

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

www.alm-at.com



Neuer Zertifikatslehrgang: „Almpersonal“

Milch und Milchprodukte von der Alm

Nachteile der hohen Milchtransportkosten ausgleichen

Jänner/Februar 2011

Wenn nichts mehr geht....

Es geht!

Wiederbegrünung nach:



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



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



Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

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



Vorher:
ohne ReNatura®



Nachher:
mit ReNatura®

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

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

ReNatura®

Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

PPP ADVERTISING



Forst-, Alm-, Güterwege- und Flächensanierungen

- Fixpreis pro km
- kostengünstig
- TOP-Qualität

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

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



www.profitteam-holzer.at

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

- 4 „Der Alm- und Bergbauer“ - Leserwerbung
- 5 Zertifikatslehrgang Almpersonal
Mit entsprechender Ausbildung wird der Almsommer ein Erfolg!
- 6 Milch und Milchprodukte von der Alm
2009 wurden über 800 t Almkäse erzeugt
- 8 Nachteile der hohen Milchtransportkosten ausgleichen
- 11 Die Gemeinsame Agrarpolitik bis 2020
- 12 Evaluierung des Programms zur Ländlichen Entwicklung im Bereich der Almen
Eine Zwischenbilanz
- 14 Almwirtschaftsunterricht im Wandel der Zeit
Grabneralm im Steirischen Ennstal
- 17 Almwirtschaft 2020
Fachtagung im Naturpark Weißbach/Salzburg
- 21 Eine Alm stellt sich vor
Junsbergalm im hintersten Zillertal
Mehrfach prämierter Almkäse und bereits zwei Auszeichnungen für höchste Almmilchqualität
- 24 Ausbildung von Hütehunden
Die Lehrzeit (1 - 2 Jahre)
- 26 Veränderungen in der Kulturlandschaft
100 Jahre Agrargemeinschaft Pettenbach
- 28 Serie: Seltene Nutztierassen
Das Ungarische Steppenrind (Ungarisches Graurind)
- 30 Mit Kas' und Kuh auf Du und Du
Vom glückseligen Alm-Leben einer beinahe dialektfähigen Sennerin
- 33 Salzburger Almbauerntag und Alm-Bildungsoffensive
- 34 Festtag für die Tiroler Almwirtschaft
Tiroler Almbauerntag 2010

Rubriken

- 1 Inhalt, Impressum
- 2 Nachgedacht, Preisrätsel
- 3 Almwirtschaft ganz vorn
- 19 Kurz & bündig
- 37 Aus den Bundesländern
- 39 Bücher

Bild Rückseite innen: Wunderschöne Winterlandschaft in den Bergen.
(Foto: Irene Jenewein)



Titelbild: Der Skirennläufer Benjamin Raich im Gespräch mit dem Obm.-Stv. der Almwirtschaft Österreich Josef Lanzinger. Raich: „Vielleicht ist es nach meiner Karriere als Skirennläufer einmal möglich, dass ich Almbauer werde“.

(Foto: Toni Seyfried)



Milch und Milchprodukte von der Alm
Seite 6



Nachteile der hohen Milchtransportkosten ausgleichen
Seite 9



Almwirtschaftsunterricht im Wandel der Zeit
Seite 14



Mit Kas' und Kuh auf Du und Du
Seite 30

Nachgedacht



Foto: Privat

Nischen- oder Prämiumprodukt?

Kürzlich bezeichnete Berglandmilch-Direktor Josef Braunshofer in seinem Vortrag über Vermarktungschancen der Tiroler Almmilchprodukte diese als Nischenprodukte. Rund 2% der in Österreich an Molkereien gelieferte Milch ist Almmilch. Ist sie deshalb ein Nischenprodukt? Vielleicht sogar eine Nische, die so klein ist, dass sie nicht gesehen wird? Molkereidirektoren sollten im Zusammenhang mit Almmilch und Almmilchprodukten nicht von Nischen-, sondern von Prämiumprodukten sprechen. Es liegt an den Molkereien, für diese besonderen Produkte mit Charakter und Geschichte, einen entsprechenden Markt aufzubauen. Wenn der Preis stimmt, bin ich überzeugt, dass auch die Zahl der galpten Kühe und damit die Almmilchmenge steigt.

Prämium-Almmilch produzieren heißt aber auch Mut zur Reduktion. Krafftutereinsatz in größeren Mengen hat auf Almen nichts zu suchen. Die Kühe, auch Milchschafe und Ziegen, fressen Gras und Heu - und ein ganz klein wenig Schleckerei zum Drüberstreuen. Das, gepaart mit penibel sauberer Arbeit und gesunden Tieren, ergibt eine Qualität, die von den Marketingabteilungen der Molkereien als hochpreisige Prämium-Produkte im Handel zu positionieren sind. Die notwendige und authentische Geschichte hinter den Produkten ist vorhanden. Mir ist bewusst, das ist kein leichtes Unterfangen. Wenn aber nicht endlich begonnen wird, dieses Prämiumsegment im Handel zu platzieren, verstreichen weiterhin wertvolle Jahre, in denen

Almbewirtschafter ihre Milchkühe am Hof lassen oder vielleicht ganz mit der Milchproduktion aufhören. Es sind ohnehin schon viel zu viele Jahre vergangen, in denen - nivellierend über alle Produktionsweisen - Milch einfach als weißer Kuhsaft bezeichnet wurde. Die Milchverarbeiter wissen es schon lange, und jetzt sagt es auch die Wissenschaft, dass Milch nicht gleich Milch ist. Also auf, ihr Milchkäufer und Verarbeiter, gebt dem Prämiumprodukt Almmilch den ihr zustehenden Stellenwert, damit sie nicht in einer Nische versickert!

Euer

Preisrätsel

Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Gewinnen Sie das Buch „Bauernleben in Südtirol - 12 Portraits“ (Vorstellung Seite 40).

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 20. Jänner 2011 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir drei Mal das Buch „Bauernleben in Südtirol - 12 Portraits“ von Astrid Kofler und Hans Karl Peterlini, zur Verfügung gestellt vom Haymon-Verlag.

Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Josef Mehrl, Zederhaus/Sbg.; Franz Pusterhofer, Rettenegg/Stmk.; Sebastian Hühnersbichler, St. Johann i. T.
Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen

A



Seite _____

B



Seite _____

C



Seite _____

D



Seite _____

E



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@a1.net

Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen!
Einsendeschluss: 20. Jänner 2011

Die Chance lebt!

Ing. Josef Lanzinger,
Obmann Tiroler Almwirtschaftsverein



Foto: Privat

Die Betriebsaufgabe für extreme Bergbauern und Almbauern wegen der unsicheren zukünftigen Förderungen ist nicht notwendig. Die Chancen für eine Zunahme der Förderung bei den extremen Bergbauern und Almbauern sind - aus heutiger Sicht - gut. Trotz einiger Probleme bei der heurigen Förderungsauszahlung kann man davon ausgehen, dass die derzeitigen landwirtschaftlichen Förderungen bis 2013 gesichert sind. Ab 2014 soll einiges neu werden. Dazu legte am 17. November die Europäische Kommission eine offizielle Mitteilung vor, in der beschrieben wird, welche Fördermöglichkeiten ab 2014 sinnvoll wären.

Am 30. November fuhren die Vertreter der Almwirtschaft aus Österreich, Bayern und Südtirol nach Brüssel um sich über die Hintergründe der vorgeschlagenen Maßnahmen zu informieren. Der Gesamteindruck aus Brüssel ist für die Alm- und Bergbauern positiv. Obwohl noch keine Geldbeträge diskutiert werden, ist es wahrscheinlich, dass die Gelder für die europäische Landwirtschaftsförderung sinken werden. In den Papieren wollen allerdings die europäischen Einrichtungen eine Umverteilung des Geldes von den Großbetrieben der Gunstlagen zu den Bauern, die unter erschwerten Bedingungen wirtschaften. Unser Ziel muss es sein, dass jene Bauern, die unter den schwierigsten Voraussetzungen wirtschaften - das sind die extremen Bergbauern und die Almen - mehr Geld aus Brüssel bekommen. Aufgrund der vorliegenden Papiere ist dies nicht unrealistisch.

Auf jeden Fall wären einige Forderungen und Wünsche der Alm- und Bergbauern mit dem neuen Konzept der Europäischen Kommission umsetzbar. Zum Beispiel wären der Ausgleich der erhöhten Milchtransportkosten und eine Milchkuhprämie für Bergbauern grundsätzlich möglich.

Bis zur erfolgreichen Umsetzung und Auszahlung im Jahr 2014 ist noch ein weiter Weg. Wir Alm- und Bergbauern müssen die Entwicklung der Diskussion genau verfolgen und immer wieder unsere Anliegen einbringen. Unsere Interessen müssen wir in Brüssel und in Wien in den nächsten Jahren möglichst gut vertreten.

Ein Schlüssel für eine gute Interessensvertretung ist ein geschlossenes Auftreten der Alm- und Bergbauern. Es muss uns gelingen, dass wir unsere Forderungen soweit festigen, dass es keine Gegenstimmen aus dem eigenen Bereich gibt.

Vor ca. einem halben Jahr war die Ausgangslage für die Erhaltung der Förderungen ab 2014 für die Alm- und Bergbauern schlechter als heute. Diese positive Entwicklung müssen wir unbedingt weiter nutzen.

Wie soll ich als österreichischer Alm- oder Bergbauer auf die derzeitige Diskussion reagieren? Am besten ist es bis 2013 abzuwarten, was herauskommt. Die Chance auf eine gute Förderung im Jahr 2014 lebt!

Obmann Josef Lanzinger

Die Almwirtschaftler Europas in Brüssel

13 Tage nach der Veröffentlichung des Optionenpapiers der Europäischen Kommission (EK) informierten sich die Vertreter der Almwirtschaft aus Österreich, Bayern und Südtirol über die Hintergründe dieses Papiers.

Bei diesen Besprechungen wurde die österreichische Almwirtschaft von Josef Lanzinger (Obmann Tirol und Obm.-Stv. Österreich), Josef Schrefel (Obmann Niederösterreich) und Toni Hafellner (Obmann Steiermark) sowie einigen Landesgeschäftsführern sehr gut vertreten.

Geradezu optimal war die Auswahl der Gesprächspartner mit Dr.

Georg Häusler, Kabinettschef von Agrarkommissar Ciolos, der sehr offen über die Ziele der vorgeschlagenen Änderungen sprach. Sehr detailliert konnten mit ihm auch die wünschenswerten Maßnahmen für die Alm- und Bergbauern - wie Ausgleich der erhöhten Milchtransportkosten und Milchkuhprämie für Bergbauern - besprochen werden.

Georg Häusler bewies, dass er die Situation der Alm- und Bergbauern sehr gut kennt und informierte, dass die Europäische Kommission eine Verordnung über Qualitätssicherungen plant. Hier sollte für landwirtschaftliche Produkte aus dem Berggebiet eine Herkunftsicherung eingeführt werden. Die Verordnung wurde am 8. Dezember veröffentlicht.

Mit Prof. Borchardt, der Leiter für die Direktförderungen und Marktpolitik in der Europäischen Kommission ist, wurde über sinnvolle Detailregelungen beim Berggebietsschutz und die Marktordnung diskutiert. Die Forderungen und Wünsche des österreichischen Landwirtschaftsministeriums erläuterte Sektionsleiterin Edith Klausner.

Lehrreich waren auch die Diskussionen mit Frau Lorizz-Hoffmann, die die Programme zur Ländlichen Entwicklung koordiniert. Genutzt wurde auch die Chance zur Diskussion mit dem Vertreter des Europäischen Rates André Rupprechter sowie mit einigen Abgeordneten des Europäischen Parlaments. In Summe bleibt ein sehr guter Gesamteindruck von der Brüsselreise.

Für die extremen Bergbauern und Almbauern sollte es möglich sein, dass die zukünftigen Förderungen auch nach 2014 positiv weiterentwickelt werden können.

Obm.-Stv. Josef Lanzinger



Die Vertreter der Almwirtschaft und des Landwirtschaftsministeriums mit Kabinettschef Georg Häusler.

Foto: Privat



Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“: VERDOPPELN WIR UNSERE AUFLAGE!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Ich hatte einen Traum. In einer groß angelegten Werbeaktion hat „Der Alm- und Bergbauer“ seine Auflage von derzeit 6.700 auf 15.000 Stück mehr als verdoppelt. Wie war das möglich? Ganz einfach! Sie als Leserinnen und Leser haben uns dabei tatkräftig unterstützt und jede/r von Ihnen hat eine neue Leserin, einen neuen Leser oder ein neues Mitglied für den Almwirtschaftsverein Ihres Bundeslandes gewonnen. Genauso war es bei den Almgemeinschaften, bei denen alle Berechtigten nun Bezieher unserer Zeitschrift sind. Das Abo-Barometer stieg und stieg!

Nicht nur Almbäuerinnen und Almbauern sollen unsere Zeitschrift kennen. Wir schreiben über Themen, die auch für KonsumentInnen interessant sind, die mehr über die Alm- und Berglandwirtschaft wissen möchten. Bitte helfen Sie mit und empfehlen Sie uns in Ihrem Freundes-, Bekannten- und Verwandtenkreis oder in Ihrer Almgemeinschaft. Je mehr Menschen über die Arbeit und Leistungen der Alm- und Bergbauern informiert sind, desto mehr Menschen unterstützen unsere gemeinsame Arbeit! Ein ehrgeiziges Ziel? Ja! Aber gemeinsam ist es möglich.

Euer Alm- und Bergbauer-Redakteur

PS: Wir werden an dieser Stelle laufend über unser Abo-Barometer informieren!

„Der Alm- und Bergbauer“ erscheint in 9 Ausgaben und kostet als Jahresabo EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-). Als Mitglied eines Almwirtschaftsvereines in den Bundesländern erhalten Sie zusätzlich zur Zeitschrift weitere Informationen und Leistungen (unterschiedliche Mitgliedsbeiträge). Sie können unten stehenden Kupon verwenden oder per E-Mail unter irene.jenewein@a1.net bestellen. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Neues Almwirtschaftsvereinsmitglied/Neue Abonnentin/Neuer Abonnent:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____

Ich möchte Mitglied des Almwirtschaftsvereines in meinem Bundesland werden: ja nein

Datum: _____ Unterschrift: _____

Eine Bestellung per E-Mail ist ebenfalls möglich. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben!

**Bestellung an:
irene.jenewein@a1.net**

Ja, ich bestelle die Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ zum Jahrespreis von EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-) für mindestens 1 Jahr (9 Ausgaben). Wenn ich das Jahresabo nicht kündige, wird die Bestellung automatisch um 1 Jahr verlängert.

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

Zertifikatslehrgang Almpersonal

Mit entsprechender Ausbildung wird der Almsommer ein Erfolg!

Ein Almsommer ist mehr als Kühe hüten und Gäste bewirten. Erstmals bietet eine umfangreiche Ausbildung die Möglichkeit, sich entsprechend auf den Almsommer vorzubereiten - auch für EinsteigerInnen. Almen richtig bewirtschaften - Wie schwer kann das schon sein? Wer sich diese Frage stellt, muss sich bewusst sein, dass Almwirtschaft ein breites Thema ist.

So vielfältig wie die Regionen Österreichs, so vielfältig ist auch die Almwirtschaft. Beginnend bei der Dreistufenwirtschaft im Westen bis hin zu den Mutterkuh- und Jungviehalmen im Osten bearbeiten die AlmbesitzerInnen und AlmbewirtschafterInnen ein breites Aufgabenfeld. Erste Vorbereitungsarbeiten starten bereits im Frühling zur Schneeschmelze. Zäune müssen erneuert, Weideflächen entsteint und Almhütten in Schuss gebracht werden. Der richtige Auftriebszeitpunkt spielt ebenso wie die Bestimmung zur Tierkennzeichnung und zum Tiertransport eine wichtige Rolle. Sind die Tiere erst auf der Alm, bedarf es der entsprechenden Betreuung vor Ort. Diese unterscheidet sich sowohl zwischen den Tierarten als auch zwischen den Bewirtschaftungsformen. Tiergesundheit und der Umgang mit Tieren spielt immer eine wichtige Rolle. Melken, Hygiene und Milchverarbeitung sind vor allem auf Milch- und Sennalmen wichtig. Aber auch die In-

standsetzung und Instandhaltung der Weideflächen betrifft alle Almen in Österreich. Almausschank und Gästebetreuung gehören meist ebenfalls zu den Aufgaben eines Almbewirtschafter. Die Rechtsmaterie darf nicht außer Acht gelassen werden. Alles in allem ein sehr umfassendes Themenfeld!

Neuer Zertifikatslehrgang - Start Februar 2011

Um diese vielfältigen Arbeitsfelder fachlich und sachlich richtig erledigen zu können, bedarf es einer entsprechenden Ausbildung. Das LFI Österreich bietet erstmals eine Qualifizierungsmöglichkeit in diesem Bereich an. Im Rahmen des Projektes „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ wurde gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen und AlmwirtschaftsvertreterInnen der Bundesländer ein ansprechendes Bildungsangebot erarbeitet. Der „Zertifikatslehrgang Almpersonal“ vermittelt in einer 15-tägigen Ausbil-



Wer auf der Alm arbeiten will, soll den Lehrgang „Almpersonal“ zur intensiven Vorbereitung nutzen.

dung die wichtigsten Inhalte, die es für einen erfolgreichen Almsommer braucht. Praxisorientierte Seminarinhalte spielen dabei eine große Rolle. Ein guter Teil der Unterrichtseinheiten wird direkt auf Almen durchgeführt. ExpertInnen vermitteln anschaulich einzelne Fachgebiete, Berichte von PraktikerInnen runden das Bild ab. Praktische Arbeiten vor Ort sind ebenfalls Teil der Ausbildung. Ziel dieses Zertifikatslehrganges ist es dem zukünftigen Almpersonal die nötige fachliche Hilfestellung für das Leben und die Arbeiten auf Almen zu geben. ∞∞∞

DI Susanne Rest

Inhalt, Termine und Ablauf des Zertifikatslehrganges „Almpersonal“

Ein LFI-Zertifikatslehrgang unterliegt einem modularen Aufbau mit gewissen Grundvoraussetzungen. Neben einem obligatorischen Modul in Persönlichkeitsbildung, Betriebswirtschaft und Recht behandelt der Lehrgang die Module almwirtschaftliches Basiswissen, Tierhaltung, Almweidemanagement, Verarbeitung und Vermarktung und praktisches Almarbeiten. Es wird in diesem Lehrgang eine erste Grundausbildung im Bereich Almwirtschaft geboten. Will man sich speziell auf Milch- und Sennalmen vorbereiten wird empfohlen, zusätzlich einen Melk- und Sennkurs zu besuchen.

Ablauf und Dauer: Der Zertifikatslehrgang ist in 7 Module zu 4 Ausbildungsblöcken unterteilt und umfasst insgesamt 120 Unterrichtseinheiten (15 Tage plus einen Abschluss-/Prüfungstag). **Abschluss:** Für den formellen Abschluss ist eine 80%ige Anwesenheit, sowie die positive Beurteilung einer theoretischen und praktischen Abschlussarbeit notwendig. **Zielgruppe:** zukünftiges Almpersonal, das sich für die Arbeiten auf der Alm qualifizieren möchte.

Kosten: Die Kosten werden sich bei 83%iger Förderung zwischen 300,- und 400,- Euro belaufen, exklusive Verpflegung und Übernachtung. Die Unterbringung erfolgt in Landwirtschaftlichen Fachschulen, kostengünstigen Quartieren und teilweise auf Almhütten. Genauere Informationen erhalten Sie bei der Anmeldung!

Veranstalter: Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich in Kooperation mit den Ländlichen Fortbildungsinstitutionen, Landwirtschaftskammern und Almwirtschaftsvereinen auf Landesebene.

Termine und Ort (geringfügige Änderungen noch möglich):

Kärnten: Block 1: Montag, 14. Februar 2011 bis Freitag, 18. Februar 2011 (Semesterferien) - Block 2: Montag, 18. April 2011 bis Freitag, 22. April 2011 (Osterferien) - Block 3: Mittwoch, 25. Mai 2011 bis Samstag, 28. Mai 2011 - Block 4: Freitag, 30. September 2011 und Samstag, 1. Oktober 2011.

Tirol: Voraussichtlich wird auch ein Zertifikatslehrgang in Tirol durchgeführt. Die genauen Termine werden zeitgerecht auf der Homepage www.alm-at.com bzw. www.lfi.at angekündigt.

Anmeldung und nähere Informationen: DI Susanne Rest, LFI Österreich, 01/53441-8564, s.rest@lk-oe.at; Anmeldungen bis 31. Jänner 2011 möglich..

Milch und Milchprodukte von der Alm

2009 wurden über 800 t Almkäse erzeugt

Die Bewirtschaftung der Almen mit Milchkühen hat in Österreich eine lange Tradition. Die Einführung der Almmilchquoten zu Beginn der 1980-er Jahre hat der Alpmung von Milchkühen neue Impulse verliehen, die - wie die Auftriebszahlen belegen - bis heute anhalten. Die derzeitigen Möglichkeiten der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU fördern die Almwirtschaft in geeigneter Weise. Das Auslaufen der EU-Quotenregelung nach 2015 stellt aber für die Bewirtschaftung der Almen mit Milchkühen eine große Herausforderung dar, für die zeitgerecht neue Rahmenbedingungen festzulegen sind.

DI Otto Hofer





Auf den österreichischen Almen grasten im Jahr 2009 rund 55.600 Milchkühe, die von 7.000 Betrieben stammten. Das sind rund 11% aller in Österreich gehaltenen Milchkühe. Die Zahl der Milchkühe auf den Almen ist relativ stabil und hat infolge der Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft, die seit dem EU-Beitritt gegeben sind, in den letzten 15 Jahren nur geringfügig abgenommen. In Tirol verbringen rund 60% der Milchkühe den Sommer auf der Alm. Das Bundesland Vorarlberg erreicht immer noch einen Anteil von beachtlichen 40%. Auch Salzburg liegt mit 16% über dem Österreichschnitt, in Kärnten werden nur mehr 5% der Milchkühe im Sommer auf der Alm gemolken. Die rund 2.100 Almen mit Milchquoten in Österreich verfügten 2009 über Lieferrechte von insgesamt 71.100 t. Davon entfallen 56.700 t auf die Alm A-Quote, das ist Milch, die zu einem Verarbeitungsbetrieb ins Tal geliefert wird, und 14.400 t auf die sogenannte Alm D-Quote. Diese Milch wird direkt auf der Alm verarbeitet und zum Teil auch dort vermarktet. Der Großteil der Almen mit Milchquoten (rund 65%) verfügt nur über eine Alm A-Quote. 22% der Almen haben sowohl A- als auch D-Milchquoten und ca. 13% nur Milchquotenrechte für die Direktvermarktung. Insgesamt entfallen 75% der Almmilchquoten auf die beiden westlichsten Bundesländer Tirol und Vorarlberg, mit der Besonderheit, dass im „Ländle“ fast 50% der Milch direkt auf der Alm verarbeitet wird, während dieser Anteil in

Tirol nur 9% ausmacht. Auf die Vorarlberger Alpwirtschaften entfallen daher auch rund 60% der gesamten Alm-D-Quoten in Österreich. Auch Kärnten weist einen prozentmäßig hohen Anteil an direkt verarbeiteter Almmilch auf (46%), allerdings bei einer sehr kleinen Ausgangsbasis.

2009 sind von den Almbewirtschaftern insgesamt 54.253 t Almmilch an die Molkereien angeliefert worden. Es ist gelungen, die bestehende Almquote in hohem Ausmaß zu nutzen (siehe Tabelle). In einzelnen Bundesländern (Oberösterreich, Salzburg, Steiermark) wurde diese geringfügig überschritten. Da die gesamte Almmilchquote nicht überschritten wurde, wird durch eine österreichweite Saldierung ein Ausgleich hergestellt.

Produktion von Almkäse

Bei den auf Basis der bestehenden Alm-Direktvermarktungsquote hergestellten Milchprodukten macht der Almkäse mit 826 t den weitaus größten Anteil aus. Über 90% des Almkäses in Österreich wird auf Vorarlberger und

Tiroler Almen produziert. Die restlichen 10% entfallen auf die Bundesländer Salzburg und Kärnten. Neben dem Käse wurden 2009 auch rund 119 t Almbutter erzeugt. Rund 1.000 t der Almmilch werden direkt als Trinkmilch vermarktet. Der Rest von rund 80 t verteilt sich auf andere Milchprodukte wie Topfen, Rahm, Joghurt und Sonstiges. Während Almmilch und Almbutter zum überwiegenden Teil direkt an die KonsumentInnen verkauft werden, sind es beim Almkäse rund 50%. Die andere Hälfte wird über Großabnehmer abgesetzt.

Unverwechselbare Produkte

Durch die im Rahmen des Ländlichen Entwicklungsprogramms geschaffenen Rahmenbedingungen für die Almwirtschaft ist es in den letzten 10 Jahren gelungen, sowohl die Milchlieferung als auch die Produktion von auf der Alm erzeugten Milchprodukten weitgehend konstant zu halten. Die hohe Qualität der auf der Alm erzeugten Milchprodukte wird von den KonsumentInnen geschätzt und lässt sich gut vermarkten. Für die an die Molkereien angelieferte Almmilch muss es aber in noch besserem Maße als bisher gelingen, eigene Vermarktungsschienen mit unverwechselbaren Milchprodukten aufzubauen, damit auch nach dem Auslaufen der Milchkontingentierung die Kühe auf der Alm gemolken werden. \\

MR DI Otto Hofer ist Referatsleiter im Lebensministerium.

Tabelle: Bedeutung der Almmilch und Almmilchprodukte in Österreich.

	Kärnten	Nieder- österreich	Ober- österreich	Salzburg	Steier- mark	Tirol	Vorarl- berg	Österreich
Melkalmen, Auftreiber und Milchkühe								
Melkalmen mit Milchquoten	99	3	7	468	138	1.019	368	2.102
Auftreiber von Milchkühen	425	3	14	831	167	4.309	1.212	6.961
Gealpte Milchkühe (in Stück)	1.731	40	79	9.143	1.440	33.639	9.537	55.609
Anteil an allen Milchkühen (in %)	5,0	0,04	0,05	15,7	1,8	58,2	40,0	10,5
Alm-Milchquoten bzw. -anlieferung (in Tonnen)								
Alm A-Quote	845	71	48	8.739	2.583	35.689	8.746	56.721
davon Milchlieferung	837	67	67	9.750	2.634	33.283	7.615	54.253
Alm D-Quote	726		21	1.342	235	3.478	8.594	14.396
Erzeugte Milchprodukte für Direktvermarktung bzw. Vermarktung über Großabnehmer (in Tonnen)								
Milch	81		2	185	46	242	424	979
Butter	4		0,5	17	6	44	48	119
Käse	41		0,2	54	2	192	537	826
Sonstiges (Rahm, Topfen, etc.)	10		1	17	3	31	20	82



Kleinkraftwerke & Energiesysteme

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



Dein Partner in der Landwirtschaft!

- ▶ Forstdienstleistungen
- ▶ Flächenfreistellung
- ▶ Kalkausbringung
- ▶ Betriebshilfe
- ▶ Almmulcher



 059 060 700

Werde
MR-Mitglied!
www.maschinenring.at

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



Strom und Licht auf Almen

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

in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-Turbotronic Maschinenbau Ges.m.b.H., können problemlos mit den Kleinwasserkraftwerken umgehen und sogar, wenn es denn einmal sein sollte, auch kleine Fehlfunktionen selbst beheben. Bei der neuent-

wickelten AFK-Turbotronic Kompaktturbinen wurde bewusst auf eine komplizierte Mechanik verzichtet. Keine Abnutzung der Bauteile, kein Verschleiß und damit praktisch eine unbegrenzte Lebensdauer sind Vorteile, die überzeugen. Überschüssige Energie wird nicht vernichtet, sondern wird sinnvoll an verschiedene Verbraucher wie Heizöfen, Boiler oder Zentralheizung abgegeben.



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

Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN

MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224



Die hohen Milchtransportkosten sind neben der teureren Produktion ein entscheidender Grund für die Aufgabe der Milchproduktion in extrem gelegenen Bergbauern- und Almgebieten.

Foto: Jenewein

Nachteile der hohen Milchtransportkosten ausgleichen

Wer die Milchproduktion auf den extremen Bergbauernhöfen und Almen will, muss die höheren Milchtransportkosten gegenüber dem Talbetrieb ausgleichen. Neben der teureren Milchproduktion auf der Alm bzw. extremen Bergbauernhof sind es die Milchtransporte, die die Arbeit dieser Bauern gewaltig erschweren. Oft ist ein schwieriger und teurerer Milchtransport ein entscheidender Grund für die Aufgabe der Milchproduktion in diesen extremen Gebieten. Zusätzlich geraten die Molkereien in einen immer stärkeren wirtschaftlichen Kostendruck und rechnen vor, dass sich die Milchabholung von extrem gelegenen Alm- oder Bergbauern nicht lohnt. Damit wir aus dieser negativen Spirale herauskommen, ist es notwendig, dass die erhöhten Transportkosten ausgeglichen werden.

Ing. Josef Lanzinger

Schon im Jahr 2007 konzipierte der Tiroler Almwirtschaftsverein ein Modell, das die Zusatzkosten beim Milchtransport von Bergbauernhöfen und Almen ausgleichen sollte. Die Zahl der Fachleute und Verantwortungsträger, die dieses Modell unterstützten ist seitdem ständig gestiegen. Insbesondere von der Wissenschaft der UNI München und von der Bundesanstalt für

Agrarwirtschaft kommt die volle Unterstützung.

Das Modell

Ausgeglichen werden nur die Zusatzkosten des Milchtransports zwischen dem Bergbauern- oder Almbetrieb im Vergleich zum Talbetrieb auf unter 600 m Seehöhe mit mehr als 100.000 kg

Jahresmilchlieferrung. Die Milchabholung für diese Betriebe kostet im Durchschnitt ca. einen Cent. Diese Kosten liegen im Durchschnitt von Deutschland und sollten für jeden Molkereibetrieb selbst erwirtschaftbar sein. Nur die Kosten über einen Cent pro kg Milch sollten daher ausgeglichen werden.

Der Ausgleichsbetrag wird nach Seehöhe und Milchmenge gestaffelt. >

Auszug aus der Beurteilung des Modells durch die Technische Universität München

- Das Kalkulationsmodell besticht durch die Einfachheit des Grundgedankens und bildet die realen Bedingungen und Mehraufwendungen in Tirol erstaunlich gut ab.
- Eine Erstattung dieses Mehraufwandes könnte verhindern, dass im Fall einer stärkeren Ausdehnung der Produktionsmengen nach Aufhebung der Quote die Molkereien auf die Milcherfassung in ungünstigen Lagen mit hohen Erfassungskosten verzichten.

Die Seehöhe und die Milchmenge sind in den Datenbanken des Ministeriums oder der Landesregierungen vorhanden. Daher könnte die Berechnung jederzeit ohne zusätzliche Erhebungen laufen.

Beispielsberechnung

Eine Molkerei holt bei 10 Bergbauernbetrieben die Milch ab, die zwischen 1150 und 1200 m Seehöhe liegen und jährlich zwischen 40.000 und 60.000 kg Milch liefern. Diese Molkerei würde pro Bergbauernbetrieb 405,- Euro erhalten. In Summe für diese Betriebe 4.050,- Euro. Die Summe wäre für die Molkerei gleich hoch, egal ob die Molkerei in der Gemeinde liegt oder 100 km entfernt.

Damit würde dieses System die örtlichen Molkereien bevorzugen. Falls im Folgejahr ein Bauer mit der Milchproduktion aufhört, bekommt die Molkerei nur für die verbleibenden Bauern das Geld (um 405,- Euro weniger).

Wahrscheinliche Auswirkungen

Die Molkerei ist interessiert die Milch auch von den Almen und Bergbauern abzuholen, weil alle zusätzlichen Transportkosten ausgeglichen werden. Interessant ist auch die Erhaltung einer größeren Zahl von Milchbauern auf einer Strecke. Neben der Molkerei sollten auch die Bauern die Nachbarbauern zum Weitermachen animieren, weil dadurch ihre Region für die Milchabholung interessant bleibt.

Das Modell bietet für die Molkerei einen zusätzlichen Anreiz bei möglichst vielen Bauern die Milch abzuholen.

Zwei Wege bei Zulieferungen an Sammelstellen

Die derzeitigen Berechnungswerte basieren auf der Milchabholung vom Alm- oder Bergbauern. Wenn der Bauer zu einer Sammelstelle liefern muss, gibt es zwei mögliche Auszahlungswege. Einmal könnte die Molkerei die anteiligen Ausgleichsbeträge an die Milchbauern weiterleiten. Der zweite Weg geht über die Förderungsauszahlungsstelle. Die Auszahlungsstelle würde dann der Molkerei nur für jene Betriebe den vollen Ausgleichsbetrag auszahlen, von denen die Milch tatsächlich abgeholt wird. Für jene Bauern, die zur Sammelstelle liefern müssen, bekämen die Molkereien einen gekürzten Betrag. Dieser anteilige Ausgleichsbetrag würde dann direkt an die Bauern ausbezahlt. ≡

Ing. Josef Lanzinger ist Obmann des Tiroler Almwirtschaftsvereines und Obm.-Stv. der Almwirtschaft Österreich.



HORTENHUEMER
GARTEN & LANDTECHNIK



irus
Die starke Marke

www.hoertenhuemer.at

office@hoertenhuemer.at

4609 Thalheim b. Wels, Edtholz 14

Tel.: 0043(0)7242-206 257

HANDEL

IRUS
SEMBDNER
FOBRO
Maschinen



DIENSTLEISTUNG

Almpflege
Landschaftspflege
Steilböschungspflege

Deltrak funkgesteuert mit Almmulcher

Die Gemeinsame Agrarpolitik bis 2020

Dr. Gerhard Poschacher

Am 17. November 2010 stellte der rumänische Agrarkommissar Dacian Ciolos in Brüssel das mit Spannung erwartete und schon im Vorfeld in allen EU-Mitgliedstaaten intensiv diskutierte Positionspapier „Die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) bis 2020“ vor. Die Reaktionen von Bundesminister Niki Berlakovich und Vertretern des Bauernbundes sowie der Landwirtschaftskammern fielen vorsichtig optimistisch aus, obwohl die finanzielle Dotierung der GAP noch nicht feststeht. Jedenfalls finden sich im Kommissionsdokument Ansätze und Vorschläge, die für die Zukunft der kleinstrukturierten bäuerlichen Landwirtschaft in Österreich bei ausreichender finanzieller Ausstattung wichtig sind. Die bisherige Zwei-Säulen-Struktur soll beibehalten und Zahlungen an Landwirte verstärkt an die Bereitstellung öffentlicher Güter und Umweltdienstleistungen gebunden werden. Um den unterschiedlichen wirtschaftlichen und natürlichen Bedingungen besser Rechnung tragen zu können, strebt Kommissar Dacian Ciolos eine fairere Verteilung der Beihilfen an. Jedenfalls wird der bisherigen Bemessungsgrundlage für Direktzahlungen an einer ehemaligen Referenzproduktion eine Absage erteilt. Die für Österreich wichtige Ländliche Entwicklung dürfte in Zukunft stärker auf die Themen Umwelt, Klimawandel und Innovation ausgerichtet werden.

DREI HAUPTZIELE. Im Positionspapier der EU-Kommission werden drei Hauptziele für die zukünftige GAP definiert:

1. Rentable Nahrungsmittelerzeugung

- Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit und Steigerung des Wertschöpfungsanteils der Landwirtschaft
- Ausgleich für Probleme bei der Erzeugung in Gebieten mit natürlichen Einschränkungen.

2. Nachhaltige Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen und Klimamaßnahmen

- Gewährleistung nachhaltiger Produktionsverfahren und Sicherstellung der verstärkten Bereitstellung von ökologischen öffentlichen Gütern
- Förderung umweltfreundlichen Wachstums durch Innovation
- Maßnahmen zum Klimaschutz.

3. Ausgewogene räumliche Entwicklung

- Förderung der Beschäftigung im Ländlichen Raum und Erhaltung des sozialen Gefüges
- Verbesserung der ländlichen Wirtschaft und Förderung der Diversifizierung
- Förderung der strukturellen Vielfalt.

AUSRICHTUNG DER REFORM. Alle potentiellen Optionen für die zukünftige GAP erfordern grundsätzliche Reformen der bisherigen Instrumente. Bei den Direktzahlungen betreffen die Anpassungen die Einkommenswirkung, Neugestaltung und Effizienzsteigerung, was eine Überprüfung der bisherigen Verteilung der Direktzahlungen unumgänglich macht. Die künftige Gewährung von Direktzahlungen an aktive Landwirte könnte auf eine Grundsicherung für die Einkommen sowie auf eine Ökologisierungskomponente abgestellt wer-



Die nachhaltige Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen und Klimamaßnahmen zählen zu den Hauptzielen der zukünftigen GAP.

den. Die Vereinfachung der bisherigen Umweltauflagen (Cross Compliance) ist im Positionspapier vorgesehen.

An der allgemeinen Marktorientierung der GAP soll auch nach 2013 festgehalten werden. Das Auslaufen der Milchquoten ist beschlossen und die Funktionsweise der Lebensmittelversorgung wird überprüft. Der Anteil der Landwirtschaft an der Lebensmittelversorgungskette ist nach Berechnungen der EU-Kommission von 29 Prozent vor zehn Jahren auf 24 Prozent zurückgegangen. Als integrierender Bestandteil der GAP bleibt die offensive Politik für die ländlichen Räume erhalten. Angestrebt werden die weitere Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit, eine nachhaltige Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen und eine ausgeglichene räumliche Entwicklung.

DREI OPTIONEN. Für die zweifellos schwierigen Verhandlungen in den nächsten Jahren und die Festlegung der Ausgaben für die zukünftige GAP bietet Agrarkommissar Dacian Ciolos drei Politikoptionen an, in denen sich die wichtigsten Anregungen verschiedener Mitgliedstaaten und des EU-Parlaments wiederfinden.

Option 1: Sie enthält die Einführung schrittweiser Änderungen der GAP und würde an die Elemente der Politik anknüpfen, die reibungslos funktionieren. Reformen werden für jene Bereiche vorgeschlagen, die heftig kritisiert werden, z.B. die Verteilung der Fördermittel.

Option 2: Diese Alternative schlägt die EU-Kommission mit dem Ziel vor, die bisherige GAP in wesentlichen Punkten zu überarbeiten und nachhaltiger zu gestalten. Diese Option strebt vor allem mehr Ausgabeneffizienz an.

Option 3: Sie würde eine grundlegende Reform des bisherigen EU-Agrarsystems bedeuten und eine starke Konzentration auf Umwelt- und Klimaziele anpeilen. Die Einkommensstützung und Marktmaßnahmen würden schrittweise abgebaut.

Fazit: Erst wenn der Finanzrahmen für die neue GAP-Periode bekannt ist, werden langwierige Verhandlungen zwischen der EU-Kommission, den Mitgliedsstaaten und dem Europaparlament die agrarpolitische Diskussion der nächsten Jahre bestimmen. Mit einer Entscheidung auf Grund der noch vorzulegenden Legislativvorschläge ist aber nicht vor den französischen Präsidentschaftswahlen im Juni 2012 zu rechnen. ≡

Prof. Dr. Gerhard Poschacher, Leiter der Abt. Agrarpolitik und Statistik im BMLFUW a.D., ist als Publizist tätig.

Evaluierung des Programms zur Ländlichen Entwicklung im Bereich der Almen

Eine Zwischenbilanz



Große Investitionen fließen in die Erneuerung der Infrastruktur.

Fotos: Jenewein, Gattermaier

In den letzten Monaten wurden im Rahmen des EVALM Projekts Befragungen, Datenauswertungen und Betriebsbesuche durchgeführt, um zu untersuchen, welchen Beitrag die almspezifischen Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Almwirtschaft in Österreich liefern.

DI Hemma Tomek

Die vielfältigen Funktionen der alpinen Regionen und der Almflächen beruhen auf der engen Vernetzung zwischen ökologischen, ökonomischen und soziokulturellen Faktoren. Die traditionsreiche Almwirtschaft und stark vermarktete Almlandschaft könnte aus Sicht vieler Almbewirtschafter ohne finanzielle Unterstützung kaum mehr aufrecht gehalten werden. Das Offenhalten der Almflächen bedarf enormer finanzieller aber auch personeller Ressourcen, die nicht immer vorhanden sind. Um die Almwirtschaft nachhaltig abzusichern, werden im aktuellen Programm der Ländlichen Entwicklung (LE07-13) gezielt einige almrelevante Maßnahmen angeboten, an denen ein Großteil der Almbewirtschafter auch teilnimmt.

Almrelevante Fördersummen

In der Ländlichen Entwicklung gibt es 10 Maßnahmen, die den Erhalt der Almwirtschaft zum Ziel haben, wie etwa Investitionen bei Almgebäuden,

Revitalisierung von Almflächen oder den Erhalt der naturschutzfachlichen Besonderheiten, etc.

In den Jahren 2007 bis 2009 wurden insgesamt rund 214 Mio. Euro in almrelevante Förderungen investiert. Den größten Anteil dieser Zahlungen nimmt dabei die Ausgleichszulage (AZ) ein. Insgesamt wurden 125 Mio. Euro (das sind 15% der gesamten AZ) durch die Almflächen ausgelöst. Im Rahmen der ÖPUL-Maßnahmen Alpung und Behirtung werden rund 74 Mio. Euro für Österreichs Almen bereitgestellt.

Wesentlich sind auch die Einzelprojektzahlungen, bei der die „Modernisierung“ mit einem Fördervolumen von 10 Mio. Euro die wichtigste Rolle einnimmt.

Die Almwirtschaft aus Sicht der AuftreiberInnen

Die Befragung von 103 AuftreiberInnen zeigte deutlich, dass der überwiegende Teil der AuftreiberInnen plant, noch länger als 10 Jahre Almwirtschaft

zu betreiben - wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Dabei sind Förderungen, gutes Almpersonal, der Zusammenhalt der AuftreiberInnen und eine gute Erschließung der Alm aus ihrer Sicht die wichtigsten Voraussetzungen.

Die wichtigsten Gründe für die AuftreiberInnen Almwirtschaft zu betreiben liegen auch im öffentlichen Interesse, so etwa die Offenhaltung der Almflächen, der Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft und zur Artenvielfalt. An zweiter Stelle stehen gesellschaftliche Gründe, wie die Freude an der Almwirtschaft, die Erhaltung von Traditionen und das Almleben an sich. Die betrieblichen Gründe, um Almwirtschaft zu betreiben stehen an dritter Stelle, wie zum Beispiel Leistungsabgeltung, die Vergrößerung der Heimbetriebsfläche, Futtereinsparung und die Einheitliche Betriebsprämie. Als besonders relevante Förderungen für die Almwirtschaft werden die Ausgleichszulage, die zur Verfügung stehenden ÖPUL-Förderungen sowie die Investitionsförderung angesehen.

Allerdings kritisierten 66% der befragten AuftreiberInnen, dass der bürokratische Aufwand für die Beantragung von Förderungen zu hoch bzw. hoch ist. Überdies haben viele AuftreiberInnen einige Änderungsvorschläge hinsichtlich der angebotenen almrelevanten Förderungen. Diese sind vor allem im Bereich der Investitionsförderung angesiedelt: zum Beispiel die Senkung der Investitionshöhe, eine Anhebung der Stundensätze oder ein Zuschlag für Melkmalmen.

Nachholbedarf im Bildungsbereich

Bei den almrelevanten Bildungsangeboten wird mehr Unterstützung zur Verbesserung der Qualität der Bewirtschaftung gewünscht und auch angeregt, dass die Angebote mit den LandwirtInnen abgestimmt werden. In den letzten Jahren nahmen die wenigsten AuftreiberInnen almrelevante Bildungsmaßnahmen in Anspruch. Gründe dafür sind, dass vor 2009 nur wenige alm-spezifische Kurse angeboten wurden

und viele Bildungsinhalte auch für den Heimbetrieb von Bedeutung sind und somit nicht eindeutig der Alm zugeordnet werden können.

Die befragten AuftreiberInnen würden sich mehr Unterstützung zur Verbesserung der Bewirtschaftungsqualität sowie eine Angebotspalette, die mit den LandwirtInnen abgesprochen ist, wünschen.

Naturschutz auf der Alm

Die Befragungen zeigen deutlich, dass den meisten AuftreiberInnen eine reiche Tier- und Pflanzenwelt auf der Alm wichtig ist, um die Attraktivität der Alm zu erhalten bzw. zu erhöhen. Rund



Steuerungsgruppensitzung mit VertreterInnen des Ministeriums auf der Schoberalm.

30% der befragten LandwirtInnen sind der Meinung, dass sich in den letzten 10 Jahren die Lebensräume für die Tier- und Pflanzenwelt auf der Alm verbessert haben, da Anpassungen in der Bewirtschaftung wie z.B. Beweidungs- und Düngemanagement, Schwerpunktmaßnahmen sowie Verbesserungen in der Infrastruktur durchgeführt worden sind.

Das zweijährige Projekt „Evaluation des Programms zur Ländlichen Entwicklung im Bereich der Almen“ wird im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft durchgeführt. ///

*Hemma Tomek, Büro suske consulting.
hemma.tomek@suske.at, T: 01/9576306.
Auf der Website www.suske.at kann der regelmäßig erscheinende Newsletter zum Projekt heruntergeladen werden.*

Wichtigstes Betriebsstandbein

Bei einigen untersuchten Betrieben ist die Almwirtschaft das wichtigste Betriebsstandbein. So auch bei einem Vorarlberger Betrieb der auf eine der Testalmen auftritt. Der auf der Alm produzierte Käse wird das ganze Jahr über ab Hof verkauft und stellt für diesen Betrieb das wichtigste betriebswirtschaftliche Standbein dar.

Wie auch die Auswertung der Befragung zeigte, ist für diesen Betrieb nicht nur der wirtschaftliche Aspekt von Bedeutung, sondern auch die Erhaltung einer schon lang existenten Almtradition, die Erhaltung der Almflächen sowie die Freude, den Sommer über auf der Alm zu verbringen. Besonders spannend war bei der Erhebung auch der Blick in die Protokolle, die bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurückreichen. Der gemeinsamen Bewirtschaftung der Almflächen ist es zu verdanken, dass es bereits seit damals sehr genaue Aufzeichnungen gibt und die Bewirtschaftungsformen bis heute nachvollziehbar sind.

Hackguterzeugung



Heinz Lener

Weißlahn 3, 6123 Terfens

Flächen- und Wurzelstockrodungen:

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

Alm- und Güterwegsanierung:

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

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

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

www.lener-hackgut.at

Almwirtschaftsunterricht im Wandel der Zeit

Grabneralm im Steirischen Ennstal



Auf die Grabneralm werden 24 Mutterziegen aufgetrieben und die Milch zu Käse verarbeitet.

Fotos: Forstner

Ing. Christian Forstner

Die Bewirtschaftung der Grabneralm und damit verbunden der Almwirtschaftsunterricht haben in der beinahe 120-jährigen Geschichte des Grabnerhofes einen festen Stellenwert.

Geschichtliche Entwicklung

Dir. Schuppli, ein Schweizer Almperte, folgte um 1900 den Visionen Erzherzog Johanns, die Almen verstärkt und professionell zu nutzen. Zu diesem Zweck wurde vom Land Steiermark die 200 ha große Grabneralm angekauft. Sie befindet sich auf einer Seehöhe zwischen 1250 und 1800 m, wurde bereits damals in drei, den Höhenschichtlinien folgende Koppeln geteilt, wobei jede Koppel mit einem Stall ausgestattet wurde. Diese Anbindeställe besaßen Mistlagerstätten und Güllegruben zur Düngergewinnung. Wege zur Düngerausbringung wurden errichtet, rutschgefährdete Hänge mit Erlen- und Weidenstecklingen gesichert und andere Flächen geschwendet (Wald-Weidetrennung).

All diese Arbeiten wurden von böhmischen Erdarbeitern sehr sorgfältig, jedoch noch ohne Einsatz von Maschinen durchgeführt.

Bereits 1906 wurde der erste Alpwirtschaftskurs direkt auf der Grabneralm abgehalten. Der Lehrplan umfasste wöchentlich 10 Theoriestunden zu den Themen Alpbetrieb, Alpbauten, Almverbesserungen, Waldwirtschaft und Viehbeurteilungen. Besonderes Augenmerk legte man auf die Praxis, in der sämtliche im Alpbetrieb vorkommende Arbeiten, wie Viehbehandlung, Ent- und Bewässern, Terrassenbau, Schwenden, Düngen etc. gelehrt wurden.

Als 1913 das vorhandene Almschulgebäude für die ständig wachsende Zahl der Kursteilnehmer zu klein wurde, ging man an den Bau des einstöckigen Almschulgebäudes. Insgesamt wurden unter Dr. Paul Schupplis Leitung zwischen 1897 und 1920 rund 200 (!) Kurse mit alpwirtschaftlichem Hintergrund abgehalten.

In den 1920-er Jahren erfolgte die Umstellung zu „Jahresschulen für Bauernsöhne und Bauerntöchter“, in die auch ein dreiwöchiger Alpkurs eingebunden war. Dazu übersiedelten Schüler und Lehrer ins Almschulgebäude auf der Grabneralm zur Abhaltung des Unterrichtes. Die Abende wur-

den zum gemeinsamen Singen oder Volkstanzen genutzt.

Almflächenbewirtschaftung - überlebensnotwendig für Bergbetriebe, wichtiger Wirtschaftsfaktor, zeitaufwändig, schlecht mechanisierbar und damit uninteressant, jagdlich bedeutend, ökologisch wichtig, nicht zeitgemäß, modern, Freizeittrend für „Aussteiger light“ - Schlagworte, die das Thema Alm im 20. Jahrhundert charakterisiert haben und im jeweiligen Zeitabschnitt auch ihre Richtigkeit hatten. Selten unterlag ein Betriebszweig derartigen Schwankungen wie die Almwirtschaft des Ennstales. Natürlich hatten diese unterschiedlichen Betrachtungsweisen auch Auswirkungen auf die Ausbildung an den landwirtschaftlichen Fachschulen - und besonders auf den Grabnerhof.

den zum gemeinsamen Singen oder Volkstanzen genutzt.

Nach dem 2. Weltkrieg endete die Ära der Alpkurse. Der Unterricht wurde nur mehr am Heimbetrieb im Tal abgehalten, das Almschulgebäude zu touristischen Zwecken verpachtet, die Ställe verfielen langsam und nach Einführung der „Winterkurse“ von Anfang November bis Ende April war ans praktische Arbeiten auf der Grabneralm sowieso nicht mehr zu denken.

Als 1985 die Umstellung auf die vierjährige Fachschulausbildung erfolgte, konnte der praktische Unterricht auf der Alm wieder aufgenommen werden. Seit dem Schuljahr 1988/89 finden wieder Almtage auf der Grabneralm statt. Die Schüler nächtigen auf der Alm und werden in Gruppen in die notwendigen Tätigkeiten des Almlbens eingewiesen.

Trendumkehr

Seit den 90-er Jahren lässt sich eine deutliche Trendwende hin zur Almbewirtschaftung beobachten. Einerseits wurde der Lebensraum Alm vom Tourismus entdeckt, was zum Wunsch

nach gepflegten Flächen und Wegen und zur Forderung nach Einkehrmöglichkeiten auf der Alm geführt hat. Andererseits erhebt das Förderungsweisen der EU die Alm wieder zum nicht mehr vernachlässigbaren Wirtschaftsfaktor. Daraus resultieren für den Grabnerhof einerseits der verstärkte praktische Unterricht auf der Alm (Weidepflege, Tränkenbau, etc.) und andererseits die Einbindung touristischer Aktivitäten in den Almwirtschaftsunterricht als Vorübung für eine Nutzung am Heimatbetrieb der Schüler.

Zudem ist die Grabneralm touristisch stark frequentiert und die Nachfrage nach Verzehr und Erwerb hochwertiger Almprodukte direkt vor Ort wird immer häufiger gestellt. Ein Städter sieht zwar „Kühe“ auf der Alm, kann aber nicht wissen, dass diese keine oder noch keine Milch geben. Aus diesen Faktoren ergab sich ein Projekt, in dem alte Traditionen im neuen Gewand unter geänderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wieder aufleben sollen.

Ziegenprojekt - Milchwirtschaft auf der Alm

2009/2010 errichtete der Grabnerhof mit tatkräftiger Unterstützung des Landes Steiermark, des Steirischen Almwirtschaftsvereines und des Steirischen Schaf- und Ziegenzuchtverbandes auf den Fundamenten eines ehemaligen Almstalles ein neues Wirtschaftsgebäude. Es beinhaltet einen Ziegenstall für 24 Muttertiere, Melkstand, Käseerei, Seminarraum, Halterzimmer und die notwendigen Sanitäräume. Zur energetischen Versorgung wird zudem ein Kleinkraftwerk errichtet. Mit der Inbetriebnahme des Gebäudes lassen sich nun mehrere Ziele verfolgen.

BILDUNG. Das Gebäude steht für den praktischen Unterricht unserer Schüler zur Verfügung. Ziegenhaltung, Fütterung und Pflege kann praktisch durchgeführt werden, ebenso das Melken und die Milchverarbeitung auf der Alm zu Frisch- oder Schnittkäse. Im nahe gelegenen alten Almschulgebäude findet sich eine Nächtigungsmöglichkeit und somit steht dem Aufleben der Alpwirtschaftskurse nichts mehr im Wege. Daneben sollen derartige Kurse für Schüler anderer Fachschulen und für interessierte Erwachsene angeboten werden.



Das neu errichtete Almgebäude auf der Grabneralm wird für den Almwirtschaftsunterricht der Landwirtschaftlichen Fachschule Grabnerhof verwendet.

ALMWIRTSCHAFT. Für die Ennstaler Almwirtschaft soll das Gebäude als Vorzeigeobjekt und als Schulungsraum dienen. Milchverarbeitung bzw. die Durchführung und Einhaltung der Hygienemaßnahmen können in Kleingruppen bis ca. 10 Personen geübt werden. Die Ziegen wiederum sollen uns in Zukunft bei der Offenhaltung unserer Weideflächen durch gezielten Verbiss helfen und die Kosten und Mühen der teuren mechanischen Schwendmaßnahmen reduzieren. Außerdem verursachen die leichten Tiere auf den sensiblen Steiflächen weniger Trittschäden.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT. Gebäude und Kraftwerk werden in den bestehenden Almlernpfad eingebunden. Interessierte Wanderer können durch große Fenster die Arbeitsabläufe beobachten und erhalten Erklärungen durch an den Gebäuden angebrachte Infotafeln. Die hergestellten Produkte (Joghurt, Frischkäse mit Almkräutern, Schnittkäse) werden unmittelbar neben dem Wirtschaftsgebäude aus einem gekühlten Automaten und im schuleigenen Hofladen angeboten. Produktpräsentation, Deklaration und Verkauf bieten zudem ein reiches Betätigungsfeld für die Marketingpraxis.

Zu guter Letzt wird in Zusammenarbeit mit dem Nationalpark Gesäuse das Erlebnis „Schule auf der Alm“ für Volk- und Hauptschulen angeboten. Als Alm-

pädagogen geschulte Lehrer des Grabnerhofes bereiten mit ihren Schülern ein Tagesprogramm vor, das über den Nationalpark Gesäuse gebucht werden kann. Das Programm beinhaltet Tätigkeiten wie Schwenden, Weidepflege, Joghurt- oder Buttererzeugung, Spiele und das gemeinsame Kochen einer Almmahlzeit am offenen Feuer in dafür eigens errichteten traditionellen „Holzknechtduck“, einer grob gezimmerten einfachen Holzknechtunterkunft mit Feuerstelle im Zentrum des Gebäudes.

Bedeutender Wirtschaftszweig

Almwirtschaft in unserer Zeit hat nichts mit der verklärten Romantik alter Heimatfilme, die von Sennerinnen und Wildererdramen berichten, zu tun. Almwirtschaft heute kann ein bedeutender Wirtschaftszweig sein, in vieler Hinsicht, jedoch nur, weil unsere Vorfahren diesen Wirtschaftsraum geschaffen und gepflegt haben.

Im Unterricht lässt sich die Freude an der Almbewirtschaftung und das dafür nötige Wissen an unsere zukünftigen Bauerngenerationen weitergeben. ∞

Ing. Christian Forstner ist Almwirtschaftslehrer an der Landwirtschaftlichen Fachschule Grabnerhof.

Rekultivierung von Almen

Österreichweit
im Einsatz



Mulchraupe



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

Steinfräse



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

STEINWENDNER

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

Ihr starker Partner in der Land- und Forstwirtschaft

www.steinwendner.at

Wasser – ist unsere Stärke.



Quellschächte ·
Druckrohre · Armaturen
Abwasserrohre · Drainagerohre

Umwelt- u. Fluidtechnik
Regenwasserbehandlung · Werksvertretung für Österreich



ELIN Wasserwerkstechnik
Wasserzähler · Landesvertretung für Tirol

HB-TECHNIK
HUBER &
BÜCHELE
GmbH & Co. KG

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

Paneele statt Fliesen

Hygiene und rasche Sauberkeit im Stall
und Milchbetrieb

Verlegung auf Beton, Mauer, Ytong,
Holz.. Über alte Anstriche, über alte
Fliesen oder über Blechpaneele...
Abwaschbar, chlorbeständig, rein.
Wo gewünscht auch wärmedämmend
oder elektrisch frostschutzheizend...
Einfache Selbstverlegung möglich!

www.isootherm.at

Tel. 02732/766 60, Fax 02732/766 50

Mail: isootherm@pastnerit.at

Isotherm Pastnerit A-3500 Krems

Gewerbeparkstr. 5
Erzeugt in Krems an der Donau



**ISO THERM
PASTNERIT®**

← 1 Meter breit →

Innendämm-Paneele

fliesenglatt
dampfdicht
abwaschbar

Nie mehr
schimmel
an Decke
und Wand

für Boden, Decke, Wand – in allen Farben lieferbar
Diese raumhohe Innendämmung senkt den Energieverbrauch



Einfache Montage
direkt auf den Rohbau



Almwanderung zur Lärchweide auf der Hundsfußalm, die für ihre besondere Pflege bekannt ist.

Fotos: Klenovec

Almwirtschaft 2020

Fachtagung im Naturpark Weißbach/Salzburg

Am 18. und 19. Oktober 2010 fand im Naturpark Weißbach eine Fachtagung zum Thema „Almwirtschaft 2020 - Almen im Spannungsfeld zwischen Naturschutz, Tourismus, Tradition und Nutzungsaufgabe“ statt. Der Einladung zu fachkundigem Erfahrungsaustausch und gemeinsamer Perspektivenentwicklung für zukunftsfähige Almwirtschaft durch den Verband der Naturparke Österreichs und der Naturschutzabteilung des Landes Salzburg folgten zahlreiche Experten aus Österreich und Südtirol.

Mag. Christine Klenovec MSc

„Almen sind ganz klar Hot Spots der Biodiversität“, erklärt Ing. Andreas Hofer MAS von der Naturschutzabteilung des Landes Salzburg in seinem Vortrag. Im Land Salzburg gibt es eine Reihe von (Förder-)Programmen, die sich mit dem Lebensraum Almen beschäftigen. Ein wichtiges ist sicherlich der „Naturschutzplan auf der Alm“ für den nachhaltigen Schutz von Almen in Salzburger Schutzgebieten. Immerhin 42% der 1.814 Salzburger Almen haben einen Flächenanteil an natur-

schutzrechtlich geschützten Gebieten. Mit dem Vertragsnaturschutzinstrument „Naturschutzplan auf der Alm“ wird gemeinsam von Almbewirtschaftern und Fachleuten der Naturschutzabteilung versucht, ein möglichst naturverträgliches Szenario für die Almbewirtschaftung zu entwickeln. Wichtig ist aber ebenso die wirtschaftliche Weiterentwicklung für den Almbauern, nur so kann die Almfläche langfristig erhalten werden. Im Naturpark Weißbach setzen die drei großen

Gemeinschaftsalmen (Kallbrunnalm, Kammerlingalm und Litzlalm) sowie die Hundsfußalm den Naturschutzplan auf der Alm um.

Nachhaltige Entwicklung

Intakte Berglandwirtschaft schützt die Schätze der Natur. Der Schriftsteller und Volkskundler Prof. Hans Haid betonte in seinem Vortrag, wie wichtig ein integrativer Ansatz aller Segmente - Landwirtschaft, Tourismus >



Die Teilnehmer der Tagung informieren sich auf der Kallbrunnalm über die Bewirtschaftung und die Verarbeitung der Milch. Hier werden im Sommer rd. 70.000 Liter Almmilch zu Kallbrunner Almkäse verarbeitet.

und Kultur - für eine nachhaltige Entwicklung von ländlichen Regionen und Almwirtschaft ist. Die Volkskultur in den Dörfern ist seiner Meinung nach das Herzstück ländlicher Regionen und darf nicht vernachlässigt werden. Nur so kann die Landschaft nachhaltig genutzt und basierend auf der Identität der Leute vor Ort auch für den Gast mit Emotionen besetzt werden. Kultur bedeutet aber immer auch Veränderung, deshalb muss für Almgebiete eine angepasste Weiterentwicklung möglich sein.

Den Ansatz, Almkultur authentisch zu vermitteln, versucht auch die SalzburgerLand Tourismus GmbH. für ihre Angebote zu nutzen. Franz Pölzleitner stellt als Projektleiter den Salzburger Almsommer vor. Der Sehnsuchtsraum Alm bietet seiner Meinung nach ausgezeichnete regionale Kulinarik, Naturerlebnis beim Genusswandern sowie Kultur und Brauchtum. Diese Kernthemen machen den besonderen Erlebniswert für den Gast aus. 142 Almhütten sind mittlerweile nach definierten Kriterien zertifiziert und bilden den Rahmen für zahlreiche Almfeste und touristische Angebotsentwicklungen, wie den Salzburger Almenweg.

Almprojekte

Am zweiten Veranstaltungstag führte eine Fachexkursion auf die Kallbrunn- und Hundsfußalm, um die regionaltypische Almwirtschaft im Unteren Saalachtal sowie Umsetzungsvarianten für den Naturschutzplan auf der Alm zu besichtigen und zu diskutieren. Die

Haimo Grassl und Obmannstellvertreter Josef Haitzmann vorgestellt. Bereits vor zehn Jahren machten sich die Almbauern über eine verbesserte Wertschöpfung für die hochwertige Almmilch Gedanken und entwickelten das Projekt Kallbrunner Almkäse. 2010 wurden etwa 70.000 Liter Almmilch zu verschiedenen Käsesorten verkäst und vor Ort vermarktet. Der Käsekeller bildet die bauliche Grundlage für ein Gemeinschaftsprojekt mit dem Naturpark Weißbach, das als Interregprojekt mit Kofinanzierung von EU, Land Salzburg sowie Nationalpark Berchtesgaden umgesetzt werden konnte. Die traditionell erbaute Almhütte beinhaltet neben den Unterkunftsraumlichkeiten für den Käsemeister einen Gemeinschaftsraum für die Almleute, eine Verkostungstheke für den Käseverkauf und vor allem interaktive Informationen zum Schutzgebietsverbund, Almen als vielfältige Lebensräume, Almwirtschaft einst und heute sowie die Käseproduktion. Ebenfalls wurde das Interreg IV Beweidungsprojekt „Almen aktivieren - neu Wege für die Vielfalt“, das die Naturschutzabteilung des Amtes der Salzburger Landesregierung und die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege Mitte 2009 starteten, vorgestellt. Anhand von fünf brach gefallen Almfelderflächen in der Grenzregion zwischen Bayern und Salzburg sollen unterschiedliche Methoden zur Erhaltung und nachhaltigen Bewirtschaftung dieser Gebiete mit naturschutzfachlichem Schwerpunkt erarbeitet werden. Die Beweidung erfolgt in allen fünf Projektgebieten hauptsächlich mit selte-

nen Nutztierassen unterschiedlicher Tierkategorien. Im Naturpark Weißbach oberhalb der Kallbrunnalm weiden Alpine Steinschafe und Blobe Ziegen („Der Alm- und Bergbauer“ berichtete; Anm. der Red.). Wesentlich dabei ist, eine ökonomisch sinnvolle und ökologisch vorbildliche Almbewirtschaftung zu fördern. Um den naturschutzfachlichen Wert langfristig zu sichern, wird auf eine Einbindung regionalwirtschaftlicher Aspekte und auf die Akzeptanz von Entscheidungsträgern besonderer Wert gelegt.

Pflege wertvoller Lärchweiden

Bei der Hundsfußalm als zweites Exkursionsziel handelt es sich um eine typische Lärchweide, die seit Generationen von Familie Millinger genutzt und gepflegt wird. Erst durch den Flächenanteil im Naturpark Weißbach liegt diese Alm auch im Landschaftsschutzgebiet und die Bewirtschafter können das Förderprogramm Naturschutzplan auf der Alm nutzen. Dadurch wurde zum Beispiel der artenreiche Almanger wiederbelebt und die Pflege der Lärchweide optimiert, wie Almbauer Martin Millinger bei einer kleinen Almwanderung eindrucksvoll vorstellen konnte. Aber auch der Erhalt des Legschindeldaches als regionaltypisches Landschaftselement wird nun finanziell vom Land Salzburg unterstützt. Dadurch wird die oftmals sehr mühsame und handarbeitsintensive Arbeit der Berglandwirte aufgewertet. Kulinarisch beendet wurde die zweitägige Fachtagung mit regionaltypischen Produkten wie Almjause und frischen Bauernkräpfen, zubereitet von Almbäuerin Helga Millinger im gemütlichen Almaus-schank Hundsfußalm. ∞

Mag. Christine Klenovec MSc ist Geschäftsführerin des Naturpark Weißbach.



ARGE Heumilch holt vier Goldmedaillen bei World Cheese Awards

Die Mitgliedsbetriebe der ARGE Heumilch Österreich haben bei den World Cheese Awards 2010 in Birmingham glänzend abgeschnitten. Bei den Käse-Weltmeisterschaften gingen 15 Medaillen an österreichische Käsespezialitäten aus Heumilch - vier Goldene, fünf Silberne und sechs Bronzene. Im Rahmen der Veranstaltung bewerteten 201 Preisrichter mehr als 2.600 Käse aus 29 Ländern - von Australien über Europa bis nach Amerika. „Dieser Erfolg beim weltweit größten Qualitätswettbewerb der Käsebranche untermauert den hohen Standard der heimischen Heumilchwirtschaft“, erklärt Andreas Geisler, der die Vermarktungsoffensive der ARGE Heumilch koordiniert.

Mit den Medaillen bei den World Cheese Awards kann die ARGE Heumilch auf ein erfolgreiches Prämierungs-Jahr zurückblicken, berichtet Geisler: „Unsere Mitgliedsbetriebe haben sich bei wichtigen Qualitätswettbewerben wie der Käsiade oder dem Käse-Kaiser im Spitzenfeld positioniert.“ Die prämierte Topqualität wolle man den heimischen und internationalen Konsumenten auch im kommenden Jahr kommunizieren.

Jenewein

Prämierte ARGE Heumilch-Mitgliedsbetriebe

Goldmedaille: Sennerei Huban Doren „Hubaner Sennkäse“, Sennerei Schnifis „Der Echte Schnifner Bergkäse“, Rupp AG „Bergkäse 6 Monate gereift“, Dorfsennerei Schlins-Röns, „Bergkäse 6 Monate gereift“.

Silbermedaille: Rupp AG „Bergkäse 3 Monate gereift“, Sulzberger Käse Rebellen „Alpenrebell“, Sennerei Andelsbuch „Vorarlberger Bergkäse“, Sennerei Huban Doren „Hubaner Bergkäse“, Pinzgau Milch „Tyroler Bergkäse“.

Bronzemedaille: Sulzberger Käse Rebellen „Bergrebell“, Sulzberger Käse Rebellen „Bio-Scheunenkäse“, Rupp AG „Alma Montafoner“, Sennerei Huban Doren „Hubaner Original“, Dorfsennerei Schlins-Röns „Bergkäse 10 Monate gereift“, Woerle, „Salzburger Bauernkäse“.

Zwischen Himmel und Erde

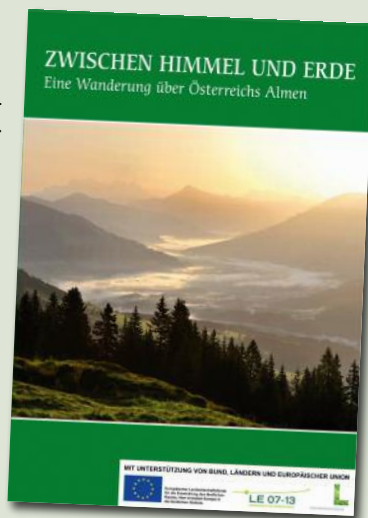
Eine Wanderung über Österreichs Almen

Von Vorarlberg bis Niederösterreich zeigt der von der „Almwirtschaft Österreich“ initiierte Film die Vielfalt der österreichischen Almen und deren Bewirtschaftung.

Der 45 Minutenfilm beginnt im tiefsten Winter, wenn die Almen oft als Skigebiete genutzt werden und endet mit den herbstlichen Almabtrieben und Abschlussarbeiten auf der Alm. Gerade die unterschiedlichen Wirtschaftsformen der einzelnen Bundesländer werden informativ dargestellt. Sie bekommen einen wunderbaren Einblick in die Vielfalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft. Ein unvergessliches Bild- und Erfahrungserlebnis über die schönste, von Almbäuerinnen und Almbauern geprägte, Landschaft unserer Heimat.

Die DVD ist zum Selbstkostenpreis von EUR 5,- (plus Versandkosten) erhältlich.

Zu Bestellen unter E-Mail: irene.jenewein@a1.net oder telefonisch unter: 0043-0-680-1175560 (bei E-Mail-Bestellungen bitte gesamte Adresse und vollständigen Namen angeben).



Sonderdrucke „Standortgerecht Almvitalisierung in der Praxis“ und „Funktionen der Almwirtschaft“

In den vorliegenden Sonderdrucken der ÖAG-Grünland sollen vor allem die Möglichkeiten der praktischen Umsetzung bei der Wiederherstellung verbuschter oder verwaldeter Almweiden näher erläutert werden. Dabei werden die wesentlichen Maßnahmen beschrieben und mit Beispielen aus der Praxis veranschaulicht. Darüber hinaus werden die relevanten gesetzlichen Bestimmungen kurz angeführt.

Die Nutzfunktionen gaben den Ausschlag, dass vor ca. 7.000 Jahren unsere Alpen dauerhaft besiedelt wurden, die Weideflächen über der Waldgrenze genutzt und später die Almen im Waldgürtel kultiviert und gepflegt wurden. Die im Bergraum vorhandenen Wohlfahrtsfunktionen beeinflussen stark die Nutzfunktionen und diese wiederum je nach Ausübung die weiteren Funktionen.

Die beiden Sonderdrucke können zum Selbstkostenpreis bei der ÖAG-Grünland bezogen werden:

ÖAG-Grünland
Raumberg 38, 8952 Irdning
www.raumberg-gumpenstein.at
E-Mail: karl.buchgraber@raumberg-gumpenstein.at
Tel.: ++43 (0)3682 22451 317.



Kurz & bündig

BIO AUSTRIA Tirol Obmann Heinz Gstir mit Hans-Kudlich-Preis ausgezeichnet

BIO AUSTRIA Tirol Obmann und Obmann von BIO vom BERG Heinz Gstir erhielt vor kurzem den Hans-Kudlich-Preis für sein Engagement in der Sicherung der regionalen Wertschöpfung. Das Ökosoziale Forum vergibt den Hans-Kudlich-Preis für besondere Verdienste um den ländlichen Raum, insbesondere um die gesellschaftliche Anerkennung der Land- und Forstwirtschaft. Heinz Gstir ist auch Vorstandsmitglied des Tiroler Almwirtschaftsvereines.

Im Jahr 2002 entschloss sich eine Gruppe engagierter Biobäuerinnen und -bauern rund um Heinz Gstir - maßgeblicher Wegbereiter der Entwicklung von BIO AUSTRIA und damals wie heute Obmann der Sennerei Hatzenstädt - die Handelsgenossenschaft Bioalpin aus der Taufe zu heben und Produkte der Tiroler Bio-Landwirtschaft unter der Marke BIO vom BERG in den Handel zu bringen.

Offenbar eine richtige Entscheidung, denn die Zahlen sprechen für sich. Schon nach fünf Jahren konnte der Umsatz mehr als verfünffacht werden, und die Umsatzkurve zeigt beständig weiter nach oben. Die Verleihung des Hans-Kudlich-Preises an Heinz Gstir zeigt, dass die Richtung stimmt, die die Tiroler Bio-Landwirtschaft seit der Jahrtausendwende eingeschlagen hat. Gstir: „Ich denke, es ist auch eine Würdigung der Tiroler Biobauern und eine Würdigung der bäu-

erlichen Genossenschaften. Vor allem der Idee, die dahinter steht. Die gemeinschaftliche Hilfe zur Selbsthilfe ist da ein wichtiges Prinzip.“

BIO vom BERG ist die Marke der Tiroler Bio-Bergbauern. Seit der Gründung der Genossenschaft im Jahre 2002 vermarkten etwa 500 Tiroler Biobauern Ihre Produkte unter dieser Marke. Die BIO vom BERG Produkte stammen aus der kleinstrukturierten Landwirtschaft Tirols. Zehn Sennereien aus ganz Tirol sind derzeit Mitglied bei BIO vom BERG. Auch der Tiroler Bio-Metzger Juffinger gehört dazu. Derzeit werden über 80 verschiedene Produkte vermarktet. Produktgruppen sind Molkereiprodukte, Wurst- und Fleischwaren, Obst und Gemüse, Brot und Eier. Handelspartner der regionalen Bio-Marke BIO vom BERG ist das Tiroler Familienunternehmen MPREIS.

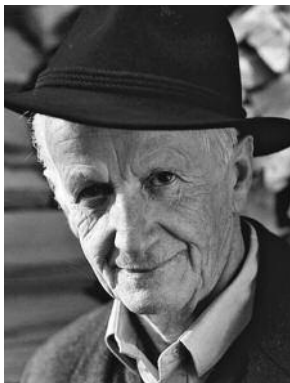


Foto: Jenewein

Jenewein

Oswald Brugger zum Gedenken

Geschäftsführer der „Almwirtschaft Österreich und Redakteur der Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“



Am 14. November ist der bekannte Tiroler „Alm-Hofrat“ Dipl.-Ing. Oswald Brugger im 85. Lebensjahr verstorben. Unter großer Anteilnahme wurde er in Hall zur letzten Ruhe geleitet.

Aus St. Veit in Deferegggen gebürtig, trat er nach Schulbesuch und Studium in den Dienst des Landes Tirol. Sein ganzes Berufsleben widmete er mit großem Einsatz der Erhaltung und Verbesserung der Tiroler Almen.

Schon frühzeitig erkannte er die große Bedeutung der Alm- und Berglandwirtschaft. Fast zwanzig Jahre lang, von 1971 bis 1990, leitete Brugger die Abteilung IIIId4 für die technischen Angelegenheiten der Alp- und Weidewirtschaft im Amt der Landesregierung. In dieser Zeit wurden unzählige Maßnahmen zur Erschließung und Verbesserung des „oberen Stockes“ Tirols gesetzt, die seine Handschrift tragen.

Von 1959 bis 1993 war Brugger Geschäftsführer der „Almwirtschaft Österreich“ und des Tiroler Almwirtschaftsvereines. Außerdem gab er als Redakteur der Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ seine umfangreiches Fachwissen weiter.

Mit seiner humorvollen, geselligen Art war er im ganzen Land bekannt und geschätzt. Die österreichischen Almbauern werden Hofrat Oswald Brugger stets ein ehrendes Andenken bewahren!

Landesagrarreferenten tagten in Wieselburg

Agrarisches Kontrollwesen ändern

Bei ihrer Tagung in Wieselburg fassten die Landes-Agrarreferenten einen Beschluss zum agrarischen Kontrollwesen. Im Sinne einer Verwaltungsvereinfachung soll eine zentrale Kontroll-Managementstelle sicherstellen, dass bei gleicher Kontrollqualität in Zukunft weniger Einzelkontrollen am Betrieb stattfinden. Es wurde daher vereinbart, dass künftig jedes Bundesland die Möglichkeit hat, Kontrollaufgaben an die AMA zu übertragen. Das Lebensministerium wird dazu die notwendigen Voraussetzungen schaffen. Ziel ist das Durchleuchten der Kontrollinhalte sowie das Ausmerzen von Überschneidungen. Durch die Neugestaltung soll ein Kontrollorgan mehrere Kontrollen bei einem Betriebsbesuch durchführen können.

Red.

Mehr Schub für Schweizer „Käselokomotive“

Die Schweizer „Käselokomotive“ ist auf dem besten Weg aufs Abstellgleis, so der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband (SAV). Dieser lehnt die geplante Kürzung der in der Schweiz ausbezahlten Verkäsungszulage ab. Der Bundesrat hat am 27. Oktober 2010 beschlossen, die Verkäsungszulage per 1. Januar 2011 um 3 Rappen je Kilogramm verkäste Milch zu kürzen. Erfahrungsgemäß wirkt sich diese Kürzung direkt auf den Milchpreis aus und wird das Einkommen der Milchproduzenten weiter reduzieren. Dies ist in Anbetracht des bereits historisch tiefen Milchpreises ein denkbar ungünstiges Zeichen, so der SAV.

Jen



Die Junsbergalm im Zillertal verfügt über rund 300 ha Almfutterfläche und reicht bis auf eine Seehöhe von 2500 m.

Fotos: privat

Junsbergalm im hintersten Zillertal

Mehrfach prämierter Almkäse und bereits zwei Auszeichnungen für höchste Almmilchqualität

Florian Mair

Die Junsbergalm ist eine Agrargeinschaftsalm im Gemeindegebiet von Tux. Das Almgebiet der 800 ha großen Almfläche (davon ca. 300 ha Almfutterfläche, ca. 8 ha Bergmäher) mit 189 Almanteilen erstreckt sich von der Tuxer Landesstraße in Juns hinauf auf eine Seehöhe von bis zu 2500 m. In westlicher Richtung an das Wipptal grenzend bildet die bekannte Wattener Lizum einen Grenzbereich zur Junsbergalm. Die Almanteile sind auf 9 Bauern aufgeteilt, wobei die größten Anteile pro Bauer bei 83 und die kleinsten bei 3 liegen. Von diesen 9 Bauern bewirtschaften noch 4 ihre Alm. Die Alpzeit dauert im Normalfall vom 5. Juni bis 20. September.

Die Besonderheit ist die Topographie, denn das weite Hochtal kann fast zur Gänze vom höchsten Punkt aus

überblickt werden. Auch die Tatsache, dass diese Alm immer mit genügend „Nass“ gesegnet ist, ist von eminenter Bedeutung. Eine Seltenheit stellt auch der aus Kalk bestehende Untergrund der Alm dar, der im Zillertal sonst nicht zu finden ist und daher die Aussage, dass genügend Wasser vorhanden ist, eigentlich einen Widerspruch in sich birgt.

Aber aus diesen vorhandenen Wasserreserven erklärt sich auch das besonders gute und üppige Futterangebot auf der Alm. Erwähnenswert ist auch, dass das gesamte Almgebiet nur im Sommer erschlossen ist.

Gebäude

Auf der Junsbergalm stehen am Niederleger und Hochleger die Stallungen der einzelnen Bauern, aber auch

Almhütten aus längst vergangener Zeit prägen das Landschaftsbild.

Am Hochleger, genannt „Stoankasern“, befindet sich die auf 1984 m Seehöhe gelegene Käserei. Diese ist im Jahr 1981, damals noch eine Holzhütte aus dem 16. Jhdt., abgebrannt und im darauffolgendem Jahr neu und in moderner Form wieder aufgebaut worden, sodass sie den heutigen Hygienevorschriften entspricht. Die Käserei wurde so konzipiert, dass die Gäste von außen hautnah bei der Käseproduktion dabei sein können.

Täglich werden auf der Junsbergalm ca. 2.000 Liter Milch zu Käse und Butter verarbeitet, das sind pro Tag ca. 200 kg Käse. Der Käse (Bergkäse, Tilsiter) wird im Winter von den Bauern selbst in Hofläden vermarktet, ein Teil davon wird auch in der >



Auf der Junsbergalm werden täglich ca. 2.000 Liter Milch zu Almkäse veredelt. Die herausragende Milchqualität ist eine der Voraussetzungen für die Auszeichnungen bei den Käseprämierungen.

angeschlossenen Jausenstation im Sommer angeboten. Der Almkäse wurde mehrfach bei der Käsiade in Hopfgarten und bei der Almkäseprämierung in Galtür ausgezeichnet.

Milchqualität

Schon zum zweiten Mal konnte die Junsbergalm die Auszeichnung zur besten Almmilchqualität des Jahres entgegennehmen. Der Obmann Peter Erler verwies im Gespräch auf die hohen Anforderungen an die Hygiene, um in den Genuss dieser Auszeichnung zu kommen. Es muss einfach mit Konsequenz so sauber wie nur möglich gearbeitet werden. Auch die Melkmaschine sieht er als „Glück und Fluch“ zugleich: „Früher beim Handmelken hat man nie soviel kaputt machen können wie heute mit einer schlecht funktionierenden Melkmaschine“, so Peter Erler. Dass die „Verschleißteile“ an der Melkmaschine (Zitzengummi etc.) jährlich ausgetauscht

werden müssen, ist für Erler selbstverständlich. Nur so kann ein ordnungsgemäßes Melken gewährleistet werden. Bis 1999 wurden die Kühe auf der Junsbergalm noch von Hand gemolken (im Durchschnitt 120 Stück). Alle Kühe, die von Haus aus anfällig für hohe Zellgehalte waren, hat Peter Erler auf seinem Betrieb ausgemerzt. „Ansonsten mache ich nichts anders als andere, denke ich“, so Peter Erler.

Milchleitung

Früher musste man die Milch mit sog. „Holzzummen“ zur Käserei tragen. Ende der 1950-er Jahre hat man eine Milchleitung in Form eines Plastikschlauches gebaut, den man vom obersten Melkplatz auf 2450 m Seehöhe zur Käserei verlegte. Dadurch erreichte man schon eine enorme Erleichterung, weil die Milch nicht mehr zur Käserei tragen werden musste. Doch für die heutigen Hygienestandards wäre ein

solches System nicht mehr zeitgerecht. Heute wird die Milch vom Melkplatz mit dem Auto zur Käserei gefahren, was erst durch die Erschließung möglich ist. Auch die Melkarbeit passiert heute in mechanisierter Form in modernen Melkständen, wobei der höchste Melkplatz auf ca. 2450 m Seehöhe liegt.

Erschließung

Diese Erleichterungen brachte alle der Wegbau mit sich. 1968 begann man mit dem Wegbau auf den Niederleger auf eine Seehöhe von ca. 1700 m. Im Folgejahr wurde auf den Hochleger weitergebaut, wobei der gesamte ca. 10 km lange Weg Lkw-befahrbar ist. Im Jahr 2004 wurde mit der Errichtung eines 8 km langen Weges zu den hochgelegenen Melkplätzen begonnen; die Fertigstellung erfolgte 2006.

1985 wurde ein Wasserkraftwerk errichtet, womit die „Modernisierung“ des Almbetriebes erst richtig in Gang gebracht wurde.

Am Hochleger besteht ein „Hütten-dorf“, das sich idyllisch in die Landschaft einbindet. Interessant dabei ist, dass immer drei und drei Hütten in Gruppen in engem Umkreis zusammen stehen. Diese Almhütten hat man im Laufe der Zeit auch modernisiert, so dass überall Sanitäräume zur Verfügung stehen.

Behirtung

Auf der Junsbergalm werden zur Erleichterung der Behirtung die gefährlichen Stellen mit Weidezäunen

Fakten zur Junsbergalm

Aufgetriebene Tiere 2010:

122 Milchkühe, 84 Jungrinder, 20 Almschweine, 68 Schafe und 20 Ziegen

Regulierungsplan:

- Beginn des Almsommers mit einer gemeinschaftlichen Almräumung (klar geregelt)
- Gebäude sind vom Besitzer in Stand zu halten
- Zu verrichtende Arbeitsleistungen (Zäune errichten, Weidepflege, Düngung, ...): pro Almanteil sind 5 Stunden Arbeitsleistung einzubringen, ansonsten muss diese bezahlt werden
- Kosten werden gemeinschaftlich abgerechnet
- Einstellungs-berechtigung für Vieh für kleine Betriebe auf Hochleger bei „Großanteilbesitzern“
- Gemeinschaftlicher Almauftrieb wird im Frühjahr vereinbart.

abgezäunt. Das Jungvieh beweidet Flächen, die für die Milchkühe schwer zugänglich bzw. gefährlich sind. Auf dem Hochleger sind die Kühe Tag und Nacht im Freien, am Niederleger sind die Milchkühe über Nacht im Stall. Für den Notfall (Schneefall) stehen aber auch auf den höheren Lagen Stallungen zur Verfügung.

Fahrbarer Melkstand

Peter Erler hat gemeinsam mit seinem Sohn für seine Kühe einen fahrbaren Melkstand entwickelt, der mit dem Traktor auf die Alm transportiert wird. Nachdem die vorigen fixen Melkstände zwei Mal von Lawinen vernichtet wurden, hat sich Erler zum Bau dieses Melkstandes entschlossen. Er ist stolz auf dieses Gerät, das sonst niemand in dieser technisch ausgefeilten Form besitzt.

Die Konstruktion des Melkstandes erforderte viel Zeit und technisches Können. „Vor allem mein Sohn hat hier Meisterleistungen vollbracht“, so Erler stolz. Ein wichtiger Aspekt ist, dass der Melkstand an mehreren Standorten eingesetzt werden kann. Die Aufbau- bzw. Abbaupzeit beträgt ca. 1 Stunde.

Der Melkstand entspricht den höchsten technischen Erfordernissen, denn die Melktechnik die auf dem Melkstand aufgebaut ist, ist zum Beispiel gleichwertig der im Heimbetrieb. „Viele Almbauern haben den Melkstand bereits bewundert, aber nachgebaut hat ihn bisher keiner“, so Erler, der auf die hohen Kosten dieser Produktion verweist. Trotzdem ist Erler mit dem Ergebnis der Arbeit sehr zufrieden, und die Melkarbeit wird durch diese neue Entwicklung auch sehr erleichtert. Im Herbst wird der Melkstand sicherheits- halber am Heimbetrieb untergestellt.

Auch die Unterstände der anderen Bauern, die zum Melken verwendet werden, wurden von der Lawine nicht verschont. Aus diesem Grund wurde ein Container mit Selbstfanggitter, einer Überdachung und einer Eimermelkanlage ausgestattet. Dieser wird im Herbst mittels Lkw an eine von Lawinen geschützte Stelle gebracht.

Jagdwirtschaft

Eine große Rolle für die Agrarge- meinschaft Junsbergalm spielt in fi-



Der fahrbare Melkstand auf der Junsbergalm ist eine große Erleichterung bei der Melkarbeit; die Aufbauarbeit beträgt ca. 1 Stunde (o.). Die Melktechnik muss auch hier den höchsten Anforderungen entsprechen (u.).

nanzieller Hinsicht die Eigenjagd. Die gesamte Jagd ist an einen einheimischen Pächter verpachtet und das schon seit vier Jahrzehnten, was als sehr positiv angesehen werden kann.

gesucht; bis dato erfolglos. Die weitere Bewirtschaftung der Junsbergalm wird sehr stark von der zukünftigen Generation und den allgemeinen Rahmenbedingungen abhängig sein. ≡

Herausforderungen der Zukunft

Eine wesentliche Frage für die Zukunft ist die Nachfolge des Käfers, der sein Handwerk seit über 60 Jahren ausgezeichnet beherrscht und seit seiner Pensionierung vor 14 Jahren auf der Alm tätig ist. Schon seit zwei Jahren wird nach einem Nachfolger

Florian Mair ist Geschäftsführer des Tiroler Almwirtschaftsvereines und der Almwirtschaft Österreich.



Fotos: Reichmann

Ausbildung von Hütehunden

Die Lehrzeit (1 - 2 Jahre)

Im ersten Teil unserer Serie erklärte Kerstin Reichmann die ersten Kontakte zu einem jungen, zukünftigen Hütehund. Im zweiten und letzten Teil bringt „Der Alm und Bergbauer“ die ersten Schritte des Trainings am Tier und die wichtigsten Kommandos für das Treiben von Herden.

Kerstin Reichmann

Unser Junghund ist nun 1 Jahr alt geworden, er durfte in dieser Zeit reifen. Er hat gelernt heranzukommen und sich auf den Besitzer zu konzentrieren. Beherrscht unser Hund das Hinlegen noch nicht, dann ruf ich meinen Hund zu mir (herkommen, hinsitzen und anschauen), nehme seine Vorderpfoten und lege ihn sanft auf den Boden. Zusätzlich erwähne ich des Öfteren den Befehl zum Hinlegen. Funktioniert das Hinlegen auch unter Ablenkung - dann geht's los und es folgt die Zeit, dass aus einem Hund ein Border Collie wird.

Wenn meine Lehrlinge zum ersten Mal Schafe sehen, nehme ich eine Truppe, die es auch schon kennt, von Hunden gearbeitet zu werden. Diese

sperre ich in einen Kreis, entweder aus Steckfixhorden, oder einem Euronetz. Der Junghund wird gierig gemacht, ich sage z.B. zu ihm „wo sind die Schafe“ und pusche ihn mit aufmunternde Worte auf. Je nach Hund (eine längere Leine bleibt am Halsband befestigt um ihn leichter zu erwischen), positioniere ich mich, entweder im Kreis um die Schafe etwas zu bewegen oder ich bleibe mit ihm außen und schicke ihn mittels Zischlauten („gsch“) um das Vieh herum. Zeigt der Neuling noch gar kein Interesse, dann gehe ich mit ihm zu den Tieren innerhalb des Kreises und wir bewegen die Schafe. Wenn er ein kleines bisschen nach den Schafen schnappt, ist das schon in Ordnung,

sollte er sich an die Tiere ran hängen, stör ich ihn, um mitzuteilen, dass dies unerwünscht ist.

Erste Übungseinheiten an den Schafen dauern bei mir in der Regel für Junghunde nicht länger als jeweils 10 bis 15 Minuten, danach kommen die Collies in die Box, um auszuruhen und nachzudenken.

Ziehen und Schieben

Ist der Hüteinstinkt geweckt und der Hund komplett gierig auf die Herdentiere, dann fange ich an, ihn mittels ziehen und schieben um die Schafe zu bewegen. Wenn der Hund von mir weg läuft, erhält er zusätzlich einen Zisch-

Bald schon wird der junge Hütehund ganze Herden problemlos vorantreiben.



laut („gsch“), befindet er sich jedoch auf dem Weg in meine Richtung, ziehe ich ihn mit dem Namen zu mir. Mit dieser Technik kann ich mir zu Beginn helfen, den Hund um die Schafe zu bekommen, schließlich kennt er noch keine Richtungskommandos.

Bremst der Hund von alleine, erhält der Collie ein Stoppkommando. Am Anfang wird es fast unmöglich sein, einen Junghund aus vollem Galopp zum Hinlegen zu bekommen, daher warten wir lieber ein bisschen, bis er von selbst seine Geschwindigkeit verringert. Läuft er schon gut im, oder gegen den Uhrzeigersinn um die Schafe mit Hilfe des Ziehens und Schiebens, ohne selbst die Richtung zu wechseln, kann man beginnen, dem Hund die jeweiligen Richtungskommandos mitzuteilen, indem sie immer wieder wiederholt werden.

Lässt sich der Hund schon gut um die Schafe schicken und auf jeder uns gewünschten Position stoppen, kann man auch den Pferch weglassen. Die Schafe anfangs in einen Pferch zu geben ist eine gute Möglichkeit, dem Hund wichtige Grundkommandos beizubringen, ohne die Tiere unnötig zu hetzen.

Vielleicht befindet sich ein gut eingezäuntes Grundstück am Hof oder ein Althund, der die Schafe wieder zurückbringt, wenn der Junghund die Schafe z.B. auseinander scheucht. Wir bewegen uns in Schlangenlinien auf der Wiese fort, so dass der Hund lernt, die Schafe zusammen zu halten und immer dem Schäfer nachzutreiben. Zusätzlich aktivieren wir auch sein Navigationssystem. Der Hund wird bemüht sein, uns die Tiere immer hinterher zu treiben. Das Treiben der Schafe verwende ich später auch als Belohnung - läuft der Hund in einem angemessenen Bogen um die Schafe, darf er auf die Tiere zugehen und sie fortbewegen bzw. antreiben.

Unsere Körpersprache ist ein wichtiges Instrument in der Hundeausbildung. Mit meiner außenliegenden

Schulter gebe ich dem Hund die Richtung vor. Wenn ich mich auf den Hund zubewege, übe ich Druck aus und er wird von mir weichen.

Kommandowahl

Bei der Befehlsauswahl sollte man auf den Charakter des Hundes eingehen. Marschiert ein Hund nur zaghaft auf die Schafe zu, wähle ich ein aufmunterndes „Vor“ oder „Get Up“. Gehört der Hund zu denjenigen, die viel Power besitzen und schnell zu den Schafen wollen, erhält er ein „Vorwärts“ oder „Walk On“ von mir. Die Richtungskommandos sollten jeweils aus 2 Silben bestehen, z.B. „Geh links“ oder „Come by“ für ein im Uhrzeigersinn der Schafe laufen. Für ein gegen den Uhrzeigersinn um die Schafe laufen bietet sich ein „Nach rechts“ oder „Away“ an. Da die Hunde lernen, einen großen Bogen um die Schafe zu laufen als auch einen kurzen, kürzt man das jeweilige Richtungskommando dementsprechend ab, so benutze ich ein „geh“, „come“ bzw. „nach“, „way“ für den kurzen Bogen in die jeweilige Richtung. Beachtet werden muss, dass die Kommandos nicht mit anderen Befehlen oder mit dem Namen ähnlich klingen, damit der Hund sie zu unterscheiden weiß bzw. hört.

Kleine Ziele setzen

In der Hundeausbildung muss man sich kleine Ziele setzen, am Anfang wird daran gearbeitet, dass der Hund um die Schafe läuft, ohne sie auseinander zu jagen. Danach üben wir, eventuell etwas mehr Abstand zu halten. Es gibt auch Hunde, die extrem weit um die Schafe laufen, die muss ich dazu bringen, näher zu kommen. Anfangs helfe ich ihm verstärkt mit meiner Körpersprache und bin ihm auch

mittels Ziehen und Schieben noch behilflich.

Die ersten Schritte am Vieh sind teilweise für einen „Hundeneuling“ nicht gerade einfach, schließlich bewegt sich der Border Collie sehr schnell, dann gibt es da auch noch Schafe, auf die man achten muss und den eigenen Körper muss man auch noch unter Kontrolle haben. Für viele ist es eine Hilfe, wenn der Hund seine ersten Begegnungen am Vieh mit einem erfahrenen Trainer erlebt. In der Erziehung eines Hütehundes am Vieh gibt es kein „Schema F“, man muss sich immer auf den jeweiligen Hundetyp einlassen können.

Als nächstes lernt der Junghund, die Schafe in einer Entfernung von einigen Metern einzuholen und zum Schäfer zu bringen. Der Hund wird auf einer Seite von mir positioniert, mittels Zischlaute schiebe ich ihn von mir weg und sage auch verbal das Richtungskommando dazu.

Am Anfang der Ausbildung ist man damit beschäftigt, dem Hund die Richtungskommandos, ein Stoppen, ein Vorwärtskommando und eventuell auch schon ein Rückwärtskommando beizubringen. Dies sind auch die wesentlichsten Dinge, danach ist der Hund steuerbar. Er lernt langsam, mehr Abstand zu halten und auch auf kleineren Entfernungen zu reagieren. Unser Hund ist nun schon für kleinere Arbeiten am Betrieb einsetzbar, benötigt allerdings noch Unterstützung von seinem Herrn. ≡

Kerstin Reichmann bewirtschaftet in Übelbach in der Steiermark den Gössler-Hof mit einer Tierpension und bildet Hunde aus (www.goessler-hof.at).

Veränderungen in der Kulturlandschaft

100 Jahre Agrargemeinschaft Pettenbach



Fotos: Ellmauer

DI Siegfried Ellmauer

Der damalige Landestierzuchtinspektor Leopold Geistberger kam in einem Gutachten über das Kaufobjekt zum Ergebnis, dass sich dieses Bauerngut vorzüglich zur Viehweide eigne, wo jährlich 200 Stück einjährige Rinder ihre Nahrung finden. Der öö. Landeskulturrat begrüßte den Aufkauf dieser Grundflächen durch den Vorschuss-Kassenverein in Pettenbach (Vorgänger der Raiffeisenkasse) und Gründung einer bäuerlichen Interessengemeinschaft.

Alm- und weidewirtschaftliche Entwicklung

Das Strutzenbauerngut in der Gemeinde Steinbach am Ziehberg gelegen, war ehemals eines der größten Bauerngüter des Tales. Unter ihrem ersten Obmann Raffelsberger - Bauer zu Dürndorf wurde im Jahr 1909 die Weidegenossenschaft Pettenbach ins Leben gerufen. Im selben Jahr wurde ein Alpausschuss von sechs Mitgliedern zur

Führung der Weidegenossenschaft bestellt. Die Mitgliedschaft berechtigte zum Auftrieb von je 2 Rindern auf die nun im Weidebetrieb geführten Grünlandflächen der drei bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts bestandenen, eigenständigen Bergbauernhöfe Strutzenbauerngut, Pöltzlehen und Gütl am Götzleck.

Im Jahr 1910 wurden die Grundflächen des 78 ha großen Strutzenbauerngutes in das Alpenbuch (Alpkataster) des Kronlandes ob der Enns aufgenommen und ein Wirtschaftsplan (Alpordnung) für die Weidegenossenschaft samt Verwaltungsstatuten erlassen.

Am 31. Jänner 1911 glückte der jungen Weidegenossenschaft durch den Ankauf des auslaufenden landwirtschaftlichen Betriebes „Höllnbergergut“ in Vorchdorf eine Besitzerweiterung um ca. 40 Hektar samt Baulichkeiten und Inventar des in sehr gutem Zustand befindlichen Bauernhofes der Fam. Platzer. Im Jahre 1920 wurde die

Im Jahr 2010 jährte sich zum 100. Mal die Gründung der seinerzeitigen Weidegenossenschaft Pettenbach. Etwa 80 Bauern, die neben Ackerbau Viehwirtschaft auf ihren Heimhöfen betrieben, erwarben damals nach Empfehlung des Landeskulturrates im Erzherzogtum Österreich ob der Enns gemeinschaftlich die Besitzungen am Strutzenberg. Die Kaufflächen umfassten rd. 140 Joch, ds. 79 Hektar Grünland und Wald und wurden zum Kaufpreis von 22.000,- Gulden erworben. Aus dem Kaufanbot der Gebrüder Rupp aus Passau geht hervor, dass die Grundflächen leer, das heißt ohne Fechsung (Heuernte) und ohne Holz jeglicher Gattung übergeben werden. Während der Eigentumsübernahme erfolgte also ein ungeheurer Raub an den Waldreserven des Strutzenbauerngutes.

„Sölde“ in der Gatterleithen - auch Ziegelbrennerhäusl, in Etzelsdorf aufgekauft.

In der Krisenzeit nach dem Zweiten Weltkrieg hatte die Almwirtschaft einen hohen Stellenwert. In den Jahren 1945 bis 1950 wurde von der Agrarbezirksbehörde der Alpkataster in Oberösterreich neu angelegt und auch für die „Strutzenbergweide“ die almwirtschaftlichen Verhältnisse genau erhoben. Demnach wurden um 1950 in der Weidegenossenschaft Pettenbach 78 Besitzer registriert, als Schriftempfänger scheint Josef Hageneder am Strutzenbauerngut auf, vermutlich war dieser Mann der damalige Pächter und Viehhirte, der mit seiner Familie das ganze Jahr über am Berg wohnte. Er hielt 3 bis 5 Rinder neben Schweinen zur Eigenversorgung und mähte noch 6 Hektar ausgezäunte Wiesen als „Almanger“ mit der Sense, um wertvolle Heureserven für die Wintermonate zu gewinnen. Nebenbei war noch ein beachtlicher Obstgarten mit Mostobst

Der Altobmann der Agrargemeinschaft Pettenbach Raimund Brand mit dem neuen Obmann Franz Radner vor einer Gedenktafel mit folgender Aufschrift: „Hier stand einst eine Kapelle, welche den Bewohnern dieses Gebietes galt. In dieser Umgebung standen 10 folgende Bauernhäuser: Gatterleiten, Holzwiese, Koarsa, Eicherbaur, Eicherbaurhäusl, Pötzleck, Pötzllehen, Moosbaur, Strutzenbaur, Brauneck“.



am Berghof vorhanden. Die Weidezeit der 750 m hohen Alm wird mit 15. Mai bis 30. September angegeben, der Almauftrieb umfasste 1950 auf einer Hutweidefläche von 38,2 ha und Waldweide von 34 ha 50 Stück Kalbinnen und 6 Pferde. Die damalige Bedeutung des Almbetriebes kommt durch den großen Weidestallbau im Jahre 1955 klar zum Ausdruck. Nach dem Verfall der Stallungen des in Holzbau gezimmerten Bauernhauses am Polzlehen, wurde hier von der Weidegenossenschaft ein Stall für 150 Stück Vieh errichtet, der bis zum Jahr 1975 bestand, ehe er abgerissen wurde.

Die schlechten Erschließungsverhältnisse - als Entfernung von den Talgütern aus Pettenbach wird eine Gehzeit von 2 bis 4 Stunden angegeben - wurden durch den geförderten Bau einer Materialeilbahn im Jahre 1956 verbessert. Eine vollständige Behebung erfolgte durch den Bau der Forststraße Kaiserkogel mit Hofzufahrt „Strutzenberg“ zwischen 1965 und 1968 mit befestigter Schotterdecke. Am 6. März 1970 kam es zu einem folgenschweren Unfall des damaligen Pächters Preinsdorfer, der mit der Materialeilbahn zum Berghof nach Hause fuhr. Das Zugseil riss, er sprang ab und verletzte sich schwer. Seither gibt es am Strutzenbauerngut keinen Wirtschaftler und Viehhirten mehr. Durch das Fehlen von ständig am Hof lebenden landwirtschaftlichen Arbeitskräften (Pächterleute) kam die Weidewirtschaft immer mehr ins Hintertreffen.

Umwandlung in eine Agrargemeinschaft

Im Jahre 1972 kam es zu einem Auflösungsbeschluss der Weidegenossenschaft und Antrag auf Umwandlung in eine Agrargemeinschaft. Zwischen 1974 und 1982 wurden durch die Agrarbezirksbehörde Linz mit den Mitgliedern Satzungen ausgearbeitet und ein Regulierungsverfahren durchgeführt. Dazu mussten alle Grundgrenzen mit den

Nachbarn außer Streit gestellt, durch Agrartechniker geodätisch vermessen, vermarktet sowie alte Fahrrechte und Dienstbarkeiten neu geregelt werden. 1983 wurden die Satzungen durch die Vollversammlung beschlossen und sind seither rechtsgültig. Weiters wurden die Anteilsrechte aller Stammsitzliegenschaften im Grundbuch eingetragen.

Nach der amtlichen Digitalisierung der Weideflächen am Strutzenberg durch den Almdienst an der Agrarbehörde für Oö., Dienststelle Gmunden im Jahr 2005, ergibt sich heute eine stark reduzierte Gesamt-Almfläche von nur 10,77 ha mit einer anrechenbaren Futterfläche von derzeit 9 ha und einem jährlichen Auftrieb von ca. 15 Jungrindern eines Pächterbetriebes aus Kirchdorf. Von ursprünglich 38 ha Hutweiden um 1950 mit einem Auftrieb von rd. 36 bis 40 GVE reduzierten sich die beweidbaren Grünlandflächen auf rd. 10 ha mit einem aktuellen Auftrieb von 10 GVE.

Waldwirtschaft überflügelt ab den 1970-er Jahren die Weidewirtschaft

1965 wurden erstmals Grünlandflächen durch die Gemeinschaft im Bereich der Leharwiese mit 4.000 Pflanzen aufgeforstet. Insbesondere kam es 1970 bis 1973 im Bereich des ehemaligen „Gütl am Götzleck“ auf der Leharwiese vom Kogel, Saurer Boden und ob der Hüttenwiese zu großangelegten Aufforstungsprogrammen mit über 80.000 gesetzten Forstpflanzen. Unter Obmann Johann Strauß vlg. Heidlbauer wurde der Schwerpunkt von der in einer schwierigen Umbruchzeit befindlichen Weidewirtschaft (sinkende Viehpreise) zur rentableren Waldwirtschaft (gute Holzmarktlage) gesetzt. Zwischen 1950 und 2010 vergrößerte sich die Waldfläche von 34 auf heute 71 ha auf mehr als das Doppelte.

In den vorbeschriebenen Entwicklungen von Alm- und Waldwirtschaft zeigt sich sehr deutlich der allgemeine Wertewandel in der Bauernschaft seit den

1960-er Jahren weg von der Weide hin zum Wald, wie die von der Landwirtschaftskammer geförderten Aufforstungsaktionen vieler „Grenzertragsböden“ im Voralpengebiet Oberösterreichs eindrucksvoll veranschaulichen.

Wer mit offenen Augen durch die Berglandschaft wandert, wird viele in dieser Zeit entstandene, fichtenreiche Aufforstungsflächen bemerken. Auf alten Postkarten und durch Erzählungen der Altbauern kann die heranwachsende Jugend die ursprüngliche, vielfältige bergbäuerliche Kulturlandschaft mit Heckenzügen und Obstgärten zwischen ehemaligen Bergwiesen und Lärchweiden erahnen. Mit dem Auflassen von Berghöfen, Almen und Weiden ist in diesen Regionen ein unwiederbringlicher Kulturverlust im bergbäuerlichen Leben eingetreten.

Im Jahr 2001 wurde durch die Agrargemeinschaft Pettenbach unter Obmann Raimund Brand mit der Errichtung von verzierten Gedenktafeln an den Standorten der verfallenen Bauerngüter in der Umgebung des Strutzenberges eine schöne Arbeit zur Heimatkunde umgesetzt. Aus Sicht der Volks- und Landeskultur gebührt dafür großer Dank und Anerkennung, um auch die Nachwelt an das einst blühende Bergbauerngebiet zu erinnern.

Diese beschilderten Orte der zu Ruinen verfallenen, ehemaligen Bauerngüter am Strutzenberg sind heute stumme Zeugen bergbäuerlichen Fleißes und Kulturarbeit einer längst versunkenen Welt der Vorfahren inmitten einer heute von Wald geprägten Landschaft. ≡

DI Siegfried Ellmauer ist Almbeauftragter des Landes Oberösterreich.



Fotos: Archiv Nationalpark Neusiedler See - Seewinkel

Das Ungarische Steppenrind (Ungarisches Graurind)

Nach dem Beitrag über den Westungarischen Wasserbüffel in der vorigen Ausgabe widmen wir uns noch einmal einer Rasse, die nicht auf unseren Almen, sondern im äußersten Osten Österreichs, dem Nationalpark Neusiedlersee, gehalten wird, dem Ungarischen Steppenrind.

DI Günter Jaritz

Kontinentales Klima prägte die baumarme Steppe Ungarns, die mit der kleinen ungarischen Tiefebene bis in den burgenländischen Seewinkel an den östlichsten Rand Österreichs reicht. Eine sehr markante Charakterart dieser offenen Steppenlandschaft - der Puszta - ist das Ungarische Steppenrind. Der Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel setzt diese seltene Nutztier rasse nicht nur gezielt für die Erhaltung der traditionellen Weidelandchaft ein, das Qualitätsfleisch dieser Rinderrasse wird auch erfolgreich regional vermarktet.

Diese genügsame und robuste Rasse eignet sich besonders zur extensiven Weidewirtschaft. Das Steppenrind ist aufgrund der harten Klauen und der großbrahmigen hageren Statur mit langen stabilen Beinen sehr gut

marschfähig. Die langen Wimpern bieten einen guten Sonnenschutz im pannonischen Raum.

Ungarische Steppenrinder sind spätreif und erlangen die Schlachtreife im Alter von 3 bis 3,5 Jahren: Sie liefern als gute Grundfutterverwerter und bei langsamem Wachstum eine ausgezeichnete Fleischqualität. Durch den Einsatzschwerpunkt auf Fleischproduktion und als Arbeitsrind ist die Milchleistung gering und das Euter entsprechend schwach entwickelt.

Zuchtgeschichte des Ungarischen Steppenrindes

Über die Herkunft der Steppenrinder gibt es keine genauen Hinweise. Die Rinder sind entweder mit den asiati-

schen Reitervölkern - den Magyaren - im 9. Jahrhundert in die ungarische Tiefebene oder über Südosteuropa in den pannonischen Raum gelangt. Vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert war die Rasse auch in Österreich, Deutschland und Italien als Fleischrasse sehr begehrt und verbreitet. Zehntausende Rinder wurden jährlich auf den zentralen Schlachtmärkten in Wien und Nürnberg umgesetzt. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft im 19. Jahrhundert wurde das Steppenrind vermehrt als Arbeitstier eingesetzt. Um 1900 war das Steppenrind mit über 1 Mio. Tieren die mit Abstand dominante Rinderrasse in Ungarn. In den 1930-er Jahren stand der Bestand beinahe vor seinem Erlöschen. Einkreuzungen von Simmentalerrindern zur Ver-

Steppenrinder zählen mit ihren bis zu 80 cm langen Hörnern unverkennbar zu den Langhornrinderrassen. Das Horn wurde traditionell zu Blasinstrumenten und Büchsen für Gewürze weiterverarbeitet.

besserung der Milchleistung führten zu einem Niedergang der Rasse. In mehreren ungarischen Nationalparks, wie etwa Hortobágy, wurden Generhaltungs-herden eingerichtet und unter staatliche Kontrolle gestellt.

Der Ungarische Graurinderverein betreut die Rasse und führt das Herdebuch. Der ungarische Gesamtbestand umfasst heute wieder rund 2.500 Tiere. In Österreich ist das Steppenrind nicht offiziell als seltene Nutztierasse anerkannt.

Seit Bestehen des Nationalparks Neusiedlersee-Seewinkel werden altösterreichische und selten gewordene regionale Nutztierassen im Nationalpark gehalten und der Öffentlichkeit präsentiert. Diese regionalen Nutztierassen prägen seit Jahrhunderten die Steppenlandschaft der kleinen ungarischen Tiefebene, die an ihrer Westgrenze bis in den Seewinkel reicht. Neben dem Westungarischen Wasserbüffel und dem Österreichisch-Ungarischen Weißen Esel werden seit 1993 Ungarische Steppenrinder zur Erhaltung der Kulturlandschaft der Seenvorlandflächen mit ihrer reichen Artenvielfalt eingesetzt.

Im Rahmen des Flächenmanagements der Bewahrungszone Sandeck-Neudegg des Nationalparks werden die Graurinder gezielt zur Offenhaltung und zur Zurückdrängung des Schilfes des Seevorgeländes südlich von Apetlon und Illmitz eingesetzt. Die Rinder fressen selektiv das junge Schilf und tragen durch Verbiss des Gehölzanzfluges zur Erhaltung des offenen Landschaftscharakters bei. Durch den Vertritt der Rinder werden die Schilfrhizome zusätzlich geschwächt.

Heute umfasst der Gesamtbestand im Nationalpark Neusiedlersee über 400 Tiere. Der Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel ist österreichweit auch der einzige Zuchtbetrieb der eine Großherde wirtschaftlich betreut und regional vermarktet. Weitere Kleinherden u.a. im Verband mit Wasserbüffeln befinden sich auf Schloss Draskovich in Güssing sowie auf Schloss Hof in Niederösterreich.

Das Steppenrind verfügt über sehr gute Muttereigenschaften. Die spätrei-

fen Rinder kalben problemlos ab.

Ruhige Langhörner

Bei Haltung in Kleingruppen und entsprechender Betreuung gewöhnen sich die Tiere sehr gut an den Halter und sind im Umgang mit dem Menschen sehr ruhig und nicht scheu und lassen sich führen. Fremden Personen gegenüber sind sie jedoch nicht neugierig und bleiben auf Distanz. Das Steppenrind kann auch problemlos mit anderen Rindern vergesellschaftet werden.

Bei Großherdenhaltung sind die Tiere naturgemäß scheuer und es erfordert entsprechender Einrichtungen für die Pflege und Betreuung der Tiere.

Genuss Region Seewinkel Steppenrind

Der Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel vermarktet in Kooperation mit der Fleischerei Karlo in Pamhagen

und Illmitz sowie der regionalen Gastronomie das Ungarische Steppenrind. Die Jungtiere werden im Alter von ca. 1,5 Jahren von der Großherde separiert. Bis zur Schlachtreife von 3 bis 3,5 Jahren werden die Maststiere mit nationalparkeigenem Heu und Getreide gefüttert. !!!

Kontakt des Autors: DI Günter Jaritz, E-Mail: kempichl@aon.at

Der nächste Beitrag der Serie „Seltene Nutztierassen“ widmet sich der Steirischen Scheckenziege.



Steckbrief: Ungarisches Steppenrind (Ungarisches Graurind)

Das Ungarische Steppenrind ist schlank, mittel- bis großrahmig und hochgestellt. Die Tiere sind sehr robust, anspruchslos, leicht gebärend und langlebig. Die Widerristhöhe beträgt beim Bullen 145 bis 155 cm, bei der Kuh 135 bis 140 cm, das Gewicht beim Bullen liegt zwischen 800 und 960 kg, bei der Kuh zwischen 500 und 600 kg.

Die meist hellen, nach oben weisenden Hörner sind lang, gebogen und ausladend. Männliche Tiere können bis zu 80 cm lange Hörner tragen.

Die Färbung der Tiere ändert sich mit der Anzahl der Lebensjahre. Während die Kälber rötlich-braun sind, hellt sich das Fell mit dem Alter immer mehr auf. Bei ausgewachsenen Graurindern kommen verschiedene Abstufungen von Silberweiß bis Aschgrau vor. Männliche Tiere sind allgemein etwas dunkler gefärbt.

An der Wurzel des Horns bilden die längeren Haare der Kühe einen Haarkranz, der bei den Stieren gelockt ist. Die Wimpern sowie die Fortsätze an den Ohren und die Schwanzquaste sind schwarz. Die Haut ist schiefergrau, nur zwischen den Oberschenkeln, am Euter und an den Ohren ist sie rosa.

Bei den Graurindern treten unterschiedlich phänotypische Schläge auf, die in Rahmen, Hornform und Färbung variieren.

Kontakt Verein ARCHE-Austria

Informations- und Geschäftsstelle

Lofer 29, 5090 Lofer, GF DI Florian Schipflinger, Tel.: 0664/5192286, 0650/3502851, Email: office@arche-austria.at.

Weitere Informationen: www.arche-austria.at; www.archepedia.at

ARCHE Austria Infopunkt: Lofer 29, 5090 Lofer, Öffnungszeiten: Mo, Di u. Mi: 9:00-12:00 Uhr; Do u. Fr 9:00-12:00 und 13:00 bis 17:00 Uhr.

Mit Kas' und Kuh auf Du und Du

Vom glückseligen Alm-Leben einer beinahe dialektfähigen Sennerin



Dorothe Fleege aus Oberbayern arbeitete im Sommer 2010 zum ersten Mal auf einer Alm. Ihre Begeisterung war so groß, dass sie sich für den heurigen Sommer bereits eine Almstelle gesucht hat.

ges“ Leben auf einem idyllisch gelegenen Biolandbetrieb bei Peißenberg/Oberbayern mit 41 Kühen in friedlicher Koexistenz. Dort ist auch mein Büro für Kulturjournalismus gut versteckt. Jetzt allerdings erfülle ich mir einen lang gehegten Wunsch und arbeite heuer erstmals als Sennerin in Tirol.

Das mit dem „Kuahdreck“ soll sich übrigens im Laufe des Sommers noch an ganz anderen - praktisch fast allen - Körperstellen wiederholen!

Es ist Sonntag früh, 20. Juni, 5:30 Uhr. Überall in der Wohnung sind Häufchen verteilt, ich packe für meinen ersten Almsommer, habe vor Aufregung Magendrücken, muss spucken. Theoretisch bin ich gut gerüstet, habe für alle Eventualitäten was dabei, die Schweizer Alm-Bibel „Neues Handbuch Alp“ (sehr empfehlenswert) nicht nur im Gepäck, sondern kapitelweise bereits verinnerlicht. Am Spitalhof in Kempten/Allgäu habe ich im März einen einwöchigen „Melkkurs für Almpersonal“ absolviert, gefördert vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium. Als Einstieg eigentlich ideal, rede ich mir jetzt noch einmal hoffnungsfroh ein. Meine Bäuerin daheim hat sehr gelacht, als ich mit dem Kurszertifikat in ihrer Küche stand, in der Achtung des Jungbauern bin ich seitdem rapide gestiegen. Bei uns auf dem Sighof ist das Melken ein Vergnügen. Doppeltvierer-Melkstand in bandscheibenfreundlicher Höhe, im „Damentandem“ mit meiner Bäuerin geht die Arbeit zügig, aber ohne Stress und Hektik von der Hand. Dort helfe ich gerne mit.

Mit gehöriger Verspätung ob der rebellierenden Magennerven rollt jetzt

Dorothe Fleege

„Du host no an Kuahdreck am linken Ohrwaschl.“ Ein breites Grinsen geht über das offene, klar geschnittene Gesicht meines Nachbarn, Senner Walter Silberberger. Es ist bereits kurz vor 21 Uhr, verschwitzt und ziemlich fertig tauche ich mit letzter Kraft aus meinen Gummistiefeln auf. Mein Nachbar macht mir mit kollegial-fürsorglichem Blick Kaiserschmarrn, damit es mich nicht aus den Socken haut. Es duftet überirdisch und unter dem sich genüsslich hebenden Pfannendeckel wölbt sich ein goldgelber Traum aus Milch, Mehl, Butter und Eiern. Glückselig schaufle ich diese unnachahmliche Kostbarkeit in mich hinein. „Gerettet!“ denke ich insgeheim und schicke ein stilles Danke himmelwärts.

Walter ist bereits seit zwei Stunden mit der Stallarbeit fertig, melkt 38 Kühe in einer guten Stunde. Er ist Senn-Profi. Auf dem elterlichen Hof mit acht Geschwistern in der Tiroler Wildschönau aufgewachsen, hat er Land- und Almwirtschaft von Kindes-

beinen an gelernt. 2.600 Schafe in den Graubündener Alpen lagen bereits genauso in der Obhut seiner markanten Hände wie jetzt knapp hundert Stück Holstein-Friesian rotbunt - Milchkühe, Galtvieh und Kälber - auf der 1400 m hoch gelegenen Foissenkaralm in Kirchberg bei Kitzbühel. Unsere zwei Almhütten liegen dort unmittelbar nebeneinander. Melken, Käsen, Hüten sind offensichtlich seine zweite Natur. Für mich ist alles neu. Ich habe insgesamt 35 Tiere zu betreuen, davon 25 „Mädels“ zum Melken im Stall, brauche zu Beginn der Saison locker doppelt so lang wie er. Im Laufe meiner 2-monatigen Arbeitszeit werde ich mich aber im Tempo noch deutlich steigern.

Neueinstieg als Sennerin

Als bekennendes Landei, geprägt durch Kindheit und Schulzeit in der bäuerlichen Dorfgemeinschaft Ostwestfalens, gestaltet sich mein „sonsti-

Foto: privat

Wie wird er wohl schmecken, der selbstgemachte Almkäse?

mein voll gepackter Skoda vor den Elektrozaun. Ich stehe im strömenden Regen auf „meiner“ Foissenkaralm, datiert von 1534, und das Herz klopft mir vor Freude bis zum Hals, als ich die ersten Kuhglocken läuten höre. Aus dem Regen wird innerhalb der nächsten drei Stunden Schnee.

Gut vorbereitet auf die Alm

Ich bin gerne gut vorbereitet, generell. Heut' bin ich mit meinem Latein in der Schieflage. Am ersten Arbeitstag stehe ich total ratlos vor der von meinem Chef Rainer Lapper konstruierten Melkanlage und frage mich, wovon er da eigentlich pausenlos spricht. Ich kapiere es nicht, wann und warum ich welche Schaumstoffstöpselchen in welchem Waschgang, bei welcher Temperatur und in welcher Reihenfolge durch welche Schläuche schieben soll. Wo welche Schalter sind, ist genauso rätselhaft wie das Mysterium, nach dem sich sämtlich Wasserhähne nur zu bestimmten Uhrzeit-Stellungen einigermaßen dicht schließen lassen. Und zu welcher Gelegenheit eigentlich welche Stromkreise (Wasserkraft, Solar- und Wind, Notstrom mit dem Benzin- und Diesellagregat) an-, aus- und umgeschaltet werden können, sollen, müssen, dürfen, toppt meine Verwirrung über das kleine almetechnische Melkuniversum dann komplett. Mein mit offenkundiger Begeisterung tüftelnder Chef verströmt Optimismus, spätestens am Ende der Saison, garantiert er mir strahlend, würde das quasi alles wie von alleine gehen. Im Winter ist er Skilehrer, also muss er wohl geübt sein im Umgang mit hoffnungslosen Fällen, raunzt mir mein Kleinhirn zu.

Als ich den finsternen Stall betrete, wird mir leicht mulmig: Stehhöhe im kleineren Trakt so ca. 1,67 m. Wahrscheinlich schlage ich mich jeden zweiten Tag bewusstlos, schießt es mir durch den Kopf. Dort wartet eine kunterbunte Mischung aus jung und alt,



Braunvieh, Fleckvieh, Pinzgauer, Holstein-Friesian, Kälber-Kreuzungen mit blauem Belgier dazu noch drei Jersey-Kühe, so eine Art Pocket-Kuh im Ponyformat, finde ich. Offensichtlich können die Gedanken lesen. Gloria, Viola und Luca lugen genauso skeptisch zu mir rüber, wie ich verstohlen zu ihnen blinze. „Safety first“ heißt übrigens die Devise im Stall, unsere Damen tragen keine Hörner. Eigentlich besteht der ganze Stall komplett nur aus Kuhhintern, überall, in jeder Ritze, Nische und Lücke. Einen Melkschemel habe ich nicht, mit dem wäre in dem beengten Etablissement überhaupt keine Fortbewegung möglich. Zum Melken falle ich entweder auf die Knie, mache eine skuril aussehende Bückbewegung - Kopf nach unten versteht sich, oder liege in einer Art halbstabilen Seitenlage unter dem ersehnten Euter.

Kühe mit Charakter

Schnell begreife ich, dass es drei Sorten Charaktere bei meinen Mädchen gibt: die Ignoranz-Kühe, denen meine Handgriffe und Bemühungen weitestgehend an Kehrseite und Nerven vorüber gehen, die Kooperationstypen, die sich willig schieben, kraulen und bearbeiten lassen und die kleine Fraktion der Renitenztypen: flatsch! Monata z.B. gehört zu letzterer Kategorie. Mit ihrer pfeilschnellen Kuhschwanzpeitsche wartet sie gezielt, bis ich an ihrem Hintern vorbei steuern muss, am besten noch in jeder Hand ein Melkzeug. In diesem wehrlosen Zustand knallt sie mir mit Vorliebe und

schlagkräftigem Schwung ihren meist triefnassen Kuhschwanz um die Ohren. Nachdem ich beim Melken etwas von „derzeitiger Schlachtpreisprämie“ murmle, scheint sie etwas hellhörig zu werden. Unser Verhältnis bessert sich aber erst nachhaltig, nachdem ich mich in meiner vormittäglichen Pausenzeit zu ihr in den Futtertrog setzte und ihre Lieblingskratzstellen erkunde.

In den folgenden zwei Monaten werde ich rund 12.000 l Milch melken, Kraftfutter über die steile Treppe in den Stall balancieren, Tausende von Kilogramm Kuhmist bewegen - das muss man besonders mögen, ansonsten bleibt man/frau lieber dahoam - gut zehn Stunden täglich in Gummistiefeln meine Arbeit in Stall, Milchammer und draußen auf der Weide verrichten. Arbeitsbeginn ist abwechselnd, je nach Milchabholung um 4 und 5 Uhr. Alles also eigentlich ganz normal im landwirtschaftlichen Alltag, für mich jedoch mit einer gewissen Abenteuerkomponente versehen.

Das Glück der Alm

Wenn ich bei Tagesanbruch zeitig bergauf stieple, um mit einem „hoodiroo“ meine Kühe abzuholen, platze ich vor Glück - egal bei welchem Wetter, und schlechtes scheint diesen Sommer im Angebot Vorrang zu haben. Die würzige Bergluft schmeckt nach Kräutern mit einer Prise Gipfelaroma vom Brechhorn herunter, das Panorama Richtung Kitzbüheler Horn ist jeden Tag aufs Neue überwältigend. Selbst wenn Nebelfetzen dort „Fangamandl“ spielen, ist der Blick etwas ganz besonderes für die Seele. >



Almnachbar Walter lässt seine Jodler mit dem Flügelhorn über die Berge erschallen (o.). Dorothee Fleege inmitten ihrer geliebten Kuhherde (u.).

Mit Almnachbarin Maren von der „Unterschnapp“, die hauptberuflich Fotografin ist, und Nachbar Walter, der sich auf die Produktion von feinstem Edelziegenkäse spezialisiert hat, verfall ich nach meiner Anwärmphase dann auch noch dem Käse-Fieber. Zu dritt laborieren wir erstmals in Walters Küche, um ein Gefühl für die Dosierung von Säurewecker, Lab, Bruchkonsistenz und dem richtigen Timing zu bekommen. Bereits zu Hause auf dem Siglhof habe ich erste Erfahrung mit dem Kasen gesammelt. Aber hier in luftiger Höhe, in unmittelbarer Nachbarschaft mit flinken Gamsrudeln und dem imponierenden Vierzehnder-Kronenhirsch, begleitet vom Geläut der Kuh- und Goßglocken, ist das Kasen einfach eine ganz besondere Freude. Die lange nicht genutzten Erdkeller beider Almhütten bieten den idealen Lagerungsort. Dort schmieren und wenden wir mit Hingabe unsere handgefertigten kleinen Köstlichkeiten.

Dem Himmel ein Stück näher

Es ist ein bemerkenswertes Gefühl, auf der Alm - dem Himmel eben doch ein kleines Stückerl näher - leben und arbeiten zu dürfen. Kraft und Intensität des (Er)lebens sind anders dort oben.

Die sprichwörtliche Einsamkeit ist in diesem Sommer jedoch ein Fremdwort. Besuch kommt oft. Was mir auffällt und wohl tut, ist die Herzlichkeit und Unumwundenheit, mit der ich als „Nordlicht“ akzeptiert werde. Auch Ferienkinder von Freunden aus dem Tal sind beim Nachbarn willkommen, hängen wie die Kletten an ihm. Für seinen allabendlichen Bewirtungsservice revanchiere ich mich mit Nachtschüssel aus selbst gemachtem Topfen. Wir essen zu siebt aus der riesigen Schüssel. Der Löffelschlacht und den Lachsälven nach zu urteilen, schmeckt's allen prima und ist ein Riesenspaß. Danach wenden sich die fünf Madeln mit einer eher ungewöhnlichen Bitte an uns, sie alle sind zwischen 9 bis 11 Jahre, haben durchaus allerlei Schabernack im Kopf. „Wir möchten gern mit euch den Rosenkranz beten, macht ihr mit?“. Ernsthaft aber ohne Strenge klingt unser „Gegrüßet seist Du, Maria“ gemeinsam mit den Kinderstimmen durchs Fenster in die Abenddämmerung. Mit Kindern beten zu können, ist ein wunderbares Geschenk. Es wird hoffentlich nicht ungehört verhallen.

Brauch und Tradition

Die angebliche Romantik auf der Alm ist ein eigenes Kapitel. Eines ist schon mal gewiss: ich steh' aber auf gar keinen Fall abends im Dirndl vor „da Hittn“, um irgend einem belodelten Jäger, Wilderer oder womöglich Mountainbiker - der natürlich in Sympathex und Faserpelz gewickelt ist - mit Augenaufschlag und keckem Hüftschwung Avancen zu machen. Arbeitsklamotten, wahlweise durchgeschwitzte und nass geregnet, plus intensivem Almparfum Marke „d'eau kuha brisante“ lassen vielleicht ahnen, wie wenig das Klischee dem realen Almalltag entspricht. Das Bewahren und Weitertragen von Brauch und Tradition hingegen, das ist eine wichtige Sache. Viele Almbauern und Senner nehmen das ernst und pfl-

gen mit viel Engagement, Stolz und Liebe ihr schönes Kulturgut. Aber eben doch lange nicht alle, ist mein Eindruck. Neben meiner Hüttentür prangt eine riesige Satellitenschüssel, ein ziemlich grenzwertiger Anblick. Die Zierde der Nachbarshütte ist eine kunstsinig restaurierte Holzschnitzerei mit Christus am Kreuz.

Flügelhorn und Zweigesang

Ich spiele Zither, wollte den Almsommer zum Üben nutzen. Leider habe ich mir an beiden Händen den „Alm-Klassiker“, ein fettes Karpaltunnel-Syndrom, eingehandelt, die Finger wollen partout nicht gehorchen. Senner Walter hat einen Dreigesang zu Hause, manchmal steht er vor der Hütte und spielt Jodler mit dem Flügelhorn - zum Gänsehaut kriegen schön. Als Trostpflaster schlägt er vor, wir könnten ja mal probieren, zweistimmig zu singen. Da sitzen dann also zwei bis dato fremde Sennersleut' - der eine spricht tirolerisch, die andere eher lupenreines Hochdeutsch - am Abend mit einem Glasl Rotwein vor der „Oimhittn“ und singen Almweisen, Jodler und Marienlieder im Dialekt. „Das glaubt uns doch kein Mensch“, wir müssen beide lachen. Idylle pur! In selbst erdachter Lautschrift schreibe ich den Text, die Melodien singe ich einfach dem Gehör nach. Es klappt richtig gut, wir sind beide zufrieden mit dem Ergebnis. Das gemeinsame Singen rundet jetzt regelmäßig unseren Tagesablauf ab.

„... s'is a Freid fua an Oimdianei oimoi“ heißt es im Liedtext. Für mich war mein erster Almsommer wohl der bislang schönste Sommer überhaupt. Zum Almbetrieb war ich natürlich wieder mit dabei. Dankbar, reich mit Erfahrungen und Erlebnissen beschenkt, bleibt der Wunsch, auch im nächsten Sommer wieder „aufi auf di Oima“ gehen zu dürfen. Und hoffentlich fressen die Mäuse im Keller inzwischen nicht zuviel von meinem Kas' weg. ☺

Salzburger Almbauerntag und Alm-Bildungsoffensive

Mag. MSc Elisabeth Neureiter

Die almwirtschaftlichen Veranstaltungen in Salzburg konzentrierten sich im Jahr 2010 auf den Flachgau - sowohl die Landesalmwanderung als auch der Almbauerntag fanden in Faistenau statt. Der nördlichste Bezirk besitzt 61 Almen, welche zum Teil privat und zum Teil als Agrargemeinschaften bewirtschaftet werden. Jedes Jahr verbringen rund 202 Milchkühe, 1.845 Galt- und Jungrinder, 116 Pferde und 110 Schafe den Sommer auf Flachgauer Almen. Zum Ausklang des Almjahres trafen sich die Almbauern für einen gemeinsamen Jahresrückblick und um jenem Almpersonal zu danken, das mehr als 20 Sommer in den Bergen verbracht hat. Agrarlandesrat Sepp Eisl, LK-Präsident Franz Eßl und der Obmann des Almwirtschaftsvereines ÖR Paul Schreilechner mit dem Geschäftsführer DI Siegfried Wieser zogen Bilanz über die Bildungsoffensive für Almbauern. Dies ist ein österreichweit organisiertes Projekt mit vielen Einzelschwerpunkten. Ein spezieller Bereich der Bildungsoffensive ist das Salzburger Almerhaltungsprogramm. So nehmen bereits 150 Almbauern an den Fortbildungsmaßnahmen zur pfleglichen Almbewirtschaftung teil. Aufgrund des großen Erfolges der Bildungsoffensive wurde bereits ein neues Bildungsprogramm mit vielen weiteren Veranstaltungen für 2011 entwickelt.

Zwischen Himmel und Erde

Eine besonderer Höhepunkt 2010 waren die Dreharbeiten zum Almfilm „Zwischen Himmel und Erde“, welcher mit intensiver Salzburger Beteiligung entstanden ist. Der Film zeigt einen Querschnitt über Österreichs Almen und bringt den Zuschauern die tägliche Arbeit und Verantwortung mit allen Höhen und Tiefen näher. Die Teilnehmer des Almbauerntags kamen in den Genuss der Uraufführung des fertigen Films.

Rege Diskussionen gab es anschließend über das neue Luftreinhaltegesetz und über die für viele nicht nachvollziehbare Rückstellung der Prämienauszahlung von Seiten der AMA. Erfreulicher war die Ehrung der insgesamt 34 Almeute welche mehr als 20 Sommer auf den Flach- und Tennengauer Almen verbracht haben. 28 Personen wurden für 20 - 29 Almsommer geehrt, 2 Personen für 30 - 39 Almsommer, 2 Personen für 40 - 49 Almsommer und weitere 2 Personen verbrachten schon über 50 Sommer in den Bergen. |||



Fotos: Neureiter

Werner Matieschek aus Hintersee mit 18 Almsommer, im Hintergrund der Bgm. von Hintersee Paul Weissenbacher, Agrarlandesrat Sepp Eisl, Elisabeth Matieschek aus Hintersee mit 24 Almsommer, im Hintergrund LK-Präsident Franz Eßl und Almvereinsobmann Paul Schreilechner (v.l.).

Bgm. von Faistenau Hubert Ebner, Agrarlandesrat Sepp Eisl, Senner Franz Klaushofer mit 46 Almsommer, LK-Präsident NR Franz Eßl und Almvereinsobmann ÖR Paul Schreilechner (v.l.).



Ehrungen von Almeuten für den Tennen- und Flachgau (Mit Anzahl der Almsommer)

Matthias Kühleitner, Krispl, 56; Theresia Wenger, Golling, 51; Cäcilia und Franz Klaushofer, Faistenau, je 46; Aloisa und Andreas Mösenbichler, Abersee, 31 und 22; Anna Buchegger, Abtenau, 30; Georg Buchegger, Abtenau, 28; Margareta und Rupert Wenger, Golling, je 28; Barbara Quehenberger, Abtenau, 27; Barbara und Philipp Grünwald, Abtenau, 27 und 23; Barbara und Johann Kloiber, Faistenau, je 25; Ehrentraud und Josef Resch, Faistenau, je 24; Margarethe und Josef Egger, Faistenau, je 24; Elfriede und Matthäus Praniess, Abtenau, 24 und 22; Rudolf Gsenger, Abtenau, 24; Elisabeth und Werner Matieschek, Hintersee, 24 und 18; Katharina und Simon Promok, Abtenau, je 23; Maria Anna und Josef Ziller, Krispl, je 23; Anna und Michael Walkner, St. Koloman, je 22; Sieglinde und Stefan Weissenbacher, Hintersee, je 22; Mathilde und Johann Klaushofer, Faistenau, je 20.

Festtag für die Tiroler Almwirtschaft

Tiroler Almbauerntag 2010



Ein beeindruckender Blick in den Kultursaal von Reith bei Kitzbühel. Rund 450 Besucher folgten der Einladung des Tiroler Almwirtschaftsvereines.

Foto: J. Jenewein

DI Johann Jenewein

Der Tiroler Almbauerntag 2010 wurde mit dem österreichischen Almfilm „Zwischen Himmel und Erde - Eine Wanderung über Österreichs Almen“ eingeleitet. Beeindruckt von den Impressionen und Informationen des gelungenen Films, verlief dieser Festtag der Tiroler Almbauern im Kultursaal von Reith bei Kitzbühel, zu dem der Obmann des Almwirtschaftsvereines Josef Lanzinger rd. 450 Teilnehmer begrüßen und 230 von ihnen für ihre Verdienste um die Tiroler Almwirtschaft ehren konnte, wie im Fluge.

Obmann Josef Lanzinger berichtete über die erfolgreiche Imagewerbung des Tiroler Almwirtschaftsvereines. Optimal sei die Zusammenarbeit mit dem ZDF verlaufen, der eine Fernsehserie mit dem Titel „Almsommer 2010“ gestartet hat. Dabei lernte eine deutsche Großstadtfamilie das Leben auf den Tiroler Almen kennen und schätzen. Die Ankündigung im ZDF lautete: Das Leben und Arbeiten in einer der schönsten Regionen Europas. „Aber alle Mühe wäre umsonst, wenn es uns nicht gelingen würde, diese Imagewerbung in einen höheren Preis für die Almmilch umzuwandeln“, so Lanzinger.

DI Josef Braunhofer, Direktor der Berglandmilch, führte in seinem Referat aus, dass das „Sattwerden“ für den Großteil der Bevölkerung der westlichen Welt kein Thema sei und daher über die Qualität der Lebensmittel diskutiert werden kann und muss. Bei einem Anteil von knapp weniger als

2% an der österreichischen Gesamtmilch, ist Almmilch ein Nischenprodukt, so Braunhofer und stellte die Frage in den Raum, wie mehr Almmilch um einen höheren Erzeugerpreis verkauft werden kann. Hinter einer erfolgreichen Marke muss eine Geschichte stehen. Bei Almprodukten ist diese Geschichte bereits vorhanden. „Das Verkaufen über niedrige Preise sei keine Kunst. Wenn man aber einen Mehrpreis erzielen möchte, müsse man dem Kunden auch den Mehrwert des Produktes glaubwürdig vor Augen führen“, so Braunhofer.

Milchalmen erhalten

Landeshauptmannstellvertreter Anton Steixner dankte allen Sennerinnen und Sennern für ihre tagtägliche Arbeit auf den Almen im Sommer. Steixner betonte die Notwendigkeit der Leistungsabteilungen und deren Absiche-

rung für die Zukunft. Als besonders wichtig für Tirol bezeichnet er die Erhaltung der Milchalmen.

LK-Präsident Josef Hechenberger lobte die Arbeit der Almbauern und Senner und wies darauf hin, dass ohne funktionierende Almwirtschaft in Tirol kein funktionierender Tourismus möglich ist.

Der Obmann der Almwirtschaft Österreich, Erich Schwärzler, sieht das zweite Stockwerk unseres Landes in guten Händen und betonte, dass so viel Einkommen wie möglich aus dem Produkt erzielt werden müsse und darüber hinaus eine entsprechende Leistungsabteilung notwendig ist.

Josef Margreiter, Geschäftsführer der Tirol Werbung, sprach über die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Almwirtschaftsverein und erklärte, dass von Seiten des Tourismus die Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit der Almwirtschaft weiter bestehen wird. Der Tourismus ist sehr daran interessiert, dass alle Milchalmen Zukunft haben.

Beste Milchqualität und Ehrungen Almpersonal

Die Erreichung von bester Milchqualität muss eines der Ziele auf Melkalmen sein, so der scheidende Geschäftsführer des Tiroler Almwirtschaftsvereines Simon Hörbiger. Der Tiroler Almwirtschaftsverein zeichnete 15 Almen für ihre hervorragende Milchqualität aus.

Eigenalm unter 30.000 kg Milch:

Oswald Haller, Unterberger-Nestleralm, Kitzbühel; Erich Holzknicht, Wurzberg Alpe, Längenfeld; Johann Gratt, Obere Bärenalpe, Itter, Andreas Margreiter, Guna Alm, Alpbach; Josef Bachlechner, Brunnalm, Lienz.

Eigenalm über 30.000 kg Milch:

Josef Misslinger, Bichlalm, Hopfgarten; Georg Taxauer, Paulnriedalm, Erl;

Josef Lanzinger, Grundriedalm, Itter;
Josef Wagner, Schwaigkopfalm, Kuf-
stein; Georg Moser, Dalfazalm, Eben.

Gemeinschaftsalmen:

Holzalm, Obm. Johann Wildauer, Fügen;
Junsbergalm, Obm. Peter Erler, Tux;
Schildalm, Obm. Josef Steinkaserer,
Matrei i. O.; Dorferalm, Obm. Johann
Rogl, Kals a. G., Dreilichtenalm,
Obm. Josef Wurzlainer, Westendorf.

Dann folgten die Ehrungen der
Almleute, die durch ihren jahrzehnte-
langen Einsatz große Leistungen für
die Tiroler Almwirtschaft erbracht ha-
ben. Im unten stehenden Kasten sind
alle Geehrten aufgeführt. Zum Ab-
schluss bedankten sich Obmann Josef



Lanzinger und Bundesobmann Erich
Schwartzler beim scheidenden Ge-
schäftsführer Simon Hörbiger für seine
Arbeit mit einem Geschenkskorb. ∞

LH-Stv. Anton Steixner gratulierte
Therese und Simon Horngacher aus
Reith bei Kitzbühel. Sie waren 51 bzw.
67 Sommer als „Alminger“ tätig.

Ehrungen durch den Tiroler Almwirtschaftsverein

Silbernes Ehrenzeichen: Ing. Hanns Filzer, Waichsee; Anton Krepper, Aurach.

Bronzenes Ehrenzeichen: Andrä Brantner, Waidring; Walter Eisenmann, Söll; Georg Horngacher, Söll; Josef Kahn, Itter; Anton Silberberger, Oberau; Robin Silberberger, Auffach.

Almpersonalehrungen (mit Angabe der Almsommer): **Kössen:** Josef Fahringer OB Bronze, Josef Landmann 60, Florian Ritzer 60, Stefan Reitstätter 43, Peter Greiderer 40, Peter Haitzmann 40, Franz Steger 40, Barbara Haitzmann 37, Christian Schlechter 37, Josef Loferer 32, Simon Groß 22, Georg Kramer 21, Magdalena Loferer 16, **Itter:** Balthasar Oberhauser OB Bronze, Johann Schipflinger OB Bronze, Johann Fuchs Kassier Bronze, Sebastian Hölzl 57, Max Pfister 36, Johann Faistenauer 35, Josef Gastl 31, Johann Georg Schipflinger 26, Jakob Stöckl 23, Engelbert Wechselberger 21, Johann Gratt 20, Johann Lanzinger 15, Josef Rabl 15, **Hopfgarten:** Leonhard Wurzlainer OB Bronze, Gerog Astner 55, Sebastian Erharter 52, Josef Bucher 50, Franz Anrain 46, Christoph Schroll sen. 44, Leonhard Repperschnee 40, Johann Sammer 40, Sebastian Hausberger 38, Annemarie Astner 37, Christian Bucher 37, Leonhard Schroll 35, Josef Hausberger 34, Johann Engl 30, Annemarie Fuchs 30, Josef Nissl 30, Anton Schroll 28, Christoph Schroll jun. 27, Rupert Lindner 25, Alois Fuchs 24, Andreas Fuchs 20, Josef Misslinger 20, Josef Schroll 17, Elisabeth Fuchs 16, Christine Repperschnee 15, **Hopfgarten-Kelchsau:** Josef Groder 50, Hubert Steiner 45, Christoph Astner 39, Martin Hölzl 37, Johann Fuchs 35, **Westendorf:** Josef Krall OB Bronze, Peter Pirchl OB Bronze, Josef Werlberger OB Bronze, Josef Wurzlainer OB Bronze, Johann Antretter 36, Marianne Aschenwald 35, Johann Steindl 35, Josef Hölzl 26, Josef Fuchs 24, Johann Leitner 20, Stefan Hölzl 15, **Brixen im Thale:** Peter Stöckl 41, Johann Schermer 39, Alois Kofler 38, Gertraud Kofler 35, **Kirchberg:** Thomas Aschaber 57, Michael Aschaber 53, Josef Aschaber 33, Kurt Hetzenauer 33, Sophie Aschaber 30, Johann Aufschnaiter 30, Hans-Peter Hetzenauer 29, Rupert Kogler 25, Rainer Lapper 25, Paul Papp 25, Josef Hauser jun. 21, Josef Widmann 21, Josef Hochkogler 20, Michael Klingler 20, Arnulf Kals 16, Georg Oberlechner 15, **Kitzbühel:** Anton Feiersinger 21, Elisabeth Hinterholzer 21, **Reith bei Kitzbühel:** Simon Horngacher 67, Therese Horngacher 51, Elisabeth Leitner 34, Georg Leitner 34, Sebastian Hechenblaikner 24, Josef Rehbichler 21, Maria Jöchel 20, Andreas Schwabl 17, **Aurach bei Kitzbühel:** Anton Krepper 59, Peter Kreidl 52, Martin Pletzer 50, Franz Filzer 30, Georg Döttlinger 27, Herbert Hauser 26, Georg Aufschnaiter 25, Andreas Koidl 18, Peter Koidl 15, **Jochberg:** Gottfried Noichl 59, Konrad Hauser 55, Elisabeth Landmann 49, Anton Landmann 46, Rosa Burger 43, Anton Krimbacher 42, Peter Eder 40, Johann Hechenberger 35, Franz Hechenberger 32, Hans Noichl 30, Erika Krimbacher 28, Josef Hechenberger 23, Markus Noichl 20, Margarethe Schipflinger 20, Felix Schipflinger 20, Hannes Obermoser 18, Maria Hechenberger 17, Matthäus Burger 15, Andreas Hechenberger 15, **Oberndorf:** Michael Hofer 46, Josef Hofer 31, Josef Edenhauer 30, Klaus Huber 30, Balthasar Riedmann 30, Elisabeth Hofer 25, Josef Klingler 25, Jakob Pirchmoser 18, Franziska Edenhauer 15, Maria Hirsberger 15, **St. Johann in Tirol:** Josef Hörl 50, Johann Feller 43, Katharina Millinger 41, Josef Pixner 38, Jakob Bergmann 35, Margarete Feller 34, Johann-Hubert Berger 33, Josef Sammer 30, Helmut Steinberger 30, Johann Millinger 28, Thomas Kaufmann 27, Georg Peppenauer 27, Margreth Bergmann 26, Hubert Heim 24, Adolf Bergmann 23, Andreas Wechselberger 19, Stefan Berger 18, Annemarie Palfinger 17, Hermann Palfinger 17, **Going:** Adolf Erber 30, **Erpfendorf-Kirchdorf:** Franziska Oberleitner 38, Christian Keuschnigg 35, Johann Altenberger 33, Simon Keuschnigg 27, Anna Keuschnigg 24, Josef Nothdurfter 16, **Schwendt:** Egidius Reitstätter OB Bronze, Stefan Auer 43, Leonhard Dagn 41, Egidius Bendler 40, Josef Schuster 39, Maria Prashberger 38, Margarethe Gogl 32, Josef Gogl 32, Michael Schwaiger 32, Katharina Dagn 31, Rupert Gruber 30, Veronika Schranz 29, Margreth Schwaiger 28, Aloisia Schwaiger 25, Franz Schwaiger 25, Sebastian Weindl 25, Josef Schwaiger 23, Anna Dagn 22, Marianne Kogl 21, Sebastian Kogl 21, Antonia Schwaiger 21, Helmut Schwaiger 21, Ursula Widauer 20, Georg Widauer 20, **Fieberbrunn:** Johann Schwaiger 47, Peter Hechenberger 36, Primus Dödlinger 29, Josef Edenhauer 26, Christian Dödlinger 25, Rosmarie Bachler 20, Stefan Bachler 20, Marianne Edenhauer 17, **St. Ulrich am P.:** Josef Unterberger 45, Georg Jöchel 22, Leonhard Aigner 19, **Waidring:** Klaus Winkler sen. 50, Johann Eder 32, Klaus Widmoser sen. 32, Waltraud Zelger 31, Josefine Eder 30, Johann Unterrainer 30, Maria Winkler 29, Christine Krepper 28, Anna Widmoser 28, Andreas Grünbacher 27, Magdalena Unterrainer 27, Valentin Zelger 27, Fred Foidl 26, Hermann Krepper 26, Rosa Danzl 25, Mathilde Foidl 25, Johann Foidl 25, Josef Mühlbacher 21, Annemarie Grünbacher 20, Georg Brandtner 15, **Bezirk Kufstein:** Franz Rendl Bad Häring 54, Matthäus Feiersinger Reithi.A 39, Alois Haberl Brixlegg 30, Josef Ortner Scheffau 30, Anna Zweibrot Kufstein 26, Alois Scheiber sen. Wörgl 24, Manfred Haberl Brixlegg 15.

Aus den Bundesländern

Liebe Almbewirtschaftnerinnen und Almbewirtschaftner!

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

Ihr Redakteur Johann Jenewein



KÄRNTEN

Almerlebnistage kommen gut an

Viele Kinder haben keinen oder nur geringen Bezug zur Almwirtschaft. Im Rahmen des Projekts „Schule auf der Alm“ verbringen Schulkinder einen oder mehrere Tage auf einer Alm, dort wird ihnen von den Bauern und Bäuerinnen das Almleben und die Bedeutung der Almwirtschaft spielerisch näher gebracht. Landesrat Josef Martinz unterstützte dieses Vorhaben auch im Jahr 2010 und ermöglichte damit vielen Kindern einen lehr- und erlebnisreichen Almtag.

LR Martinz: „Die Kärntner Almen stellen nicht nur eine wichtige Nutzungsfläche für die Landwirtschaft, sondern auch wichtige Erholungsflächen für Einheimische und Gäste dar. Gegensei-



tiges Verständnis und richtiges Verhalten sind auf den Almen unerlässlich. Das Projekt ‚Schule auf der Alm‘ zeigt sehr erfolgreich, dass Kinder sehr empfänglich für diese Inhalte sind und sie auch gerne in ihrem Elternhaus weitergeben“.

Barbara Kircher

Hubschrauber musste 13 gealpte Tiere bergen

Das Land Kärnten übernimmt den Großteil der Hubschrauberkosten, wenn

verendete Tiere aus unwegsamem Gelände entsorgt werden müssen. Die fi-



nanzielle Hilfe von Agrarlandesrat Josef Martinz ist heuer 7 landwirtschaftlichen Betrieben zugute gekommen. „Für den Wasser- und Seuchenschutz und auch den Tourismus ist eine Bergung von verunglückten Tieren wichtig. Um die Kosten für die betroffenen Almbauern zumutbar zu machen, unterstütze ich diese Aktion gerne“, betont LR Josef Martinz.

Barbara Kircher

Termine für die Kärntner Almwirtschaft

29.01.2011: Jahreshauptversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereins im Kulturhaus Weissenstein.

05.02.2011: Seminar für Funktionäre von Agrargemeinschaften im Bäuerlichen Bildungshaus Schloss Krastowitz.

Kärntner Almwirtschaftsverein



OBERÖSTERREICH

Gelebte Almkultur

Singen, Jodeln und Musizieren auf der Alm

Zu einer Veranstaltung der besonderen Art lud das LFI Österreich am 3. De-

zember 2010 ins Gasthaus Halleralm in Bad Goisern ein. Im tief verschneiten Salzkammergut wurde unter der fachkundigen Anleitung von Brigitte Dumfart (Oberösterreichisches Volksliedwerk) eine Vielzahl von traditionellen Almliedern einstudiert.

Das eigens zusammen gestellte Liedwerk reichte von jahreszeitlich abgestimmten Stücken über Gstanzln, Liebesliedern bis zu Jodlern. Besungen wurde vor allem das Almleben mit allem was dazu gehört: das Vieh, die Berge, der Almboden, der Almbetrieb und die Liebe. Eine Auflockerung bot die Referentin durch Ihr Wissen über die Entstehungsgeschichten der Lieder bzw. über das Almleben wie es früher war.

Die Veranstaltung fand ihren großen Anklang auch deshalb, weil viele die wirklich traditionellen Lieder und Jodler nicht mehr kennen und können. Der Ansporn, dieses wertvolle Kulturgut



Foto: Hummer

wieder zu forcieren, ist vor allem bei der jungen Generation deutlich spürbar. Einer Fortsetzung im nächsten Jahr steht demnach nichts mehr im Wege.

Ingrid Hummer



SALZBURG

Resolution der Almwirtschaft Salzburg zur Umsetzung der Biorichtlinien

Ca. die Hälfte der Salzburger Almbauern arbeiten nach den Richtlinien des biologischen Landbaues. Da sich alle mit der Rinderhaltung befassen, besteht großes Interesse an den Tierhaltungsrichtlinien im biologischen Landbau. Da es Auffassungsunterschiede bei der Auslegung von Richtlinien und Ver-

Aus den Bundesländern

ordnungen zum biologischen Landbau gibt, stellen die Almbauern an die Landwirtschaftskammer Salzburg folgenden Antrag:

Kälberhaltung:

Die Bestimmung dass jedes Kalb ab dem 8. Lebenstag ständig Zugang ins Freigelände haben muss, widerspricht den praktischen Möglichkeiten in den Stallungen der bäuerlichen Betriebe. Die Kälberboxen sind aus praktischen Gründen in der Nähe des Melkstandes situiert. Ein nachträglicher Umbau vor allem der neuen Laufstallung am Heimgut ist extrem teuer und nicht zumutbar. Ein Auslauf ins Freie sollte daher frühestens nach Ende der Tränkeperiode angedacht werden.

Kleinerzeuerverordnung:

Laut Erlass des Gesundheitsministeriums in Wien gilt in Österreich die Kleinerzeuerverordnung, welche aus sagt, dass für rinderhaltende Betriebe ab 35 RGVE Anbindehaltung verboten ist. Die Regelung im Nachbarland Bayern sieht vor, dass 35 RGVE in Biolandbau in Anbindehaltung gehalten werden können und die Rinder darüber hinaus haben Laufstallverpflichtung. Diese Möglichkeit sollte auch für die



Foto: Jenewein

Almbauern angeboten werden.

Die Almbauern stellen daher den Antrag, dass der Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg Franz Eßl in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Österreich beim Gesundheitsministerium in Wien bewirkt, dass die Auslegung der EU-Bioverordnung im oben erwähnten Sinne erfolgt.

Almwirtschaft Salzburg

Gemeinsam am Erfolg arbeiten

Der „Salzburger Almsommer“ hat sich für den Salzburger Tourismus und

die Salzburger Almwirtschaft zu einer großen Erfolgsgeschichte entwickelt. Im „Der Alm- und Bergbauer“ haben



Foto: Sag, Tourismus GmbH

wir bereits mehrmals darüber berichtet. Der Geschäftsführer der Salzburger-Land Tourismus GmbH informierte seine Touristiker darüber: „In der Beilage darf ich Euch den Artikel aus der Agrar-Zeitung ‚Der Alm- und Bergbauer‘ übersenden, in dem unsere gemeinsame Initiative, der ‚Salzburger Almsommer‘, sehr positiv kommentiert wird. Unsere gemeinsamen Anstrengungen werden bei den Alm- und Bergbauern sehr positiv aufgenommen. Sie stehen voll hinter der Sache. Eine Weiterentwicklung des Salzburger Almsommers kann nur dann funktionieren, wenn auch gegenseitiges Vertrauen in der Partnerschaft herrscht. Deshalb möchte ich dem gesamten Team meinen Dank aussprechen und herzlich gratulieren. Durch die gemeinsamen Anstrengungen hat sich der Almsommer sehr positiv entwickelt. Bitte weiter so.“

Almwirtschaft Salzburg



TIROL

Tiroler Almschweine erreichen Spitzenpreise

Das Projekt „Tiroler Almschwein“ der Agrarmarketing Tirol und dem Tiroler Almwirtschaftsverein gemeinsam mit der Firma Andrä Hörtnagl kann in der Almsaison 2010 mit Spitzenpreisen aufwarten. Die Almschweine erreichten Preise bis zu 3,15 Euro je Kilogramm (Brutto). Dies ergibt einen Erlös je Almschwein von über 300,- Euro.

Die Ferkel, welche über die Tiroler Viehmarketing angekauft werden können, sind bereits für die Almschweine-

produktion vorgemästet, damit im Herbst das ideale Schlachtwicht von 80 bis 110 kg warm erreicht wird. Durch ständigen Auslauf, auch ins Naturgelände, und artgerechte Tierhaltung kann das Almschwein langsam und gleichmäßig wachsen. Im Herbst zeigt sich der Erfolg durch eine ausgezeichnete Fleischqualität. Almschweine werden mit Molke und für die Molkefütterung geeignetes Kraftfutter und Wasser gefüttert.

Das Gütesiegel „Qualität Tirol“ steht für das Herkunftsland Tirol, das heißt, dass die Almschweine in Tirol geboren und gemästet wurden und zu qualitativ hochwertigen Produkten verarbeitet werden. Produkte vom Tiroler Almschwein findet man saisonal bedingt vor allem im Herbst in vielen Hörtnagl Filialen.

Optimale Molkeverwertung

Für Sennalmen bedeuten die Almschweine eine optimale Verwertung der angefallenen Molke oder Buttermilch und ein zusätzliches betriebliches



Foto: Jenewein

Standbein. Alle Tiroler Sennalmen können sich am Almschweine-Projekt beteiligen und dieses als weiteres Einkommen nutzen. Im Jahr 2010 konnte die Zahl der Tiroler Almschweine auf 114 Tiere gesteigert werden. Das Potenzial auf den Tiroler Sennalmen ist aber noch wesentlich höher. Die derzeitigen Halter der Tiroler Almschweine sind vom Projekt begeistert. Es sollte ein Leichtes sein, bei den erzielten Preisen für das Jahr 2011 eine weitere Steigerung der Almschweinezahl zu erreichen.

Interessenten können sich bei Anton Schellhorn von der Tiroler Viehmarketing - Ferkel- und Zuchtschweinevermittlung - unter der E-Mail-Adresse anton.schellhorn@szv.at oder unter der Tel.Nr. 0664/175 67 90 melden bzw. informieren.

Johann Jenewein

Martin Bienenrth: Alpechuchi

Alpechuchi - „Almküche“ - bietet spannende Geschichten, Tagebucheinträge und Beobachtungen aus dem Alltagsleben auf der Alp, aufgezeichnet von Martin Bienenrth, der während zwanzig Alpsommern mit Haut und Haar Senner auf einer Schweizer Alp war. Mit den stimmungsvollen Bildern und schaurigen Sagen, bei denen es um Süßkäse, Nidle und Leben und Tod geht, und den alpinen Rezepten ergibt sich eine Hommage an die Berge, die Tiere und die Menschen auf der Alp. Ein Genussbuch für alle, die das Bergleben lieben!

Die Vorstellungen vom Alp-Leben reichen von abenteuerlich bis magisch; wer einmal oben war, sehnt sich immer wieder zurück. Klingende Stille, duftende Matten, weiter Himmel - und dann all die feinen Dinge aus frischer Milch, Rahm, Butter, Ziger und Käse! Im alptauglichen Buch finden sich abwechslungsreiche Rezepte mit Zutaten, die man in der Sennerei zur Hand hat. Das garantiert auch allen daheimgebliebenen Alpträumern eine einfache Küche ohne großen Einkaufsstress. In einer kleinen Kräuterkunde verrät Autor Martin Bienenrth, welche Kräuter Kühen und Menschen gut tun. Zudem finden sich Anregungen, was während einer Alpsaison an Gemüse, Beeren und Kräutern selbst angebaut werden kann.

185 x 240 mm, 185 Seiten

100 Farbfotos, Hardcover, matt laminiertem Deckenüberzug

ISBN 978-3-03780-420-9

Preis: EUR 23,50.



Forstmulcher



Rodefräse



Steinfräse

J.K. Fischer

Thurnharting 8 | 4061 Pasching
Muraunbergstraße 1 | 9300 St. Veit an der Glan
Mobil 0699 / 100 46 012
jkfischer@utanet.at | www.jkfischer.at

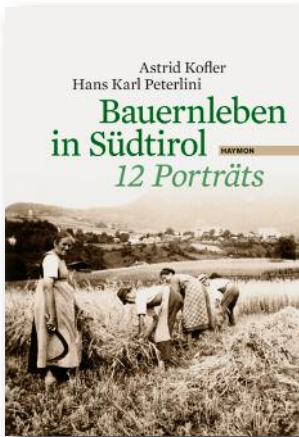
ALMREKULTIVIERUNG

Um der stetigen Verbuschung der Almen und der Verwaltung von Weideflächen entgegenzusteuern, wird mit unseren Spezialforstfräsen der Boden eingeebnet und für eine Wiederbegrünung optimal vorbereitet. Mit diesem System der Bodenaufbereitung können auch größere Baumstämme und Schlagabraum problemlos eingearbeitet werden. Mit der Steinfräse werden vorhandene Steine zerkleinert und mit dem Boden vermischt.

WEGESANIERUNG

Almwege und Forststraßen werden auf Wunsch mit der Steinfräse aufgefräst und das gebrochene Material wird als neue Verschleißschicht eingebaut.

Bücher, Anzeigen



Astrid Kofler/Hans Karl Peterlini:
Bauernleben in Südtirol -
12 Porträts

Das Leben in den Südtiroler Bergen ist hart, zeugt aber zugleich von Ursprünglichkeit und schlichter Schönheit. Bäuerinnen und Bauern aus unterschiedlichen Gebieten und Tälern Südtirols und aus dem Trentino blicken in diesem Buch zurück auf ihr langes Leben und berichten von ihrem Alltag am Bergbauernhof. Sie erzählen von

der harten Arbeit am Feld, im Stall und im Haushalt, vom Kochen und Essen, vom Brotbacken und Schlachten und vom Leben abseits der Arbeit: Familie und Freundschaft, Hochzeit und Hofübergabe, Geburt, Krankheit und Krieg. Sie wissen aber auch davon zu berichten, wie Fortschritt, Technik und Fremdenverkehr das Leben der Bauern mit der Zeit veränderten. Mit großer Behutsamkeit haben Astrid Kofler und Hans Karl Peterlini zwölf bewegende Porträts gezeichnet. Sie lassen darin die Bäuerinnen und Bauern selbst zu Wort kommen, ihre Erinnerungen schildern und mit Fotos aus dem Familienalbum illustrieren..

Astrid Kofler/Hans Karl Peterlini:
Bauernleben in Südtirol - 12 Porträts
ISBN: 978-3-85218-639-9,
200 Seiten, zahlreiche
Abbildungen,
Preis: EUR 18,50.



Barbara & Hans Haid:
Naturkatastrophen in den Alpen

Für Millionen von Menschen sind die Alpen Lebensraum und wirtschaftliche Basis. Und seit jeher stellen die Alpen für ihre Bewohner und Gäste eine Bedrohung dar. Seit Jahrhunderten leben die Bewohner des Alpenraums in steter Angst vor verheerenden Naturkatastrophen. Lawinen- und Murabgänge, Über-

flutungen und Bergstürze, auch Gletscherseeausbrüche sind jene alpinen Naturereignisse, die immer wieder zu Katastrophen anschwellen und mit immenser Wucht verheerende Schäden anrichten. Hans Haid, der große Experte für die Geschichte und Kultur des Alpenraumes, stellt gemeinsam mit seiner Tochter Barbara mehr als 35 der größten Naturkatastrophen vom Mittelalter bis zum Lawinenunglück von Galtür 1999 dar. In originalen Zeitdokumenten lässt er die Betroffenen selbst berichten und zeichnet so ein bedrückend lebendiges und authentisches Bild von den elementaren Naturereignissen, die das Leben im Alpenraum bedrohen.

Barbara & Hans Haid:
Naturkatastrophen in den Alpen
ISBN: 978-3-85218-850-8,
Reihe: HAYMONTaschenbuch, Band: 50, 176 Seiten,
Preis: EUR 9,95.

WWW.DESIGNA.AT

EFFIZIENT, EINFACH, ZUVERLÄSSIG

PROFESSIONELLE MAUTSTRASSENBEWIRTSCHAFTUNG

DESIGNA ist der Spezialist für Parkraum- und Mautstraßenbewirtschaftung. Gerne beraten wir Sie zu allen Fragen rund um dieses Thema und machen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

DESIGNA Verkehrstechnik GmbH | Jochen-Rindl-Straße 9 | 1230 Wien
Telefon: 01 - 86 749 70 - 0 | E-Mail: sales@designa.at | www.designa.at

DESIGNA



Foto: Irene Sennelein



BFP
efficient power program

**„JETZT GIBTS WAS
AUF DIE FRONT.“**

Kostenlose Fronthydraulik inklusive 2 Jahre Garantie*

**„JETZT WIRD DER
KREIS ENGER.“**

Kostenlose Vierradlenkung inklusive 2 Jahre Garantie*

*Aktion gültig von 15.2. bis 7.7.2012 und in Verbindung mit der Preisliste 02-2012.

Lindner

TRAKTORENWERK LINDNER GMBH

Ing.-Hermann-Lindner-Str. 4, 6250 Kundl/Tirol

Tel. +43 5338 74 20-0, Fax-DW 333

www.lindner-traktoren.at

**P.b.b.
Erscheinungsort Innsbruck
Verlagspostamt 6010 Innsbruck**

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

Zulassungsnummer: GZ 02Z031604 M