

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

www.alm-at.com



„Spielregeln“ für die Almbewirtschaftung
Gut vorbereitet auf die Alm
Sagenumwobenes Almleben

April 2013

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

- 5 Almwirtschaftliche Kurse und Seminare
April - Mai 2013
- 6 Kennzeichnung von Bergprodukten
Wertschöpfungsketten im Milchbereich
- 9 Fichten- und Tannennadeln als Zusatzfutter in der Tierhaltung
- 15 Milchzwerge und Riesen
- 16 „Spielregeln“ für die Almbewirtschaftung
Ein Seminarrückblick
- 18 Symbiose von Almwirtschaft und Tourismus
Jahreshauptversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereins
- 23 Gut vorbereitet auf die Alm
- 28 Serie
Schweizern auf der Ellmauer-Wirtsalm
Lebenserinnerungen von Josef Wörgötter Folge 9
- 30 Sagenumwobenes Almleben
Von Wintersennerinnen, Bergmandln und Sennenpuppen

- 33 Der Heustock als Schauplatz von Unglücksfällen in Tirol
Sturz auf die harte Tenne - Fall in das tiefe Futterloch
- 39 Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“
Empfehlen Sie uns weiter!

Rubriken

- 1 Inhalt, Impressum
- 2 Nachgedacht, Preisrätsel
- 3 Almwirtschaft ganz vorn
- 21 Kurz & bündig
- 36 Aus den Bundesländern
- 40 Bücher

Bild Rückseite innen: Krokusse, so weit das Auge reicht. (Foto: DI Johann Jenewein)



Titelbild: Bei der Österreichischen Almwirtschaftstagung vom 26. - 28. Juni 2013 führt eine Exkursion zum Thema „Almen mit unterschiedlichen Weidetieren nutzen und pflegen“ auf die Stallbachkar- und Westerach-Alm in der Gemeinde Kirchberg in Tirol.

(Foto: DI Johann Jenewein)



alm-at
Almwirtschaft Österreich

Impressum Medieninhaber und Verleger: Almwirtschaft Österreich, 6010 Innsbruck, Postfach 73, Tel.: 0680 / 117 55 60, Internet: www.almwirtschaft.com; ZVR: 444611497 | **Herausgeber:** Almwirtschaft Österreich, vertreten durch Obmann LR Ing. Erich Schwärzler und GF DI Susanne Rest, 6010 Innsbruck, Postfach 73 | **Redaktion, Layout:** DI Johann Jenewein, 6010 Innsbruck, Postfach 73, Tel.: 0680 / 117 55 60 | **Verbreitung:** Die Fachzeitschrift erscheint monatlich in einer Auflage von 6.800 Stück in ganz Österreich und dem benachbarten Ausland (mit einer Doppelfolge im Winter und zwei Doppelfolgen im Sommer) | E-Mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com | **Manuskripte:** Übermittlung möglichst per E-Mail oder auf CD-ROM, Bildmaterial als Dia, Foto oder digital. Für die Fachartikel zeichnen die einzelnen Autoren verantwortlich. Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung von Redaktion und Herausgeber wieder. | **Druck:** Athesia-Tyrolia Druck Ges mbH, 6020 Innsbruck, Exlgasse 20; Tel.: 0512/282911-0 | **Anzeigen:** Tel.: 0680 / 117 55 60 oder E-Mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com | 63. Jahrgang | Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!

Nachgedacht



Foto: Privat

Die Alm als Arbeits- und Therapieplatz!

Vor kurzem erhielt ich einen Brief eines begeisterten Lesers unserer Fachzeitschrift. Das interessante daran - der Schreiber büßt momentan eine Haftstrafe ab. Wegen einer Jugendsünde - wie er schreibt. Weiter heißt es im Brief: „Ich bin voll der Meinung, dass meine Tat nicht in Ordnung war. Meine Strafe bedeutet: 500 TV-Sender, Playstation, Essen in Hülle und Fülle, nicht kochen, nicht einkaufen, nicht Wäsche waschen“.

Das soll eine Strafe sein?, fragt sich unser Schreiber und schließt einen Vorschlag an: Alle Kleinkriminellen, die arbeitswillig sind, sollten für Gemeinden zum Schnee schaufeln, Alm schwenden, Steine klaben, Hochwasserhilfe, usw. eingesetzt werden. Er würde da sofort mitmachen um zu zeigen, dass er nützlich sein kann. Gemeinnützig arbeiten,

anstatt „Strafurlaub“ auf Kosten der Steuerzahler, so sieht es der Schreiber.

Das ist doch eine ausgezeichnete Anregung eines unmittelbar Betroffenen. Für so manchen kleinen Straftäter könnte die Alm als gemeinnütziger Arbeitsplatz nicht nur eine sinnvolle Betätigung bedeuten, sondern soviel wie ein Ort der Therapie sein. Strukturierte und geerdete Tätigkeiten, vom Almputzen bis zum Betreuen der Almtiere in einer befreienden Umgebung. Anstatt Absitzen einer Haftstrafe wäre ein derartiger Einsatz sicher der bessere und nachhaltigere Weg zurück zu einer sinnvollen Lebensführung.

Wie wir in unserer Zeitschrift bereits berichteten, könnte die Alm durch den natürlichen Lebensrhythmus und die bereichernde Landschaft auch bei

der Heilung von so manchen Zivilisationskrankheiten, wie z.B. bei „verhaltensauffälligen“ Kindern und Jugendlichen, unter Begleitung von Psychotherapeuten und Sozialpädagogen, eine bedeutende Rolle spielen.

Mit einem solchen Ansatz würden nicht nur die Symptome bekämpft, sondern das Problem wirklich an der Wurzel angepackt. Zudem könnte sich daraus für Almen ohne sonstige Möglichkeiten eines Zusatzeinkommens eine interessante Alternative eröffnen.

Euer

johann.jenewein@almwirtschaft.com

Preisrätsel

Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Wir verlosen 3 Bücher aus unserem Bücherpool.

Finden Sie die Bildausschnitte in dieser Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“ und tragen Sie die entsprechenden Seitenzahlen im untenstehenden Kupon ein. Schicken Sie diesen bis spätestens 15. April 2013 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 3 Bücher aus unserem Bücherpool. Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Regina Mehrl, Zederhaus; Gertrude Schweiger, Weißenbach b. Liezen; Wilfried Türtscher, Sonntag. Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen



Seite _____



Seite _____



Seite _____



Seite _____



Seite _____

Name/Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Per Post: Ausgefüllten Kupon an

Redaktion „Der Alm- und Bergbauer“, Postfach 73, 6010 Innsbruck

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

Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen!

Einsendeschluss: 15. April 2013

Der Wandel der Almwirtschaft

Die Almwirtschaft durchlebt schon seit jeher ihre Höhen und Tiefen. Der letzte Tiefpunkt wurde wohl in den 1960er- und 70er-Jahren erreicht, in welcher Zeit Almen wie Kühe gehandelt wurden. Seit Einführung der Bewirtschaftungsförderung und Verbesserung der Erschließung konnte das Interesse an der Almwirtschaft wieder gesteigert werden. Es wurde ein Höhepunkt erreicht, welcher nun wieder zu bröckeln scheint.

„Alm“ ist derzeit modern, auch junge Leute (Studenten) und Menschen aus der Stadt träumen von einem Sommer auf der Alm um dem hektischen Alltag zu entkommen. Die Almarbeit verlangt von den „Almingern“ jedoch Einsatzbereitschaft - und nur selten findet sich die Zeit für Ruhe und Rückzug. Trotzdem überwiegt im Frühjahr immer wieder die Freude, mit den Tieren auf die Alm ziehen zu können.

Almen lassen sich touristisch über den „sanften Tourismus“ sehr gut vermarkten und es gibt dafür immer mehr Nachfrage. Das „Tal der Almen“ im Bundesland Salzburg hat dies bereits vor Jahren entdeckt und setzt voll auf diese Schiene. Mit Almprodukten wird gerne geworben, jedoch einen deutlichen Produktaufschlag für den Mehraufwand kann nur von sehr wenigen über die Direktvermarktung erwirtschaftet werden.

DI Jakob Bergmann
GF Tiroler Almwirtschaftsverein



Foto: Privat

Die Erschwernisse der Almbewirtschaftung sollen durch Direktzahlungen abgedeckt werden; diese lassen aber auf sich warten. Gewollt oder ungewollt - eine Kampagne gegen die Almbauern - da gibt es viel Spielraum für Spekulationen. Der Unmut der Almbauern anlässlich der aktuellen Almflächenproblematik ist deutlich spürbar, die hart erarbeiteten Bewirtschaftungsprämien scheinen nicht von jedem gegönnt zu sein. Zurzeit wird jeder Alm-Antragsteller auf Verdacht wie ein Betrüger behandelt. Dieses Image hat sich die Almwirtschaft nicht verdient - keine andere Sparte müsste sich ein so herablassendes Gegenüber treten gefallen lassen. Es ist nur zu hoffen, dass diese Diskussionen endlich abgeschlossen werden, bevor einige Almen tatsächlich aufgelassen werden (müssen).

Wenn man will, dass die Almwirtschaft in der heutigen Art weitergeführt wird, muss für die Zukunft ein Modell entwickelt werden, welches die vielfältigen Formen der Almbewirtschaftung ermöglicht, ohne dass sich die Bewirtschafter vor dem momentanen Kontrollwahnsinn fürchten müssen.

DI Jakob Bergmann



Foto: Jenewein

Bundesobmann LR Ing. Erich Schwärzler ist 60!

Der Bundesobmann der Almwirtschaft Österreich, LR Ing. Erich Schwärzler, feierte vor kurzem seinen 60. Geburtstag. Erich Schwärzler trat 2008 auf Wunsch der österreichischen Almwirtschaftsvereine der Bundesländer die Nachfolge vom Langzeitobmann Paul Landmann an. Sein Herz schlägt für die Almen und vor allem für die Menschen, die hinter der Bewirtschaftung dieser, von ihm immer wieder als „oberes

Stockwerk der österreichischen Landwirtschaft“ bezeichneten Kulturlandschaft, stehen. Nachhaltigkeit wird von ihm auch in seinen zahlreichen interessenspolitischen Funktionen vorgelebt - so ist er durchgehend seit 1993 als Agrarlandesrat in Vorarlberg tätig. Gerade in der momentan für Österreichs Almbäuerinnen und Almbauern besonders schwierigen Phase hinsichtlich der Almflächenproblematik und den laufenden Verhandlungen für die neue Programmperiode zeigt es sich, wie wichtig es ist, dass mit Erich Schwärzler eine auch in Wien sehr geschätzte und allgemein anerkannte Persönlichkeit an der Spitze der Österreichischen Almwirtschaft steht.

Lieber Erich, die österreichischen Almbäuerinnen und Almbauern bedanken sich auf diesem Wege für deinen unermüdlichen Einsatz und wünschen dir zu deinem runden Geburtstag alles Gute sowie weiterhin viel Gesundheit, Kraft und Gottes Segen!

Ing. Josef Obweger, Obmannstellvertreter



Foto: LLA Weibau

Österreichische Almwirtschaftstagung vom 26. - 28. Juni 2013 in Kitzbühel

Programm:

- 26. Juni: Vorträge im „Kitzkongress“ rund um das Thema „Melkalmen“ mit Abendprogramm
- 27. Juni: Zwei Exkursionen zur Auswahl
 - Agrargemeinschaft Trattalm und Askeralm in Kitzbühel (Motto: Milchkuhalmen erhalten)
 - Landesalm Stallbach-Karalm und Westerach-Alm in Aschau/Kirchberg (Motto: Almen mit unterschiedlichen Weidetieren nutzen und pflegen)
- 28. Juni: Auffahrt mit der Hahnenkammbahn, Programm im „Hochkitzbühel“ und gemeinsamer Abstieg über die „Streif“.

Das detaillierte Programm mit Anmeldeformular finden Sie in der nächsten Ausgabe des „Der Alm- und Bergbauer“.



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



Deine Jobchance beim Maschinenring!

- ▶ Gute Bezahlung
- ▶ Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- ▶ Flexible Zeiteinteilung
- ▶ Sozialversicherungsrechtl. Schutz
- ▶ Arbeiten in deiner Umgebung



☎ **059 060 700**

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



Strom und Licht auf Almen

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

sam arbeiten und Strom erzeugen. Die Besonderheit der Anlagen liegt in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-Turbotronic Maschinenbau Ges.m.b.H., können problemlos mit den Kleinwasserkraftwerken umgehen und sogar, wenn es denn einmal sein sollte, auch kleine Fehlfunktionen selbst beheben. Bei der neuentwickelten AFK-

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.



Kleinwasserkraftwerke



AFK-TURBINEN

MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4

FELDER TONI · Telefon 05223/42224

Almwirtschaftliche Kurse und Seminare April - Mai 2013

NIEDERÖSTERREICH

Stressarmer Umgang mit dem Herdentier Rind - Grundlagen

Termine und Orte: 19.04.2013, 9:00 - 17:00 Uhr, Krumbach, Gasthaus Heissenberger & Kirchschatz am Wechsel, Betrieb Vollnhofer.
25.04.2013, 9:00 - 17:00 Uhr, Hollenstein an der Ybbs, LFS Hohenlehen.
Kosten: 30 Euro (gefördert).
Anmeldung und Information: Monika Mistelbauer, Tel.: 05 0259 46700, monika.mistelbauer@lk-noe.at.

OBERÖSTERREICH

Anmeldung: LFI Oberösterreich, Tel.: 050/69 02-1500, info@lfi-ooe.at, Information: DI Christina Leitner, Tel.: 050/69 02-1254, christina.leitner@lk-ooe.at für alle Termine in Oberösterreich

Traditionelles Handwerk in der Almwirtschaft - Sensenmähen

Termine und Orte: 25.04.2013, 7:00 - 15:00 Uhr, Molln, Betrieb Monika Rohrauer.
24. Mai 2013, 7:00 - 15:00 Uhr, Altmünster, GH Gmundnerberghaus.
Kosten: 30 Euro (gefördert).

Almkulinarik - Traditionelle Almgerichte

Termin und Ort: Mittwoch, 15.05.2013, 9:00 - 15:00 Uhr, Steyr, BBK Steyr.
Kosten: 30 Euro (gefördert).

Der sichere Weidezaun - Praxistag Zauntechnik auf Almen

Termin und Ort: Freitag, 17.05.2013, 9:00 - 13:30 Uhr, Spital am Pyhrn, Filzmoosalm.
Kosten: 17 Euro (gefördert) bzw. 50 Euro (nicht gefördert).

STEIERMARK

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Mutterkuh- und Jungviehalmen)

Termin und Ort: Donnerstag, 23.05.2013, 9:00 - 17:00 Uhr, Freitag, 24.05.2013, 9:00 - 17:00 Uhr, Admont, Grabneralm.
Kosten: 44 Euro (gefördert).
Anmeldung bis 09.05.2013: Petra Stoppacher, Tel.: 0316/80 50-1305, zentrale@lfi-steiermark.at, Information: Dipl.-Päd. Katharina Voit, M.A., Tel.: 0316/80 50-1357, katharina.voit@lfi-steiermark.at für alle Termine in der Steiermark.

TIROL

Almsenner-Kurs (April / Mai 2013)

In Zusammenarbeit mit der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz und LFI Tirol ist noch vor dem Almsommer geplant, eine fünfzügige Grundausbildung für die Almsennerei anzubieten. Zu

dieser Grundausbildung werden ergänzend drei Praxistage in einem Almsennerei-Betrieb organisiert. Da sowohl die Kurstermine als auch die voraussichtlichen Kosten (auf der Basis von 15 Teilnehmern) noch nicht fixiert sind, werden Interessierte ersucht, sich möglichst rasch bei der Bildungsoffensive Almwirtschaft (Thomas Lorenz, Tel. 05 / 92 92-1151 bzw. e-mail: Thomas.Lorenz@lk-tirol.at) zu melden. Detail-Informationen werden dann zugeschickt.

Auffrischung für erfahrenes Almpersonal für Melk- und Sennalmen

Termin und Ort: 04.05.2013, 08:00-17:00 Uhr, St. Johann in Tirol - LLA Weitau.
Kosten: 90 Euro (mit Förderung 30 Euro; für Teilnehmer aus den Nachbarländern muss die Förderungssituation erst abgeklärt werden).
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 / 92 92-1111.

Grundkurs für Hirten und Almpersonal für Melk- und Sennalmen

Termin und Ort: 21.05.2013 - 25.05.2013, 40 Unterrichtseinheiten. St. Johann in Tirol - LLA Weitau.
Kosten: 450 Euro (mit Förderung 150 Euro; für Teilnehmer aus den Nachbarländern muss die Förderungssituation erst abgeklärt werden).
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 / 92 92-1111.

VORARLBERG

Anmeldung und Information: LFI Vorarlberg, Tel.: 055574/400-191, lfi@lk-vb.at für alle Termine in Vorarlberg.

Alpsennkurs für AnfängerInnen

Voraussetzungen: saisonale Verpflichtung als AlpsennIn auf einer Vorarlberger Alpe im Sommer 2013.
Kosten: 0 Euro (gefördert).

Termin und Ort: 22.04. - 26.04.2013, 6:00 - 16:00 Uhr, Biosennerei Marul.

Alpsennkurse Auffrischung

Termine und Orte: 10.04.2013, 6:00 - 14:30 Uhr, Sennerei Egg-Hof.
11.04.2013, 6:00 - 14:30 Uhr, Sennerei Egg-Hof.
18.04.2013, 7:00 - 14:30 Uhr, Sennerei Mittelberg.
07.04.2013, 6:00 - 14:30 Uhr, Biosennerei Marul.
Kosten: 0 Euro (gefördert).



Das almwirtschaftliche Bildungsprogramm ist über die Almwirtschaftsvereine der einzelnen Bundesländer zu beziehen. Exemplare liegen auch bei den Landwirtschaftskammern, Bezirksbauernkammern und den LFIs auf. Nähere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten www.lfi.at bzw. www.alm-at.com.



Kennzeichnung von *Bergprodukten*

Wertschöpfungsketten im Milchbereich

Dr. Michael Groier

>>



Foto: Madschauer

Dr. Michael Groier

P

rinzipiell können bei Milchprodukten die zwei Vermarktungsarten indirekte und direkte Vermarktung unterschieden werden. Dabei ist zu beachten, dass Bergmilch nicht nur in Molkereien/Sennereien innerhalb, sondern auch außerhalb des Berggebietes verarbeitet wird.

Indirekte Vermarktung

Große Molkereibetriebe produzieren für Eigenmarken oder verarbeiten die Milch für Handelsmarken großer Supermarktketten. Ein Teil geht an den Großhandel und in den Export. Vor allem kleinere Sennereibetriebe haben seit der Auflösung der alten Milchmarktordnung bei EU-Beitritt ihre Vermarktungskanäle differenziert, um alle Möglichkeiten der Optimierung der Wertschöpfung auszuschöpfen. Die folgende Aufstellung verdeutlicht das am Beispiel des Bergkäseverkaufs von Vorarlberger Molkereien/Sennereien (Durchschnittspreise).

Direktvermarktung	10 - 13 €/kg
Spezialitätengeschäfte	6 - 8 €/kg
Supermärkte	6 - 7 €/kg
Großhandel	5 €/kg.

So wird versucht, möglichst große Mengen über den Direktverkauf in Sennereiläden zu realisieren, da damit mehr als doppelt so hohe Preise erzielt werden können als über den Großhandel. Akzeptable Preise sind auch bei Vermarktung an den Lebensmitteleinzelhandel zu realisieren. Nur der Rest, der sonst nicht abzusetzen ist, wird dann zu Großhandelspreisen verkauft. Interessant ist, dass gerade dieser Bergkäse oft mit der EU-Herkunftsbezeichnung g.U. gekennzeichnet wird und an den Lebensmitteleinzelhandel, aber auch in den Export geht.

Direktvermarktung

Die Direktvermarktung von Milch/Milchprodukten ist - Österreich weit gesehen und auf die gesamte Anlieferungsmenge bezogen - mit fast einem Prozent eher von geringer wirtschaftlicher Bedeutung. Die Zahlen zeigen aber, dass über zwei Drittel der gesamten Milchmenge für Direktvermarktung aus dem Berggebiet kommen. Auch auf Almen werden 18% der Milch direkt verarbeitet und direkt vermarktet. Diesbezüglich spielen vor allem regionale

Qualitäten und deren lokale Vermarktung bzw. die Vernetzung Landwirtschaft/Almwirtschaft mit dem Tourismus eine nicht unerhebliche Rolle.

Kosten und Preissituation entlang der Wertschöpfungskette Milch

Ein kurzer Überblick über die durchschnittlichen Produktionskosten, die Produzenten- und Endverbraucherpreise verdeutlichen den Spielraum, der sich durch eine Kennzeichnung von Bergprodukten ergibt bzw. ergeben könnte.

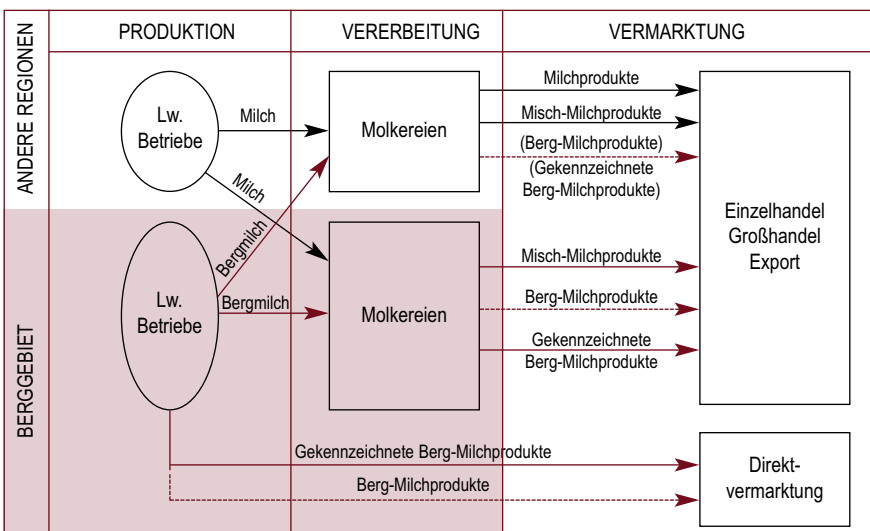
Produktionskosten

Je nach Herdengröße, Milchleistungsniveau und Lage des Betriebes schwanken die Produktionskosten ausgewählter Testbetriebe (EDF-Netzwerk) zwischen 58 (35 Kühe Innviertel) und 137 Cent (12 Kühe Murau) je kg Milch. Im internationalen Vergleich beträgt der Durchschnittswert bei mittelgroßen Betrieben nur 40 Cent. Die Zahlen verdeutlichen, dass die Produktionskosten in Österreich aufgrund der hohen Bewirtschaftungserschwerisse und der kleinstrukturierten Milchproduktion im Berggebiet deutlich höher liegen. Gerade deshalb ist eine Steigerung der Produzentenpreise durch Preisdifferenzierung über die Kennzeichnung von Bergerzeugnissen eine sinnvolle Zukunftsstrategie.

Produzentenpreise

Die AMA-Zahlen 2012 über die durchschnittlichen Produzentenpreise in den Bundesländern zeigen, dass die Spanne dabei von 34,9 Cent in Oberösterreich über 35,6 Cent in Tirol bis zu 36,5 Cent in Salzburg bzw. 36,9 Cent in Vorarlberg reicht. Die Differenzen sind einerseits auf die Art der Verarbeitung (z.B. in Vorarlberg zu Premiumkäse), auf die Molkereistrukturen aber auch auf die Milchqualität (hoher Bioanteil in Salzburg) zurückzuführen. Das >

Milch-Wertschöpfungsketten im Berggebiet (Quelle: Groier, BABF 2012).





Zwei Drittel der gesamten Milchmenge für die Direktvermarktung kommen aus dem Berggebiet.

Preisniveau im Berggebiet liegt also über jenem in den agrarischen Gunstlagen.

Endverbraucherpreise

Anhand des Vergleiches unterschiedlicher Endverbraucherpreise in den 3 größten österreichischen Supermarktketten in Wien soll am Beispiel Frischmilch gezeigt werden, welche Preisunterschiede sich bei unterschiedlichen Milchqualitäten ergeben (siehe Tabelle).

Die Zahlen verdeutlichen, dass

- Diskonter auch Spitzenqualität günstig anbieten können (z.B. Bio-Bergbauern-Heumilch der Marke „zurück zum Ursprung“)

- Bio-Milch das oberste Preissegment bildet
- Bergmilch meist an andere Qualitätsaspekte wie „Bio“ oder „Heumilch“ gekoppelt ist
- die Preisaufschläge primär den Qualitätsattributen „Bio“- und „Heumilch“, weniger „Berg/Bergbauern“ zuzurechnen sind.

Recherchen zeigen, dass der Grad der Produktdifferenzierung bei Milch im Lebensmitteleinzelhandel schon ziemlich ausgereizt ist.

- Standard Milch - Fettgehalt: 3,6%, 3,5%, 1,8%, 0,9%, 0,1%, 3,5 % ESL, 1,5% ESL
- Bergbauernmilch - Fettgehalt: 3,6% ESL
- Heumilch - Fettgehalt: 3,6%, 1,5%

- Bergbauernheumilch - Fettgehalt: 3,6%, 1,5 %, 1,5% ESL
- Biomilch - Fettgehalt: natürlich, 3,6%, 1,6%, 3,5% ESL, 0,9% ESL
- Biobergbauernmilch - Fettgehalt: 3,6%
- Biobergbauernheumilch - Fettgehalt: 3,6%, 0,9%, 3,6 ESL, 0,9% ESL

Es stellt sich die Frage, ob in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels eine weitere Qualitätsschiene „Bergmilch“ erfolgreich gelistet werden kann, ohne dass Verdrängungseffekte im mittleren Preissegment auftreten. Erfahrungsgemäß sind Top-Qualitäten (Bio-Bergbauern-Heumilch), aber auch das Billigsegment davon weniger betroffen. Die verschiedenen Kombinationen von Qualitätsaspekten (Bio-Bergbauern, Bio-Heumilch, Bergbauern-Heumilch etc.) erschweren es den KonsumentInnen, hier den Überblick zu bewahren und die unterschiedlichen Qualitätsstufen einschätzen und entsprechend honorieren zu können.

Eine ähnliche Situation ergibt sich z.B. auch bei Bergkäse, wo die Produkt- und Preisdifferenzierung durch die Herkunft (EU-Herkunftsbezeichnung g.U., regionale Marken), den Reifegrad und das Qualitätsniveau (Bio) ebenfalls zu einer breiten, relativ unübersichtlichen Palette geführt hat. Hier wirft sich die Frage auf, ob die Milch für die Erzeugung von Bergkäse bei allen Marken wirklich ausschließlich aus dem Berggebiet stammt. ∞∞

Vergleich der Endverbraucherpreise von Frischmilch

FRISCHMILCH	Unternehmen/Marke	Euro/l
Bio-Bergbauernmilch (Heumilch) 3,6%	Hofer; „z.z.U.“	1,05
Milch 3,5%	Hofer; „Milfina“	0,89
Bio-Bergbauernmilch 3,6 %	SPAR; „Natur pur“	1,09
Milch 3,5%	SPAR; „NÖM“	1,09
Milch 3,5%	SPAR; „SPAR“	0,89
Bio-Milch 3,6 %	BILLA; „ja, natürlich“	1,09
Bergbauern-Heumilch 3,6 %	BILLA; „BILLA“	0,99
Milch 3,5%	BILLA; „NÖM“	1,05
Milch 3,5%	BILLA; „Clever“	0,89

Quelle: Eigene Erhebungen, 21.-27.8. 2012 (Wien)

Dr. Michael Groier ist wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Bundesanstalt für Bergbauerfragen (BABF) in Wien.



Weidende Tiere suchen sich zum selbstmedikativen Ausgleich von den Gehölzen die notwendigen heilsamen Inhaltsstoffe.

Fotos: Machatschek

Fichten- und Tannennadeln als Zusatzfutter in der Tierhaltung

Bei den Ernte- und Pflegemaßnahmen der Wald- und Weidewirtschaft fallen Fichten- und Tannenäste an. Davon verwendete man einst Nadeln und Feinreisig in der Fütterung. Die arzneiliche und Mastbedeutung macht die Nebenbeinutzung der Nadeln als Zusatzfutter wieder interessant. Die Arbeiten zur „Grassmehl“-Bereitung gingen in den Monaten März bis Mai vonstatten. Unter den heutigen technischen Bedingungen eröffnen sich diesbezüglich neue Modifikationen der Verwertung.

Dr. Michael Machatschek

Der Nachweis der einstigen Nadelverwendung als pulverisiertes Futtermittel kann heute aus etlichen Berichten, schriftlichen Angaben und Analogieschlüssen gefolgert werden. Im Folgenden seien anhand ethnologischer Indizien die geschichtlichen Nutzungsaspekte, Verarbeitung als Endmast- oder Zusatzfutter und die Heilwirksamkeit aus verschiedenen Regionen zwischen Rumänien und Frankreich zusammengefasst. Anni GAMERITH hat mit akri-

bischen Aufzeichnungen einen materiellen, empirischen Beweis durchgeführt und den Gegenstand für die östliche Obersteiermark abgebildet. Ihre Beobachtungen und Grundannahmen wurden überprüft und in den letzten 20 Jahren erweiternd ergänzt.

Das „Tannenkries“

Im Alpenraum war es früher üblich, mehr den Rindern und weniger den Schafen, Ziegen und Pferden im Winter

ganze oder zerhackte bzw. grügetrocknete und gemahlene Nadeln - das „Tannenkries“ (eine schweizerische Bezeichnung nach GOTTHELF, J. 1839, 1850) - von Fichte (*Picea abies*) und Tanne (*Abies alba*) zu verabreichen. Anni WALDMEIER (1941) beschrieb es als „Chries“, welches in der Schweiz auf „Geriß, G’riß“ also „abgerissenes“ Fichten- oder Tannenreisig zurückzuführen ist. Mit der Fütterung des benadelten Reisigs beabsichtigte >



Sowohl Fichten- als auch Tannennadeln wurden zur Grassmehl-Herstellung verwendet. Je frischer die Nadeltriebe, umso heller wurde das Mehl und umso besser war die Mastleistung.

man verschiedene Futtermittel erweiternd einzusetzen und bestehendes Futter in qualitativer und medizinischer Hinsicht aufzubessern. Diese Nutzung ist in den Begriffen „grasseln hauen“ (von Grass, den Fichtenästen) oder „grozzen“ (von Einsammeln am Boden) in Bayern, in der Steiermark und in Kärnten verankert. Zudem erhielt man mit diesem kraftgebenden Futter aus frischen Nadeln oder Nadeln trockenmehl eine höhere Mistqualität mit besseren Phosphorgehalten. War Fichtenfeinastgehäcksel in späterer Kulturfolge als Einstreu verwendet worden, so ergab sich ein strukturreicher Mist, der aufgrund der Feinastanteile stabilere Ackerböden mit langsam verfügbaren Nährstoffen erwirkte. In Österreich kann die Herstellung von Fichtennadelmehl („Grassmehl“, „Stupp“) bis Anfang der 1970er-Jahre nachgewiesen werden, welches früher im gesamten Alpenraum auch sackweise gehandelt

wurde. Die Verabreichung frischer Äste an die genannten Nutztiere wird heute vereinzelt noch durchgeführt.

Die Begriffe „Grass“, „Tax'n“ und Dachser

Die angeführten Begriffe gelten für Fichte und Tanne gleichermaßen. Die Gebrüder GRIMM (1899) schrieben: „graszach oder dächsen schnaiten, tann- oder fichtenäste zur streu klein hacken“. Das Zerkleinern erfolgte mit der Praxe auf einem Holzstock am Gehöft oder an Ort und Stelle. Der „Größling“ ist ein kleiner Tannen- oder Fichtenbaum oder der Wipfelspross des Nadelholzes oder es handelt sich bei der Weideschwendung um anfallende Kleinboschen. In diesem Begriff ist das „Grass“ der Fichtenäste enthalten. Mit „Grass“ oder „Grast“ werden die grünen am Baum befindlichen Fichten- und Tannenäste, also die Taxen- oder

Tassenstreu, bezeichnet. „Grassat“ oder „Grossert“ steht für das Futter aus Nadeln oder Gehäcksel aus dem belaubten Feingest. In Bayern, Vorarlberg und Tirol

war in etwa die Tätigkeit des „Grassselns“ üblich, woraus sich die Namen „Grasser“, „Grasspointner“, „Grassberger“ oder „Grasshuber“ ableiten.

Die Begriffe „Dachsn“, „Daxn“, „Taxn“, „Grostaxn“ oder „Taße“ und „Tatsche“ stehen für das nadelreiche Ende des Fichten- oder Tannenastes. Es besteht ein Zusammenhang zu „Tax“ der Eibe (*Taxus baccata*), wobei die Eibennadeln als stark giftig gelten. In manchen Gegenden ist mit Taxe nur die Tanne gemeint, die unter den Nadelgehölzen das bekömmlichere Nadelfutter darstellt. Ortschaften mit „Taxen-“ in der Bezeichnung beziehen sich wahrscheinlich auf die Taxenwirtschaft oder auf ehemals tannenführende Schlucht- und Edellaubmischwälder. In den Alpenvorländern bezeichnete man manche Flurgegend mit „Dachsnluß“, wobei es sich um ein zugeteiltes Waldstück mit Nutzungsrecht auf Tannen- und Fichtenäste handelte, welche aus Schlägerungen anfielen. Die Namen Dachs, Dax, Daxer oder Taxer rühren von diesen Zusammenhängen her.

Die Verwertung für die Bauernwirtschaft

Die jungen, noch mit der braunen Schuppenhülle umgebenen Triebe haben beim Zerdrücken einen balsamisch harzigen Geruch. Als Futtervorrat sammelte man die Nadeln zwischen Mitte Mai und Ende Juni, wenn sie noch jung und weich waren, bevor die Heuernte begann, wodurch sich die hellgrüne Farbe der Nadelmehle und des Feinhäcksel erklärt. Grundsätzlich gilt die Trocknung der frischen Nadeln im Schatten bei Luftzug als zielführend. Bevor die Heuernte eingebracht wurde, eigneten sich die leeren Tennböden oder Scheunenhütten zur drei- bis fünfwöchigen Trocknung. Mit der Errichtung abgedeckter, locker aufgerichteter Astristen der „Taxen“, „Tatschen“ oder „Tassen“ im Gelände zur Ernte der abgefallenen Nadeln erzielte man ebenfalls eine leichte Fermentierung und Trocknung.

In Südtirol erntete man die Feinäste auch bei winterlichen Holzschlägerun-



Bei der frühjährlichen Waldarbeit fallen benadelte Äste an, von welchen die Nadeln als Futter genutzt werden können.

Mit den Grass-Stampfen wurde neben Nadeln und Laub auch Nahrungs- und Stumpfgetreide, Hirse, Leinsamen und Heublumen pulverisiert und das Birnmehl zubereitet (o.). Aufgegebene Mühle mit Grass-Stampfe und Sägewerk (u.).



gen bis ins 19. Jhdt. oder schnitt direkt von den stehenbleibenden Fichten, Tannen, seltener von Lärchen mehrere Äste ab, wobei der Wipfel stehen gelassen oder abgehauen wurde (s. HUBATSCHEK, E. 1990; 1996). Im letzteren Fall wurde der kahle, an Harz zusetzende Stamm je nach Mond nachträglich der Holznutzung zugeführt. Von den Aufastungsgängen zur Erzeugung astfreien Wertholzes transportierte man ebenso die anfallenden Äste auf die Höfe. Die Bauern schnittelten ausgewählte Bäume regelmäßig alle 7 bis 12 Jahre. Entweder ließ man die benadelten Äste auf Haufen trocknen bis die Nadeln von alleine abfielen, oder man erntete die frischen oder getrockneten Nadeln durch Abstreifen von Hand. In manchen Fällen häckselte man sie auf etwa einen Millimeter, dörrte sie dann grundsätzlich in Backöfen, zermahlte sie in wasserbetriebenen Mühlen, von Ochsen getriebenen Göpeln auf Mahlsteinen oder stampfte sie in wasserbetriebenen oder Hand-Stampfen zu Pulver. Eine Zerkleinerung war vonnöten, da von den Tieren die trockenen Nadeln wegen der stechenden Spitzen nur ungern angenommen wurden.

- sie getrocknet und gelagert werden,
- das Häckseln des benadelten Frischreisigs mit langen Hackklingen oder Häckselmaschinen,
 - das Stampfen trockener Nadeln in Löchern mittels wasser- oder handbetriebener Stößel und
 - das Zermahlen von Trockengut zwischen Mahlsteinen, wobei sich durch das Vorhandensein der Harzstoffe die Schleifsteine verklebten.



Gequetscht, gedörrt und gemahlen

Es bestehen mehrere Möglichkeiten der Nadelzerkleinerung:

- das Anquetschen frischer Nadeln bevor

Mit verschiedenen Dörrverfahren in Backöfen oder Dörrstuben und das anschließende Zermahlen zu Pulver in - auch für Getreide, Hirse, Mohn, Leinsamen, Dörrobst, Gips oder Gerberlohe geeigneten - Stampf- oder Pochwerken erzeugte man einst marktfähige Produkte, die heute von Tiermedizinern und im biologischen Landbau wieder entdeckt und als wichtig erachtet wer-

den. Im Dörröfen trocknete man zu meist möglichst grüne oder Dürnnadeln nach, welche wieder Feuchtigkeit angezogen hatten, um sie danach zu zermahlen. Waren sie nicht genug getrocknet, so blieben sie zäh und der Mahl vorgang gelang nur verzögert oder unzulänglich. Nach Einfüllen der Nadeln in die Stampflöcher dauerte der Mahl vorgang im Schnitt einen halben Tag, >

Vergleich unterschiedlicher Ernten von Fichten und Tannennadeln. Bezüglich des Erntezeitpunktes bei Nadelgehölzen schneiden die Frühjahrstriebe und diesjährigen Ernten in der Futterqualität besser ab als Herbst- und länger gelagerte Nadeln.

Futtermittelarten (1993)	Rohasche	Rohprotein	Rohfett	Rohfaser	Extraktivstoffe
Im Frühjahr geerntete Nadeln (F = Frühjahrsernte)					
Fichtentriebe F diesjährige	3,06	7,31	3,06	36,84	49,73
Tannentriebe F diesjährige	3,42	7,87	6,65	33,23	48,83
Kieferntriebe F diesjährige	2,75	10,38	6,64	34,94	45,29
Im Herbst geerntete Nadeln (H = Herbsternste)					
Fichtentriebe H diesjährige	3,28	7,93	4,33	34,24	50,22
Fichtentriebe H vorjährige	3,7	5,83	4,18	37,01	49,28
Tannentriebe H diesjährige	3,58	7,86	7,65	30,49	50,42
Tannentriebe H vorjährige	3,85	6,74	6,29	34,9	48,22
Kieferntriebe H diesjährige	2,07	5,93	8,76	39,61	43,63
Kieferntriebe H vorjährige	1,93	5,16	9,04	40,46	43,41

Tiermedizinale Wirkung der Fichten- und Tannennadeln

Tannenkries oder Grassmehl wurde im tierärztlichen Sinne als Phytopharmakon oder als Antidiarrhoikum bei Verdauungsstörungen, Blähungen und zur Erhöhung der Fresslust und somit zur Steigerung der Futtermittelverwertung als Zusatz eingesetzt. Es enthält adstringierende Gerbstoffe, weshalb es besonders bei Durchfällen geeignet ist. Weiters war man sich der antiphlogistischen Wirkung bewusst, da die natürlichen Gerbstoffe einen heilenden Einfluss auf entzündete Darmepithelzellen haben und zu ihrer Regeneration helfen. Als ich das einem Tierheilkundigen erzählte, bestätigte er diese Wirkungen und lobte die Nadelprodukte als Futter und Medizin. Bei starken Entzündungen und Geschwüren im Verdauungsbereich riet er allerdings von einer langfristigen Verwendung ab. Größere Mengen wirken wegen der ätherischen Öle brechreizend und führen zu Entzündungen der Schleimhäute im Verdauungsbereich und den Nieren. Regelmäßig im Spätwinter verfüttert, helfen die Nadelblätter der Vieherstärkung und Steigerung der Futtermittelverwertung durch eine vermehrte Verdauungsanregung. Darüber hinaus gelten Fichtennadeln in Mischung verabreicht vorbeugend bei Blasenproblemen und sind der Förderung der Nieren- und Gallentätigkeit dienlich. Wesentlich ist die Bedeutung zur Blut- und Zahnreinigung, (Spul-)Wurm- und Parasitenabtreibung und gegen rheumatische Beschwerden. Junge, benadelte Äste wirken harn- und schweißtreibend, blutdruckerhöhend und durchblutungssteigernd (hyperämisierend), sowie gegen Ausschläge, Flechten und Hautparasiten. Dies ist ersichtlich am glänzenden Viehfell und der schönen Gesamtkonstitution der Tiere bei höherer Fruchtbarkeit, Milchfettbildung und Butterqualität. Obendrein versorgt das Nadelfutter die Knochen mit Phosphor.

„Das Vieh ist auf's Graßmehl nur so g'flog'n! Hat an so feinen Geruch'n g'habt, so harzig und frisch! 's Vieh wird ja schön davon, mit schön glänzenden Fell, aber es kommt vom Fleisch, wenn's das Graßmehl nimmer kriegt.“
(aus GAMERITH, A. 1981)

Schon Kälber, Fohlen, Lämmer und Kitze wurden gezielt früh daran gewöhnt und ihnen Nadelgehäcksel eingestreut, um Lungenverschleimungen und -erkrankungen durch die Duftausströmung hintanzuhalten. Fein gehackte Fichtenreisiginstreu hält aufgrund des Ameisensäuregehaltes die Klauen der Nutztiere (Mauke, Panaritium, etc.) gesund. Die Inhalation des Nadel-(reisig)-rauchs war bei energetischer Unausgewogenheit, verstopften Siebzellen der Nase und Atemwegserkrankungen üblich. Das Nadelfutter gilt zudem bei Keuchhusten heilend. Bei andauernden Lungenerkrankungen der Jungtiere und Menschen gibt man die Milch einer Ziege zum Trinken, der man Fichtennadeln oder -zweige verfüttert hatte. Die Nadeln regelmäßig genossen, helfen gegen Infektionskrankheiten und wirken antiparasitär. Die antiseptische und gärungswidrige Wirkung ist einer höheren Sekretion der Verdauungssäfte und Anregung der Organtätigkeiten (Galle, Niere) förderlich. Deshalb gilt bei Magenkrämpfen und Blähungen eine erhöhte Nadelfutterration als heilwirksam.

ehe nach dem Herausnehmen neu eingefüllt werden konnte. Im besten Fall wurden die Ankenlöcher vier Mal pro Tag geleert und mit Nadeln nachgefüllt, wenn noch vor dem Stallgehen begonnen wurde. So erhielt man eine feine Konsistenz, „wie griffiges Mehl, sonst ist es nicht zu brauchen“ (s. GAMERITH, 1981). In der Obersteiermark war eine seitlich angelegte Grassstampfe mit einer wasserbetriebenen Getreidemühle baulich kombiniert angeordnet worden. Auch Heinrich BROCKMANN-JEROSCH schrieb 1936 für die Schweiz: „Dort werden die Fichten geschneitelt, die Zweige zum Trocknen auf Tücher gelegt, bis die Nadeln abfallen, diese weiter getrocknet und dann von Hand in Mörsern, aber auch offen-

bar in Mühlen, fein zerstampft oder zerrieben“.

„Grassmehl“ oder „Stupp“ - Beispiele des Zusatzfutters

Peter ROSEGGER ging in seiner Beschreibung auf die Handhabung in der Steiermark ein: „Reiser, die nicht zu Streu in den Ställen verwendet werden, schichten sie in Haufen zusammen, lassen diese in der Sonne dörren und tragen hierauf die dadurch abfallenden Nadeln in die Mühle, wo sie gemahlen werden. Solches „Graßmehl“ mit Salzabfällen vermischt, ergibt ein beliebtes Futter für die Haustiere. Anni GAMERITH (1978; 1981) berichtete für die Nordost-Steiermark von der Verwer-

tung des griffigen „Grassmehls“, welches in so genannten „Grassstampfen“ oder „Grassmühlen“ zerkleinert wurde. Solches Feinmehl nannte man auch „Stupp“, welches in Säcken oder Holztruhen gelagert wurde. In Kärnten wurde aus den Fichtennadeln ein Zusatzfutter oder „Geleck“ für die Kühe und Pferde hergestellt. Wurden ganz frische, noch wenig Harz enthaltene „Maitriebe“ zu hellem Pulver verarbeitet, so fand dieses auch in der Schweinefütterung Einsatz, da es auch eiweißreicher war. Dabei wurden die gewonnenen Nadeln oder ganze Frischtriebe getrocknet, im Backofen oder einem großen Backrohr gedörnt und dann gemahlen. Mit heißem Wasser aufgegossen oder gekocht, rührte man das gesalzene Pulver zu einem Brei, welcher von den Tieren gerne gefressen wurde. Im Rauristal konnte man sich noch erinnern, wie in einigen Fällen die Nadeln vor der Dörnung gequetscht wurden. Alte Leute erzählten von der Bedeutung dieses Zusatzfutters zur Pferde- und Ochsenkräftigung nach strenger Arbeit.

Gründe schneller Verfütterung

Abgekochtes Tannenkries diente ebenso als Futter, seltener pur als in Mischung mit anderen Mitteln. Für Futterzwecke wurden grundsätzlich getrocknete Fichtennadeln mit etwas Laubpulver von Edellaubgehölzen, Heublumen, feines Strohgehäcksel, Kräuter, gedörnte Obstreste und gebrochenem Getreide, Kleie und Salz gemischt und nach den jeweiligen Teilernten vom Herbst bis in den Frühsommer bald den Tieren verabreicht. Im grünen Zustand geerntete Lärchen- (*Larix decidua*) und Wacholdernadeln (*Juniperus communis*) wurden ebenfalls in der Tierfütterung in geringen Mengen verwendet. Fichtennadeln zeichnen sich durch den relativ hohen Vitamin-C-Gehalt aus, den sie bei längerer Lagerung und Bearbeitung schnell verlieren und der ätherische Ölgehalt umgewandelt wird. Für die medizinale Verwendung von Trockenmehlen war die Beigabe frischer Nadeln empfohlen. Da durch das Dörren und Abkochen die Bitterstoffe umgewandelt wurden, fraß das Vieh es viel lieber als unbehandeltes Nadelfutter.

Verabreichungsformen

Die Verfütterung erfolgte auf verschiedene Arten: Das trockene Grass-

Je nach Stampfdauer erhielt man aus Nadeln und Laub verschiedene Fraktionen eines heilwirksamen, energiereichen Kraft- oder Mastfutters, welches als Marktware gehandelt wurde.

mehl wurde pur in den Trog zum Auflecken oder direkt ins Maul verabreicht. Salz wurde ab und zu oder regelmäßig zugemischt. Auch ein Brei, mit anderen Futtermitteln angemacht, wurde vorgeetzt. Zu den oben genannten Mischungen weist GAMERITH noch auf eine andere übliche Verabreichungsform hin, welche hier erweitert angeführt werden soll: Die erwähnte Mischung wurde mit Wasser oder Molke angeweicht und zu einem sterzartigen, festen Brei gemischt. Gemahlene Getreidebeigaben banden dieses Futter, welches sich gut formen ließ. Daraus wurden „Grass-Knödel“ geknetet und täglich je ein Stück den Tieren verfüttert, welche diese als wohlfeiles, kräftigendes Zusatzfutter sehr begierig aufnahmen. Dadurch sparte man sowohl Futtergetreide als auch teures Salz.

Mengen und Qualitäten in der Fütterung

Während großer Notzeiten und wenn sich abzeichnete, dass im Frühjahr der Wintervorrat zu Ende geht, griff man auf das Nadelfutter und „Kries“ zurück. Je kleiner es zermahlen war, umso besser konnte es verdaut werden. Übertrieben sollte allerdings die Fütterung damit nicht werden. Vergleichend erinnert Ludwig DIMITZ (1894) daran, „wie das Rind in den salzburgischen Grubenstallungen am Ende eines langen Winters von der Nadelstreu frisst, wiewohl die alten Nadeln, zumal in dieser Jahreszeit und von der Streu weg, gewiß nicht zu den begehrenswerthen Futtermitteln gehören; wie dieses Vieh sodann, nach dem Schneeabgang auf die Heimweide hinausgetrieben, wenn auch das junge Gras schon sproßt, aus Geschmacksgewöhnung noch immer nach den, im Walde freilich saftigeren, Knospen und Trieben der Nadelhölzer langt“. Anderes Futter „war besser als Tannennadeln, die auch an Orten zu drei Franken per Zentner verkauft worden sein sollen“, schreibt der Schweizer Jeremias GOTTHELF für den Zeitraum 1800 bis 1840. Im Frühjahr war aus der notdürftigen Gewöhnung deshalb das „Tan-

nenkries das Köstlichste, was man den Kühen (...) bieten konnte“. Bei extrem lang andauernden Schneelagen wurden die Tiere im Stall gelassen und „Grass“ von den gefällten Nadelbäumen und Wacholderzweigen an sie in optimalen Fällen in Mischung mit anderen Futtermitteln-Rationen verabreicht. Wenn diese beiden genannten Arten früher verwendet wurden, stampfte man auch die jungen Triebe und Knospen der Behaarten Alpenrose (*Rhododendron hirsutum*), Blätter von Heidelbeere und Grün-Erle trocken mit, wodurch eine Almweidepflege erfolgte!

Entweder war die kraftgebende Grassmehl-Mischung als erste Gabe verabreicht oder auf das übliche Grün-, Stroh- oder Heufutter drübergestreut trocken verfüttert worden. Ebenso bestehen Hinweise des Breianrührens mit Wasser, Molke bzw. Molkewasser des gesalzenen Pulvers seltener mit minderwertigem Getreidemehl oder Kleie, überbrühte oder gekochte Heublumen, sowie dem Trockengut z.B. von Alpen-Ampfer (*Rumex alpinus*), Guten Heinrich (*Chenopodium bon-henricus*) und Laub vermischt. Dabei konnte man fein zerkleinerte und bittere Kräuter für Heilzwecke, wie Meisterwurz (*Peucedanum ostruthium*), Rossmintze (*Mentha longifolia*), Gelben und Punktirten Enzian (*Gentiana lutea*, *G. punctata*), Luststock (*Levisticum officinale*) etc., gut untermischen.

Die Samen (Lappländer) fütterten auch in den Winterlagern das Feingeäst von Fichten und Birke an ihre Rentiere, damit sie gesund blieben. In Finnland erntete man von den Kiefern und Fichten die Nadeln. Sie wurden gebrüht und gemahlen an Pferde und Rinder, seltener an Ziegen, Schafe, Schweine und Hühner verabreicht, um Vitamin A- und C-Mangel vorzubeugen. In unseren Breiten gab man Kühen mehr als 0,5 kg und Pferden bis zu 1 kg pro Tag. Zur besseren Mastleistung wurde das Grassmehl entweder regelmäßig - ohne



Unterbrechung - verwendet oder nur in den letzten Monaten der Mastphase. Offenbar verzeichneten die Rinder dadurch eine bessere Fleischzunahme, war ein würziger Fleischgeschmack gegeben und die Haltbarkeit des Fleisches war besser. Noch heute berichten alte Bauern von der Fressunlust bei Entzug des angewöhnten Grassmehls. ///

Literaturhinweise zur Auswahl:

- BROCKMANN-JEROSCH, H. - 1936: Futterlaubebäume und Speiselaubebäume. Berichte der Schweiz. Botanischen Gesellschaft 46: 593-613. Festschrift Rübel. Zürich.
- DIMITZ, L. - 1894: Futterlaub und Futterreisig. Separatdruck Centralblatt f. d. ges. Forstwesen. Wien.
- GAMERITH, A. - 1978: „Grassmehl“ - Ein Fichtennadelmehl als Kraftfutter für Rinder in der nordöstlichen Steiermark. Mskr. anläßl. The fifth congress of the international association of agricultural museums (AIMA) Sekt. 2, Sept. 1978. Neubrandenburg.
- GAMERITH, A. - 1981: Grass-Stampfen im steirischen Oberlande - Kraftfutter aus dem Walde. In: Veröffentl. d. Steiermärk. Landesarchives 12. Siedlung, Macht und Wirtschaft, Festschrift Fritz Posch zum 70. Geburtstag: 609-627. Hg.: Pferschy, G. Graz.
- GOTTHELF, J. - 1850/1978a: Die Käserei in der Vefreude. Basel.
- ders. - 1839/1978b: Die Wassernot im Emmental. Basel.
- HUBATSCHKE, E. - 1996: Bilddokumente zur Streugewinnung vor fünfzig Jahren. In: RACHEWILTZ, S.W. de (Hg.): „a Lailach voll Lab“. Dorf Tirol.
- MACHATSCHKE, M. - 2005: Laubfutter - Nährgehalte und Heilwirkung. In: Lebendige Erde - Zeitschrift für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Ernährung und Kultur. 56. Jg. 6/2005: 38-41. Darmstadt.
- ROSEGGER, P. - o.J.: Volksleben in der Steiermark. Das Jahr. München.
- WALDMEIER-BROCKMANN, A. - 1941: Die Sammelwirtschaft in den Schweizer Alpen - Eine ethnographische Studie. Hg. Schweiz. Gesell. f. Volkskunde. Basel.

Dr. Michael Machatschek ist Leiter der Forschungsstelle für Landschafts- und Vegetationskunde in Hermagor.

VERSTEIGERUNGEN IM APRIL 2013

RINDERZUCHT TIROL

Imst	Dienstag	16.04.2013	Kühe, Kalbinnen, Kälber, Stiere
Rotholz	Mittwoch	17.04.2013	Kühe, Kalbinnen, Kälber, Stiere

TIROLER BRAUNVIEH

Imst	Dienstag	16.04.2013	Kühe, Kalbinnen, Kälber, Stiere
Rotholz	Mittwoch	17.04.2013	Kühe, Kalbinnen

TIROLER SCHAF-, ZIEGEN- u. NORIKERZUCHTVERBAND

Rotholz	Samstag	13.04.2013	Schaf- und Ziegenversteigerung – alle Rassen
---------	---------	------------	--

VERANSTALTUNGEN

Rotholz	SA. & SO.	06. & 07.04.2013	BUNDESFLECKVIEHSCHAU
Imst	SA. & SO.	13. & 14.04.2013	BRAUNVIEH-DREILÄNDERSCHAU



Tiroler Grauvieh
Tel.: +43 (0)5 9292-1841
www.tiroler-grauvieh.at

RINDERZUCHT TIROL
ZUCHT – PRODUKTION – VERMARKTUNG

Rinderzucht Tirol
www.rinderzucht-tirol.at
Tel.: +43 (0)5 9292-1832



**BRAUNVIEH
TIROL**
Tiroler Braunvieh
Tel.: +43 (0)5 9292-1822
www.tiroler-braunvieh.at



**Bürogemeinschaft
Tiroler Schaf-, Ziegen-
u. Norikerzuchtverband**
Tel.: +43 (0)5 9292-1861
www.bergschafetirol.com
www.norikertirol.at



Foto: Jenewein

Milchzwerge und Riesen

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Einer Analyse der deutschen Rabobank und im neuen „Situationsbericht 2012/2013“ des Deutschen Bauernverbandes (DBV) ist zu entnehmen, dass Nestle (Schweiz) nach wie vor und unangefochten mit 18,6 Milliarden Euro Umsatz die weltgrößte Molkerei ist. An zweiter und dritter Stelle der größten Molkereiunternehmen rangieren die französischen Betriebe Danone und Lactalis mit 14 Milliarden Euro bzw. 13,5 Milliarden Euro Umsatz im Jahr 2011. Der deutsche Milchkontor (DMK) findet sich in der Rangliste mit 4,6 Milliarden Euro erst an 13. Stelle. Dieser Umsatz ist aber fünf Mal höher als jener des österreichischen Spitzenunternehmens Bergland mit 830 Millionen Euro. Den größten Sprung in der internationalen Reihung verzeichnen die chinesischen Milchriesen Mengniu und Bongrain mit jeweils 4,2 Milliarden Euro. Verantwortlich dafür ist ein kräftiges Absatzwachstum im Milliardenstaat. Die Marktexperten der Rabobank gehen aber davon aus, dass in den kommenden fünf Jahren mit einem rückläufigen Wachstum der traditionellen Märkte für Molkereiprodukte zu rechnen ist. Hingegen ist in Schwellenländern wie China, Südostasien, Indien und Lateinamerika von einer guten Nachfrageentwicklung auszugehen. Der zunehmende Wettbewerbsdruck lässt für die nächste Zeit die Fortsetzung der 2010 begonnenen grenz-

überschreitenden Fusions- und Übernahmewelle erwarten. So hat der französische Betrieb Lactalis das italienische Vorzeigeunternehmen Parmalat übernommen und auch in Schweden Fuß gefasst.

Österreichische Molkereien sind Zwerge

Österreichische Molkereien sind auf dem internationalen Markt nur Zwerge. Der zweitgrößte Betrieb, die NÖM-AG, erwirtschaftete 2011 mit 330 Millionen Euro nur ein Zehntel von Land O'Lakes (USA), das Unternehmen steht an 20. Stelle der weltgrößten Betriebe. Das drittgrößte Molkereiunternehmen in Österreich sind die Gmundner mit 180 Millionen Euro Umsatz. Die Ennstalmilch schaffte mit 64 Millionen gerade noch den Sprung unter die ersten zehn Betriebe in Österreich. Seit dem EU-Beitritt vollzog sich in Österreich eine massive Strukturbereinigung, wobei die Anzahl der Verarbeitungs- und Vermarktungseinrichtungen um mehr als die Hälfte auf 91 Betriebsstätten (2012) zurückging.

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

„Spielregeln“ für die Almbewirtschaftung

Ein Seminarrückblick



Hubert Angerer, Norbert Oberrainer (Altobmann Leppner Alm), Peter Wiesflecker, Claudia Sacher, Kathi Aigner, Barbara Steurer, Peter Weichsler und Obmann Josef Obwegger (v.l.).

Ein jährliches Seminar für Funktionäre von Agrargemeinschaften gehört beim Kärntner Almwirtschaftsverein schon zur Bildungs-Tradition. Der Obmann des Kärntner Almwirtschaftsvereins, Josef Obwegger und Peter Weichsler, Leiter der LK-Außenstelle Spittal/Drau, konnten zum Thema „steuerliche, rechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte“ wieder viele interessierte Teilnehmer begrüßen. Die fachlichen Themen waren auf aktuelle Bedürfnisse abgestimmt, erstmals kamen auch PraktikerInnen zu Wort. Zwei Obleute, ein Almmeister und zwei Sennerinnen gaben interessante Einblicke in ihre Gemeinschaftsalmen und erzählten, was für das gute Miteinander ausschlaggebend ist.

DI Barbara Kircher

Sebastian Guggenberger ist seit 32 Jahren Obmann der Agrargemeinschaft (AG) Wiesen-Xaveriberg in der Gemeinde St. Lorenzen im Lesachtal und er ist es „mit Begeisterung“ wie er es selbst formulierte. Das 1.323 ha große Almgebiet erstreckt sich über eine Seehöhe von 1200 m bis 2000 m. Die Gemeinschaft umfasst 14 anteilsberechtigten Liegenschaften. Die Futterfläche beträgt 77 ha und reicht für 57 gealpte Tiere, die von einem Hirten beaufsichtigt werden. Eine bislang einzige AMA-Kontrolle verlief „ohne Beanstandung“. Das bei der Kontrolle ermittelte Flächenergebnis war sogar geringfügig höher als die beantragte Fläche. Die Waldausstattung der AG ist sehr gut und beträgt knapp 500 Hektar. Im Jahr 2006 wurde in Zusammenarbeit mit der Agrarbehörde ein Waldwirtschaftsplan erstellt, der nun auch die Basis für die jährliche Holzentnahme darstellt. Neben den Holzerlösen bringt auch die Jagdverpachtung gute Einnahmen. Für den Obmann sind es mehrere Faktoren, die für den wirtschaftlichen Erfolg der

AG bestimmend sind: überlegte Entscheidungen und Beschlüsse in der Gemeinschaft, wirtschaftliches Handeln sowie eine beispielgebende Führung durch den Obmann und den Vorstand. Dazu führt der Obmann gleich zwei Fälle an. Im Jahr 1979 wurden 10.000 m² Almfläche an das Tuffbad (Almwelnesshotel) verkauft. „Es war keine einfache Entscheidung aber die richtige, denn das Tuffbad ist ein impulsgebender Betrieb für das Lesachtal und es wurden auch Arbeitsplätze für Mitglieder der AG geschaffen“, erklärte Guggenberger. Die Anteilhaber an der AG hatten auf Privatgrundstücken gegenseitige Servitutsrechte. Im Jahr 2004 haben alle Beteiligten einvernehmlich auf die Servitutsrechte verzichtet. Es gibt in der AG stets ein gutes Miteinander, die Beschlüsse werden einstimmig gefasst, Streitigkeiten vor der Agrarbehörde und dem Landesagarsenat sind für die AG ein Fremdwort.

Peter Wiesflecker ist seit 5 Jahren

Obmann der AG Leppner Alm in der Gemeinde Irschen im Drautal. Auf die rd. 180 ha große Alm werden durchschnittlich 60 GVE, davon 15 Milchkühe, aufgetrieben. Die AG hat 10 Mitglieder, von denen noch 9 ihr Auftriebsrecht selbst nützen. Anfang der 1980er-Jahre wurde der Generalakt samt Wirtschaftsvorschriften erneuert. Die neue Regelung umfasst nach wie vor das sog. „Robotsystem“ (verpflichtende Arbeitsleistungen der Mitglieder), wovon die Alm mit jährlich 226 Arbeitsstunden profitiert. Das Stallgebäude, die Käserei und die Almhütte sind relativ neu. Die gesamte Milch wird an Ort und Stelle verarbeitet und zum Teil direkt verkauft. Für heuer steht die Errichtung eines Kleinkraftwerks an, um den notwendigen Strombedarf zu sichern und auf das Kraftstoffaggregat verzichten zu können. Die Arbeiten für den Obmann werden immer umfangreicher, aus diesem Grund ist ein guter Zusammenhalt in der AG für ihn umso wichtiger. Persönliche Streitigkeiten unter den Mitgliedern (diese sind häufig die Ursache für Pro-

bleme innerhalb einer AG) werden auf der Leppner Alm nicht über die AG ausgetragen, alte Meinungsverschiedenheiten wurden im Rahmen des Generationenwechsels endgültig bereinigt. „Der Kontakt unter den Mitgliedern wird auch außerhalb der Almsaison gepflegt, so werden laufend wichtige Anliegen besprochen. Auch das regelmäßige gemeinsame Almschwenden (mit den Familien) ist ein wichtiger Beitrag für das gute Klima in der AG“ ist sich Wiesflecker sicher. Schließlich ist es dem Obmann wichtig, mit dem Almpersonal gut und offen zu kommunizieren und sich gegenseitig bestens zu unterstützen.

Hubert Angerer ist langjähriger Almmeister auf der Radlberger Alm, Gemeinde Kleblach-Lind im Drautal. Die Alm umfasst insgesamt 350 Hektar, wovon ein Drittel der Fläche als Wald bewirtschaftet wird. 225 ha zählen zur Almfläche. 5 Hektar Privatflächen werden von der AG mitbewirtschaftet. Das Almgebiet erstreckt sich von 1600 m bis 2000 m. Die gesamten Anteile (39) teilen sich auf 7 Mitglieder auf. Der jährliche Auftrieb umfasst rd. 115 GVE Rinder und 20 GVE Schafe. Die Futterflächenfeststellung wird von der AG sehr ernst genommen und wurde mehrmals nach unten korrigiert. Momentan bleibt abzuwarten, wie das Ergebnis der „amtlichen Futterflächenfeststellung durch die AMA“ ausschauen wird. Auch auf der Radlberger Alm stellt die Forstwirtschaft ein zusätzliches Standbein dar. Es wurde ein Waldwirtschaftsplan erstellt und ein Schutzwaldsanierungsprojekt durchgeführt. Für heuer ist ein Bergwaldprojekt in Kooperation mit dem Österreichischen Alpenverein geplant. Das gute Funktionieren in der AG führt der Almmeister und überzeugte Biobauer auch darauf zurück, dass es unter den Mitgliedern keine „Quertreiber“ gibt, dies trotz unterschiedlicher Interessen und Charaktere. Es besteht unter den Mitgliedern eine gute Gesprächsbasis, auch außerhalb der Almsitzungen. „Nicht unwesentlich für den guten Zusammenhalt ist die Tatsache, dass die Mitglieder der AG noch „aktiv“ Landwirtschaft betreiben. Als Entlastung für den Obmann, Franz Moser, wird auf die Aufgabenteilung unter den Mitgliedern besonderer Wert gelegt. Die Zuständigkeiten richten sich danach, was jeder

gern und gut macht. So gibt es z.B. einen Verantwortlichen für den forstlichen Bereich genauso wie für die administrativen Tätigkeiten. Die AG ist demnach von flachen hierarchischen Strukturen geprägt“, erzählt Angerer. Wenn „der Schuh drückt“, werden die Probleme an- und ausgesprochen und geklärt, keinesfalls lässt man sie „brüten“. Es soll kein Nährboden für interne Streitigkeiten entstehen.

Claudia Sacher und Kathi Aigner stammen nicht von einem landwirtschaftlichen Betrieb, sie kommen aus der Stadt und dennoch trauten sie sich letzten Sommer erstmals mit ihrem Diplom der Universität für Bodenkultur auf die Leppner Alm, um dort selbstständig als Sennerinnen und Hüttenpächterinnen zu arbeiten, beides erfolgte übrigens zur großen Zufriedenheit der Almgemeinschaft. Mit Halter- und Milchverarbeitungskursen und zahlreichen Erkundigungen hat alles angefangen. Von der offenen Almstelle haben sie über die Almwirtschafts-Homepage erfahren. Im Rahmen des Seminars haben sie aufgrund ihrer persönlichen Erfahrungen mitgeteilt, worauf es bei einer erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Almbauern und Almpersonal ankommt. Eine gute „Starthilfe“ für Almpersonal-Neulinge mögen die von Kathi und Claudia entwickelten „Spielregeln“ sein. Mehr darüber lesen Sie im Beitrag auf Seite 26.

Die steuerlichen Aspekte und Prüfungshandlungen bei Agrargemeinschaften wurden von Günther Zobernig, Finanzamt Klagenfurt, vorgestellt. Andrea Raspotnig, Agrarbehörde Kärnten, informierte über die historische Entstehung von Agrargemeinschaften und über die häufigsten Motive von Austrittswerbern aus Agrargemeinschaften sowie über die Problematik im Zusammenhang mit Teilungsverfahren. Die Thematik rund um die Nutzungsrechte auf fremden Grund und Boden wurde von Sandra Schneider, Agrarbehörde Kärnten, beleuchtet. Weiderechte werden wegen mangelhafter Bedeckung der Rechte vielfach nicht mehr (in vollem Umfang) genutzt. Dennoch können grundbücherlich gesicherte Rechte auch bei Nichtnutzung nicht verfallen. Schneider stellte weiteres mögliche Verfahren zur Neuregulie-

rung von Weiderechten (Wald-Weide-Trennung) und zur Ablösung von Nutzungsrechten (in Grund oder Geld) vor. Auch die Umrechnung historischer Weidenutzungsrechte (damaliger Flächen- bzw. Futterbedarf je Tier) in heutige Futterenergiewerte ist Teil von Neuregelungen und kann durch die Agrarbehörde erfolgen.

Barbara Steurer (ÖKL) gewährte einen Einblick in das Tätigkeitsfeld des Österreichischen Kuratoriums für Landtechnik. Weiters wurde das Bildungsprojekt „LandwirtInnen beobachten Pflanzen und Tiere in der Kulturlandschaft“ vorgestellt, das in der nächsten Programmperiode auch auf Almen freiwillig umgesetzt werden könnte. Es geht darum, das Bewusstsein für die hohe Artenvielfalt auf den Almen zu stärken und den Zusammenhang mit der Bewirtschaftung der Flächen durch die Bauern und Bäuerinnen sichtbar und erlebbar zu machen. Interessierte können sich beim Kärntner Almwirtschaftsverein melden. Darüber hinaus wurde eine Möglichkeit zur Berechnung des Weidezinssatzes vorgestellt. Ein ausführlicher Bericht dazu erschien in der Ausgabe 8-9/12 des „Der Alm- und Bergbauer“.

Der betriebswirtschaftliche Wert unserer Almen wurde im Rahmen einer Almevaluierung näher untersucht. Den „Almleistungen“ wurden die Kosten der Almbewirtschaftung gegenüber gestellt. Aus dieser Kalkulation ist klar ersichtlich, dass die Ausgleichs- und Prämienzahlungen für die Weiterführung der Almwirtschaft unentbehrlich sind, insbesondere für jene Almbetriebe, die keine zusätzlichen Einnahmen, beispielsweise aus der Forstwirtschaft oder dem Tourismus, erzielen. Werden die tatsächlichen Lohnkosten den Einnahmen gegenübergestellt, wird - wie im Beispiel einer Gemeindealm - deutlich, dass die alpine Kulturlandschaft dauerhaft nur durch die Arbeit der Bauern und Bäuerinnen zu erhalten und zu sichern ist. Eine Flächenpflege durch Landschaftsgärtner ist weder rentabel noch finanzierbar. !!!

Die Folien zu den Vorträgen können unter www.almwirtschaft-ktn.at (unter Downloads) heruntergeladen werden.

DI Barbara Kircher ist Alminspektorin und Geschäftsführerin des Kärntner Almwirtschaftsvereins.

Symbiose von Almwirtschaft und Tourismus

Jahreshauptversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereins



Einer der Schwerpunkte bei der Jahreshauptversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereins waren die Almfutterflächen.

Am 2. Februar 2013 fand im Kulturhaus der Gemeinde Weißenstein die Jahreshauptversammlung des Kärntner Almwirtschaftsvereins statt. Die Veranstaltung war durch die österreichweite Problematik betreffend der „Almfutterflächen“ und die finanziellen Rückforderungen und Sanktionen durch die Agrarmarkt Austria geprägt. Betroffene Almbauern fordern praxismgerechte Lösungen und eine Vereinfachung des Almfächennachweises für das künftige Förderprogramm.

DI Ursula Karrer

Ing. Josef Obweger und DI Barbara Kircher freuten sich über die vielen Besucher. Neben zahlreichen Almbauern und -bäuerinnen sowie Freunden der Kärntner Almwirtschaft kamen auch viele Ehrengäste der Einladung des Vereines nach. Unter ihnen befanden sich NR Bgm. Maximilian Linder, LABg. Bgm. Ferdinand Hueter, LK-Präsident ÖR Ing. Johann Mößler, LR Ing. Erich Schwärzler, DI Gerhard Hofer und Dr. Horst Leitgeb vom Amt der Kärntner Landesregierung, Tierzuchtdirektor DI Erwin Brunner, der Geschäftsführer des Tiergesundheitsdienstes Dr. Johannes Hofer und der Geschäftsführer der Kärnten Werbung Christian Kresse.

In ihrem Vortrag gaben der Obmann und die Geschäftsführerin einen Rückblick über die wichtigsten Geschehnisse des vergangenen Jahres. Im April 2012 fand eine Ehrung für langjähriges Almpersonal statt. Rund 160 SennerInnen wurden für ihre Tätigkeit ausgezeichnet. Die nächste Ehrung wird voraussichtlich 2017 (alle 5 Jahre) stattfinden.

Die im Rahmen des österreichweiten LFI-Projektes „Multifunktionale Almwirtschaft“ angebotenen Bildungsver-

anstaltungen fanden großes Interesse. Auch heuer werden wieder viele Veranstaltungen zu almwirtschaftlichen Themen angeboten. Themen wie „Agrargemeinschaften“, „Energiesysteme auf Almen“ und „Almwirtschaft und Jagd“ werden durch Fachexperten erörtert.

Beutegreifer im Grenzgebiet Kärnten-Italien-Slowenien

Im vergangenen Almsommer sorgten Bär und Wolf für großen Unmut bei den Bauern. Insbesondere im Bereich der Karawanken (im Süden von Kärnten) wurden Schafe gerissen. Den betroffenen Landwirten kam über die Versicherung der Kärntner Jägerschaft eine finanzielle Entschädigung zu. Ebenso wurden Landesmittel (Naturschutzreferat) für die Tierverluste ausbezahlt. Insgesamt wurde im Jahr 2012 der Verlust von 111 Schafen und einer Ziege abgegolten. Obweger berichtete, dass immer häufiger betroffene Almbauern ihre Bedenken äußern und letztlich auch ernsthaft über die Aufgabe der Viehhaltung nachdenken. Aus Sichtweise des Kärntner Almwirtschaftsvereines ist ein Miteinander von gealpten

Tieren und Beutegreifern nicht möglich, da die heimischen Almen nicht den geeigneten Lebensraum für diese Tiere darstellen.

Falsche „Flächenschätzungen“ bei Almfutterflächen

Wie eingangs schon erwähnt, war die diesjährige Jahreshauptversammlung durch das zentrale Thema „Almfutterflächen“ bestimmt. Die Thematik sorgte für eine gewisse Spannung. Der Unmut und die Verzweiflung der betroffenen Kärntner Almbauern und -bäuerinnen waren deutlich zu spüren.

„Eine exakte Ermittlung der Almfutterflächen ist nicht möglich - es handelt sich immer um eine Schätzung“, so Obweger. Seit 2010 sind die Landwirte verpflichtet, ihre Almfächen zu digitalisieren. Dies ging mit einer stetigen Verringerung der Almfutterfläche einher, obgleich die Almbauern fleißig schwenden und revitalisieren. Flächenabweichungen bei AMA-Kontrollen führen zu Rückzahlungen und Sanktionen.

Die Rückschau in die Vergangenheit (bis 2007) mit heutigen Methoden und erweitertem Almfächennachweis

den die Landwirte als nicht gerechtfertigt. „Zum damaligen Zeitpunkt gab es nicht die Möglichkeit einer Digitalisierung, zum Teil gab es nicht einmal Orthofotos - Flächen wurden nicht mit Vorsatz falsch angegeben“, so die Almbauern in der Diskussion.

Der Kärntner Almwirtschaftsverein fordert gemeinsam mit der Almwirtschaft Österreich praxisingerechte Lösungen in der bestehenden Problematik. Der Verein veranlasste eine Unterschriftenaktion (2.243 Unterschriften), um den politischen Verantwortungsträgern ein Signal zu geben. Die Übergabe an Bundesminister DI Niki Berlakovich erfolgte im November 2012 in Wien. Das Ministerium gestand in jenen Fällen, die keine Vorort-Kontrolle hatten, eine sanktionsfreie Richtigstellung der Almfutterfläche zu. Weiters wurde eine rasche Aufarbeitung der offenen Fälle auf einzelbetrieblicher Ebene zugesichert, damit die bäuerlichen Betriebe möglichst bald die ausständigen Leistungsabgeltungen erhalten. Das Agrarreferat des Landes Kärnten startete eine Überbrückungskreditaktion, welche bei verspäteten Auszahlungen der Leistungsabgeltungen finanziell helfen soll.

„Zwei Drittel der Almen Österreichs hatten keine Vorort-Kontrolle. Diese Almen werden im Moment von der AMA digitalisiert. Diese Betriebe haben 2012 keine almbezogenen Förderungen erhalten. Bei Freigabe der Almen durch die AMA soll es eine Auszahlung geben“, so Obweger. Für die Zukunft bzw. für die neue Förderprogrammperiode fordert der Verein eine grundlegende Vereinfachung des Systems zur Flächenerfassung.

Im Jahr 2012 gründeten Kärntner Bauern die Plattform „Almfutterflächen - Fairness für Almbauern“ um österreichweit mit anderen betroffenen Landwirten in Diskussion zu treten und gemeinsam weitere Schritte gegen die Rückzahlungsforderungen der AMA einzuleiten. Siehe Homepage: www.almfutterflaechen.at.

Qualitätsgütesiegel für Almhütten

„Qualität ist nicht interpretierbar“ stellte Christian Kresse, Geschäftsführer der Kärnten Werbung, eingangs klar. Er erläuterte aktuelle Entwicklungen im Tourismus. Der Gast der Zukunft ist nicht mehr an einem ausschließlichen Badeurlaub interessiert -

Seeregionen verlieren an Bedeutung. Die alpinen Regionen sind für den Gast von morgen von großem Interesse. Wichtig ist, dass sich diese Regionen authentisch präsentieren, so Kresse.

Die touristischen Betriebe in den Tälern suchen vermehrt nach verlässlichen Partnern in alpinen Regionen. Neben der Authentizität und Nachhaltigkeit sollen sich diese Betriebe durch Qualität auszeichnen. Im Rahmen einer Qualitätsinitiative können engagierte Almhüttenbetreiber das „Kärnten Qualitätssiegel“ erhalten. Klaus Kohlweiß (Almbauer aus Feld am See) ist einer jener Hüttenbetreiber, der sich aktiv an der Erarbeitung der Qualitätskriterien beteiligte. Er berichtete, dass neben Produktherkunft und -verarbeitung besonders Sauberkeit, Authentizität, die Begegnung mit dem Gast selbst und dessen Zufriedenheit wichtige Qualitätskriterien darstellen. Die Vorteile einer Qualitätsverbesserung für den Hüttenbetreiber sind eine erhöhte Gästebindung, die Möglichkeit der Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen sowie eine bevorzugte Bewerbung durch die Kärnten Werbung und die Tourismusregionen. Interessierte Hüttenbetreiber sollen künftig durch Qualitätscoachs beraten und fit für das Gütesiegel gemacht werden. Interessierte können sich an den Almwirtschaftsverein oder direkt an die Kärnten Werbung wenden.

Tourismus - ein wichtiger Partner der Almwirtschaft

In seinen Grußworten dankte der Obmann der Almwirtschaft Österreich LR Ing. Erich Schwärzler dem Vorstand des Kärntner Almwirtschaftsvereins für den tollen Einsatz. Er führte an, dass der Tourismus wichtig ist für die Almwirtschaft und umgekehrt. Die touristischen Betriebe können mit der Schönheit der gepflegten alpinen Kulturlandschaft werben und Gäste auf die Almen locken. Die Besucher wiederum



Der Kärntner Almwandertag führt am 20. Juli 2013 auf die Emberger Alm in der Gemeinde Berg im Oberen Drautal.

genießen die schöne Landschaft und die bäuerlichen Produkte, welche auf der Alm produziert werden. Das sichert das Einkommen im ländlichen Raum.

Der Kärntner LK-Präsident, Ing. Johann Mößler, bekräftigt die Zusammenarbeit von Tourismus und Almwirtschaft. „Menschen brauchen Erholungsgebiete“, so Mößler. Er ist der Meinung, dass Hüttenurlaube im Vergleich zu Campingurlauben zu günstig angeboten werden. Bei entsprechender Qualität soll auch ein gerechtfertigter Preis erzielt werden, so der LK-Präsident.

Kärntner Landesalmwandertag 2013

Die Agrargemeinschaft „Nachbarschaft Emberg“ mit dem Obmann Dieter Wassermann und dem Almmeister Johann Tiefnig freuen sich auf zahlreiche Besucher anlässlich des Almwandertages am Samstag, den 20. Juli 2013 (Ersatztermin 27. Juli 2013).

Die Emberger Alm liegt im Oberen Drautal in der Gemeinde Berg. Sie ist ein beliebtes Familienschi- und Wandergebiet. Aufgrund der guten thermischen Verhältnisse ist die Alm ein bekannter Treffpunkt für Drachenflieger und Paragleiter. ∞

Fotos der Jahreshauptversammlung finden Sie auf der Homepage des Kärntner Almwirtschaftsvereins unter www.almwirtschaft-ktn.at.

DI Ursula Karrer ist Mitarbeiterin beim Amt der Kärntner Landesregierung als Agrarbehörde erster Instanz, Dienststelle Villach.



Lassen Sie Ihre Alm nicht verwildern...

DIENSTLEISTUNG

Almpflege
Rekultivierung
Landschaftspflege
Steilböschungspflege

HÖRTENHUEMER GmbH



Handel und Dienstleistung

Edtholz 14, 4609 Thalheim bei Wels
www.hoertenuemer.at
office@hoertenuemer.at, Tel. ++43(0)7242 - 20 62 57

HANDEL

Irus
Fobro
Pazzaglia
Sembdner

...wir sorgen für den richtigen Schnitt!

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., Schläglstr. 36
Tel. 05223/41888 · Fax 43583
office@hb-technik.co.at
www.hb-technik.co.at

Dellografik Innsbruck

Rekultivierung von Almen

Österreichweit
im Einsatz



Mulchraupe



- Zerkleinern von Baumstämmen 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

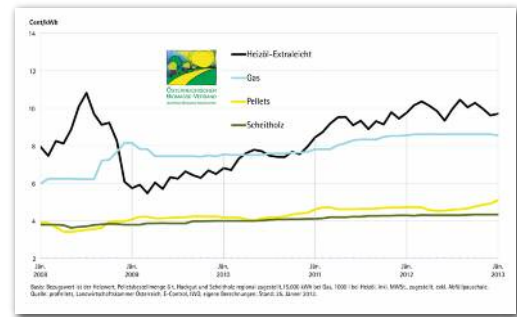
www.steinwendner.at

Mit Biomasse aus der Heizkostenfalle

Österreichischer Biomasse-Verband präsentiert neuen Falter „Kesseltausch“
 Noch heizen über 700.000 Haushalte in Österreich mit klimaschädlichem und teurem Heizöl oder Flüssiggas. Bis zum Jahr 2020 könnten rund 475.000 Haushalte auf Biowärme umsteigen, erwartet der Österreichische Biomasse-Verband. Um Interessenten den Umstieg zu erleichtern, präsentiert der Österreichische Biomasse-Verband den neuen Falter „Kesseltausch: Mit Biomasse aus der Heizkostenfalle“. Das achtseitige Druckwerk im DIN A4-Format bietet einen umfassenden Überblick über alle bei der Umrüstung des Heizungssystems wesentlichen Gesichtspunkte. Zahlreiche Farbabbildungen veranschaulichen die Erklärungen zu Brennstoffen und Heizungssystemen. Eine Matrix zeigt, welches System für welchen Gebäudetyp am besten geeignet ist. Als Highlight bietet die „Umstiegsgrafik“ jedem Leser die Information, in welchem Ausmaß er durch das Umrüsten von Öl auf Biomasse Heizkosten sparen kann. Zum Beispiel erzielt man selbst beim Austausch einer relativ jungen Ölheizung durch einen modernen Pelletskessel über 15 Jahre eine Kostenersparnis von rund 19.000 Euro - und dies trotz der Investitionskosten von 15.000 Euro in die neue Pelletsheizung.

Der Falter beschreibt die praktische Vorgehensweise beim Kesseltausch und bietet Kontaktinformationen zu Biowärme-Installateuren und -Rauchfangekehrern, den Energieberatern in allen Bundesländern und zu Förderstellen. Ein eigens erstellter CO₂-Kreislauf zeigt, warum der Ersatz von Öl durch Biomasse für unsere Zukunft wichtig ist und wieso ein bewirtschafteter Wald das Klima besser schützt als ein unbewirtschafteter Wald.

Download des Falters: <http://www.biomasseverband.at/servicedownload/publikationen>



Lindner-Werksausstellung: Neue Geräte im Mittelpunkt, Spritsparmeister gekürt

Tiroler Landmaschinenspezialist stellte den neuen Geotrac 114ep und einen innovativen Frontlader vor - Spritsparmeister 2013 kommt aus Kärnten

DI Manfred Entner, Geschäftsführer Mag. Hermann Lindner, Siegfried Wittgruber (sitzend), Hans-Peter Bucher und Karl Huber.

Fast 6.000 Besucher aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Italien kamen zur Frühjahrswerksausstellung des Tiroler Familienunternehmens Lindner nach

Kundl. Im Mittelpunkt stand die Vorstellung des neuen Geotrac 114ep. „Der neue Traktor ist ein weiterer Schritt, um unsere gesamte Produktpalette auf ep-Standard zu bringen“, sagt Geschäftsführer Hermann Lindner. ep steht für „efficient power“ und umfasst die Motorisierung ebenso wie das Getriebe, die Hydraulik und die Lichttechnologie.

Ein Höhepunkt der Werksausstellung war obendrein die Prämierung des Spritsparmeisters 2013. Die Lindner Spritsparmeisterschaft ging bereits zum vierten Mal über die Bühne. Die attraktiven Preise wurden unter allen anwesenden Teilnehmern verlost, die mindestens 150 Betriebsstunden am Stück teilgenommen haben. Hermann Lindner: „Das Ziel war, den Spritverbrauch pro Betriebsstunde möglichst niedrig zu halten.“

Nachdem in den vergangenen Jahren die Schweizer Spritsparer das Glück auf ihrer Seite hatten, darf sich heuer der Kärntner Hubert Stampfer aus Gnesau über einen Tankgutschein in Höhe von 2.000 Euro und eine Reise zu Motorenhersteller Perkins nach Großbritannien freuen. Der 2. Preis (Tankgutschein im Wert von 1.500 Euro) ging an Georg Strasser aus Schwoich, der 3. Preis (Tankgutschein im Wert von 1.000 Euro) an Ewald Preßnitz aus Oberhaag. Zum ersten Mal nahm heuer übrigens ein Geotrac 84ep am Wettbewerb teil und erzielte mit einem Durchschnittsverbrauch von 5,2 Liter / Betriebsstunde ein Spitzenergebnis in puncto Effizienz.

Die nächste Lindner Spritsparmeisterschaft startet bereits im April.

Lindner im Internet: www.lindner-traktoren.at

40. Viehwirtschaftliche Fachtagung

Am 18. und 19. April 2013 findet zum 40. Mal die Viehwirtschaftliche Fachtagung am Lehr- und Forschungszentrum Raumberg-Gumpenstein statt. Das Programm bietet wieder eine breit gefächerte Themenauswahl mit namhaften Referenten aus dem In- und Ausland. Zentrale Themen der diesjährigen Tagung sind: Grundfutter, Tiergesundheit, Fruchtbarkeit bei Mutterkühen.

Das vollständige Programm und die Online-Anmeldung finden sich unter www.raumberg-gumpenstein.at.

Langschwert Dieselaggregate
 Made in E.U.
 A-3434 Tulln | +43 (0)2273 27401 | www.dieselaggregate.at
 40kVA IVECO LW5040 1.500U/min
 LISTER LISTER LISTER
 HONDA LOMBARDINI IVECO
> 5 - 400 kVA <
 ● Stromerzeuger & Notstromaggregate
 ● 1.500U/min für Dauerbetrieb
 ● 3.000U/min für Notbetrieb
 ● Benzin, Diesel & Biodiesel
 ● Super Silence Schallschutz
 ● Manuell-, Fern- oder Autostart
 ● Warmwasserauskopplung
 ● Alpin-Sonderausführungen
 ● Große Auswahl an neuen und gebrauchten Aggregaten lagernd!



Foto: ÖKL

Pferdeställe (ÖKL-Merkblatt 29)

Der Stallbau in der Pferdehaltung gewinnt zunehmend an Bedeutung: von Um- und Ergänzungsbauten in bestehenden landwirtschaftlichen Gehöften bis hin zu eigenständigen großen Pferdeanlagen für Sport und Freizeit zur Verbesserung der Einkommenssituation in bäuerlichen Betrieben.

Die Planung und Projektierung von Reitanlagen und Ställen ist eine verantwortungsvolle Aufgabe und sollte daher von Fachleuten ausgeführt werden.

Wichtig ist, die bestmögliche Sicherheit für Mensch und Tier zu gewährleisten, um Unfälle zu vermeiden. Die Pferde brauchen ausreichend Platz und genug Bewegungsmöglichkeiten - Ausläufe, Paddocks und Weiden sollen gut zugänglich sein. Der Kontakt zu den Artgenossen muss möglich sein. Bei der Planung der Stallbauten ist eine optimale Anordnung und Größe von Stallgassen und Stellplätzen anzustreben, die Räume sollen auch arbeitstechnisch günstig angeordnet sein. Auf eine optimale Belichtung und Belüftung ist unbedingt zu achten.

Im Merkblatt werden die wichtigsten Mindestanforderungen der 1. Tierhaltungsverordnung (1. THVO) idGF. angeführt. Daneben sind auch darüber hinausgehende Empfehlungen angegeben. Insgesamt 6 Seiten sind für Planungsbeispiele für Einzelboxen- und Gruppenhaltung reserviert!

Umfang: 24 Seiten, farbig, zahlreiche Tabellen, Skizzen, Fotos. Preis: 10 Euro. Zu bestellen im ÖKL, Tel: 01/505 18 91, office@oekl.at oder unter www.oekl.at.

Verwertung von Baurestmassen und Bodenaushubmaterial im Bereich landwirtschaftlicher Liegenschaften (ÖKL-Merkblatt 101)

Wenn alte Gebäude um- oder neugebaut werden, fallen Baurestmassen an. Was kann man damit anfangen? Wiederverwerten auf der eigenen Baustelle, aufbereiten lassen zum Recycling-Baustoff oder fort damit auf die kostenpflichtige Deponie? Das neue ÖKL-Merkblatt 101 „Verwertung von Baurestmassen und Bodenaushubmaterial im Bereich landwirtschaftlicher Liegenschaften“ beschäftigt sich eingehend mit dieser Thematik und hilft dem Betrieb, die richtige und günstigste Entscheidung zu treffen.

Die zulässige Verwertung von Baurestmassen im Rahmen von Baumaßnahmen oder die Verwertung von Bodenaushubmaterial (z.B. die Aufbringung von Bodenaushubmaterial auf landwirtschaftlichen Flächen) ist ökonomisch sinnvoll und in der Abfallwirtschaft ein vorrangiges ökologisches Ziel. Dabei sollte im Vorfeld sichergestellt werden, ob eine Verwertung zulässig ist und keine Altlastenbeitragspflicht besteht.

12 Seiten, farbig, zahlreiche Tabellen, Skizzen, Fotos, 1. Auflage, 2013, Preis: 7 Euro. Zu bestellen im ÖKL, Tel: 01/505 18 91, office@oekl.at oder unter www.oekl.at.



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

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

5kW 400V 50Hz Ab € 5.990,- inkl. MWST

STOCKER mechatronik

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

Fordern Sie noch heute unseren kostenlosen Prospekt an!

ARGE Heumilch bringt neues Kinderbuch heraus



In „Juhu, so wird Heu gemacht“ lernen junge Leser auf unterhaltsame Art und Weise die Besonderheiten der Heumilchwirtschaft und die artenreiche Fütterung der Kühe kennen - Miniversum Moderatorin Christina Karnicnik stellt das neue Kinderbuch im Internationalen Privatkindergarten „Arche Noah“ in Wien vor. Kostenloser Bezug unter: www.heumilch.at.

Gut vorbereitet auf die Alm

Kathi Aigner und Claudia Sacher



Auf eine Alm gehen, einen Sommer lang käsen, Vieh hüten und Wanderern eine Jause servieren; den Bergen nahe sein, das haben wir erwartet. Doch erwartete uns noch viel mehr Unbekanntes - der Weg von der Uni hin zu Halterin und Sennin ist doch weit bunter. Nach mehreren Jahren Studium und regelmäßiger Mithilfe in landwirtschaftlichen Bereichen beschlossen wir, gemeinsam eine Alm zu bewirtschaften und pachteten die Ochsnerhütte auf der Leppner Alm. Diesen Entschluss fassten wir im Winter, als absehbar war, dass wir beide die Uni weitgehend abschließen könnten. Somit hatten wir ausreichend Zeit zur Verfügung, um einen gesamten Sommer auf der Alm zu verbringen. Die Suche und Auswahl der Alm war bestimmt durch Inserate, Ort und Ausstattung der Alm, ohne bei der Art des Arbeitsverhältnisses eingeschränkt zu sein.

Unsere anfänglichen (Wunsch-)Vorstellungen von der Alm waren vielseitig: Milchkühe, Verarbeitungsmöglichkeiten für die Milch, keine öffentliche Zufahrt, eventuell Anschluss an ein Wandergebiet um Vorbeikommende bewirten zu dürfen und nicht ganz zu vereinsamen. Wir wollten viele Freunde, die uns besuchen kommen, um mit uns diese Arbeit zu erleben und wenn möglich doch eine Hochalm; im Wald wollten wir unseren Sommer nicht verbringen ... viele Wünsche, zu viele für die erste Almsaison?

Nach wenigen Vorstellungsgesprächen war unsere Entscheidung geprägt vom Bauchgefühl und langen Diskussionen. Das Vertrauen der Agrargemeinschaft in uns, da wir kaum Vorkenntnisse zu Almwirtschaft und Kühen hatten, war schlussendlich ausschlaggebend. Wir entschieden uns die Leppner Alm zu pachten - was „pachten“ jedoch bedeutet, wurde uns erst im Laufe der Vorbereitung und während des Sommers wirklich bewusst.

Die Milch und wir Uns wurde nicht nur die Almhütte verpachtet, zusätzlich wurden uns 54 Stück Vieh anvertraut, unter anderem unsere 10 Mädels, die Milchkühe. Um uns wirk-

lich um sie kümmern zu können, mussten wir zuvor jedoch melken lernen. Die ersten Versuche starteten wir zu Ostern im Stall bei einem Freund, danach auf einem LFI-Kurs. Zu guter Letzt wurden wir in den ersten beiden Wochen auf der Alm unterstützt, bis wir uns wirklich zutrauten alleine die Melkarbeit zu bewältigen.

Die Vorstellung von der vielen Milch verursachte großen Respekt, da wir daraus u.a. unsere Einnahmen erzielen sollten. Daher wollten wir unbedingt lernen, wie diese zu verarbeiten ist. Wir absolvierten einen, speziell auf Almpersonal ausgerichteten, 5-tägigen Käsekurs in Rotholz, der Bundeslehranstalt für Alpenländische Milchwirtschaft. Dieser Kurs wurde auf unser Nachfragen von der LK OÖ gefördert. Weiters besuchten wir Grundkurse für Hirt- und Almpersonal (vom LFI im Rahmen des Almwirtschaftsschwerpunktes veranstaltet) zu Melkhygiene, Weidemanagement und Klauenpflege, um erste Einblicke zu gewinnen, Gleichgesinnte kennenzulernen und schön langsam zu erfahren, was uns wirklich erwarten würde. Der Käsekurs in Rotholz ist für Anfänger/innen sehr empfehlenswert. In der Vorbereitungszeit begannen wir uns zu orientieren, welche Schritte und >



Der Besuch eines Almsennkurses diente als Vorbereitung für die eigenständige Milchverarbeitung auf der Alm.

Überlegungen in punkto Organisation, Vorbereitung, allgemeiner Gestaltung der Alm und den Tieren notwendig wären. Wir machten erste Berührungen mit den gesetzlichen Regelungen bezüglich Gewerbe, Versicherung, Steuern, Personal, Hygiene, Lebensmittel, usw. Wir tauchten in eine uns unbekannte Welt der Kammern und Behörden ein. Sie erschien uns unermesslich.

Bitte warten, Sie werden verbunden ... Wir kontaktierten viele öffentliche Stellen, wie die WKO, die LK, die GKK, die SVA, das Finanzamt und die AMA. Diese, wie auch Auskünfte von Freunden, ehemaligem Almpersonal und dem RIS (www.ris.bka.gv.at) eröffneten uns den Zugang zu Vorschriften, Regeln und Gesetzen, die für uns gelten würden.

Leppner Alm

Die Leppner Alm liegt oberhalb von Irschen im Oberen Drautal in der Kreuzeckgruppe. Die Gemeinschaft besteht aus zehn Mitgliedern und einer Gesamtfläche von ca. 186 ha. Das Weidegebiet erstreckt sich von 1650 bis 2300 m Seehöhe, auf dem ca. 60 GVE ihren Sommer verbringen.

Die AG Leppen hat vor mittlerweile 40 Jahren begonnen die Flucht nach vorne anzutreten, indem durch Revitalisierungsmaßnahmen und Modernisierung bzw. Neubau von Almhütten die Almwirtschaft besser an die aktuellen Bedürfnisse ausgerichtet wurde. Ein Vorhaben, das nur durch gute Organisation, einer guten Gemeinschaft und einheitlicher Interessen an der Almbewirtschaftung

möglich war und nach wie vor ist. Durch diese Modernisierung wie auch den Neubau ist es nun auch möglich Melkkühe aufzutreiben. Dies stellt eine große Erleichterung bei der Bewirtschaftung der Heimbetriebe dar, da die meisten Betriebe der Mitglieder in der arbeitsintensivsten Zeit im Sommer somit viehlos sind. Ein weiterer Umstand, der die Arbeit als Obmann der Agrargemeinschaft sehr erleichtert ist, dass neun von zehn Mitgliedern noch Landwirtschaft betreiben und Vieh auf die Gemeinschaftsalm auftreiben können. Dadurch ist ein Interesse an einer ordentlichen Almbewirtschaftung gleichermaßen vorhanden.

Ein nicht unwesentlicher Aspekt der Bewirt-

schaftung ist die Direktvermarktung hochwertiger Lebensmittel. Die Milch wird von den PächterInnen auf der Alm verkäst. Durch ihre aufgeschlossene und gastfreundliche Art wird das Angebot - Ausschank und Verkauf - von sehr vielen Einheimischen genutzt. Aber auch der Tourismus, der den Erhalt und die Pflege der Kulturlandschaft schätzt, versteht diese funktionierende Almwirtschaft zu vermarkten. Die gute Zusammenarbeit der drei Beteiligten - Mitglieder der Agrargemeinschaft, PächterInnen, Tourismus - ermöglicht es, auch unter wirtschaftlich schwierigen Umständen eine zufriedenstellende Situation zu erreichen.

Obmann Peter Wiesflecker

So klar und präzise die geltenden Rechte anfänglich vermittelt wurden, so widersprüchlich wurden sie bei genauerer Betrachtung. Vor allem die Anforderungen und die daraus entstehenden Problematiken von Angestellten stellten unsere Motivation und das Durchhaltevermögen auf eine harte Probe. Wollten wir doch selbst verstehen und nachvollziehen, wie, was und warum gefordert wird. Wir sind der Meinung, dass die Auflagen nicht derart kompliziert sein können, es muss möglich sein, selbstständig allen Forderungen nachkommen zu können. Zwischenzeitlich gaben wir beinahe auf, nicht weil es uns unmöglich erschien viel zu arbeiten bzw. selbstständig zu sein, sondern weil wir nicht wussten, wie wir die auferlegten Regeln und Gesetze rechtmäßig erfüllen könnten. Wir versuchten uns wirklich zu informieren, alles zu beachten, doch die Informationsflut endete nicht und die Widersprüche vermehrten sich.

Ob bekannt oder verwandt, jede/r wird der Schwarzarbeit beschuldigt, wenn er/sie in unserer Küche angetroffen wird? Wie kann auf einer einfachen Almhütte Gastwirtschaft vom Privatleben getrennt werden - bei einer so kleinen Küche? Haben wir kein Recht auf Besuch in der Küche oder müssen wir jeden Besuch bewirten? Organisieren sich andere Almen bei kurzen Spitzenzeiten wirklich stundenweise Aushilfe - bei dermaßen weiten Anreisewegen? Gibt es wirklich keine gesetzeskonforme Möglichkeit der freiwilligen Mithilfe auf der Alm? Wie ist es möglich Anstellungsverhältnisse und Bezahlung auf Arbeitszeiten und Aufwand entsprechend abzustimmen?

Mehr Klarheit gewünscht In diesem Zusammenhang würden wir uns mehr Klarheit zu den Möglichkeiten der Anstellungsverhältnisse in landwirtschaftlichen und gastronomischen Arbeitsfeldern wünschen, angepasst an die Verhältnisse auf der Alm, wie auch eine bessere Hilfestellung für „Anfänger/innen“. Aufgrund der Kompetenzteilung unter den öffentlichen Stellen war das Beratungsangebot dahingehend nicht ausreichend. Letztendlich oblag es unserer eigenen Entscheidung welcher Stelle wir schlussendlich Glauben schenken bzw. welcher Ratschlag, welche Interpretation für uns umzusetzen war.



Unserer Erfahrung nach gilt es hartnäckig nachzufragen und sich an mehreren Stellen zu informieren, möchte man nicht absichtlich gesetzeswidrig handeln und wenn möglich die bestehenden Regeln einhalten. Das Wissen um die Vielfalt an zuständigen Stellen, deren Kompetenzen und der eigenen Pflichten verringert den Arbeitsaufwand merklich. Zur Erleichterung bietet die Wirtschaftskammer für Jungunternehmer/innen kostenlose Beratungstage an, die wir fleißig in Anspruch nahmen. Bei Kammern ist es hilfreich in mehreren Bundesländern und auch öfters anzufragen, das Beratungsangebot und die Kompetenz der Mitarbeiter/innen variiert stark.

Leider konnte uns die Landwirtschaftskammer, von der wir die meiste Hilfestellung erwarteten, in vielen Bereichen nicht weiterhelfen, da sie sich nicht zuständig fühlte oder nur theoretische Möglichkeiten vertrat, die im Alltag unserer Meinung nach nicht durchführbar sind. Wie auch immer Almen in Österreich bewirtschaftet werden, für uns bleiben die Arbeitsverhältnisse nach gesetzlicher Definition nicht vollständig nachvollziehbar bzw. nicht praktikierbar.

Wir beschlossen nach dem anfänglichen Schreck, Freunde, die über mehrere Tage mithalfen, anzumelden. Freunde und Familienmitglieder, die nur kurz blieben und wenig bis gar nicht mithalfen - da sie kein Wissen mitbrachten - empfingen wir als Besucher/innen.

Diese Auslegung kann zwar als gesetzeswidrig angesehen werden, doch haben wir uns dennoch dafür entschieden, da es uns wichtig ist, Freunde an die Almwirtschaft heranzuführen und ihnen unterschiedliche Tätigkeiten zu zeigen. Vielleicht konnten wir den einen oder anderen eine Starthilfe

geben, um sich ebenfalls auf eine Almbewirtschaftung einzulassen.

In Anbetracht der Vielfalt an Regeln und Auflagen ist es angeraten, sich im Vorhinein und ausführlich zu informieren. Für die Umsetzung und Erfüllung selbiger gibt es nicht nur einen Weg. Wir zwei führten viele Diskussionen, wie die Auflagen zu verstehen sind und wie wir sie umsetzen wollten. Anfänglich wurde jeder kleinste Arbeitsschritt abgesprochen, um unseren Alltag prinzipiell strukturieren zu können und unsere Arbeitsweise an die Wünsche und Bedürfnisse beider abzustimmen. Später wurden die Diskussionen rarer. Durch diese Vorarbeit gab es während der Saison nur wenig Bedarf an größeren Änderungen unseres Arbeitsalltages und wir fanden mehr Zeit für andere, interessantere und aufregendere Dinge.



Aufi auf die Alm Vollgepackt mit einer Menge an Informationen, wie es sein sollte und den anscheinend nie erfüllbaren Regeln, starteten wir auf die Alm. Dort wurden wir mit der Diskrepanz zwischen Vorschriften und Praxis konfrontiert. Aus Interesse, Neugier und zur Absicherung luden wir gleich zu Anfang einen Lebensmittelinspektor ein; vorrangig wegen der Käserei, aber auch wegen der Küche.

Die derart vielen Vorgaben und guten Ratschläge, wie auch die aktuelle Situation der Alm wollten wir uns vor Ort von einer externen Stelle beurteilen und erklären lassen. Der Schritt an ihn heran hatte eine wirklich positive Wirkung. Im Rahmen dieses Beratungsgesprächs (nicht Kontrolle!) wurden wenige Dinge angesprochen, die aber leicht umzusetzen waren und wir genauso umsetzen wollten, wie z.B. ein leichter Schimmelbefall der Käseidecke. Durch die Besichtigung vor Ort wurden unsere eigenen Einschätzungen bestätigt oder konkret berich-



Die Melkarbeit ging schon bald sehr gut von der Hand.

tigt. Insgesamt war es ein sehr interessantes Gespräch über theoretische Richtlinien sowie ausführliche praktische Hinweise, die uns zeigten, dass die Alm weitgehend regelkonform bewirtschaftbar ist und wir auf dem richtigen Weg waren.


Ausgestattet mit Gummischürzen, zwei paar neuen Gummistiefeln, Papierhandtüchern, Flüssigseife und neu verlegten Fliesen, begannen wir mit der Produktion und den Ein-

kauf von Produkten, die wir nicht selbst herstellen konnten. Uns war wichtig, dass wir auf unserer Alm nur Produkte verkaufen, die wir selbst produziert oder deren Produktionsweg wir kennen bzw. vertrauen konnten. Dementsprechend haben wir viele Lebensmittel direkt im Ort bezogen. Bei Produkten wo dies nicht möglich ist, wie z.B. Gewürze oder Kaffee vertrauten wir auf ökologisch und fair produzierte Ware. Zusätzlich versuchten wir der Dokumentationspflicht nachzukommen (HACCP, Direktvermarktung) und rechtzeitig Meldungen an die zuständigen Stellen zu machen (v.a. GKK, Finanzamt).

Es folgten keine weiteren Kontrollen während des Sommers, doch machten wir die Erfahrung, dass Tierarzt, Lebensmittelinspektor und Kursleitende (Rotholz, LFI, ...) über viel Wissen verfügen und dieses, bei telefonischen und persönlichen Nachfragen, gerne und ausführlich weitergeben.

Und wenn es nicht gleich geschieht, geschieht es nie.

Während des Arbeitsalltags mussten wir uns oft daran erinnern, die vor der Saison erarbeiteten Arbeitsschritte auch wirklich zur rechten Zeit und mit Ruhe durchzuführen und zu dokumentieren. Viele auferlegte Arbeiten, v.a. die Dokumentationen, schauten sehr aufwändig aus, doch hatten sie




BIOSOL

DER BIOLOGISCHE WEG ZU BESSEREM ERTRAG

Call: 348 22 14 625

Fachliche
Beratung
vor Ort



ZUSAMMENSETZUNG:

Organisch gebundener Stickstoff	6-8 %
Phosphor (P ₂ O ₅)	0,5 %
Kalium (K ₂ O)	0,5 %
Organische Substanz mind.	85 %
Frei von tierischen Bestandteilen	



OMRI

Listed

ORGANISCHER DÜNGER FÜR: • Gesunde Pflanzen • Fruchtbare Böden • Nachhaltig gute Erträge

Sandoz GmbH • A-6250 Kundl/Tirol • Tel: +43 (0) 53 38 / 200-25 05 • www.biosol.com • info.biosol@sandoz.com

26

4/13 Der Alm- und Bergbauer



nicht nur für die Behörden sondern auch für uns ihren Sinn. Wie oft suchten wir den Grund, warum der eine Käse sich vom anderen unterschied, oder aus wie vielen Litern er gemacht wurde!?

Freundlich empfangen Nach den ganzen Kursen, Behörden und Kammern starteten wir in die Praxis. Hier wurde uns von Seiten der Nachbarschaft (Agrargemeinschaft) ohne offensichtlichen Vorbehalt viel Hilfe und Unterstützung geboten - sei es im technischen, landwirtschaftlichen oder alltäglichen Bereich. Sie empfingen uns so offen und voller Vertrauen auf einer für uns fremden Alm in einer für uns fremden Arbeitswelt. Wir lernten sehr schnell, alles anzusprechen und um Hilfe zu bitten. Gleichzeitig wurden wir von den Bäuerinnen und Bauern in unsere neuen Arbeitsgebiete eingeführt, aber auch in allerlei alltägliche Details. Jeder Tag brachte für uns Neues - sei es zu verstehen wie eine Melkmaschine funktioniert, zu entscheiden wo die Elektrozaune gezogen werden, herauszufinden wo die richtigen Teile fürs Melkgeschirr zu besorgen sind, ob Ringelblumen oder Pelargonien unseren Blumenschmuck ausmachen oder unseren Holzofen zu überzeugen, dann heiß zu werden, wenn wir ihn wirklich benötigten. Bei all diesen Fragen sind uns die Bäuerinnen und Bauern immer mit Tipps und Ratschlägen zur Seite gestanden ohne unsere Entscheidungsfreiheit als Pächterinnen einzuschränken.

Eine unserer anfänglichen Bedenken wurde somit schnell zerschlagen, wir verstanden uns von Anfang an gut mit den Bäuerinnen und Bauern. Die Nachbarschaft arbeitet gut zusammen, unterstützt sich gegenseitig und ist uns und neuen Ideen offen und fair gegenüber getreten. Wir wurden keiner „Prüfung“ unterzogen, waren regelmäßig mit ihnen in Kontakt und wenn wir mehrere Tage hintereinander nichts von

unten aus dem Dorf hörten, wunderten wir uns schon ein wenig. Umgekehrt genossen wir es nach den ersten Arbeitswochen bei einer Talfahrt auf den einen oder anderen Kaffee unterwegs einzukehren, bevor wir wieder alle Bauernhäuser hinter uns gelassen haben. Das Vertrauen und die Unterstützung gaben uns Sicherheit für den Alltags und die vielen Überraschungen die dieser mit sich bringt.

Diesen Sommer wieder? Es hat so viel zum gelungen Almsommer beigetragen - eine gute Vorbereitung erleichtert einiges, eine funktionierende Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen und Bauern ist eine fast zwingende Bedingung für einen weiteren gemeinsamen Sommer, Freunde, Freude, schöne Sonnenaufgänge, nette Gäste, ein See zum Abkühlen und auch ein bisschen Glück.

Wir wollten einmal einen Sommer lang eine Alm bewirtschaften, Kühe melken und käsen, ... dass uns derart viel „Büroarbeit“ erwarten würde, hätten wir beide nicht gedacht. Aber sie konnte uns keinesfalls die Freude an der Alm zerstören und so werden wir auch diesen Sommer wieder auf der Leppner Alm verbringen, melken, halten, sennen, Gäste bewirten und manche Ideen die der letzte Sommer gebracht, umsetzen.

Wir freuen uns über Anregungen, Ideen und Ergänzungen insbesondere zu den Anstellungsverhältnissen bzw. legalen Möglichkeiten zur Mithilfe auf der Alm. ///

Kathi Aigner lebt in Kärnten und Oberösterreich; Claudia Sacher lebt in Oberösterreich, Wien und Kärnten. Beide studierten Landschaftsplanung an der Boku. Bei Fragen könnt ihr euch gerne unter claudia.sacher@gmx.at oder kathiaigner@gmx.at melden.



Auf der Ellmauer-Wirtsalm machte ich öfter als mir lieb war Bekanntschaft mit der Kopfkraxe, 1939 (Foto von Kniely auf einer Brixentaler Alm).

SCHWEIZERN AUF DER ELLMAUER-WIRTSALM

Lebenserinnerungen von Josef Wörgötter *Folge 9*

Für die Betreuung von 60 Milchkühen, einer Anzahl Kälber, ca. 25 bis 30 Kalbinnen und 4 galten (nicht milchgebenden) Kühen, welche wie auch die Kalbinnen und Kälber ein separat abgezäuntes Weidegebiet mit eigenem Stall hatten, befanden sich damals auf der Ellmauer-Wirtsalm vier Alminger. Dem „Schweizer“, welcher auch beim Melken mithalf, dann aber im Vorsommer täglich die Milch zu einem Schweizerkäse (Bergkäse) verarbeiten musste, oblag im Übrigen noch die weitere Pflege der im Keller lagernden Käselaibe (putzen und salzen). Der tägliche Milchanfall betrug in der ersten

Zeit ca. 500 Liter, wozu im Sommer 1939 noch von der nahegelegenen „Jochberger-Wirtsalm“ ca. 60 bis 80 Liter dazukamen, die der dortige Melker, Christian Hechenberger, genannt „Erber Christa“ aus Kitzbühel, täglich zweimal ca. 800 Meter hertragen musste. Dies bereitete ihm allerdings keine Schwierigkeiten, denn er war ein sehr starker Mann in den besten Jahren. Der Schweizer, Christian Ehrensberger, kam aus Brixen im Thale, wo ihm der Hof „Buchau“ am Buchberg gehörte, den er aber verpachtet hatte. Dieser „Buchauer Christa“ war Junggeselle und schon über 40 Jahre alt. Er wurde

auf seinem Anwesen selbst nie Bauer, sondern übergab es später seinem Nefen. Er war mit Leib und Seele bei der Käserei und dem Vieh und für den gesamten Almbetrieb verantwortlich. Seine Position füllte er mit Sachkenntnis und Genauigkeit aus, weshalb er nicht bei allen seinen Untergebenen beliebt war.

Ich verstand mich mit dem Christa recht gut, hatten wir uns doch schon daheim in den letzten zwei Monaten aneinander gewöhnt. Gewisse Eigenheiten eines älteren Junggesellen, der leider das Pech hatte nicht die Mädchen

zu bekommen, die er sich gewünscht hätte, musste man in Kauf nehmen.

Der zweite Mann in dieser Belegenschaft war der „Schosser“. Dieser erledigte die Hüttenarbeit einschließlich des Kochens, war für die Butterei zuständig und hatte bei der Käseerei jene Arbeiten zu verrichten, die noch anfielen, nachdem die zerkleinerte und zu festen Körnern „gebrühte“ Rohkäsemasse aus dem Kessel in den Käsereifen unter die „Kaspresse“ kam.

Zunächst musste „abgerötself“ werden, d.h. nach nochmaligem Erhitzen der „Fettmolke“ oder „Kaswasser“ im Kessel, kam das restliche Fett, „Rötsel“ genannt, an die Oberfläche, wurde mit einer „Gazseiche“ abgeschöpft und konnte dann am nächsten Tag dem Butterrahm beigemischt werden. War der Vorgang des „Abrötseln“ vorbei, kam noch einmal Feuer unter den auf der „Reibsäule“ hängenden, kupfernen „Kaskessel“. Bei einer Temperatur von ca. 100 °C und noch einem Zusatz von „Säuer“, einem Molke-Essig, erfolgte das Abschöpfen des „Schottens“, einem mageren Topfen, der dann Großteils von daheim abgeholt wurde, woraus aber auch der sogenannte „Ziegerkäse“ hergestellt werden konnte (etwas erhielten auch unsere Schweine). Ein „Holzember“ voll mit „Schotten“ in der nun mageren Molke „Juten“ genannt, kam täglich auf den Tisch und schmeckte sowohl warm als auch im abgekühlten Zustand sehr gut. Diese auf jeder Alm, wo gekäst wurde - und das war damals fast überall der Fall - vorhandene Stärkung hieß „Schottsauf“. Besonders gut schmeckte ein Gemisch aus Milch und Schotten; diese Speise wurde als „Milchsauf“ bezeichnet.

Im Käsekessel befand sich nun das letzte Produkt der Milch, der „Juten“ oder die Magermolke. Zuerst wurde von dieser Molke das „Säuerfass“ nachgefüllt, denn es musste ja täglich für das „Absieden“, wie der Vorgang der Schottengewinnung hieß, das Säuerfaß ergänzt sein. Als nächstes diente der Juten zum Reinigen des gesamten Milchgeschirrs, das ja zu der Zeit ausschließlich aus Holz bestand (Melksechter, Schweizer-Ember, Rahmschaff, Butterkübel, Rahmspan usw.). Als erstes kam der „Rührkübel“ (Butterkübel) dran, der mit heißem Juten

teilweise gefüllt, verschlossen und einige Zeit bewegt wurde, bis dann noch die gründliche Reinigung von Hand erfolgte. Dann waren die „Schweizer-Ember“ an der Reihe, große, runde, aus Holz-Dauben gebundene Flachgefäße, ca. 15 cm hoch und 80 cm im Durchmesser, die 20 bis 25 Liter Milch fassen, welche mit der Milch vom Vorabend im Keller aufgestellt wurden.

Die erste Arbeit des Schweizers bestand ja jeden Tag darin, den Rahm mit einem „Rahm-Span“ und einer gelochten „Rahmgaze“ abzuschöpfen, bevor diese weitgehend entfettete Milch dann in den Kessel kam und mit der vollfetten „Frühmilch“ vermischt wurde. Das Herauftragen dieser vollen Milchember über die sehr steile Kellerstiege und das Hineinleeren in den frei, über der an sich schon etwas erhöhten „Esse“ hängenden Kessel, erforderte sehr viel Geschick und Kraft, wie ich selbst erfuhr, als mir im nächsten Jahr die Arbeit des „Schossers“ zufiel.

Auch diese Schweizer-Ember kamen zur Reinigung in die heiße Molke und wurden dann einzeln mit einem Rest Juten als Inhalt auf dem Rande des Käsekessels mit der linken Hand schnell in Richtung des eigenen Körpers gedreht, während innen die Bürste dagegen strich. Auch dazu war eine gewisse Übung erforderlich, die man aber bald erlangte. Zum Schluss kamen noch sonstiges Milchgeschirr aus Holz und verschiedene andere Geräte zum Reinigen dran.

Das Milchgeschirr aus Holz wurde auch deshalb in Molke gesäubert, weil es dadurch eine glasharte Schicht aus Milchstein erhielt, wodurch die Dauerhaftigkeit und Sauberkeit verbessert wurden. Die so mehrseitig genutzte Molke gab schließlich das Haupt-Schweinefutter ab. Die Fütterung und Betreuung der „Faken“ oblag auch dem „Schosser“. Nachzutragen wäre noch, dass der „Schosser“, während sich der „Schweizer“ mit der Käsemilch im Kessel (einlaben, zerkleinern mit der Käseharte, rühren mit der „Furgel“ und schließlich „breat“ oder brühen), sowie sonstigen mit der Käseerei zusammenhängenden Arbeiten beschäftigte, das „Rührach“ einrichtete, d.h. Rahm und „Rötsel“ im Kübel auf die richtige Temperatur brachte und selbst, meis-

tens aber der Kühbub oder auch der Kalbinger mit der Butterei begann.

Der Kübel war schwer, musste auf dieser Alm von Hand getrieben werden und dies wenigstens eine halbe Stunde, oft sogar bis zu einer Stunde, je nach Rahmmenge und Temperatur (das Wetter hatte hier auch einen gewissen Einfluss).

Zurück zum Geschirrwaschen: Wenn dieses beendet war, hatte der „Schosser“ noch die Hütte sauber zu machen, wobei auf dieser Alm - eine Ausnahme in dem Gebiet, nach Brixentaler Art in Käsehütten, der Boden nicht aufgewaschen wurde, sondern nur mit „Scharrkrucke“, Schaufel und Besen der ärgste Dreck beseitigt wurde. Die Arbeit in der „Vorhütte“ erfolgte ja in Holzschuhen, wie im Stall. Diese Übung dürfte wohl daher gekommen sein, dass der Ellmauer Wirt sein Almpersonal vorwiegend aus dem Brixental bezog und außerdem wie aus dem folgenden Absatz ersichtlich, hier eine reine Männerwirtschaft herrschte. Das war auf den sogenannten „Schweizer-Almen“ (wo Schweizerkäse erzeugt wurde) in diesem Teil des Bezirkes auch eine Ausnahme.

Nun, beim Geschirrwaschen und sonstigen Hüttenarbeiten hatte auch ich als der Dritte in der Runde nach Möglichkeit mitzuhelfen, während der „Kalbinger“ nach dem gemeinsamen „Schorren“ beim Galtvieh nachschauen musste. Bei schönem Wetter kam inzwischen ja auch schon das Vieh von der Weide und es galt, dieses im Stall an die Kette zu legen. Bei Schlechtwetter mussten die Kühe gegen Mittag heran getrieben werden, was auch zu meinen und des Kalbingers Aufgaben zählte. ∞

In der nächsten und letzten Folge der Serie lesen Sie „Auf der Trattalm in Kitzbühel“.



Sagenumwobenes Almleben

Von Wintersennerinnen, Bergmandln und Sennenpuppen



Kehren in die verschneite Almhütte die Wintersennerinnen und Kasamandln ein?

Fotos: Eber, Jeneveth

„Märchen und Sagen sind die letzten Zeugnisse der einmal notwendigen Einführung von jungen Menschen in die angewandten Naturwissenschaften ihres Stammes und damit in den Erfahrungskreis, der in den zahllosen Jahrtausenden der Vorgeschichte erst ein menschliches Überleben ermöglichte.“

Golowin

Maria Etzer

Das Leben auf der Alm hat bis heute einen besonderen Stellenwert, wenngleich es oft romantisiert wird. In früheren Zeiten war es von Kargheit sowie harter Arbeit geprägt und fordert auch jetzt noch seine Bewirtschafter. Dennoch hat es für viele Almleute geradezu magnetische Anziehungskraft.

Um diese „kleine Alm- und Bergwelt“ ranken sich viele Geschichten - unsichtbare aber mächtige Wesen sollen der Sage nach die Almen und Berge bevölkern. Gerade die ältere Generation weiß noch um diese Erzählungen und die alten Bräuche: So wurden mancherorts am Ende des Almsommers von den Almleuten auf dem Herd zwei Holzscheite übers Kreuz gelegt und auf dem Tisch eine Jause für die Wintersennerin zurückgelassen. Dieses „Almranzel“ bestand aus Käse, Butter und Brot. In anderen Gebieten legte man eine Handvoll Salz oder eine andere Kostbarkeit für das Kasamandl bereit ...

Ursprung und Funktion der Sagen

Sagen stammen aus einer Zeit, in der der Mensch die Natur als im wahrsten Sinne

des Wortes belebt sah, bewohnt von Geistwesen, die über alles wachten. Mächte, die sich im Kleid der Natur zeigten und die die Menschen als Weltenschöpfer betrachteten. In Sagen überlieferte Mythen können so ein Spiegel der jeweiligen Religions- und Weltanschauung eines Volkes sein. Sie sollten das Unerklärliche erklären helfen, zudem verfolgten sie erzieherisch-prägende sowie erinnerungsstärkende Ziele. Die Sagen bieten Erklärungsmodelle, um das Leben und Sterben des Menschen sowie Naturphänomene zu verstehen, aber auch um das Alltagsleben sozial und ökologisch verträglich zu gestalten.

Die Sagen zeugen außerdem von über Jahrtausende gesammelte Naturbeobachtungen, die nun kaum mehr Beachtung finden und erst nach wissenschaftlicher Bestätigung wieder unsere Aufmerksamkeit wecken.

Wintersennerinnen und Kasamandln

Ob nun Wintersennerin (auch Nachsendin) oder Kasamandl, sie ziehen der Sage nach um Martini (11. November) in die Almhütten ein, suchen nach Vor-

räten und Überresten, die die Almleute zurückgelassen haben, verkäsen diese und leben den ganzen Winter über davon. Im Lungau kennt man noch den Brauch des Kasamandl-Fahrens zu Martini. Zumeist junge Burschen treiben sich mit furchterregenden „Larven“ (Masken) verkleidet durch die Dörfer, um das Einziehen der Kasamandln auf der Alm zu veranschaulichen. Um Georgi (24. April) herum verlässt die Wintersennerin oder das Kasamandl der Erzählung nach wieder die Almhütte.

Gerade wenn die Knechte das Almheu holen mussten, will so mancher Bekanntschaft mit dem Kasamandl oder der Wintersennerin gemacht haben. Redlichen Menschen waren sie der Sage nach wohlgesonnen. Aber die Erzählungen berichten auch davon, dass ein Knecht, eine Magd nicht mehr von einem winterlichen Almgang zurückkehrte oder aber Furchterregendes erlebte (vgl. „Das Kasamandl von Oberwalchen“. In: *Sagen aus Österreich (1948): S 260-262*). Die „Almgeister“ hießen offenbar ungebetene und vor al-

Beim sorglosen Umgang mit Almprodukten drohten den Frevlern auf der Alm Unwetterkatastrophen.

lem ungehaltene oder neugierige Besucher nicht willkommen.

So manches Unglück, das sich auf der verschneiten und dadurch mehr Gefahren in sich bergenden Alm ereignete, wurde mit verschiedenen Wesen der für den damaligen Menschen belebten Natur in Zusammenhang gebracht. Zudem vermittelt die im Winter verlassen anmutende Alm - keine Viehlocke erklingt, kein Hirtenruf erschallt und die Almhütten sind verriegelt - auch heute noch eine ganz besondere Stimmung. Eine Stille, die zu solchen Geschichten geradezu Anlass gibt.

Bergmandln und andere Berggeister

In Bergmannssagen ist von diesen Wesen als Hüter von Edelmetalladern, wertvoller Edelsteinvorkommen und der Natur die Rede, die pöbelhaft auftretende Knappen bestrafen, rücksichtsvollen Bergleuten jedoch bei Gefahr helfen.

Im Pinzgau (Land Salzburg) erzählt man sich vom Berggeistlein „Dunanadl“, der Segen und Hilfe den Berg- und Almleuten war, so lange diese gut mit ihm umgingen (vgl. „Der Dunanadl“. In: *Salzburger Sagenschatz* (1962): S 413-414). Aber auch andere Bergmännlein kamen den Berg- und Almleuten der Sage nach immer wieder einmal unter (vgl. „Das Bergmännlein auf der Gerlosplatte“. In: *Sagen aus Österreich* (1948): S 151-152). In diesen Erzählungen berichten Bergleute, dass Berggeister sie warnten, etwa vor dem Einbruch eines Stollens. Hörten sie auf die Warnung, so blieben sie am Leben (vgl. „Der Untergang des Silberbergwerks in Zeiring“. In: *Sagen aus Österreich* (1948): S 197-199). Wunderbare Rettungen wurden diesen Berggeistern, ab der Christianisierung zudem den Engeln und Heiligen zugeschrieben. Man betrachtete sie als „Nothelfer“ der Menschen.

Diese „Mandln“ wollten zudem Ausbeutung und Raubbau verhindern, verwehrten der Sage nach so manchen Erzabbau. Andere Menschen wiederum wurden von diesen Wesen reich beschenkt (vgl. „Der Berggeist vom Schöckel“. In: *Sagen aus Österreich* (1948):



166-169). Diese Erzählungen mahnen die Menschen, sorgsam mit den Bodenschätzen und den Gaben der Natur im allgemeinen umzugehen.

Strafen der „Alm- und Berggeister“

Verschwenderischer, unachtsamer Lebenswandel der Alm- und Bergleute wurde hart bestraft. Um dies dem Volk noch besser zu veranschaulichen, gibt es vielerorts Erzählungen von „Übergossenen Almen“ oder „Totalpen“ (vgl. „Die übergossene Alm am Hochkönig“. In: *Sagen aus Österreich* (1948): S 146). Wurde mit den Milchprodukten nicht sorgsam umgegangen oder waren die Almleute gegenüber ankommenden Bettlern bzw. Wandersleuten nicht hilfsbereit, so kamen Unwetterkatastrophen oder die Alm wurde mit Schneemassen „übergossen“. Übrig blieben verödete Stein- und Gletscherflächen, wo einst grüne Almweiden waren. Wenn an besonders heißen Sommertagen der milchig-weiße Bach von den Gletschern kommt, so heißt es auch heute noch mancherorts „Heute baden sie wieder, die verwunschenen Senne-

rinnen“ (vgl. „Die verwunschene Sennin auf der Mahdleitnalm“. In: *Gasteiner Sagenschatz* (1988): S 115-117).

Der damalige Mensch brachte sein Verhalten unmittelbar mit dem Geschehen in der Natur in Verbindung. Diese „Warnsagen“ sollten die (Alm-) Leute in ihrer erzieherischen Funktion zu sorgsamem sowie nachhaltigen Wirtschaften und sozial verträglichen Leben anleiten, es sind aber auch Erinnerungen an extreme Klimaverschlechterungen, etwa während der „Kleinen Eiszeit“ im Mittelalter, darin verpackt.

Von der Sennenpuppe Sagen berichten von einsamen Almleuten, die als Frauenersatz eine Puppe aus Brotteig formten und mit dieser allerlei Schabernack und Missbrauch trieben. Wenn diese Puppe jedoch zum Leben erwachte, dann begann das Grauen. Die unersättliche „Sennenpuppe“ musste der Erzählung nach vom Senner mit Nahrung gefüttert werden - eine Existenzbedrohung bei den damals knappen Lebensmittelvorräten auf der Alm. Und dieses Wesen wollte im Herbst nicht >

ROKO-Transport

Rodung & Transporte

GmbH

Die Nr. 1
20 Jahre Erfahrung

Besser eine Rekultivierung / Rodung mit der Nr. 1 - ROKO-Trans GmbH - als Rückzahlungen! Es ist noch nicht zu spät - fragen Sie bei uns an, schnelle und professionelle Arbeit!

Wir haben die Lösung für ALMEN / GRÜNLAND / ACKER / BAULAND

Kollmann Holger

Vellach 13, 9363 Metnitz

Mobil: 0676 / 84 84 87 10

Tel.: 04267 / 81 01

E-Mail: roko-trans@aon.at

www.roko-trans.at

mit ins Tal gehen, sondern behielt sich „ihren“ Senner auf der Alm. Zumeist musste er dann das Leben lassen. Ähnliche Sagen gibt es über Holzfiguren, die zum Leben erwachen (vgl. „Der Hoazl“. In: *Salzburger Sagenschatz* (1962): S 414-416).

Bedeutung des Kräuterwissens

Golowin (2004) vermutet bei diesen in den Bergen über alle Länder- und Sprachgrenzen bekannten Sagen über die „Sennenpuppe“ eine Warnung vor dem Missbrauch zum Beispiel bestimmter Pflanzen. Gerade die Alraun-Wurzel (*Mandragora officinarum*), die auch ob ihrer menschenähnlichen Gestalt im Volk Verehrung erfuhr, konnte bei unsachgemäßem Gebrauch zur Gefahr für den Menschen werden. Setzte man die Alraunwurzel als Rauschmittel ein, so wurden Kobold-Puppen ähnlich der Sennenpuppe als lebendig erlebt. Andererseits stellte die Alraun-Wurzel für Kräuterkundige ein wichtiges Heilmittel dar. Die in diesen Sagen angeführten Strafen trafen also unter anderem jene Unwissenden sowie Uneingeweihten, die die Pflanzen unsachgemäß verwen-

deten, die Gaben der Natur unkundig nahmen bzw. sie missbrauchten.

Die angewandte Kräuterkunde bedeutete jedoch früher die Grundlage für ausreichende Ernährung, Heilung von Wunden und Krankheiten, Heizung, Beleuchtung, Bekleidung, Herstellung von Waffen. Daher waren die Natur- und (Heil-)Pflanzenkenner in der menschlichen Urgeschichte unentbehrlich. Sie hatten zudem die verantwortungsvolle Aufgabe, junge Menschen, die in die Gemeinschaft der Erwachsenen aufgenommen werden sollten, mit Behutsamkeit das Erfahrungs-Wissen des Volkes weiter zu geben. Dafür mussten sie Kenner alter Überlieferungen sein, die sie auch als Sagen und Märchen weitergaben und so die Lebensbräuche vermittelten. Nur den wirklich Verstehenden erschien das Gesagte nicht wie ein Märchen oder eine Fabel ...

Was haben uns diese alten Geschichten heute noch zu sagen?

Diese Überlieferungen haben ihren Ursprung in einer Zeit, in der die Mehrzahl der Bevölkerung Sammler und Jäger bzw. Bauern und Landbewirtschaftler

waren. Die schwere körperliche, rhythmische Arbeit war unmittelbar verbunden mit den Rhythmen, Kreisläufen und Elementen der Natur. Dadurch entwickelte sich ein anders gestaltetes Bewusstsein, als wir es in unserer intellektualistischen, bürgerlichen Zivilisation haben. Man lebte mit dem Nutzvieh unter einem Dach, keine elektrische Geräuschkulisse oder Luftkühlung wehrte die Elemente ab und nichts Geschriebenes erklärte oder vermittelte das Erlebte. Wie viel stärker müssen damals die Natureindrücke gewesen sein! Dies schlug sich auch in der mythischen Ausgestaltung der Naturkräfte nieder. Heute hingegen sind viele alte Traditionen zu hohlem Brauchtum verkommen oder werden nur mehr zum Gaudium der Touristen veranstaltet, da uns der Bezug und der dahinterstehende Sinn bereits abhanden gekommen ist.

Die heutige Wiederentdeckung dieser alten Überlieferungen haben wohl auch mit der Sehnsucht des Menschen nach Struktur in einer Zeit chaotischer Umbrüche, nach Traditionen in einer Zeit des Traditionsverlustes, mit der Sehnsucht nach Symbolen und der Wiederbeseelung des Lebens, nach Sinnerfahrung und der Sehnsucht nach vergangenen Kindheitstagen sowie der Suche nach dem letztlich Wesentlichen zu tun.

Dennoch, die Uhren der Menschheitsgeschichte lassen sich nicht zurückdrehen. Wir können alte Geschichten nicht eins zu eins in unsere heutige Zeit übernehmen, auch sollen wir uns nicht von ihnen „einlullen“ lassen. Versteht man diese Überlieferungen aber richtig zu lesen und zu deuten, so können sie uns auch heute noch am alten, sehr anschaulich dargestellten Erfahrungsschatz, über Generationen gesammelt, teilhaben lassen. Und Anhalten zu einem naturgemäßen Leben in einem gesunden Rhythmus oder Warnungen vor Raubbau, Ausbeutung sowie der Zerstörung der Natur, unserer Umwelt, sind aktueller denn je! Wir können die überlieferten Traditionen neu entdecken und mit frischen Impulsen wieder in unser Leben einfließen lassen. ≡

Maria Etzer ist diplomierte Sozialarbeiterin und Kräuterpädagogin. Sie ist in der Land- und Almwirtschaft sowie in der (Natur-)Pädagogik tätig.

Der Heustock als Schauplatz von Unglücksfällen in Tirol

Sturz auf die harte Tenne - Fall in das tiefe Futterloch

Dr. Georg Jäger

Immer wieder waren die Heustöcke mit ihren Futtermitteln für die langen Winter in den Scheunen oder Speicherräumen der Schauplatz von Bränden. Wenn das Heu auf dem Heuboden von den Bauern feucht aufgestockt oder ein trockener Futterstock im Nachhinein durchnässt wurde, dann konnte die Gefahr der Heuselbstentzündung durch den vorhandenen Wärmestau (nach einem biologischen Zersetzungsprozess) auftreten.

Neben dem Feuer (Brandgefahr) gab es aber noch zwei andere wie ein Damoklesschwert über die Heustöcke hängende oder schwebende Gefahren, nämlich das Ersticken im Heustock selbst und vor allem die zahlreichen Abstürze auf den harten Untergrund.

Zur Tenne (= festgestampfter oder gepflasterter Platz in der Scheune besonders zum Dreschen, kurz: Dreschboden) kam als weitere Unglücksstelle noch das Futterloch (= Futterluke), wo Heu und Stroh auf kürzestem Weg in den Futtergang zum Vieh(stall) gelangten. Ein flüchtiger Blick in mehrere alte Tiroler Zeitungsberichte der ‚Innsbrucker Nachrichten‘ zwischen 1862 und 1916 zeigt diese Problematik im „Land im Gebirge“ auf.

Erstickt im Heustock Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 18. März 1895 melden dazu folgendes Unglück aus Südtirol, was die nachweisbare Gefahr des Erstickens bei Bauernkindern verdeutlicht: „Im Weiler Rojen, Gemeinde Reschen im Vinschgau, fiel vor kurzem der 13jährige Knabe Nicolaus Feder Spiel vom Stadel und wurde vom nachfallenden Heu vergraben. Man konnte den Knaben nur mehr als Leiche aus dem Heu hervorziehen.“



Der zur Gemeinde Reschen gehörige Weiler Rojen im oberen Vinschgau. Dort wurde Mitte März 1895 ein erst 13-jähriger Bauernsohn in einem Stadel durch das nachfallende Heu verschüttet, was tragischerweise zum Erstickungstod führte.

In der Ausgabe der ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 15. Juli 1896 ist von einem weiteren derartigen Unglücksfall die Rede, wobei diesmal beim Übernachten eine erwachsene Person ums Leben kam: „Samstag (11. Juli) kam vom Norden her ein Ehepaar am Brenner an und übernachtete auf einem Heustock. In der Nacht rutschte die Frau auf demselben ab und kam in eine so unglückliche Lage, daß sie erstickte.“

Abgestürzt beim Ausruhen Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 26. Juli 1892 berichten über folgenden tödlich endenden Absturz von einem Heustock: „Vergangenen Freitag (22. Juli) verunglückte in Dietenheim bei Brunneck der 22 Jahre alte Knecht Josef Kaisl aus Klausen. Er wollte im Stadel eines Bauern übernachten, fiel über den fünf Meter hohen Heustock und erlag nach wenigen Stunden den erlittenen Verletzungen.“

Schon am 25. August 1892 wird in einem kurz gehaltenen Zeitungsbericht wieder ein solcher Unglücksfall gemeldet, der sich beim Nächtigen ereignete: „Freitag (19. August) nachts stürzte in Sand in Taufers der 86 Jahre alte Jakob

Mairhofer im Futterhause des Obersteiner Bauern, wo er gewöhnlich schlief, in der Dunkelheit vom Heustock und wurde am nächsten Morgen (20. August) tot aufgefunden.“

Abgestürzt beim Heu(ab)treten Fast immer kamen die Abstürze vom Heustock beim sogenannten Heu(ab)treten vor. So melden die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 25. Oktober 1895 folgenden Unglücksfall aus der Sterzinger Gegend: „In der Stange, einem Weiler von Ratschings, ist am letzten Sonntag (20. Oktober) der Bauer Johann Haller, Pichlmüller, verunglückt. Er wollte vom Heustock Heu herabtreten und stürzte bei dieser Arbeit aus bedeutender Höhe so unglücklich herab, daß er bald darauf, nachdem er noch bei vollem Bewußtsein die Sterbesacramente empfangen, verschied. Er hinterläßt eine Witwe mit vier Kindern.“

Am 18. Dezember 1895 kommt aus dem Ultental nachstehende Unglücksmeldung: „In Oberholz (St. Helena in Ulten) fiel vorige Woche der 50 Jahre alte, ledige Bauer Peter Parth vom Heustock so unglücklich herab, daß er, ohne das Bewußtsein wieder erlangt zu >



Der Heustock war immer wieder Schauplatz von Unglücksfällen, die vor allem aus tödlichen Abstürzen bestanden.

Heustocke auf einen leeren Leiterwagen hinunter und starb infolge der erlittenen innerlichen Verletzungen nach einer halben Stunde.“

der Brennerstraße, der den meisten Ausflüglern aus Innsbruck von der Einkehr in demselben zu einer Labung bekannt sein wird, stieg gestern (28. Mai) morgens die alte Klarer-Wirtin auf den Tennen, um Bestandtheile zum Futter für die Hühner zu holen. Ein loser Laden wich unter ihren Schritten, sie glitt aus, fiel herab und blieb infolge des unglücklichen Sturzes augenblicklich todt.“

haben, zwei Tage später infolge einer Gehirnverletzung verschied.“ Am 23. Juni 1896 heißt es: „Am Samstag (20. Juni) stürzte in Kaltern ein etwa 60 Jahre alter, lediger Mann namens Franz Morandell so unglücklich von einem Heustocke herab, daß er am nächste Tage morgens um 4 Uhr starb.“

Nach einer Unglücksmeldung vom 7. Juli 1897 konnte auch eine plötzlich auftretende Herzattacke (Infarkt) zum ungewollten Tod am Heustock führen: „Am 1. des Monats wurde der 56 Jahre alte ledige Dienstknecht Michael Gänsucker von Schlitters dort auf einem Heustock todt aufgefunden. Es wurde Herzschlag constatirt.“

Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 22. August 1907 erhielten für die damalige Ausgabe einen Kurzbericht aus Breitenbach am Inn, deren tragische Hauptdarstellerin eine Altbäuerin war: „Vor etlichen Tagen stürzte beim Heuräumen die 71jährige Anna Atzl, Mitbesitzerin beim ‚Joggei‘ zu Glatzham, von einem ungefähr fünf Meter hohen

Abgestürzt von der Heuleiter Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 14. Dezember 1896 melden ganz ausführlich folgenden Unglücksfall, der sich in Osttirol abspielte: „Maria Kleinlercher, Gutsbesitzerin in St. Jakob in Deferegen, gieng kürzlich in das Futterhaus, um das Vieh abzufüttern. Da dieselbe nicht zurückkam, wurde es den zwei anderen Schwestern etwas bedenklich und es gieng die eine Schwester um nachzusehen in das Futterhaus. Sie traf dort die Schwester beim Heustock liegend an, wo sie etwas blutete und ganz bewußtlos war. Sie mußte bei dem Heuherausschneiden von der Leiter heruntergestürzt sein. Die schwer Verunglückte wurde in das Wohnhaus zurückgetragen und war in kurzer Zeit eine Leiche.“

Todessturz auf die Tenne Am 29. Mai 1883 kam es zu folgendem traurigen Vorfall: „Auf dem sogenannten ‚Klarerhof‘ hinter dem Sonnenbühel an

Die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 16. Juli 1891 melden einen spektakulären Unglücksfall: aus dem Außerfern, bei dem die Tenne im Mittelpunkt steht: „In Zöblen ist vergangene Woche der junge, seit drei Jahren verhehlichte Oekonom Matthäus Fügenschuh von der obersten Etage in seinem Oekonomiegebäude bis zu gewaltiger Höhe emporgeführten, zum Dörren des Heues bestimmten Lattenwerkes auf den Boden der Tenne hinabgestürzt und den Folgen des Sturzes erlegen. Er gelangte nicht mehr zum Bewußtsein.“

In der Tagespresse vom 11. Juli 1892 wird erneut von einem solchen Malheur aus dem südwestlichen Mittelgebirge bei Innsbruck berichtet: „Vorige Woche fiel ein Bauernknecht auf dem Giggelberg bei Natters so unglücklich von der ‚Rem‘ auf den Tennenboden hinab, daß er nach einer Stunde verschied.“ In den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 23. Juni

FELDER mechanik



A-6866 Andelsbuch
Tel. 0043 (0) 5512/3252
www.felder-mechanik.com

**WIR FERTIGEN UND LIEFERN,
WAS SIE BRAUCHEN ...**

- Kupferkessel • Kesselanlagen
- Käsepressen • Käsestellagen
- Butterfertiger etc.

Futterluken münden direkt in den großen Kuhstall. Das Sterben in den Futterlöchern kam ebenfalls vor.

1893 können folgende Zeilen nachgelesen werden, wobei diesmal Südtirol - genauer gesagt das Pustertal - als Schauplatz auftritt: „In Pfalzen bei Bruneck stürzte vorgestern (21. Juni) der Gastwirt J. Hilber bei der Arbeit in seinem Futterhause vom Heuboden auf die Tenne und erlitt hiebei schwere innere Verletzungen, welchen er erlag.“

Auch Welschtirol blieb von derartigen Unglücksfällen nicht verschont, was die Ausgabe der ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 16. Februar 1895 leider bestätigt: „Am 8. des Monats stieg in Dasindo (Bezirk Stenico) der 55jährige, unverheiratete Luigi Dalbos mittelst einer Handleiter auf den Heuboden, wo er unglücklicherweise ausglitt und durch die Öffnung des Heubodens auf die darunter liegende Tenne fiel. Der Arme blieb infolge Zerschmetterung der Schädeldecke auf der Stelle todt.“ In den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 1. Februar 1898 setzt sich diese Unglücksserie fort: „Die 49 Jahre alte Gutsbesitzerin Maria Purner, geborene Maurer, im benachbarten Arzl stürzte kürzlich auf die Tenne herab und erlitt hiebei sehr schwere Verletzungen. Zwei Tage darauf starb sie, ohne das Bewußtsein wieder erlangt zu haben.“

Abschließend melden die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 20. Juni 1916 folgenden Unfall, bei dem das weibliche Opfer erfreulicherweise noch mit dem Leben davongekommen ist: „Beim Heuauftragen stürzte die Dienstmagd beim Blumbauern im Absamer Aichat vom Heuboden auf die Tenne und blieb bewußtlos liegen. Sie wurde in die Stube getragen, wo sie sich wieder erholte.“

Das Sterben im Futterloch Selbst das Sterben im Futterloch war keine Seltenheit, wie folgende Beispiele beweisen. Zunächst begeben wir uns mit den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 22. Dezember 1888 ins Burggrafenamt: „Im Graf Hendl’schen Hause am Rennweg in Meran hat eine 60jährige Frau namens Gertraud Schwarzkopf auf schreckliche Weise ihren Tod gefunden. Die Unglückliche, im Begriffe, das für die Kühe bestimmte Futter vom Heuboden in den Stall hinabzulassen, glitt aus

und fiel kopfüber in die Futteröffnung, in deren engen Schacht sie mit dem Kopf nach unten stecken blieb und hilflos umkommen mußte.“

Am 12. Oktober 1897 wird aus dem hinteren Abschnitt des Zillertales ein grauenvolles Unglück gemeldet: „In Dornauberg im Zillerthal ist am 7. des Monats nachts der 72 Jahre alte Bauer Thomas Rauch, der im Stadel des Josef Spitaler übernachten wollte, durch das Futterloch des Stadels in den Stall gefallen. Infolge des Sturzes brach er sich das Genick. Der Futterknecht fand am Morgen den Mann todt auf.“ Und in der Zeitungsausgabe vom 2. Juli 1901 wird noch auf folgenden Unglücksfall kurz eingegangen: „Am 27. Juni ist der 46 Jahre alte Gastwirt Franz Oetl in Oberpettnau von dem Heustadel durch ein Futterloch hindurchgestürzt; er starb eine Stunde später infolge der hiebei erlittenen Verletzungen.“

Neben dem tödlichen Absturz in das tiefe Futterloch konnten auch morsch gewordene Futterböden zusammenkrachen, wie ein in den ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 19. Juli 1895 angeführtes Beispiel zeigt. Dabei wurde das Pfunderer Tal zum Drehort dieses Bauerntragedias: „Der 60jährige Knecht Alois Schiener, verheiratet und Vater von vier Kindern, der auf der Alpe bei Daan in Pfunders beim Gatscherbauern in Diensten stand, arbeitete vergangenen Samstag (13. Juli 1895) auf dem Futterboden. Derselbe brach und der Arme stürzte zur Erde und zog sich schwere innere Verletzungen zu.“

Todesfalle Heuarbeit(sgeräte) Bevor überhaupt das gewonnene Heu zur Aufbewahrung bzw. Lagerung in die Scheune transportiert werden konnte, spielten sich oft schon menschliche Tragödien ab, wovon am Ende dieses Artikels noch die Rede sein soll. So berichten die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 5. Juli 1862 über folgenden Todesfall: „Ein Unglück wird aus Axams ge-



meldet. Dort waren zwei Eheleute mit der Befestigung des Wiesbaumes auf einem Heufuder beschäftigt, als der Strick brach, und der Baum mit solcher Kraft zurückschnellte, daß der von ihm am Kopf getroffene Bauer auf der Stelle todt blieb.“ Am 6. Juli 1887 melden die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ einen Unglücksfall aus dem Pitztal: „In Wenss wurde am 2. des Monats der Bauer Josef Deutschmann durch ein Fuder Heu, welches umfiel, erdrückt.“

Die Zeitungsausgabe vom 7. August 1890 führt in aller Schärfe die Gefährlichkeit bäuerlicher Arbeitsgeräte vor Augen: „In Barwies ist am 2. des Monats ein Bursche durch einen Sprung von einem Heuschober (= Heuhaufen) herab verunglückt. Er fiel auf eine am Boden liegende Heugabel, wobei ihm ein Zinken derselben so durch einen Oberschenkel drang, daß er auf der anderen Seite herausah.“ Bereits die ‚Innsbrucker Nachrichten‘ vom 27. August 1886 berichten über ein ähnliches Missgeschick: „In Riffian verunglückte am 21. des Monats ein junger Bursche, der 14jährige Rudolf Zuegg aus Brez dadurch, daß er sich einen ‚Heurupfer‘ durch einen nachtsamen Sprung auf den Heuschober in den Leib rannte. Der Bedauernswerthe dürfte kaum am Leben erhalten werden können.“

Univ.-Doz. Mag. Dr. Georg Jäger studierte Geographie und Geschichte an der Universität Innsbruck und ist als Bibliothekar und Heimatforscher tätig.

Aus den Bundesländern



Almbauernschitag in Heiligenblut

Einige unserer Almen erfahren im Winter eine zusätzliche Nutzung als Schi-



Foto: KAV

Teilnehmer des Almbauernschitages vor dem beeindruckenden Großglocknermassiv.

gebiete. Der Kärntner Almwirtschaftsverein veranstaltet deshalb jedes Jahr auch einen Schitag für Almbäuerinnen und Almbauern, der heuer Anfang März in Heiligenblut im oberen Mölltal stattfand.

Bei herrlichem Wetter und optimalen Pistenverhältnissen erfuhren die Teilnehmer von den einheimischen Almbauern auch wissenswertes über die Almen in der Großglocknerregion.

Josef Obweger



Fritz Schrempf feiert seinen 60-iger

Fritz Schrempf aus Ramsau am Dachstein in der Steiermark, Besitzer und Bewirtschafter der Brandalm am Fuße des Dachsteins feierte vor kurzem seinen 60. Geburtstag. Die Brandalm ist vielen Almlauten von den Exkursionen bei der Internationalen Almwirtschaftstagung 1998 in Schladming bekannt. Fritz Schrempf hat mit viel Engagement, enormem Arbeitseinsatz und mit Ausdauer die Brandalm von einer reinen Waldalm in eine der schönsten Lärchenalmweiden von Österreich umgewandelt.



Mit 60 Jahren 50 Sommer auf der Alm

Für 50 Jahre im Dienste der Tiroler Almen wurde Ernst Egger kürzlich vom Tiroler Almwirtschaftsverein ausgezeichnet. Die Ehrenfahle überreichte ihm der Obmann der Imster Landwirtschaftskammer, Bürgermeister Rudolf Köll, im Beisein des Imster Stadtrates Hans Strobl und der Gemeinderätin Andrea Jäger.

Ernst war bereits mit seinem Großvater Alois als junger Bub auf den Almen hüten. Ernst war dann selbstständig als Hirte auf der Maldon Alm, der Som-

Liebe Almbewirtschafterinnen und Almbewirtschafter!

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

Ihr Redakteur Johann Jenewein

Zu seinem runden Geburtstag gratulierten die Vorstandskollegen vom Steirischen Almwirtschaftsverein, angeführt von Obmann Stellvertreter Bgm. Karl Brandner, Martina Ebenschweiger und Walter Schmidhofer (Obmann des Steirischen Ziegen- und Schafzuchtverbandes). Mag. Astrid Spanner von der BH Liezen und Alminspektor DI Franz Bergler von der Agrarbezirksbehörde für Steiermark würdigten durch ihre



Foto: Peter Jartz

Ehrung für 50 Jahre Almarbeit: Hans Strobl, Rudolf Köll, Ernst Egger und Andrea Jäger (v.l.).



Ehrung des Jubilars durch den Steirischen Almwirtschaftsverein.

Anwesenheit die Verdienste des Funktionärs.

Franz Bergler

merberg Alm und in den letzten 20 Jahre auf der Ochsenalm.

Dort hatte er ca. 50 Rinder und ca. 120 Pferde zu hüten. Ernst ist ein großer Viehkenner und war dafür bekannt, dass er die Hirtentätigkeit mit viel Ruhe und Geduld ausübte.

Er hat jedes ihm anvertraute Vieh genau gekannt, auch ohne Markierung! Wer weiß, wie schwer eine Herde Pferde zu

RUNDSCHALUNGEN

mit erstklassiger Betreuung für

- Güllegruben
- Wasserbehälter
- Kläranlagen

zu vermieten



6401 INZING
TOBLATNERWEG 2d
Tel/Fax: 05238 / 88 5 21
Mobil: 0699 / 10 01 96 37
www.rundschalungen.at

Aus den Bundesländern

hüten ist, der weiß die Arbeit von Ernst auf der Alm auch einzuschätzen. Ernst entstammt aus einer „Hirtenfamilie“, neben seinem Großvater waren auch die Onkel Arthur Haid, und Günther Erler als Hirten langjährig auf Imster Almen tätig.

Hans Strobl

Das Projekt „Tiroler Almschwein“ weiter auf Erfolgskurs

Das Projekt „Tiroler Almschwein“ ist in der Almsaison 2012 auf 188 Almschweine, die auf 12 Sennalmen gehalten wurden, angewachsen und verzeichnete damit ein Plus von 13% gegenüber dem Jahr 2011. Folgende Almen lieferten ihre Almschweine an die Firma Hörtnagl als Partnerbetrieb: • Tritschalpe, St. Anton am Arlberg • Verwallalpe, St. Anton am Arlberg • Paznauner Taja, Ischgl • Petersbergalm, Hinterhornbach • Seapn Alm, Navis • Außermelan Alm, Wattenberg • Junsbergalm, Tux • Krumbachalm, Gerlos • Holzalm, Hopfgarten • Niederkaseralm, Hopfgarten/Kelchsau • Hintermoaralm, Erl • Stubenalm, Schwendt.

Das durchschnittliche Gewicht pro Almschwein betrug 90 kg, wobei ein Durchschnittspreis von 3,40 Euro (brutto) erzielt wurde. Das ergibt einen durchschnittlichen Erlös von 305,60 Euro (brutto) pro Tier. Höchster Auszahlungspreis 2012 pro Almschwein betrug je kg 3,60 Euro (brutto).

Nachdem bisher das Tiroler Almschwein ausschließlich zu Speck und Kaminwurzeln verarbeitet wurde, wur-



Foto: Jenewein

Das Tiroler Almschweine-Projekt verzeichnete im Jahr 2012 einen weiteren Zuwachs. Auch 2013 werden Neueinsteiger gesucht.

de aufgrund des hohen Stellenwertes und der guten Nachfrage im Jahr 2012 die Frischfleischschiene für das Tiroler Almschwein geöffnet. Dies kam beim Konsumenten sehr gut an und wird auch im heurigen Jahr weiter geführt.

Idealgewicht bringt Mehrerlös Das optimale Schlachtgewicht, das Almschweine erreichen können, liegt zwischen 80 und 110 kg warm. Je besser die Schweine im Idealgewichtsbereich liegen, desto höher ist auch der Magerfleischanteil, welcher wieder Zuschläge bringt. Eine Über- oder Unterschreitung der Gewichtsbasis bedeutet Abzüge, die je nach tatsächlichem Gewicht zwischen 2 und 30 Euro pro Schwein betragen können. Ein Betrieb, der mit seinen Schweinen bereits an der Obergrenze des Idealgewichts steht bzw. schon in den Bereich des Übergewichts hinein fällt, sollte auf alle Fälle eine kürzere Mastdauer anstreben.

Für das Projekt Tiroler Almschwein werden für heuer noch Neueinsteiger gesucht. Almschweine werden auf Milchalmen mit Käseproduktion über den Sommer gemästet. In Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol erfolgt im Herbst die Vermarktung über die Firma Hörtnagl.

Johann Jenewein

Unfälle mit Rindvieh und Wanderern vermeiden

Das Risiko für Unfälle mit Wanderern auf Rindviehweiden oder Almen nimmt zu. Gerade jetzt, wo die Zeit für den Vieh- und Almauftrieb beginnt, sollte man dieses Problem nicht außer Acht lassen. Wandern erfreut sich als Freizeitbeschäftigung immer größerer Beliebtheit und liegt voll im Trend. Leider nimmt der Anteil der bäuerlichen Bevölkerung aber immer weiter ab und so muss man davon ausgehen, dass die Mehrheit der Wanderer keine Kenntnisse vom natürlichen Verhalten der Rinder hat. Deshalb sollte auf Wanderwegen, die durch Rindviehweiden oder Almen führen, unbedingt mit den entsprechenden Hinweistafeln auf die Gefahren hingewiesen werden!

Mit den Schildern „Kuhmütter schützen ihre Kälber“ und „Achtung Stier“ kann auf die Gefahr, dass Kühe ihre Kälber verteidigen sowie auf einen mitlaufenden Stier aufmerksam gemacht werden. Das Anbringen der Tafeln hat an geeigneten und für Wanderer sichtbaren Stellen zu erfolgen. >



ALM- UND WEIDEPFLEGE

Stark



Steinerkleinerung:
Wege-, Straßen- und Flächensanierung

Flexibel



Wurzelstockrodungen:
Bagger mit Roderechen und Forstmulcher

Verlässlich



Baum- und Strauchrodungen mit Bagger und Zwickler: Materialübernahme möglich

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

Aus den Bundesländern



Die Tafeln sind einfach, informativ und doch prägnant gehalten. Man erkennt bereits auf den ersten Blick die Grund-

aussage - auch wenn man weder Deutsch noch Englisch spricht.

Format: A4 quer, 6-fach gelocht, auf 3 mm Hartschaumverbundplatten.

Bestellung

Die Tafeln können ab sofort zum Preis von 5 Euro pro Stück beim Arbeitskreis Mutterkuhhaltung unter 05/92 92-1814 oder christian.ruetz@lk-tirol.at sowie über den Online-Shop der Tiroler Vieh Marketing www.tiroler-viehmarketing.at bestellt werden.

Tiroler Viehmarketing

Einladung zum Rekultivierungstag

Fachgerechter Umgang bei Rekultivierungsarbeiten

Die Landwirtschaftskammer Tirol ladet am Freitag, den 26. April 2013 von 9:00 bis 16:00 Uhr zum „Rekultivierungstag“ nach Wald im Pitztal (Ortsteil von Arzl im Pitztal) in den Mehrzwecksaal der Volksschule, ein.

Programm: • Begrüßung LK Präsident Ing. Josef Hechenberger • Rekultivierung in Tirol - Herausforderungen aus der Sicht der Beratung und Praxis, DI Franz Schweiger, LK Tirol • Die neue Rekultivierungsrichtlinie - ein wichtiger Vertragsbestandteil bei Rekultivierungen, DI Georg Juritsch, Land Salzburg • Biologische und mechanische Bodensanierung - Bodenleben, Durchwurzelung, Düngung, Ing. Norbert Ecker, Bodenpraktiker aus Oberösterreich • Neueinsaat, Qualitätssaatgut und Pflegemaßnahmen, Dr. Christian Partl, Land Tirol.

Von 13:30 bis 16:00 Uhr folgt der „Praxisblock“ am Rekultivierungsgelände.

Anmeldung:

Bis 24. April bei der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst, Tel.: 05 / 92 92-2100; Kosten: 10 Euro.

Landwirtschaftskammer Tirol, Fachbereich Pflanzen, Forst und Bio



Fortschegger

MATERIAL- UND ERDBEWEGUNG

Fortschegger Robert
Material- und Erdbewegung

Gössnitz 26

9832 Stall

Tel: 04785/373

Handy: 0664/3403372



Fortschegger Robert: 35 Jahre Erfahrung





Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

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

„Der Alm- und Bergbauer“ erscheint in 9 Ausgaben und kostet als Jahresabo EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-). Als Mitglied eines Almwirtschaftsvereines in den Bundesländern erhalten Sie zusätzlich zur Zeitschrift weitere Informationen und Leistungen.

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

Oder bestellen Sie per E-Mail: irene.jenewein@almwirtschaft.com

Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Name des neuen Abonnenten/der neuen Abonnentin:

Name: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Ja, ich bestelle die Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ zum Jahrespreis von EUR 19,- (Ausland: EUR 38,-) (9 Ausgaben) und erhalte die Ausgaben November und Dezember 2012 gratis.

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

Bestellung per E-Mail: irene.jenewein@almwirtschaft.com



Thomas Nußbaumer, Franz Posch: So singt Österreich

Über 300 bekannte und beliebte Lieder

Wer kennt sie nicht, die Volkslieder von verschwiegenen Almhütten und stillen Wäldern, von der Sennerin und dem schneidigen Wilderer, aber auch von Sorgen, Ängsten und Mühen des All-

tags? Die österreichische Liedtradition ist reich an diesen musikalischen Schätzen, die in jeder geselligen Runde für Stimmung und unterhaltsame Stunden sorgen.

Thomas Nußbaumer und Franz Posch haben den Menschen unseres Landes zugehört und über 300 Lieder ausgesucht, die gerne und viel gesungen werden. Die Bandbreite reicht von Melodien aus Kindertagen, Schlägern und Evergreens bis zu lustigen Gstanzln, die uns zum Lachen bringen, aber auch wehmütigen Weisen, die zu Herzen gehen.

Thomas Nußbaumer, Franz Posch So singt Österreich

392 Seiten, gebunden, EUR 24,95, ISBN 978-3-7066-2515-9. www.loewenzahn.at.



Hans Christ: Der Apfel fällt nicht weit vom Pferd

Der Salzburger Tierarzt Dr. Hans Christ zeigt in seinem neuen Buch, dass es oft nicht nur die Tiere sind, die einer einfühlsamen Behandlung bedürfen, sondern auch die Menschen die (tier-)ärztliche Zuwendung benötigen. So erfährt man unter ande-

rem, warum Schweine nicht von der Hochzeitstorte naschen sollen und welche Gefahren bei der Rettung von Regenwürmern lauern. „Halbe“ Katzen, die vollgenommen werden wollen, und Lamas, die ihre sprichwörtliche Nachträglichkeit unter Beweis stellen, sorgen genauso für eine breite Skala amüsierter Reaktionen zwischen nachdenklichem Schmunzeln und schallendem Lachen wie Schweine, die als Egetherapeuten auftreten. Dr. Hans Christ führt seit 1990 eine Tierarztpraxis in Bad Hofgastein.

Hans Christ: Der Apfel fällt nicht weit vom Pferd

216 Seiten, 13 x 20,5 cm, Hardcover, EUR 19,90, ISBN 978-3-85365-252-7. www.stocker-verlag.com.

Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen

Fräsen

Grädern

Verdichten



Steiner & Schilcher

www.steiner-schilcher.at

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



Foto: Sokann Senewein



**GEOTRAC 74
+ POM-L 70 FRONT-
LADERPAKET**

€ 49.880,-*

powered by 

Geotrac 74 (76 PS)
_ Top-Block-Konsole
_ 3 x dws Steuergeräte
_ Einhebelbedienung
inkl. Mikroschalter

Frontlader POM-L 70
_ Parallelführung
_ SMS Schwingungstilgung
_ Synchro-Lock
_ Euro-Geräteaufnahme
_ 3. Funktion für Geräte

POM 70

* Sondernettoppreis inkl. MwSt. Angebot gültig bei Neufahrzeugbestellung bis 15.9.2013 in Verbindung mit der Preisliste 02-2013. Frontladerpaket versteht sich ohne Anbaugeräte.

EPP

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