätzen Sie die Beiträge und Bilder aus unserem wunderschönen österreichischen Alm- und Berggebiet? **Dann empfehlen Sie uns bitte weiter** und lassen Sie Freunde und Bekannte an der Welt der Alm- und Bergbäuerinnen, den Alm- und Bergbauern teilhaben.

„Der Alm- und Bergbauer“ erscheint in 9 Ausgaben und kostet als Jahresabo EUR 21,- (Ausland: EUR 42,-). Als Mitglied eines Almwirtschaftsvereines in den Bundesländern erhalten Sie zusätzlich zur Zeitschrift weitere Informationen und Leistungen.

Sie können unten stehenden Kupon verwenden und per Post an: Der Alm- und Bergbauer, Postfach 73, 6010 Innsbruck, senden.

Oder bestellen Sie per E-Mail: [irene.jenewein@almwirtschaft.com](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com)

Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Name des neuen Abonnenten/der neuen Abonnentin: 

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Ja, ich bestelle die Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ zum Jahrespreis von EUR 21,- (Ausland: EUR 42,-) (9 Ausgaben).

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

Bestellung per E-Mail: [irene.jenewein@almwirtschaft.com](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com)

## Hast du gewusst, dass ...

... Kakaobohnen auf Bäumen wachsen? Insgesamt stecken in einer Frucht bis zu 80 Bohnen. Die rohen Bohnen schmecken scharf und sehr bitter, weshalb man sie vorher gären und rösten muss. Pro Jahr werden auf der Erde knapp 5 Millionen Tonnen Kakaobohnen geerntet, das entspricht in etwa dem Gewicht von 50.000 Blauwalen oder 500 Pariser Eiffeltürmen.

1 Portion, die Menge kann beliebig vervielfacht werden

## Zutaten

1 große Tasse Milch (250 g)  
1 Teelöffel Kakaoapulver  
ca. 4 gehäufte Esslöffel kleinblättrige Haferflocken (ca. 50 g)  
ca. 2 gehäufte Teelöffel Vollkorn Grieß (ca. 10 g)

## Werkzeug

Topf mit Deckel  
große Tasse  
Schneebeesen  
Teelöffel  
Esslöffel



### Angelika Kirchmaier: Xund und kinderleicht - Das Kochbuch für Groß und Klein

Nach rund 70.000 verkauften Kochbüchern und Ratgebern für Erwachsene hat Ernährungsexpertin Angelika Kirchmaier nun den Kochlöffel einmal an die Kleinsten weitergereicht. Lasagne, Pizza oder Brathendl schmecken einfach supergut - vor allem, wenn man sie selbst gekocht hat! Das macht Kindern doppelt Spaß, geht schnell und ist auch noch gesund, wenn die Rezepte dazu von Angelika Kirchmaier kommen.

Ihr neues Familienkochbuch setzt auf originelle und gesunde Varianten von Kinderklassikern, selbstkreierte Geheimtipps und spielerisch-kreative Details mit Pfiff, die Freude machen. Dank einfacher Anleitungen gelingen Samtpfötchensuppe und Topfenmuffins, Froschspätzle und Frühstücksbrezeln auch den Kleinsten kinderleicht - und für Eltern gibt es dazu noch viele Tipps und Tricks zum kindgerechten Kochen. Alle Gerichte sind zudem liebevoll mit lustigen Zeichnungen der Kinderbuchillustratorin Sabine Penz in Szene gesetzt, damit es nur ja nicht zu ernst wird beim Schneiden, Kneten und Rühren ...

160 Seiten, 60 Rezepte, 155 Illustrationen, 90 farb. Abb., 19,5 x 24 cm gebunden mit Lesebändchen, Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Wien 2020, ISBN 978-3-7022-3849-0, € 19,95, Erhältlich im Buchhandel. Internet: [www.tyrolia-verlag.at](http://www.tyrolia-verlag.at)

# Schoki-Flocki

## Zubereitung

- 1** Bereite alle Zutaten und das Geschirr vor. Gieß die Milch in den Topf und streue das Kakaopulver dazu. Schalte den Herd auf die höchste Stufe ein. Warte, bis die Milch zu kochen beginnt. Das dauert zuerst ewig und dann geht es sehr schnell!
- 2** Wenn die Milch kocht (das siehst du daran, dass sie zu blubbern beginnt und am Topfrand hochmarschieret), dann nimm den Topf ganz schnell vom Herd. Schütte die Haferflocken und den Grieß in den Topf und rühr mit dem Schneebesen kräftig um.
- 3** Stell den Topf noch einmal auf den Herd und rühre kräftig, bis es ganz leicht zu blubbern beginnt. Nimm den Topf vom Herd, decke dein Schoki-Flocki zu und lass es 5 Minuten chillen.

## Anleitung für Erwachsene

Milch und Kakao aufkochen, restliche Zutaten unterrühren, vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

## Tipps !

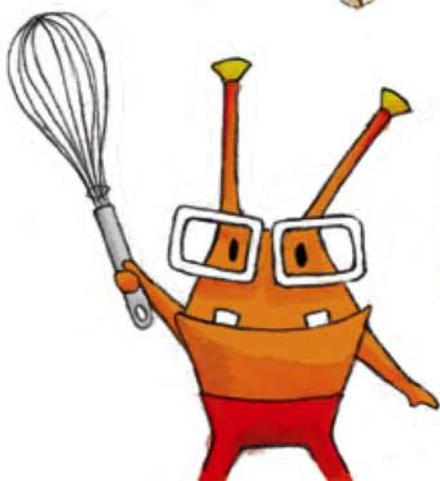
- Das Schoki-Flocki lässt sich mit Milch verflüssigen und mit feinen Haferflocken verfestigen.
- Das Schoki-Flocki kann mit vielen Zutaten verfeinert werden, z. B. mit Marmelade, Obst (frisch oder gefroren), Kakaopulver, Kokosflocken, Rosinen oder Nüssen.

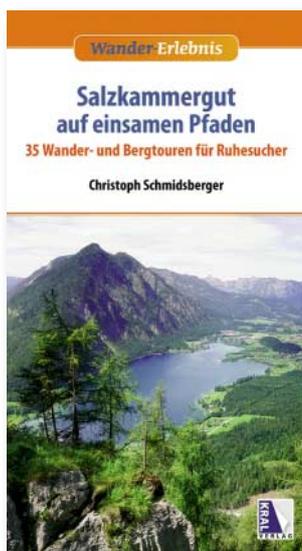
## So wird's zur Schuljause

Das Schoki-Flocki in ein Marmeladenglas füllen, fest verschrauben und mitsamt einem Löffel in eine Tüte stecken. So läuft in der Schultasche nichts aus. Die Tüte lässt sich immer wieder verwenden.

## Aufbewahrung und Haltbarkeit:

Das Schoki-Flocki ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.





## Christoph Schmidberger: Das Salzkammergut auf geheimen Pfaden

Das Salzkammergut abseits  
viel begangener Wege erkun-  
den und seine ruhige Seite

kennen lernen. Von der einfachen Wanderung bis zur anspruchsvollen Bergtour werden 35 Touren vom Attersee über den Traunsee und das Almtal bis ins Innere Salzkammergut und das Ausseerland vorgestellt. 35 Wander- und Bergtouren abseits der viel begangenen Pfade inkl. GPS-Tracks zum Download. Sie sind in verschiedene Schwierigkeitsgrade unterteilt, da ist bestimmt für jeden was dabei.

**Christoph Schmidberger:**  
Das Salzkammergut auf  
geheimen Pfaden  
ISBN: 978-3-99024-816-4  
ca. 160 Seiten, Buch /  
Softcover, 20,00 cm x  
11,00 cm, Preis: 17,90 €  
*Erhältlich im Buchhandel.*  
[www.kral-verlag.at](http://www.kral-verlag.at)



## Sandra Galatz: Bräuche im Salzkammergut - Gelebte Tradition im Jahreskreis

Der schillernde Ausseer Fas-  
ching, die hell erleuchteten  
Lichterkränze der Glöckler  
in der letzten Raunacht,  
prunkvolle SeeprozeSSIONen  
zu Fronleichnam oder raum-  
füllende Weihnachtskrippen -

diese Bilder aus dem Salz-  
kammergut beeindrucken je-  
des Jahr aufs Neue. Zu ihnen  
zählt eine ganze Reihe über-  
regional bekannter, aber auch  
viele stillere, weniger popu-  
läre Bräuche. Viele Gepflog-  
heiten werden derzeit  
wieder zum Leben erweckt  
und an den Zeitgeist ange-  
passt. Erstmals präsentiert  
ein Buch die Fülle der Brä-  
uche des Salzkammerguts im  
Jahreskreis und würdigt eine  
Region, die 2024 zur Europä-  
ischen Kulturhauptstadt wird.

**Sandra Galatz: Bräuche im  
Salzkammergut - Gelebte  
Tradition im Jahreskreis**  
208 Seiten, durchgehend  
farbig bebildert, 17 x 24  
cm, Hardcover, ISBN:  
978-3-7025-0948-4, Preis:  
€ 25,00€, *Erhältlich im  
Buchhandel.* [www.pustet.at](http://www.pustet.at)



**E**insatzprofis kommen bei  
der Grünlandaktion 2020  
von Lindner voll auf ihre  
Kosten - vom Mähen bis zur  
Heuernte. Highlight ist die  
Fronthydraulik, die es bei je-  
dem neuen Geotrac und Lin-  
trac kostenlos dazu gibt. Mit  
Hilfe der Fronthydraulik und  
optionaler EFH können Fahr-  
er die Anbaugeräte beson-  
ders feinfühlig steuern -  
z.B. das Mähwerk. Dank der  
EFH-Geräteentlastung und  
optimaler Boden Anpassung  
der Geräte werden ein  
gleichmäßiges Mähbild und

## Lindner-Grünlandaktion: Fronthydraulik kostenlos, zwei Jahre Garantie

Außerdem im Paket: das innovative TracLink mobile und ein praktisches Werkzeugset made in Austria - Aktion gilt für alle neuen Geotrac- und Lintrac-Modelle.

hohe Futterqualität gewähr-  
leistet.

Außerdem im Paket: das  
TracLink mobile sowie das  
Werkzeugset der Kärntner  
Firma Offner mit Heugabel,  
Alu-Getreideschaukel und  
Stallbesen. Darüber hinaus  
gewährt Lindner auf alle  
neuen Geotrac- und Lintrac-  
Modelle zwei Jahre Garan-  
tie. Die Aktion läuft von 15.  
März bis 30. September  
2020.

### TracLink für die Hosentasche

Das TracLink mobile,  
das Lindner gemeinsam mit  
ZF entwickelt hat, ist eine  
Telematik-Lösung für die  
Hosentasche. Der Fahrer  
sieht alle wichtigen Fahrzeu-  
ginfos am Mobiltelefon.

Über die TracLink mobile-  
App erhalten Fahrer den op-  
timalen Überblick über  
Fahrzeugdaten wie Betriebs-  
stunden, Kilometerstand,  
Tankfüllstand sowie Ser-  
vice-Informationen. Die Po-  
sitionsanzeige warnt, wenn  
der Traktor im Berghang in  
einen zu steilen Winkel  
kommt. Im Temperatur-  
Cockpit werden Live-Daten  
wie Getriebeöl-, Motor- und  
Betriebstemperaturen ange-  
zeigt.

### Starker Zuwachs für die stufenlose Lintrac-Serie

Jüngste Lindner-Innova-  
tion ist der Lintrac 130, der  
erste Traktor mit dem neuen  
Perkins-Synchro-Motor der  
Stufe 5. Mit 3,6 Liter Hu-

braum und 100 kW Leistung  
(136 PS) sowie einem enor-  
men Drehmoment von 530  
Nm ist der Lintrac 130 der  
stärkste Lindner-Traktor. Wei-  
terentwickelt hat Lindner das  
stufenlose TMT11-ZF-Ge-  
triebe aus dem Lintrac 110.  
Professionelle Grünlandbe-  
triebe mit längeren Einsatz-  
zeiten können optimal mit  
zwei Mähwerken, größeren  
Kreisel- und Schwadern so-  
wie Ballenpressen arbeiten.  
Die Nutzlast beträgt rund 3,5  
Tonnen. Mit gefederter Vor-  
derachse fährt der Lintrac  
130 auf Wunsch 50 km/h.

Lindner im Internet:  
[www.lindner-traktoren.at](http://www.lindner-traktoren.at)



# FRONTHYDRAULIK

## KOSTENLOS



**TRACLINK MOBILE GRATIS**



**WERKZEUGSET GRATIS**



**2 JAHRE GARANTIE**

Rumpfgestützte Fronthydraulik, TracLink Mobile und Werkzeugset für GEDTRAC- und LINTMAC Neufahrzeuge von 15.3 bis 30.9 in Verbindung mit der Presshöhe März 2020 lieferbar

[lindner-traktoren.at](http://lindner-traktoren.at)

**Lindner**



**Der Beste am Berg**

Österreichische Post AG  
MZ 02Z031604 M  
„Der Alm- und Bergbauer“  
Postfach 73, 6010 Innsbruck

