

Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

Juni/Juli 2018

www.almwirtschaft.com



Landbewirtschaftung im Berggebiet

Die Lebensleistung - Der „naturgemäße“ Selektionsindex

Die Gefährlichkeit des Wolfes

Wenn nichts mehr geht.... Es geht!

Wiederbegrünung nach:



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



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



Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

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



Vorher:
ohne ReNatura®



Nachher:
mit ReNatura®

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

Information:
DI (FH) Christian Tamegger
Tel. +43 (0)676/848595200
e-mail: office@saatbau.at
www.saatbau.at

ReNatura®
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

pppADVERTISING

Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen

Fräsen

Grädern

Verdichten



Steiner & Schilcher

www.steiner-schilcher.at

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

Mit Freude und Gottvertrauen wieder auf die Alp!

Jetzt sind die Meisten, so wie auch wir, von daheim wieder auf die Alpe gezogen. Für unsere Familie ist auch der Auftrieb ein besonderes Erlebnis. Die Schellen werden angezogen - wir verbrennen einen Palmbuschen und bitten dabei im Gebet und Gesang unsere Ahnen, die Viehheiligen und den Herrgott um Schutz und Segen.

Wenn ich dann vorausgehe und hinter mir die Herde mit den Glocken tönt, ist das für mich schönste Musik. Ich denke dann voller Dankbarkeit an all die Menschen vor mir, die diese Tradition erhalten und die Alpen oft äußerst mühevoll bewirtschaftet haben. Und ich hoffe, dass auch die kommenden Generationen Sinn, Freude und wirtschaftlichen Erfolg in der Alpwirtschaft finden können.

Die letzten Jahrzehnte wurden bei uns in Vorarlberg keine Alpen aufgelassen. Alle 560 Alpen, davon 130 Sennalpen, können bestoßen und damit bewirtschaftet werden. Die Käsequalität war im vergangenen Sommer mit über 99% „Einser“ außergewöhnlich gut. Gratulation den Sennerinnen und Sennern und Dank für ihre großartige Arbeit. Die Rindfleischproduktion auf den Alpen spielt in Vorarlberg eine (bis jetzt) untergeordnete Rolle. Die Fleischversorgung mit Qualitätsrindfleisch liegt bei uns nur bei ca. 15%. Derzeit werden für die Mast geeignete Kälber bereits nach wenigen Wochen mit guten Preisen exportiert. Es wäre wünschenswert, wenn zumindest ein Teil dieser Tiere aufgezogen, lange Transporte verhindert würden und im besten Fall zweimal auf die Alpen kämen.

Wir haben, wie auch in anderen Ländern, eher zu wenig Vieh auf den Alpen, weil durch die Klimaerwärmung deutlich mehr Futter wächst. Für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Alpen wäre es wichtig, die Auftriebszahlen zu steigern. Wir brauchen bei den Direktzahlungsprogrammen noch einen besseren Anreiz, dass die Tiere aufgetrieben werden, obwohl bewiesen ist, dass sich Alpwirtschaft in den meisten Fällen wirtschaftlich rentiert. Wie Umfragen beweisen haben viele Konsumentinnen und Konsumenten eine besondere Sympathie für Berg- und Alpprodukte. Es liegt an uns von der Alpwirtschaft und an unseren Vermarktungspartnern, dies zu nutzen um unsere Alpprodukte hochpreisig zu verkaufen. Wir müssen aber auch selber dazu schauen, dass der höhere Preis dort ankommt, wo die Produktionsbedingungen sehr aufwändig sind. Lebensmittel auf denen „Alp“ draufsteht müssen auch tatsächlich auf der Alpe erzeugt werden.

Möge uns der Herrgott einen guten Alpsommer schenken. Das wünsche ich der großen, österreichischen und internationalen Alpwirtschaftsfamilie!

Josef Türtscher



LAbg. Josef Türtscher
Obmann Vorarlberger
Alpwirtschaftsverein



„Der Alm- und Bergbauer“

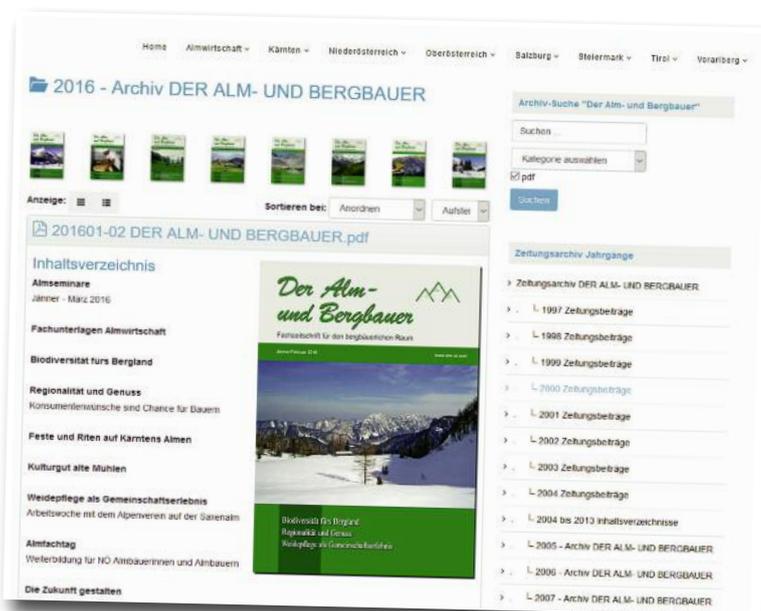
Das neue Zeitungsarchiv ist online

„Der Alm- und Bergbauer“ bietet nun einen besonderen Service an: Auf der Homepage der Alpwirtschaft Österreich

www.almwirtschaft.com

sind alle **Gesamtausgaben** vom Jahrgang 2005 bis 2017 online abrufbar. Unser Zeitschriften-Archiv ist mit einer Suchfunktion ausgestattet, die das Durchsuchen der Zeitschriften nach Stichwörtern ermöglicht.

Mit diesem neuen Online-Service wünschen wir viel Freude!





7

Landbewirtschaftung im Berggebiet

Bewertung ihrer sozialen und ökologischen Leistungen



10

Die Lebensleistung

Der „naturgemäße“ Selektionsindex



16

Die Gefährlichkeit des Wolfes

5 Almseminare

Juni - September 2018

6 LFI: Neue Kurzfilme präsentieren altes Almwissen

Zur Bewahrung und Darstellung traditioneller Handwerksformen

14 Die „Neue Schweizer Kuh“ ist keine Schaukuh

Ziel ist eine gesunde und wirtschaftliche Weidekuh

19 Milch-Qualitätsstrategie

Abhängig von Handel und Konsumenten

20 Steirischer Almbauerntag 2018

23 Alpe Mutta

„Krut und Unkrut“

26 Hermagorer Bodental

Das Ausflugsziel im Weissensee-Gebiet

28 Neues Kraftwerk auf der Hintenbach-Schöntalalm, Kasplatzl

33 Willkommen beim „Der Alm- und Bergbauer“

Empfehlen Sie uns bitte weiter

34 Rezepte: Reiben, bürsten, drehen

In den Käsekammern des Bregenzerwaldes lagern die Schätze des Almsommers

36 Bücher: Wilder Dachstein

39 ALM-, JÄGER- UND WILDERERLIEDER

Eine Auswahl der schönsten Lieder und Jodler aus dem Fundus von Hermann Härtel
Lieder zum Sammeln...

Rubriken

- 1 Almwirtschaft ganz vorn
- 2 Inhalt, Impressum
- 3 Editorial, Preisrätsel
- 21 Kurz & bündig
- 29 Aus den Bundesländern
- 38 Bücher

Titelbild: Alpe Laguz in der Gemeinde Raggal im Großen Walsertal/Vorarlberg.

(Foto: Irene Jenewein)

Bild Rückseite innen: Auf der Seeben-Alm in der Gemeinde Ehrwald/Tirol.

(Foto: Johann Jenewein)

alm-at

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 Markus Fischer, 6010 Innsbruck, Postfach 73 |

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

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

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

ROM, Bildmaterial als Dia, Foto oder digital. Für die Fachartikel zeichnen die einzelnen Autoren verantwortlich. Namentlich gezeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung von Redaktion und Herausgeber wieder. | **Druck:** Athesia-Tyrolia Druck Ges mbH, 6020 Innsbruck, Exlgasse 20; Tel.: 0512/282911-0 | **Anzeigen:** Tel.: 0680 / 117 55 60 oder E-Mail: johann.jenewein@almwirtschaft.com | 68. Jahrgang | Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier!

Alm- und Bergbauern halten unsere Heimat liebens- und lebenswert!

Der Ostalpenraum, zu dem auch das österreichische Berggebiet gehört, ist geprägt von der Berglandwirtschaft und Almwirtschaft. Der großflächige Rückzug aus dem Berggebiet, so wie in anderen Gebirgsregionen, konnte bisher verhindert werden. Die Kombination Berglandwirtschaft - Tourismus ist seit Jahrzehnten sehr fruchtbar. Im Sommertourismus besinnt man sich wieder vermehrt auf das Wandern. Durch die Alm- und Berglandwirtschaft werden die Flächen offen gehalten und die Zugänglichkeit der Berge gewahrt. Auch für den einheimischen Erholungssuchenden ist dies von großem Wert.

Der vergangene Winter war nach mehreren Jahren wieder einmal sehr schneereich und es gab zahlreiche Lawinenabgänge bis in das Frühjahr. Der Boden war kaum gefroren. In den letzten Wochen kamen nun die Folgen zum Vorschein. Bergwiesen, Almanger und Almweiden sind mit den von Lawinen mitgerissenen Steinen und gebrochenem Holz verwüstet. Die betroffenen Grundeigentümer sind vielfach mit immensen Aufräumungsarbeiten konfrontiert. Wie selbstverständlich werden diese Arbeiten auch heute noch getätigt! In vielen Fällen am Abend und am Wochenende, denn während der Wochetage muss der Arbeit außerhalb der Landwirtschaft nachgegangen werden.

Die Gesellschaft kann diese Tätigkeit der Alm- und Bergbauern nicht hoch genug schätzen. Denn nur so kann unsere Heimat mit ihrer intakten Kulturlandschaft liebens- und lebenswert erhalten werden.



Foto: Privat

DI Johann Jenewein
Redakteur
johann.jenewein@almwirtschaft.com

Euer



Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 3 Exemplare des Buches „Das Tiroler vier Jahreszeiten Wanderbuch“, zur Verfügung gestellt vom Tyrolia Verlag (Vorstellung in Ausgabe 5/2018, Seite 38). 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. Juni 2018 an die angegebene Adresse. Die Teilnahme per E-Mail ist ebenfalls möglich. Die Gewinner werden in „Der Alm- und Bergbauer“ bekannt gegeben.

Gewinner des letzten Preisrätsels: Johann Grüner, Weiz.
Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen



Seite _____



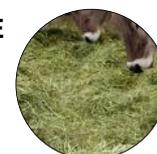
Seite _____



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. Juni 2018

Stark



Steinzerkleinerung:
Wege-, Straßen- und Flächensanierung

Flexibel



Wurzelstockrodungen:
Bagger mit Roderechen und Forstmulcher

Verlässlich



Baum- und Strauchrodungen mit Bagger
und Zwickel: Materialübernahme möglich

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



Wir lassen Sie nicht im Regen stehn.

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

HB-TECHNIK

TECHNISCHER GROSSHANDEL
KOMMUNAL- UND INDUSTRIEBEDARF

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

Rekultivierung von Almen

Österreichweit
im Einsatz



Mulchraupe



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

Steinfräse



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

STEINWENDNER

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

Ihr starker Partner in der Land- und Forstwirtschaft

www.steinwendner.at

KÄRNTEN

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Termine und Orte: Mi., 13.06. bis Do., 14.06.2018, jeweils von 09:00 – 17:00 Uhr, Ort wird noch bekanntgegeben.

Referentin: Elisabeth Obweger.

Kosten: Auf Anfrage

Anmeldung: LFI Kärnten, T 0463/5850-2512, Information: Manuela Fratzl, T 0463/5850-2512, manuela.fratzl@lk-kaernten.at

Problempflanzen auf Almen unter dem Aspekt der Unkrautregulierung

Termine und Orte: Fr., 22.06.2018, 09:00 – 17:00 Uhr, Litzlhofalm, Sa., 23.06.2018, 09:00 – 17:00 Uhr, Alm im Görtschitztal oder Lavanttal.

Referenten: Andreas Bohner (Gumpenstein), Norbert Kerschbaumer.

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

Anmeldung: LFI Kärnten, T 0463/5850-2512, Information: Manuela Fratzl, T 0463/5850-2512, manuela.fratzl@lk-kaernten.at

Käsen auf der Alm wie damals

Termine und Orte: Sa. 01.09.2018, 09:00 – 17:00 Uhr,

Heiligenbachalm, Nockalmstraße;

Kosten: Preis auf Anfrage

Referent/innen: wird noch bekannt gegeben

Anmeldung: LFI Kärnten, T 0463/5850-2512, Information: Manuela Fratzl, T 0463/5850-2512, manuela.fratzl@lk-kaernten.at

NIEDERÖSTERREICH

Weidemanagement auf der Alm

Termin und Ort: Di., 19.06.2018, 09:00 – 13:00 Uhr, Hamothweide, Bezirk Scheibbs

Referenten: Alminspektor DI Kurt Kreitner, Almobmann

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

Anmeldung: LK Niederösterreich, T 05 0259 23200 (bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn)

Information: Reinhard Gastecker,

LK Niederösterreich, T 05 0259 23203, reinhard.gastecker@lk-noe.at

Almkräuter und deren gebräuchliche Verwendung

Termin und Ort: Sa., 16.06.2018, 09:00 Uhr bis So., 17.06.2018, 14:00 Uhr,

Göstling/Ybbs, Hochkar, Hochkarhof, Fam. Kronsteiner.

ÖPUL-Anrechnung: 5 h für BIO, 5 h für UBB

Referent: DI Dr. Michael Machatschek

Kosten: € 80,- gefördert, € 150,- ungefördert inkl. Nächtigung und Verpflegung

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

Information: Dipl. Päd. Irene Blasge, LFI Niederösterreich, T 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at

Almkräuter im Spätsommer

Termin und Ort: Do., 06.09.2018 bis Fr., 07.09.2018, 09:00 – 17:00 Uhr,

im ÖTSCHER:REICH.

Referentin: Elisabeth Stiefsohn

Kosten: € 95,- ungefördert inkl. Nächtigung und Verpflegung

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

Information: Dipl. Päd. Irene Blasge, LFI Niederösterreich, T 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at

OBERÖSTERREICH

Mähen mit der Sense

Termin und Ort: Fr., 08.06.2018, 07:00 – 15:00 Uhr, Nußbach, Limberger Reinhold

Referent: Siegfried Grandner

Kosten: € 45,- gefördert

Anmeldung: LFI OÖ, T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Information: DI Maria Wiener, T 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at

Alm- und Bergkräuter

Termin und Ort: Mi., 20.06.2018, 09:00 – 17:00 Uhr, Gosau

Referent: DI Franz Bergler

Kosten: € 40,- gefördert



Foto: Jenewein

Anmeldung: LFI OÖ, T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Information: DI Maria Wiener, T 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at

Almweidemanagement

Termin und Ort: Fr., 22.6.2018, 09:00 – 17:00 Uhr, Ebensee, Brombergalm

Referent: DI Norbert Kerschbaumer

Kosten: € 50,- gefördert, € 100,- ungefördert

Anmeldung: LFI OÖ, T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Information: DI Maria Wiener, T 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at

Rinderumgang - Verhalten, Wahrnehmung, Kommunikation, Treiben, Verladen, Fixieren

Termin und Ort: Fr., 29.06.2018, 09:00 – 17:00 Uhr, Oberschlierbach, Bauer In Reith

Referent: Reinhard Gastecker

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

Anmeldung: LFI OÖ, T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Information: DI Maria Wiener, T 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at

STIEIERMARK

Grundkurs für Almpersonal

Termin und Ort: Do., 07.06. bis Sa., 09.06.2018, LFS Grabnerhof und Grabneralm, Admont

Referenten: Johann Häusler, Ing. Christian Forstner, Ing. Helmut Zettelbauer,

Ing. Klaus Seelos, DI Norbert Kerschbaumer

Kosten: € 198,- gefördert, € 396,- ungefördert

Anmeldung: LFI Steiermark, T 0316/8050-1305, Information: Maria Jantscher, T 0316/8050-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at

„Besser das Maul wartet auf's Gras, als das Gras auf's Maul“ – ein Praxisseminar über Almweideverbesserung

Termin und Ort: Do., 21.06.2018, 09:00 – 14:00 Uhr, Weizerhütte, Heilbrunn

Referent: DI Norbert Kerschbaumer

Kosten: € 55,- gefördert, € 110,- ungefördert

Anmeldung: LFI Steiermark, T 0316/8050-1305, Information: Maria Jantscher, T 0316/8050-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at

TIROL

Almweidemanagement

Termin und Ort: 1. Juli 2018, 8:30 – 16:00 Uhr, Bezirk Imst (evtl. Gemeinde Umhausen / Niederthai), wird noch bekanntgegeben.

Referent: Dr. Michael Machatschek

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

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



Zur Bewahrung und Darstellung traditioneller Handwerksformen

Mag. Claudia Jung-Leithner

Altes Almwissen und traditionelle Handwerksformen sind wahre Schätze, die es zu bewahren und aufzuzeigen gilt. Aus diesem Grund hat das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich in Kooperation mit der Firma Produktion West sieben neue Kurzfilme entwickelt, die ab sofort im Youtube-Kanal „Almwirtschaft - Traditionelles Almhandwerk“ zur Verfügung stehen. Ein Direktlink dorthin ist außerdem auf der Webseite www.almwirtschaft.com zu finden.

Vielfältige Themen

Die behandelten Themen reichen von Heilkräuterwissen über Dachrinnen- und Gatterherstellung bis zur Almbehirtung mit Hütehunden. Auch unterschiedliche Techniken zur Offenhaltung der Flächen, das so genannte Schwenden, sowie naturnahe Wasser-

leitungssysteme, die Almwäale, werden anschaulich in Szene gesetzt.

„Mit unseren Kurzfilmen wollen wir einerseits altes Wissen für künftige Almbäuerinnen und -bauern erhalten. Andererseits möchten wir auch die nicht-landwirtschaftliche Bevölkerung dafür sensibilisieren, dass unsere gepflegten Landschaften keine Selbstverständlichkeit sind. Vielmehr basieren sie auf jahrhundertealtem Knowhow und harter, kontinuierlicher Arbeit der Almbewirtschafterinnen und -bewirtschafter“, betont Markus Fischer, Leiter der LFI-Bildungsoffensive Multifunktionale Almwirtschaft und Geschäftsführer der Almwirtschaft Österreich. Die Bildungsoffensive wird aus Mitteln der ländlichen Entwicklung finanziert. Vieles, was als Naturlandschaft wahrgenommen wird, ist in Wahrheit gepflegte Kulturlandschaft.

„Auch wenn Almen zu fast jedem Österreichurlaub dazugehören, ist doch nur wenig bekannt, welche umfangreichen Funktionen diese erfüllen. So sind sie nicht nur seit jeher ein wichtiger Lebensraum und die Grundlage für hochqualitative Nahrungsmittel. Vielmehr spielen sie auch eine wichtige Rolle für Tourismus, Schutz vor Naturgefahren, Biodiversität und vieles mehr.

Auch die Gesellschaft profitiert

Die gesamte Gesellschaft profitiert somit von unseren Almen“, unterstreicht Fischer. Entstanden sind die sieben Filme im Rahmen der LFI-Bildungsoffensive Multifunktionale Almwirtschaft. Sie stellen eine Weiterführung von insgesamt 17 Videos dar, die sich seit sechs Jahren im Youtube-Kanal „Almwirtschaft - Traditionelles Almhandwerk“ großer Beliebtheit erfreuen. ///

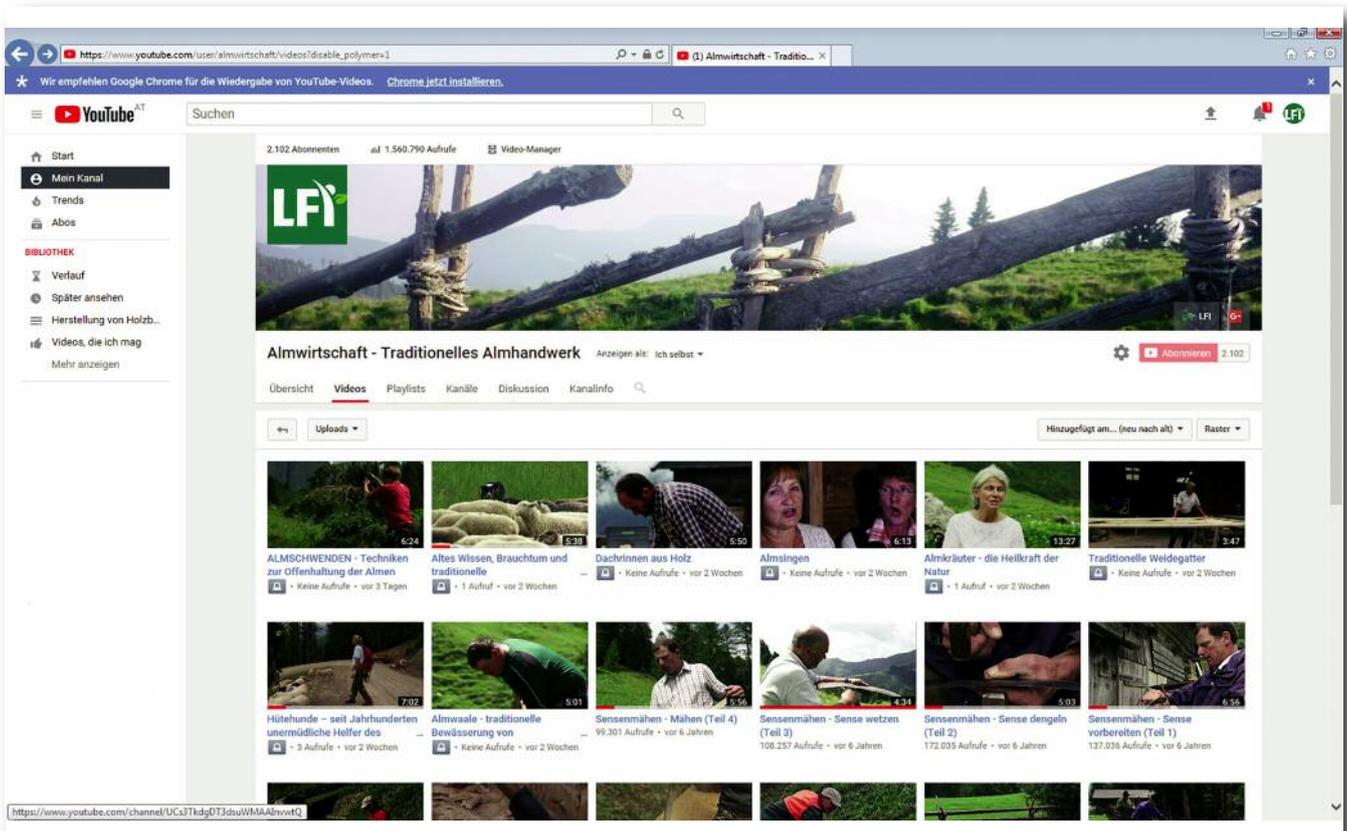




Foto: Jenewein

Die Berglandwirtschaft erfüllt zahlreiche soziale und ökologische Leistungen.

Landbewirtschaftung im Berggebiet

Bewertung ihrer sozialen und ökologischen Leistungen

Die sozialen und ökologischen Leistungen der Landbewirtschaftung wurden im dreijährigen Forschungsprojekt PEGASUS aus dem EU-Rahmenprogramm Horizon 2020 in einer Reihe unterschiedlicher Regionen der EU untersucht. Die Bundesanstalt für Bergbauernfragen nahm daran als österreichischer Projektpartner teil und fasst die Ergebnisse der Arbeiten zur Verbesserung der sozialen und ökologischen Leistungen insbesondere für die Berggebiete zusammen. Die Empfehlungen des Projektes liegen nun rechtzeitig zur Diskussion der Reform der Agrarpolitik vor.

Dr. Gerhard Hovorka und Dr. Thomas Dax

Am EU-Projekt PEGASUS (Public Ecosystem Goods and Services from land management - Unlocking the Synergies) haben 14 Partner aus 10 EU-Ländern teilgenommen. Die Koordination wurde durch das Institut IEEP (Institute for European Environmental Policy) in Großbritannien durchgeführt. Die Laufzeit des Projektes betrug 3

Jahre (2015 - 2018). Das Projekt wurde aus dem EU Programm für Forschung und Innovation Horizon 2020 finanziert. Die Bundesanstalt für Bergbauernfragen in Wien war der österreichische Projektpartner.

Das Projektziel bestand darin, geeignete Wege für eine nachhaltige Verbesserung sozialer, wirtschaftlicher und

ökologischer Wirkungen und Leistungen der land- und forstwirtschaftlichen Bewirtschaftung in der EU zu untersuchen und neue Impulse für eine wirkungsvolle Landbewirtschaftung zu geben. Ausgangspunkt war, dass die Land- und Forstwirtschaft neben der Produktionsfunktion eine Vielzahl von ökologischen und sozialen Leistungen >



Nationaler Workshop zum PEGASUS-Projekt in Wien.

erbringt, aber die vorhandenen Anreize über Förderungen und Leistungsabgeltungen alleine nicht ausreichen, die EU-Ziele und die wachsenden gesellschaftlichen Ansprüche an die Bewirtschaftung zu erfüllen.

Das Projekt stellte sich folgende Aufgaben:

- Das Bewusstsein zu fördern, dass es bei Bewirtschaftungsentscheidungen notwendig und machbar ist, ökologische und soziale Argumente mit ökonomischen Anforderungen in Einklang zu bringen;
- Instrumente für die Praxis bereitzustellen, um den Land- und ForstwirInnen regionsangepasste Methoden einer langfristig nachhaltigen Landbewirtschaftung zu ermöglichen;
- Empfehlungen für die Politik für neue Instrumente bzw. die Maßnahmenumsetzung auszuarbeiten, die eine nachhaltige Bewirtschaftung der Flächen und Sicherung der positiven Leistungen unterstützen.

Methodische Ausgangspunkte waren das Konzept der Öffentlichen Güter (in der ökonomischen Theorie verankert) und das Konzept der Ökosystemleistungen (aus der Ökologie kommend). Das Projekt verwendete als Rahmen die Theorie der „Sozial-ökologischen Systeme“ und definierte dreizehn ökologisch und sozial positive Bereiche (environmentally and socially beneficial outcomes, ESBOs), wie z.B. Wasserqualität, Artenvielfalt, Tiergesundheit, Kulturlandschaft. Im Rahmen der Projektbearbeitung wurden zahlreiche ExpertInneninterviews, regionale, nationale und internationale Workshops

durchgeführt und mit den AkteurInnen vor Ort eng zusammengearbeitet.

Die Analysen des Projektes wurden von den Projektpartnern in zehn Ländern anhand von 34 Fallstudien durchgeführt, die eine breite Palette an Regionen, Inhalten und Bewirtschaftungsformen abdeckten. Drei Fallstudien wurden im österreichischen Berggebiet durchgeführt, um die Besonderheit der Probleme und Möglichkeiten der Berglandwirtschaft bzw. Forstwirtschaft entsprechend in die EU-Debatte einzubringen. Als Fallstudien wurden Initiativen im Bezirk Murau (Bioheumilchproduktion der Berglandwirtschaft), im Lungau (Sozioökologisches System des Biosphärenparks Lungau) und im Pinzgau (Schutzwald als Öffentliches Gut) ausgewählt (vgl. Berichte aller Fallstudien des Projektes unter <http://pegasus.ieep.eu/case-studies/list-of-case-studies>).

In einem zweiten Analyseschritt wurden in zwölf Fallstudien vertiefende Untersuchungen durchgeführt, um wichtige land- und forstwirtschaftliche Bewirtschaftungsbereiche in der EU und die Prozesse zur Erzielung der gewünschten Leistungserbringung mit aktiven Entscheidungsträgern vor Ort im Detail auf ihre Zielerfüllung zu prüfen. Für Österreich wurde dafür die Fallstudie im Bezirk Murau ausgewählt.

Bioheumilchproduktion im Bezirk Murau als Fallbeispiel

Als Berggebiet ist der Bezirk Murau charakteristisch für die Herausfor-

derungen der Berglandwirtschaft in weiten Teilen Österreichs. Bei einem Anteil der Biobetriebe an den Bergbauernbetrieben von 37% (Jahr 2014) sind Milchwirtschaft, Tierzucht und Forstwirtschaft die Haupteinnahmequellen in der Landwirtschaft. Die Milchwirtschaft ist durch die Heumilchproduktion geprägt. Der Schwerpunkt der Fallstudie war das Projekt „Zurück zum Ursprung“ zur Produktion von Bio-Bergbauernheumilch der Werner Lampert Beratungsges.m.b.H. Etwa 33% aller Bio-Bergbauernbetriebe im Bezirk Murau sind an diesem Projekt beteiligt. Die Verarbeitung der Milch erfolgt durch die Obersteirische Molke- rei. Das Projekt gibt den teilnehmenden Bergbauernbetrieben eine klare betriebliche Perspektive. Durch die Kombination der extensiven Bewirtschaftungsform mit einer klar definierten Qualitätsproduktion wird eine zielgerichtete Wertschöpfungskette geschaffen. Durch den langfristig garantierten Bioheumilchzuschlag und den garantierten Absatz der Produkte über eine große Lebensmittelhandelskette erhalten die beteiligten Milchbauern wichtige Prämienzahlungen, die in Ergänzung zu den Unterstützungszahlungen für die Berglandwirtschaft aus der Gemeinsamen Agrarpolitik (vor allem Direktzahlungen der 1. Säule der GAP sowie Agrarumweltmaßnahmen aus dem ÖPUL und die Ausgleichszulage für benachteiligte Gebiete aus der 2. Säule der GAP) positive Wirkungen auf die Bereitstellung der öffentlichen Güter durch die Land- und Forstwirtschaft haben. Die Einkommenssicherung für die bergbäuerlichen Bioheumilchbetriebe in Verbindung mit den Projekt- richtlinien zur Beibehaltung der nachhaltigen Bewirtschaftungsformen ergibt positive Wirkungen für die Artenvielfalt (Biodiversität), für die Erhaltung der Kulturlandschaft und trägt zur Stärkung der Region bei. Die Initiative stellt damit ein positives Beispiel der Sicherung öffentlicher Güter in der Berglandwirtschaft dar, das auch bei der Abschlusskonferenz des EU-Projek-

Als Fallbeispiel wurde die Bioheumilchproduktion im Bezirk Murau untersucht.

tes der EU Kommission und der Fachöffentlichkeit präsentiert wurde.

Ausgewählte Projektergebnisse

Neben den regionalen Fallstudien hat das Projekt zahlreiche Kenngrößen der verschiedenen Bewirtschaftungsformen und -intensitäten auf kleinräumiger Ebene für alle Mitgliedstaaten in Kartendarstellungen erfasst. Diese bieten eine Grundlage für einen europäischen Vergleich der Bedeutung der Leistungserstellung. Darüber hinaus wurde auch ein umfangreicher Leitfaden für die Erstellung von Initiativen vor Ort zur Verbesserung der nachhaltigen Bewirtschaftung erarbeitet. Abschließend wurden Empfehlungen für die Politik und für die Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik erstellt. In Folge werden einige ausgewählte Politikempfehlungen dargestellt.

Sehr häufig wird von der Politik für die Bereitstellung von Umwelt- und Sozialleistungen durch die Land- und Forstwirtschaft auf Vorgaben und (Förderungs)Verträge gesetzt, anstatt das Engagement der Bauern und Bäuerinnen sowie anderer Interessenten an einer ressourcenschonenden Bewirtschaftung zu fördern. Zukünftig ist ein Politikansatz wünschenswert, der stärker auf die Beteiligung, Kapazitätsaufbau und Zusammenarbeit der Akteure setzt. Es wird davon ausgegangen, dass Maßnahmen, die in einem kooperativen Prozess erarbeitet werden, längerfristig Bestand haben. Allerdings erfordert eine gemeinsame Sichtweise in der Regel umfangreiche Vorbereitungen und höheren Einsatz als die Einführung von Fördermaßnahmen, die sich an Einzelpersonen richten. Die Fallstudien zeigen, dass der Erfolg neuer Initiativen oftmals von den Fähigkeiten und der Energie engagierter und kompetenter



Foto: Harald Kraemer

Moderatoren oder Projektleiter abhängig ist.

Empfehlungen für die Landbewirtschaftung

Es ist eine grundlegende Änderung der Politik notwendig, um mit einem neuen Ansatz die Menschen ins Zentrum der Reformüberlegungen zu rücken und damit mehr ökologische und soziale Vorteile durch die Landbewirtschaftung erzielen zu können.

- Möglichkeiten der Zusammenarbeit (durch Multiakteurs-Gruppen und „kollektive“ Aktionen) müssen gestärkt werden, um das Engagement und das Bemühen der Land- und ForstwirtschaftlerInnen zur Erbringung von Umwelt- und sozialen Leistungen zu unterstützen.
- Institutionen müssen Vertrauen aufbauen und den Dialog mit den Interessensgruppen in allen Phasen der Erarbeitung von Politiken und Initiativen verankern.
- Eine flexiblere und ausgewogene Nutzung der verschiedenen Politikbereiche ist zu ermöglichen, um den lokalen Bedürfnissen und Chancen besser zu entsprechen.

- Die kombinierte Verwendung von Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung und Prozessbegleitung mit Maßnahmen zum Kapazitätsaufbau ist stärker in das Standard-Set an Politikinstrumenten einzubeziehen.

Es bleibt zu hoffen, dass die Ergebnisse und Vorschläge dieses umfangreichen EU Projektes hinsichtlich einer nachhaltigen Verbesserung sozialer, wirtschaftlicher und ökologischer Wirkungen und Leistungen der land- und forstwirtschaftlichen Bewirtschaftung bei der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) erhöhte Aufmerksamkeit erhält. Dies ist insbesondere für die Berglandwirtschaft wichtig, die im Vergleich zu anderen Regionen bzw. Bewirtschaftungsformen ein spezifisches Set an Leistungen für die nachhaltige Bewirtschaftung zu erfüllen hat.

Fallstudien, Berichte und Projektergebnisse stehen auf der Projekthomepage (auf Englisch) zum Download bereit: <http://pegasus.ieep.eu>. ///

Dr. Gerhard Hovorka und Dr. Thomas Dax sind Mitarbeiter der Bundesanstalt für Bergbauernfragen in Wien.



Fotos: Jenewein I.

„Grasfresser“ sind in Energie-Mangelzeiten keine Nahrungskonkurrenten des Menschen.

Die Lebensleistung

Der „naturgemäße“ Selektionsindex

Mehrere betriebswirtschaftliche Arbeiten haben ergeben, dass für die Wirtschaftlichkeit der Milchkuhhaltung nach der Leistungshöhe die Nutzungsdauer der zweitwichtigste Einflussfaktor ist. Die schwierige Aufgabe der langfristig richtigen Gewichtung vieler Einzelmerkmale für den Selektionsentscheid wird „naturgemäß“ am besten gelöst, wenn nach einem „Wert“ ausgewählt wird, der alle lebensfördernden Merkmale so zusammenfasst, dass die Nachkommen überdurchschnittlich langlebig und leistungsstark sind; und das ist die Lebensleistung.

Univ.Prof. i.R. DI Dr. Alfred Haiger

1. Beziehungen zwischen Kuh und Gras

Unverzichtbare Voraussetzung für menschliches Leben sind grüne Pflanzen und die natürliche Bodenfruchtbarkeit. Schon in der Antike wussten die Griechen, dass Erde, Wasser, Luft und Feuer (Sonne) die vier Elemente des Lebens sind. Zur Verwertung der Grünlanderträge und rohfaserreichen Nebenprodukte des Ackerlandes ist der „Wiederkäuermagen“ als fünftes Lebelement ebenfalls unverzichtbar. Von der gesamten Landoberfläche der Erde sind zwei Drittel Wald und Ödland, nur ein Drittel wird landwirtschaftlich genutzt. Davon sind wieder zwei Drittel Grasland und nur eines

Ackerland. Aus ökologischer Sicht sind die Wiederkäuer besonders hervorzuheben, weil sie die gespeicherte Sonnenenergie der Gräser, Leguminosen und Kräuter durch das hochspezialisierte Vormagensystem mittels Kleinstlebewesen (Mikroorganismen) nutzen können. Für den biologisch wirtschaftenden Hof sind die Leguminosen auch unentbehrliche Stickstoffsammler und für die Rinder sind es hervorragende Futterpflanzen. Die Besonderheit der „Grasfresser“ liegt daher in der Tatsache begründet, dass sie auch in Energie-Mangelzeiten (= Getreideknappheit) keine Nahrungskonkurrenten des Menschen sind, wie das für Schwein und Geflügel als „Körnerfresser“ der Fall sein kann.

Die landwirtschaftlichen Nutztierarten unterscheiden sich aber nicht nur in den verschiedenen Futteransprüchen, sondern auch in ihrer Effektivität Futterstoffe in Lebensmittel umzuwandeln. Aus 1.000 g Futtereiweiß erhält man von Kühen mit 20 kg Tagesleistung etwa 270 g Milcheiweiß, von einem Masttier nur 110 g Fleischeiweiß. Die Milcherzeugung ist demnach mindestens doppelt so effektiv wie die Rindermast (Haiger 2005).

Das Grünland ist als Dauerkultur mit 40 bis 60 verschiedenen Pflanzenarten gegenüber den Ackerkulturen - insbesondere der Maismonokultur - ein hervorragender Erosions- und Grundwasserschutz und wird hinsichtlich der natürlichen Bodenfruchtbarkeit nur von einer gärtnerischen Kompostwirtschaft übertroffen

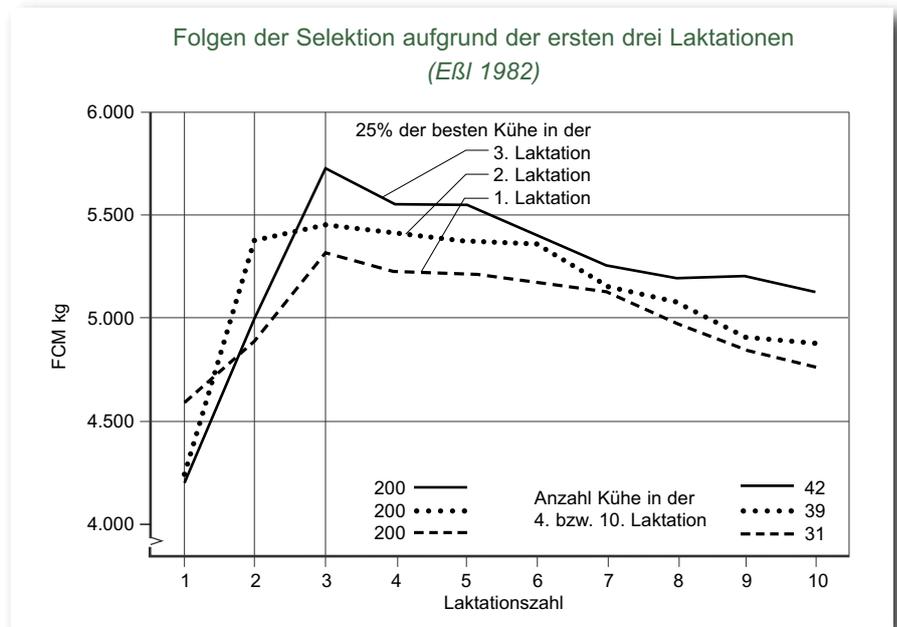
(wenn dafür ein strohreicher Rindermist zur Verfügung steht). Diese Vorzüge des Grünlandes gehen allerdings verloren, wenn durch übertriebene Intensivierungsmaßnahmen (z.B. mehr als 700 kg Kraftfutter pro Kuh und Jahr) die Artenvielfalt drastisch abnimmt und es zu einer starken Verunkrautung kommt (Gülleflora).

Das Rind hat als Milch- oder Mutterkuh für die Grünlandgebiete eine weitere ökologisch und ökonomisch unverzichtbare Bedeutung als „Pfleger“ der Kulturlandschaft. In den grünlandbetonten Landesteilen sind das satte Grün der Wiesen, die bunte Blumenpracht, die friedvoll weidenden Kühe und die bäuerlichen Siedlungsformen das, was die erholungsbedürftigen Menschen suchen. Die Schlussfolgerung eines international besetzten Kongresses im Berggebiet lautete daher: „Zuerst geht die Kuh, dann kommt der Wald und kommt dieser im Übermaß, so geht auch der Mensch.“

Welche nachteiligen Folgen es für den „Gesundheitswert“ der Milch und des Fleisches von Wiederkäuern hat, wenn aus betriebswirtschaftlichen Gründen immer mehr Gras aus der Futterration verdrängt wird, zeigt die Fettsäurezusammensetzung. Die Pansenmikroben haben nämlich auch die Fähigkeit, für den Menschen lebensnotwendige (essentielle) Fettsäuren zu bilden, die im Fett der Milch und des Fleisches eingelagert werden. Zahlreiche wissenschaftliche Arbeiten des letzten Jahrzehntes zeigen, dass bei Weidehaltung bzw. Heu-Grassilagefütterung gegenüber einer Maissilage-Kraftfütterung der Gehalt dieser ungesättigten Fettsäuren wesentlich höher und das Verhältnis der Omega-Säuren eindeutig positiv verändert ist (Haiger 2005).

2. Milchbetonte Kühe auch ohne Kraftfutter?

Aus ökonomischer Sicht ist die Zucht auf höhere Leistungen die wirksamste Maßnahme Futter-, Arbeits- und Stallplatzkosten einzusparen. Denn mit steigender Leistung nimmt der Energiebedarf je Kilogramm Milch ab, da sich der konstante Erhaltungsbedarf auf mehr Milchkilogramm verteilt. Die Abnahme ist aber umso geringer, je höher die Leistung steigt. Trotz höherer Futterraufnahme bei höheren Milchleistungen und Kuhgewichten, nimmt der



Kraftfutteranteil in der Ration überproportional zu. Aus ökologischen Gründen (Stickstoffbilanz) liegen daher je nach Höhe der Grundfutterleistung und des Kuhgewichtes die verantwortbaren Stalldurchschnitte im Grünlandbetrieb bei 5.000 bis 7.000 kg und in Acker-Grünlandwirtschaften (Maissilage, eigenes Futtergetreide) um 500 bis 800 kg höher (Pfeffer u. Spiekers 1989, Pfeffer 1997; Dietl u. Lehmann 2004).

Fast alle Fütterungsexperten und Praktiker vertreten jedoch den Standpunkt, dass hochveranlagte Milchkühe nur dann gesund und fruchtbar bleiben, wenn sie voll ausgefüttert werden, was neben dem Grundfutter entsprechend hohe Kraftfutt ergaben erfordert. Langfristig wäre es aber ein ökologischer Unsinn, Wiederkäuer zu züchten, die ohne Kraftfutter nicht existieren könnten und in Energiemangelzeiten (= Kraftfutt ermangelzeiten) notgedrungen zu Nahrungsmittelkonkurrenten des Menschen würden.

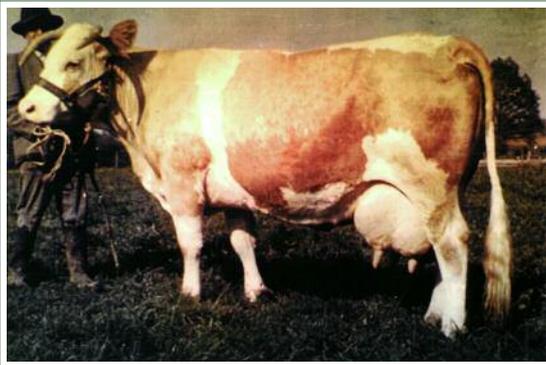
In zwei je 10 Jahre dauernden Versuchen gingen wir deshalb der Frage nach, was Hochleistungskühe leisten, und wie sich eine Fütterung ohne Kraftfutter auf die Fruchtbarkeit und Nutzungsdauer auswirken würden (Haiger u. Sölkner 1995, Haiger u. Knaus 2010). Hinsichtlich der Gesundheit (Tierarztkosten), Fruchtbarkeit (Besamungsindex) und Nutzungsdauer bestanden zwischen den Kuhgruppen mit und ohne Kraftfutter keine wesentlichen Unterschiede, wenn das Grundfutter (Gras, Heu und Silagen) in aus-

reichender Menge (= lange Fresszeiten) verabreicht wird. Unter Berücksichtigung der eindeutigen Leistungsüberlegenheit milchbetonter Kühe (Holstein Friesian und Brown Swiss) gegenüber kombinierter (Fleckvieh und europäisches Braunvieh) von etwa 10 bis 20%, würden erstere auch in Kraftfutt ermangelzeiten die Milch kostengünstiger erzeugen.

3. Frühreife ↔ Spät reife

Wendet man die biologische Grundregel von Brody (1945) auf Milchkühe an, so ist zu erwarten, dass Kühe mit hohen Lebensleistungen spät reifer sind und erst in höheren Laktationen ihr Leistungsmaximum erreichen. Manchmal wird auch argumentiert, dass die Nutzungsdauer deshalb kein geeignetes Selektionskriterium sei, weil sie erst vorliege, wenn die Tiere abgegangen sind. In einer ökonomisch-genetischen Untersuchung konnte Eßl (1982) jedoch zeigen, dass man nicht auf die letzte Laktation warten muss, sondern ab der dritten Laktation einen guten Schätzwert für die zu erwartende Milchlebensleistung hat (siehe Abbildung oben).

Aus 800 Fleck- und Braunviehkühen, die mindestens vier Laktationen erbrachten, wurden die jeweils 200 Kühe oder 25% nach der höchsten Erst-, Zweit- bzw. Drittlaktation ausgewählt und deren Leistungsverlauf in den Folge-laktationen errechnet. Das Viertel der frühreifsten Kühe mit den höchsten Erstlaktationen steigerte sich in den >



VIKTORIA, geb.: Dez.1958, abg.: Juni 1976 (17 Jahre, 6 Monate); Züchter und Besitzer: Josef Kirchsteiger, St. Georgen/Obernberg. Erst in der 8. Laktation erreichte sie die höchste Milchleistung.

4. Milch ↔ Fleisch

Versucht man hohe Milchleistung und hohen Fleischansatz in der Kuh zu vereinen, so greift man schädigend in lebenswichtige Regelkreise ein (Haiger 1985). Einige Ausstellungskühe, die aus Tausenden ausgewählt werden, können nicht als Gegenbeweis gelten, sondern müssen als Ausnahmen von der Regel angesehen werden. Es sollte allerdings auch nicht „gegen Fleisch“ (= Dairy-type) selektiert werden, wie dies vor allem in Nordamerika üblich ist und inzwischen von allen so genannten Hochzuchtländern übernommen wurde, obwohl die nachteiligen Fol-

mit dem väterlichen zur befruchteten Eizelle (Zygote), während die gesamte übrige Zelle rein mütterlicher (maternal) Herkunft ist.

Eine populationsgenetische Untersuchung beim österreichischen Fleckvieh (EBI u. Schnitzenlehner 1999) ergab praktisch keinen zytoplasmatischen (mitochondrialen) Einfluss auf die Milchleistungsmerkmale, sehr wohl aber auf die Nutzungsdauer und Serviceperiode, etwas weniger auf die Persistenz. Für die Fitnessmerkmale (ND, PER) ist die zytoplasmatisch bedingte Ähnlichkeit zwischen Großmutter und Enkelin deutlich höher als die zellkernbedingte.

Diese zytoplasmatischen (mitochondrialen) Geneffekte werden zwar von den Stieren nicht weitergegeben, es ist aber aus biologisch-grundsätzlicher Überlegung davon auszugehen, dass zwischen der Energiemenge, die in den Mitochondrien (Kraftwerken) bereitgestellt wird, und dem Leistungsvermögen wichtiger Organe wie Lunge, Leber, Verdauungstrakt oder Euter, das auf chromosomalen Erbfaktoren beruht, eine positive Wechselwirkung (Rückkopplung) besteht. Denn in einem Organismus hängt alles mit allem zusammen (Regelkreisprinzip).

6. Zuchtstrategien

6.1 Konventionelle Zuchtstrategie (= widernatürlich)

In der konventionellen Zuchtwertschätzung (GZW in Österreich, RZG in Deutschland) werden die ersten drei Laktationen zwar getrennt berechnet, dann aber wieder „gemittelt“, obwohl von EBI (1985) eine Gewichtung von 0,25 : 0,30 : 0,45 für die 1 : 2 : 3. Laktation vorgeschlagen und auch in der praktischen Zuchtwertschätzung Österreichs einige Jahre angewendet wurde. Denn diese Gewichtungsfaktoren entsprechen dem Leistungsanstieg langlebiger Dauerleistungskühe, die erst ab der 5. Laktation ihr Maximum haben. Dagegen erscheint die Gewichtung der ersten drei Laktationen im ÖZW (Postler 2006) von 0,1 : 0,2 : 0,7 zu stark differenziert.

Abkalbung	Mo/Ja	Mkg ¹	F%	Fkg
1.	8/61	4.460	4,1	181
2.	6/62	5.658	4,1	230
3.	4/63	5.031	4,6	233
4.	2/64	6.989	4,7	326
5.	12/64	5.122	4,8	244
6.	10/65	8.112	4,3	347
7.	8/66	8.098	4,4	352
8. HL	6/67	8.335	4,4	368
9.	4/68	6.903	4,2	289
10.	2/69	7.789	4,1	316
11.*	3/70	7.228	4,2	305
12.*	4/71	6.656	4,1	270
13.*	3/72	6.084	3,8	231
14.	4/73	5.513	3,9	213
15.	4/74	4.364	4,0	175
16.*	3/75	4.090	4,3	176
*interpoliert	¹ 305 Tage-Leistung			
	Ø 16	6.277	4,2	266
	LL	104.854	4,3	4.465

folgenden Laktationen am wenigsten und waren ab der 2. Laktation den späteren Kühen - mit den höheren Zweit- bzw. Drittlaktationen - eindeutig unterlegen. Auch die Ausfallsraten waren höher. So waren in der 10. Laktation nur noch 31 „frühreife“ jedoch 42 „spätreife“ Kühe vorhanden - das ist ein Drittel mehr. Die Erstlaktation eignet sich daher nur zur Ausscheidung der schlechtesten Kühe; sie sollte als „Trainingslaktation“ gesehen und nicht mit Kraftfutter „getrieben“ werden. Der endgültige Selektionsentscheid kann erst ab der 3. Laktation gefällt werden. Für die Auswahl als Stiermutter sollten mindestens 5 überdurchschnittliche Laktationen vorliegen, da man dann wesentlich mehr weiß über Eutersitz, Fundament, Fruchtbarkeit, Geburtsverlauf, Konstitution, Melkbarkeit, Persistenz, Charakter ...

Dem Zuchtziel entsprechen Kühe, die ab der 3./4. Laktation in der Fett-Eiweißmenge über etwa gleich alten und gleich schweren Stallgefährtinnen liegen (Abzug für Erhaltungsbedarf je 100 kg Mehrgewicht rund 700 kg Milch oder 50 kg Fett-Eiweiß), wie Haiger (1973) und Steinwider (2009) vorgeschlagen haben.

gen für die Nutzungsdauer bzw. Rentabilität der Milcherzeugung vielfach erwiesen sind (z.B. Rogers u. Ma. 1999).

5. Kuhfamilien

Bis vor wenigen Jahrzehnten war die allgemein gültige Meinung in der Biologie, dass Erbanlagen (DNS-Strukturen) nur im Zellkern vorkommen. Heute steht außer Zweifel, dass auch in den Mitochondrien spezifische Erbanlagen vorkommen, die bis zu 10% der gesamten Erbinformation ausmachen können. Die Mitochondrien sind im Zellplasma (Zytoplasma) eingebettet, weshalb in diesem Fall auch von der zytoplasmatischen bzw. mitochondrialen Vererbung gesprochen wird, im Gegensatz zu den chromosomalen Erbfaktoren im Zellkern. Nachdem in den Mitochondrien („Kraftwerken“) der Energiestoffwechsel stattfindet, haben diese Gene eine lebensnotwendige Steuerfunktion für alle Stoffwechselleistungen einer Zelle. Das Besondere an der Vererbung dieser mitochondrialen Gene liegt nun darin, dass sie nur über die Eizellen weitergegeben werden, da von einer Samenzelle (Spermium) bei der Befruchtung nur der Kopf (= Zellkern) in die Eizelle eindringt. Der mütterliche Zellkern vereinigt sich dann

Aus Gras, Leguminosen und Kräutern - durch den Menschen nicht direkt verwertbar - werden hochwertige tierische Lebensmittel hergestellt.



Wenn Milchkühe in erster Linie zur Umwandlung von Futterstoffen in Lebensmittel gehalten werden und die Energie der gemeinsame Nenner der verschiedensten Formen der Materie ist, so kommt es logischerweise auf die mit der Milch abgegebene Energiemenge und nicht auf den Fett- oder Eiweißgehalt an (Bakels u. Bauer 1958). Der genaueste Maßstab für die Energiemenge der Milchleistung einer Kuh ist die FCM- bzw. ECM-Leistung; sie geben die energieäquivalente Milchmenge einer Kuh mit 4% Fett bzw. 3,4% Eiweiß an. In der Praxis ist die addierte Fett-Eiweiß-Menge ein brauchbarer Wert für den Selektionsentscheid. Trotzdem wurde in Österreich und Süddeutschland (FV, BV) im Gesamtzuchtwert die Fett- zur Eiweißmenge 20 Jahre lang im Verhältnis 1 : 4 bzw. 1 : 10 gewichtet. In Norddeutschland (HF) wird die Fett- Eiweißmenge noch immer mit 1:4 gewichtet und zusätzlich erhält der Eiweißgehalt das zehnfache Gewicht.

In diesem Zusammenhang muss noch auf folgenden Sachverhalt hingewiesen werden. Alle Säugerarten mit niedrigem Eiweißgehalt sind spätreif, das heißt, sie wachsen langsam und leben wesentlich länger als jene mit einem hohen Eiweißgehalt, die rascher wachsen und kürzer leben.

6.2 Alternative Zuchtstrategie (= naturgemäß)

Aufgrund der bisherigen Erörterungen wird von der Arbeitsgemeinschaft österreichischer Lebensleistungszüchter (AöLZ) für die Stierselktion folgende Vorgangsweise empfohlen (Haiger 2005):

1. Kuhfamilien mit hohen Lebensleistungen, erbracht in vielen Laktationen
2. ZW für Fitness (ND, PER, ZZ)
3. ZW für Fett- und Eiweißmenge 1 : 1, auf Gewicht korrigiert
4. ZW für Fleischleistung ist zweitrangig.

Das erste und wichtigste Auswahlkriterium ist die Kuhfamilie, in der hohe Lebensleistungen gehäuft vorkommen! Hat ein Zuchtstier später eine Zuchtwertschätzung (ZW) aufgrund von Töchtern, die möglichst drei Lakta-

tionen oder mehr abgeschlossen haben, wird zuerst nach der Fitness (Nutzungsdauer, Persistenz, Zellzahl) gereiht und innerhalb solcher Stiere nach dem Milchzuchtwert (Fett- und Eiweißmenge 1 : 1, auf gleiches Gewicht korrigiert). Dem Fleischwert wird in der Milchrinderzucht keine große Bedeutung beigemessen.

7. Zusammenfassung

Seit der Mensch Haustiere hält, hat er sie züchterisch verändert, wobei die landwirtschaftlichen Nutztiere insbesondere in ihrer Leistungsveranlagung verbessert wurden. Was allerdings in den letzten 50 Jahren mit den Milchkühen hinsichtlich der kraftfutterbetonten Fütterung und einseitigen Milchleistungszucht geschah, ist in höchstem Maße widernatürlich bis tierschutzrelevant. Den enormen Leistungssteigerungen durch übermäßigen Einsatz von Maissilage und/oder Kraftfutter und der Zucht auf Frühreife steht ein radikaler Rückgang der Nutzungsdauer durch Unfruchtbarkeit und Krankheiten (Pansenazidose, Labmagenverlagerung, Laminitis ect.) gegenüber.

Die Kritik richtet sich aber nicht grundsätzlich gegen die Selektion nach einem Gesamtzuchtwert (GZW in Österreich, RZG in Deutschland), sondern gegen die Art und Weise, wie dieser derzeit berechnet und kritiklos angewendet wird. Denn eine verantwortungsvolle Leistungszucht stößt an die biologischen und ökologischen Grenzen, wenn Fruchtbarkeit und Lebenskraft (Fitness) negativ beeinträchtigt werden und die Verfütterung von „Lebensmitteln“ in absehbarer Zeit wegen der Teller-Trog-Tank-Konkurrenz gar nicht mehr möglich sein wird.

Einen überzeugenden Beweis für den praktischen Erfolg einer konsequenten Zucht auf Lebensleistung liefern die weltweiten „Interbull-Daten“. Von 78.144 HF-Bullen der Geburtsjahrgänge 1960 - 2000 belegen in der Nutzungsdauer folgende Stiere aus den

Lebensleistungslinien nach F. Bakels die ersten 5 Plätze: Barbarossa, Baron, Cadillac, Elias und Primstar (Simon 2015). //

Literaturverzeichnis

- Bakels, F. und H. Bauer (1958): Zur Problematik der Genetik der Milchleistung. *Zuchthygiene*, 2, 329 – 334.
- Brody, S. (1945): *Bioenergetics and Growth*. Reinhold, New York.
- Dietl, W. und J. Lehmann (2004): *Ökologischer Wiesenbau*. Österr. Agrarverlag, Wien.
- EBl, A. (1982): Untersuchungen zur Problematik einer auf hohe Lebensleistung ausgerichteten Zucht bei Milchkühen. *Züchtungskunde*, 54, 267-275 u. 361-377.
- EBl, A. (1985): Arbeitspapier für die Zuchtwertschätzung der ZAR.
- EBl, A. and S. Schnitzlenhner (1999): Field data analysis of cytoplasmic inheritance of dairy and fitness-related traits in cattle. *Anim. Sci.*, 68, 459-466.
- Haiger, A. (1973): Das Zuchtziel beim Rind. Jubiläumsschrift für Prof. Dr. F. Turek, Universität für Bodenkultur Wien.
- Haiger, A. (1985): Zuchtziele zwischen Markt und Biologie. Festschrift „10 Jahre angewandte Tierphysiologie“, Witzgenhausen, Gesamthochschule Kassel.
- Haiger, A. und J. Sölkner (1995): Der Einfluss verschiedener Futterneiveaus auf die Lebensleistung kombinierter und milchbetonter Kühe. *Züchtungskunde* 67, 263-273.
- Haiger, A. (2005): *Naturngemäße Tierzucht bei Rindern und Schweinen*. Österr. Agrarverlag, Wien.
- Haiger, A. und W. Knaus (2010): Vergleich von Fleckvieh mit Holstein Friesian in der Milch- und Fleischleistung. 1. Mitteilung: Milchleistungsvergleich ohne Kraftfutter. *Züchtungskunde*, 82, 131-143.
- Pfeffer, E. und H. Spiekers (1989): Stickstoffbilanz in Milchviehbetrieben. *Der Tierzüchter*, 41, 246 – 247.
- Pfeffer, E. (1997): Nährstoffbilanzen in verschiedenen Fütterungssystemen. *Archiv für Tierzucht*, 40, 287 -294.
- Postler, G. (2006): Ökologischer Gesamtzuchtwert (ÖZW) in der Milchviehhaltung. Österr. Fachtagung für biologische Landwirtschaft, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, 21./22. März 2006.
- Rogers, G.W., G. Banos and U. Sanders (1999): Genetic correlations among protein yield, productive life and type traits from USA and diseases in Denmark and Sweden. *J. Dairy Sci.*, 82, 1331 – 1338.
- Simon, G. (2015): Persönliche Mitteilung.
- Steinwider, A. (2009): Modellberechnungen zum Einfluss der Lebendmasse von Milchkühen auf Futtereffizienz und Kraftfutterbedarf. 10. Wissenschaftstagung ökologischer Landbau, Zürich.

O.Univ.Prof. i.R. Dr. Alfred Haiger war vor seiner Pensionierung 27 Jahre Vorstand des Institutes für Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur, Wien.

Die „Neue Schweizer Kuh“ ist keine Schaukuh

Ziel ist eine gesunde und wirtschaftliche Weidekuh



Der Plantahof hält zwei Teilherden: links die Grünlandherde mit viel Raufutter; rechts die „Leistungsherde“ mit TMR und Kraftfutter.

Fotos: Götz

Schaukühe sind nicht immer die wirtschaftlichen Kühe. Die Interessengemeinschaft IG „Neue Schweizer Kuh“ will nicht immer größere Kühe züchten, sondern legt vermehrt Wert auf Raufut-tereffizienz und gute Fit-nesseigenschaften.

Michael Götz, Dr. Ing. Agr.

In seinem Testament im Jahre 1895 vermachte der Schweizer Rudolf Alexander von Planta seinen Gutshof dem Kanton Graubünden mit der Auflage, dass dort stets eine „edle Herde Braunvieh“ zu halten sei. Diesem Auftrag kommt der nach ihm benannte Plantahof in Landquart auch heute noch nach.

Zwei Herden Vergleich

Lange Zeit wurde die Plantahof-Herde in eine Teilherde mit und eine ohne Kraftfutter unterteilt. Neu sind nun eine „Leistungsherde“ mit ca. 30 Kühen und eine Grünlandherde mit ca. 50 Kühen, berichtet Peter Küchler, Direktor des landwirtschaftlichen Bildungs- und Be-

ratungszentrums. Damit soll den verschiedenen Produktionsbedingungen in den Tal- und Bergbetrieben Rechnung getragen werden. Die Grünlandherde unterscheidet sich nicht nur in der Fütterung von der Leistungsherde, sondern auch in der Zucht. Das Zuchtziel der Grünlandherde ist eine „kleine bis mittelgroße, raufutereffiziente, sehr gesunde und damit langlebige Kuh“, hält Rolf Hug, Leiter des Gutsbetriebes, fest. Das entspricht den Zielen der IG „Neue Schweizer Kuh“.

„Das Gesamtpaket muss stimmen“

Während in der Leistungsherde stark auf Milchleistung gezüchtet wird,

die mit der Größe der Kühe gekoppelt ist, achten Hug und Tierzuchtlehrer Marcel Wipfli bei der Stierwahl der Grünlandherde vor allem darauf, dass die Stiere gute Zuchtwerte bei den Fitnesseigenschaften aufweisen und die Nachkommen nicht immer größer werden. Zuchtziele sind unter anderem eine Widerristhöhe von 135 bis 145 cm, eine Nutzungsdauer von über fünf Jahren, ein Milchgehalt von über 4% Fett und schließlich ein guter Charakter. Zwölf verschiedene Stiere haben die Züchter letztes Jahr in der Grünlandherde eingesetzt, darunter Arrow und Simbaboy. Brunello Unke mit ihrem Kalb Haegar Guarda wird im Schau-

ring als gutes Beispiel präsentiert, das dem Zuchtziel entspricht. „Es ist keine Schaukuh“, nimmt Hug vorweg. Auch betreffend Leistung zählt sie nicht zu den Top-Kühen. Im Zuchtwert ZW Milch liegt sie unter dem Durchschnitt, aber in den ZW Zellzahl und Gehalt darüber. „Wir wollen vor allem auf gute Euter züchten.“, fasst es Wipfli zusammen. Im Rahmen dürfen die Kühe kleiner sein, aber es geht auch nicht darum, etwas Extremes zu züchten. „Das Gesamtpaket muss stimmen“, betont er. Auch auf das Verhalten der Kuh legen die Züchter Wert. „Sie ist immer die erste im Melkstand und sie weidet hervorragend“, fügt der Tierbetreuer Marco Eggenberger den Zahlen hinzu.



IG „Neue Schweizer Kuh“

Die IG zählt heute 39 aktive Mitglieder, davon 34 Landwirte. Gemäß Martin Huber, Präsident der IG und Direktor der landwirtschaftlichen Schule Arenenberg, findet die Vision einer neuen Schweizer Kuh nicht nur bei Züchtern Anklang, sondern wird zunehmend auch von der nicht landwirtschaftlichen Presse und sogar vom Fernsehen aufgenommen. Im Vordergrund der IG steht die robuste, mittelgroße Herdenkuh mit etwas weniger Milchleistung pro Laktation als bei Spitzenkühen, aber mit besseren Fitnessseigenschaften wie Fruchtbarkeit, Eutergesundheit und mit vitaleren Kälbern. „Die IG Neue Schweizer Kuh strebt keine Zweinutzungskuh an“ hält Huber fest. „Sie züchtet nicht auf Fleischleistung, sondern einzig auf nachhaltige Milchleistung.“ Vereinfacht gesagt geht es um einen wirtschaftlichen Kuytyp für die grundfutterbasierte Milchproduktion. Dass IG Betriebe wirtschaftlich produzieren, zeigt ein erster Vergleich der Deckungsbeiträge pro Kilo Milch zwischen IG Betrieben und Vergleichsbetrieben. Der Gesamtzuchtwert der „Neuen Schweizer Kuh“, der sogenannte Swiss Index SWI, wird auf Grundlage der Daten der Zuchtverbände für die Rassen Braunvieh, Holstein, Red Holstein und Simmental berechnet. Der SWI steht auch Nichtmitgliedern zur Verfügung. Anstatt Viehschauen organisiert die IG Herdenbesichtigungen direkt bei den Züchtern. ///



Michael Götz, Dr. Ing. Agr., ist Agrarjournalist in der Schweiz.

Günlandherde mit viel Dürrfutter (o.). Mitglieder der IG „Neue Schweizer Kuh“ im Plantahof-Braunviehring (m.). Brunella Unke ist ein gutes Beispiel für die grundfutterbasierte Milchkuh (u.).



Fotos: Jenewein I., Maizner

Die Gefährlichkeit des Wolfes

Mag. Reinhold Jäger

Immer wieder wird von verschiedenen Institutionen und Personen darauf hingewiesen, dass der Wolf - obwohl ein sehr imposantes Raubtier - eigentlich harmlos für den Menschen ist, dass Menschen nicht in sein Beutespektrum passen und infolgedessen von ihm nur eine sehr geringe Gefahr ausgeht. Das „Norwegische Institut für Naturforschung NINA“ schreibt dazu sinngemäß: „Wenn man die Häufigkeit der Wolfsattacken auf den Menschen mit derer anderer großer Fleischfresser vergleicht, so stellt der Wolf wohl das harmloseste Raubtier, trotz seiner Größe und seines Räuberpotentials, dar“. Gleichzeitig weist selbiges Institut in seiner großangelegten Studie über Wolfsattacken der letzten 400 Jahre auf

Menschen darauf hin, dass im Gegensatz zu einem gesunden Wolf, ein von Tollwut befallener, wohl das gefährlichste von allen Raubtieren darstellt.

Die argumentative Behauptung, dass der Tollwutvirus in Europa längst ausgerottet ist, widerspricht der Realität. Sieht man sich die Verbreitungskarte in Bezug auf Tollwut der AGES Österreich an, so ergeben sich deutlich gehäufte Fälle von Tollwut am Balkan, rund um die Karpaten, Weißrussland und Russland. In Deutschland wird explizit vor dem Hantieren mit Fledermäusen gewarnt, da diese ebenfalls vom Virus befallen sein können.

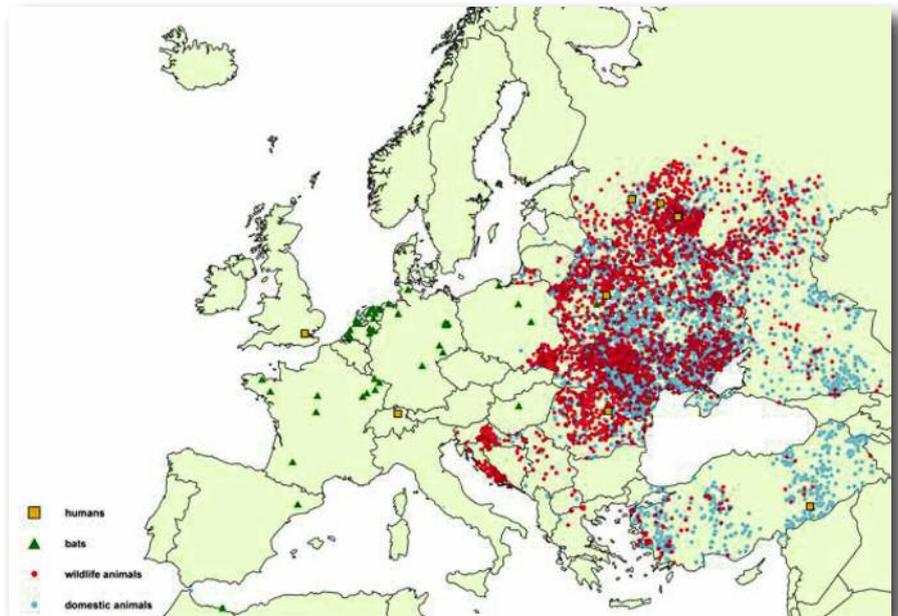
Im Jahre 2001 biss ein tollwütiger Wolf in Lettland 5 Hunde, 1 Pferd und 2 Menschen. Der eindrucklichste doku-

mentierte Fall eines tollwütigen Wolfes ereignete sich wohl im Jahre 1851 in Lorges Forst in Frankreich. Das kranke Tier legte in nur 7 Stunden eine Strecke von 45 km zurück und durchquerte dabei mehrere Dörfer, biss dabei 41 Menschen und 96 Nutztiere (de Beaufort 1987).

Vergleichende Ereignisse zwischen tollwütigen und nicht-tollwütigen Wolfsattacken in Europa

Vergleicht man die Attacken von nicht-tollwütigen Wölfen mit tollwütigen zwischen 1750 und 2000 in Frankreich, so ergibt sich folgendes Bild: In dieser Zeitspanne gab es 138 Angriffe mit insgesamt 838 Opfern (davon 426

Tollwut-Verbreitungskarte mit deutlich gehäuften Fällen von Tollwut am Balkan, rund um die Karpaten, Weißrussland und Russland (Quelle: TOLLWUT - Bundesministerium für Gesundheit, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH).



dokumentierte Todesfälle) von tollwütigen Wölfen. Im selben Zeitraum ereigneten sich 281 Angriffe mit 1.082 Opfern (davon 683 Tote) von gesunden Wölfen. Es ereigneten sich somit wesentlich mehr Übergriffe auf Menschen von nicht-tollwütigen als von mit Tollwut infizierten Tieren. Die wohl Aufsehen erregendste Gruselgeschichte in Bezug auf Wolfsattacken, stellt die Historie über die Bestie von Gevaudan aus Frankreich dar - sie ereignete sich zwischen den Jahren 1764 und 1767. In dieser Zeitspanne erfolgten 210 Attacken auf Frauen und Kinder, 113 Menschen wurden getötet. Erst als man zwei übergroße Wölfe erlegen konnte, hatte der Spuk ein Ende. Es wird vermutet, dass es sich um Wolfshybriden (Mischung aus Wolf und Hirtenhund) gehandelt hat - die Geschichte rund um die Riesenwölfe wurde mehrfach verfilmt.

Wolfsattacken im 20. Jahrhundert

Auch aus dem 20. Jahrhundert sind uns tödliche Überfälle bekannt: Im Vladimir District (Russland) wurden zwischen 1945 und 1947 10 Kinder getötet. Die sogenannte Kirov Episode (ebenfalls Russland) weist zwischen 1944 und 1950 22 Todesopfer durch Wölfe auf, allesamt Kinder. Betrachtet man die Tötungen von Menschen in Europa durch nicht-tollwütige Wölfe, so ergeben sich für das 18. Jahrhundert 602, das 19. Jahrhundert 379 und für das 20. Jahrhundert 22 Todesopfer. Die totalen Attackenanzahlen in Europa liegen bei 1.572 (18. Jhd.), 1.177 (19. Jhd.) und 273 für das 20. Jahrhundert.

Betrachten wir die 59 Attacken zwischen 1950 und 2000, der Wolf war praktisch in ganz Europa ausgerottet, so ereigneten sich diese im Baltikum, der Slowakei und in Spanien. Die durch tollwütige Wölfe verursachten Todesfälle betragen 5 bei 38 Attacken (Litauen, Lettland). Von gesunden Wölfen wurden 21 Attacken auf Menschen do-

kumentiert, davon endeten vier tödlich, allesamt Kinder.

Dazu zwei Dokumentationsgeschichten aus Spanien: „Am 4. Juli 1974 nahm ein Wolf den am Feldrand liegenden 11 Monate alten Jose Tomas Martinez Perez auf, obwohl mehrere Erwachsene und ältere Kinder in der Nähe arbeiteten. Die Erwachsenen verfolgten den Wolf und fanden das sterbende Kind im Unterholz.

Am 10. Juli 1974 riss ein Wolf den 3-jährigen Javier Iglesias Balbin von der Hand einer älteren Frau. Sie verfolgte den Wolf, doch er drohte ihr und floh mit dem Jungen. Seine Leiche wurde 250 m entfernt in einem Wäldchen gefunden. Die Augenzeugin erklärte, dass es sich bei dem Tier um eine laktierende Fähe mit deutlich sichtbarem Gesäuge gehandelt habe“ (NINA 2002).

Kinder sind gefährdetste Gruppe

In diesen Fällen wurde der Mensch (das Kind) als leichte Beute angesehen, wie auch im Allgemeinen Kinder die gefährdetste Gruppe bei „Beuteattacken“ darstellen - 90% aller Opfer von gesunden Wölfen sind Personen unter 18 Jahren (speziell Kinder unter 10 Jahren), gefolgt von Frauen. Der Wolf sucht sich nach Möglichkeit immer ein schwaches, wenig wehrhaftes Opfer als Beute aus. Shaun Ellis, der berühmte britische Wolfsforscher, dem es gelang mit einem wildlebenden Wolfsrudel in den Rocky Mountains zusammenzuleben, hat dazu folgende Theorie: Die

Wölfe nehmen den Menschen nicht mehr als ein Raubtier wahr, durch die moderne Ernährung, vornehmlich einer rein vegetarischen, riechen wir mehr und mehr wie Beutetiere. Zudem verhalten wir uns auch vermehrt wie Beutetiere, wir besitzen große Furcht beim Anblick eines Wolfes, haben Schweißausbrüche und unser Herz schlägt wild. Unsere Vorfahren wären niemals vor einem Bären oder Wolf weggerannt, sie waren an dessen Anwesenheit gewohnt. Sie wussten, dass sie nicht zwischen eine Mutter und deren Jungen geraten oder der Wurfhöhle zu nahe kommen durften. Wanderer lösen somit bei Wölfen eine gewisse Verwirrung aus, da wir den Geruch von Furcht verbreiten und Fluchtverhalten zeigen - wir riechen wie ein Reh und verhalten uns auch so (Ellis 2012).

Noch eine Vergleichszahl aus Indien. Dort wurden in der zweiten Hälfte des 20. Jhd. 77 Angriffe von tollwütigen Wölfen mit 5 Toten registriert, im selben Zeitraum 311 Überfälle mit 273 Toten durch gesunde Tiere. Der Mensch drängt in Indien immer weiter in den Wildlebensraum der Wölfe vor, es werden Haustiere von Kindern im Wald gehütet, diese sind meist wehrlos den Raubtieren ausgesetzt.

Wer immer auch behaupten mag, dass nur mit dem Tollwutvirus infizierte Wölfe für den Menschen gefährlich sind, irrt womöglich. Dies zeigen auch die letzten, aktuelleren Fälle. Im Herbst 2017 wurde die Britin Celia Lois Hollingworth beim Wandern in Griechen-



Sind bei Anwesenheit von Wölfen Waldkindergärten noch sicher? Die Bevölkerung der betroffenen Gebiete ist stark verunsichert.

land von wilden Tieren getötet. Laut Aussage des Gerichtsmediziners sei sie von Wölfen zerfleischt worden. Eine Lehrerin in Alaska ist 2010 von Wölfen getötet worden. Die 32-jährige Joggerin wurde im Südwesten des Landes tot aufgefunden. Wolfstatten- und Blutspuren am Unglücksort sprächen „mit großer Wahrscheinlichkeit“ dafür, dass die wilden Tiere die Frau attackiert hätten. Letztendlich bleibt das Resultat für die Wolfsopfer, egal ob von einem kranken oder gesunden Tier angegriffen, womöglich dasselbe - der Verlust des Lebens.

Durch die radikale Zurückdrängung des Wolfes im 19. Jahrhundert, blieben nur die scheuesten Tiere übrig, aufgrund ihres Menschen vermeidenden Verhaltens konnten sie überleben. Durch die derzeitige rapide Zunahme der Bestände in ganz Europa (die durchschnittliche Populationszuwachsrate beträgt über 30%) werden wir alleine in Deutschland, hochgerechnet auf das Jahr 2025, rund 500 Rudel mit etwa 5.500 Einzelwölfen haben. Durch den strengen und absoluten Schutz des Wolfes auf europäischer Ebene, ist derzeit keine Regulierung vorgesehen (Flora-Fauna-Habitatrichtlinie). Es werden in der zunehmend größeren Population vermehrt Tiere auftreten, die lernen, dass der Mensch keine Gefahr für sie darstellt, sofern es keine Bejagung gibt und der Wolf somit keine negative Verknüpfung mit dem Menschen erkennt, ihn auch nicht mehr als Raubtier wahrnimmt. Der beste Schutz für diese wilde Raubtierart ist, sie wild zu halten! Dazu gehört auch die Bejagung und Entfernung von Tieren die sich an die Zivilisation gewöhnen und die natürliche Scheu vor dem Menschen verlieren. In Ländern wie Kanada, Schweden, Norwegen, Russland, Rumänien,

auch maßgeblich sichergestellt, dass die weniger scheuen Tiere vor die Büchse gelangen. Tierschutz hin oder her, wir sollten es nicht so weit kommen lassen wie die Kanadier, die die gefährdete Population von Bergkaribus (British Columbia) dadurch retten wollen, indem vermehrt Elche abgeschossen werden. Dies soll die Wölfe, die maßgeblich für die Dezimierung der Karibus verantwortlich sind, zur Abwanderung zwingen. Ausgearbeitet wurde der Vorschlag von der Universität in Alberta. Den Wolf offiziell durch vermehrte Bejagung zu dezimieren, ist offensichtlich derzeit nicht „gesellschaftsfähig“, lieber lässt man ihn verhungern indem man seine Hauptbeute erlegt. Da fragt man sich, was können die Elche dafür und wo bleibt der Hausverstand?

Alarmierende Vorzeichen

Gleichwohl sollte es uns alarmieren, wenn Wölfe, seien es auch nur Jungwölfe die unerfahren sind, von Jägern bei Revierarbeiten den Forsthelm klauen (Lohsa in Sachsen 2017), wenn Wölfe in deutschen Vorstädten nach Hunden Ausschau halten und diese auch vermehrt als Beute ansehen und fressen (Sachsen 2017/2018), wenn sich Wölfe bei Tageslicht auf Spielplätzen vor Kindergärten herumtreiben (Canazei/Trentino 2017) oder auf einem Waldkindergarten in Goldenstedt (Niedersachsen 2017) anwesend sind. Die Bevölkerung drängt die Politik zur Entnahme des dort ansässigen Rudels, da sie ihre Kinder nicht mehr unbeaufsichtigt im Dorf spielen lassen kann und sich um deren Sicherheit sorgt. Ein Vertreter vom Naturschutzbund NABU meinte: „Dass Wölfe für Kinder überhaupt keine Gefahr darstellen, denn diese würden überhaupt

nicht in deren Beuteschema passen“ - die Geschichte lehrt uns allerdings etwas Anderes. Wie irrwitzig und emotionsgeladen die Diskussion über die Entnahme dieses Rudels geführt wird, zeigt uns die Ansage der Niederlande, die besagter Wolfsfamilie Asyl gewähren will. Zeitgleich hat sich eine Onlineplattform formiert, die für den Schutz der Wölfe eintritt und bereits hunderttausende Signierer registriert.

In naher Zukunft werden wir in Zentraleuropa nicht umhin kommen, die Wolfspopulationen zu dezimieren - auch wenn das nicht allen Bevölkerungsschichten gefallen wird. Um die Wahrscheinlichkeit von Wolfsattacken auf den Menschen zu minimieren, gilt es weiterhin die Tollwut flächendeckend zu bekämpfen, da ein tollwütiger Wolf in kurzer Zeit großen Schaden an Mensch und Haustieren anrichten kann. Es muss verhindert werden, dass Wölfe menschliche Siedlungen mit Futter in Verbindung bringen, zunehmend Haustiere reißen und es so zu einer positiv-korrelierten Habituation (Gewöhnung) zwischen Wölfen und Mensch kommt. Des Weiteren gilt es, den Wolf wild zu halten, der Mensch muss für ihn ein Raubtier sein, vor dem er (der Wolf) sich fürchtet. Das geeignetste Mittel hierfür ist und bleibt die stetige Bejagung, das zeigen uns die Länder, in denen das Raubtier Wolf emotionslos bejagt und dessen Bestände reguliert werden.

Der Wolf ist was er eben ist: Ein faszinierendes, geheimnisvolles Wesen der Nacht, mit hoher Intelligenz ausgestattet, imstande einen Hirschen zu reißen, furchtbar gefährlich wenn er tollwütig ist, er ist kein Kuschtier, auch kein Haushund - diese werden von ihm getötet und gefressen. Der Wolf ist groß und stark, imstande einen Menschen mit einem Keh- oder Nackenbiss zu töten, ein Raubtier eben. Als solches sollten wir ihm auch immer mit Distanz und respektvoll begegnen. ///

*Prof. Mag.rer.nat. Reinhold Jäger ist Professor für Biologie und Bergbauer im Bezirk Landeck/Tirol.
E-Mail: jaeger.reinhold@gmx.at.*

Milch-Qualitätsstrategie

Abhängig von Handel und Konsumenten



Foto: Jenewein I.

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Die Milch- und Molkereiwirtschaft kann, wie Helmut Pet-schar, Geschäftsführer der Kärnten Milch und Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM) betonte, mit dem Jahr 2017 zufrieden sein. In seiner Bilanz mit dem Ausblick auf 2018 wird festgestellt, dass im abgelaufenen Jahr die Nachfrage nach Käse und Naturjoghurts anstieg und beim Außenhandel mit einem Exportwert von 1,18 Milliarden Euro (+5%) die Rekordzahl von 2014, dem letzten Jahr vor der Milchkrise, wieder erreicht wurde. Die weitere Entwicklung auf dem Milchmarkt wird gemäß Experteneinschätzung von der guten Konjunktur und steigendem Konsum positiv beeinflusst. Sehr wesentlich hängt der Erfolg der heimischen Milch- und Molkereiwirtschaft, so die VÖM, aber in Österreich von der Bereitschaft des Handels und der Verbraucher ab, inwieweit die Qualitätsstrategie auch im Einkaufsverhalten ihren Niederschlag findet. Die AMA wird deshalb Marketing und Werbung für heimische Milchzeugnisse intensivieren. Die Politik ist gefordert, geeignete Rahmenbedingungen zur Stärkung der Molkereiwirtschaft zu schaffen und die Entlastung von strukturbedingten höheren Kosten, z.B. durch Unterstützung bei Milchtransporten, zu realisieren.

Große Bedeutung der Berggebiete

Im Jahre 2017 wurden 3,313 Millionen Tonnen Milch an 85 Molkereien und Verarbeitungsbetrieben mit 4.800 Beschäftigten angeliefert. Die Bedeutung der Berggebiete wird dadurch dokumentiert, dass 68% der erzeugten Milch auf diese Regionen entfallen. Laut VÖM beträgt der Anteil der Biomilch an der gesamten Marktleistung mit 526.000 Tonnen rund 16%. Der Strukturwandel in der Milchwirtschaft

setzt sich fort. Die Zahl der Betriebe hat mit 27.587 im Jahr 2017 gegenüber 2016 mit 28.508 Betrieben abermals um mehr als 3% abgenommen, der Milchkuhbestand blieb mit rund 543.400 allerdings stabil. Die Milchlieferung stieg im Durchschnitt je Lieferant um 7% auf 120.100 Liter, die Milchlieferung je Kuh und Jahr nahm im abgelaufenen Jahr gegenüber 2016 um 3% auf 6.097 kg zu. Die Umsätze der Molkereibranche erreichten 2,7 Milliarden Euro. Das Milchgeld pro Lieferant stieg 2017 gegenüber dem Vorjahr um 27,4% auf fast 50.600 Euro. Ein internationaler Vergleich dokumentiert die Größenordnung in der Verarbeitungsbranche. Die weltweit größte Molkerei, Nestle, erwirtschaftete 2017 einen Umsatz von 21,7 Milliarden Euro, viermal so viel wie das Deutsche Milchkontor (DMK) mit etwa 5 Milliarden Euro. Das ist wieder mehr als doppelt so viel, wie die zehn größten Molkereien in Österreich an Umsätzen mit 2,2 Milliarden Euro erreichen; Spitzenreiter laut VÖM-Analyse ist Bergland mit 910 Millionen Euro. Insgesamt ist erfreulich, dass die Erzeugerpreise 2017 im Durchschnitt auf 42,12 Cent/kg angestiegen sind und sich nach einer zweijährigen Krise die Einkommen der heimischen Milchbauern wieder erholten. Aus Sicht der Molkereiwirtschaft enthält das Regierungsprogramm positive Maßnahmen (Fortführung der Qualitätsstrategie, Marktstabilisierung, Investitionen in der Be- und Verarbeitung), die im Interesse der Bauern gemeinsam umgesetzt werden sollten.

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

Steirischer Almbauerntag 2018



Fotos: Baumann

Generalsekretär DI Josef Plank sprach über die Zukunft der Land- und Almwirtschaft.

ist eine Verpflichtung für uns. Wichtig ist, dass wir Personen haben, die arbeiten und investieren. In Zukunft kann die Sommerfrische auf den Almen eine ganz besondere Bedeutung bekommen. Für die Almwirtschaft ist der ganz enge Schulterschluss mit dem Tourismus notwendig. Die Almwirtschaft erfüllt viele wichtige Funktionen wirtschaftlicher und kultureller Art. Um erfolgreich zu sein, ist eine gute wirtschaftliche Basis wichtig. Es gibt ein klares politisches Bekenntnis zur Mutterkuhhaltung - wichtig ist aber, dass die Qualität einen besonderen Stellenwert hat. Qualität, Regionalität und die Wertschöpfung in der Region ist wichtig. Die Flächenfeststellung auf den Almen sollte in Zukunft einfacher und effizienter durchgeführt werden. Derzeit ist die Situation problematisch. Die Zukunft bringt große Herausforderungen, wie etwa die flächendeckende, nachhaltige Bewirtschaftung von Flächen, die Zukunft der bäuerlichen Familienbetriebe und die Perspektiven für die Jugend. Die österreichische Landwirtschaft stellt sich anders dar als in anderen europäischen Ländern. Es ist notwendig, dass die Landwirte auf die Bevölkerung zugehen.

DI Rudolf Grabner

Almbäuerinnen und Almbauern aus der ganzen Steiermark trafen sich am 3. März 2018 in Maria Lankowitz. Vor genau 70 Jahren, am 3. März 1948, wurde in Graz der Steirische Almwirtschaftsverein gegründet.

Der Steirische Almbauerntag sollte eigentlich im Zeichen des 70-Jahr-Jubiläums des steirischen Almwirtschaftsvereines stehen, aber das Auftreten des Wolfes in der Steiermark und die damit verbundenen Gefahren für Mensch und Tier prägten die Veranstaltung. Obmann Ing. Anton Hafellner: „Im Jahr

2017 wurden knapp 20 Nutztiere von Wölfen getötet und auch Angriffe auf Wanderer sind nicht auszuschließen. Wir gehen davon aus, dass sich derzeit Wölfe im Mur- und Ennstal sowie im Koralmbgebiet aufhalten.“ Auch Alminspektor DI Franz Bergler stellte das Auftreten des Wolfes sehr drastisch dar.

„Sommerfrische auf der Alm“

Generalsekretär DI Josef Plank gratulierte zum 70-jährigen Jubiläum und strich seinen Bezug zur Almwirtschaft heraus. Das Erreichen der Klimaziele



Gratulation durch Ehrengäste

In den Grußworten lobten Frau Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark und der Obmann der Almwirtschaft Österreich, Landesrat Ing. Erich Schwärzler die erfolgreiche Arbeit des steirischen Almwirtschaftsvereines und dankten für die Organisation des Österreichischen Almwirtschaftstages in Krieglach. ///

DI Rudolf Grabner (3. v.l.) übernahm die Geschäftsführung von Ing. Siegfried Polz (4. v.l.).

DI Johannes Fankhauser neuer Leiter der Sektion Landwirtschaft

Mit 2. Mai 2018 wurde DI Johannes Fankhauser zum neuen Leiter der Sektion Landwirtschaft im Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus bestellt. Er tritt damit die Nachfolge von Rupert Lindner an, der in den Ruhestand getreten ist.

Der ausgewiesene Experte Fankhauser war zuletzt seit 2011 als Abteilungsleiter „Ländliche Entwicklung, Bildung und Beratung“ in der Landwirtschaftskammer Österreich tätig. Davor war er von 2007 bis 2011 stellvertretender Kabinettschef und Referent für Landwirtschaft unter den Ministern Josef Pröll und Nikolaus Berlakovich. Von 2003 bis 2007 war Fankhauser als Referent in der Abteilung Marktpolitik der Landwirtschaftskammer beschäftigt.

Der gebürtige Zillertaler Johannes Fankhauser absolvierte die dreijährige Landwirtschaftliche Fachschule an der LLA Rotholz (Landwirtschaftlicher Facharbeiter) und anschließend die HBLA für alpenländische Landwirtschaft in Raumberg (Steiermark), wo er 1993 maturierte. Es folgte das Studium der Landwirtschaft an der



Foto: BMNT/Paul Gubler

Bundesministerin Elisabeth Köstinger und der neue Sektionschef für Landwirtschaft DI Johannes Fankhauser.

Universität für Bodenkultur. Zudem schloss er den Universitätslehrgang General Management als Zusatzausbildung ab. Der 46-jährige Fankhauser ist verheiratet und Vater von vier Kindern.

Fankhauser, der von einem Bergbauernhof mit dazugehöriger Alm im Zillertal abstammt, ist mit der Almwirtschaft Österreich seit jeher stark und freundschaftlich verbunden. Wir gratulieren DI Johannes Fankhauser sehr herzlich zu dieser verantwortungsvollen Berufung und wünschen ihm dazu alles Gute und viel Erfolg!

Caritas unterstützt Bergbauernfamilien in Not mit freiwilligen Helfern

Mindestens 950 Freiwillige werden in den kommenden Monaten im Schweizer Berggebiet für die arbeitsintensivste Zeit im Jahr benötigt. Über 100 Bergbauernfamilien aus der ganzen Schweiz haben bei Caritas Schweiz bis Ende April bereits ein Gesuch für Unterstützung eingereicht.



Foto: obs/Caritas Schweiz / Caritas Suisse/Franca

Im letzten Jahr haben 872 Freiwillige bei 112 Bergbauernfamilien angepackt und sie in einer besonders schwierigen Zeit entlastet. Die Caritas vermittelt seit über 40 Jahren freiwillige Helferinnen und Helfer an Bergbauern in prekären Lebenssituationen. Sie helfen den Betroffenen, besonders belastende Zeiten zu überbrücken. Viele Bergbauern haben mit finanziellen Schwierigkeiten zu kämpfen, denn im Berggebiet sind die Erträge niedriger und gleichzeitig ist die Arbeitslast weitaus höher, was die prekäre Situation zuspitzt. Der gezielte Einsatz von Freiwilligen kann die Notlage von Bergbauern entschärfen. Dies war für eine Bergbäuerin aus dem Kanton Glarus der Fall. Nachdem ihr Mann verstorben war und sie nur kurze Zeit später einen Unfall erlitten hatte und für mehrere Wochen ausfiel, wusste sie alleine nicht mehr weiter. Die von der Caritas schnell aufgebotenen Helfer konnten ihr in dieser schweren Zeit beistehen. „Die absolute Hilfsbereitschaft aller, die gekommen sind, hat mich völlig überwältigt. Das war absolut Spitze! Genau das ist gelebte Nächstenliebe“, sagt diese Bergbäuerin.

Neu führt die Caritas ein Angebot für Firmen. Teams von Firmenmitarbeitenden können einen Tag lang auf einem Bergbetrieb anpacken und direkt erleben, was ihr Einsatz bewirkt.

STOCKER ^{GmbH}

technik

WASSERKRAFT & FÖRDERTECHNIK

- KLEINKRAFTWERKE
- TRINKWASSERKRAFTWERKE
- KRAFTWERKSREVISIONEN
- QWEHR-RECHEN**
 Patentiertes COANDA-System
 für Wasserkraft, Industrie etc.

PROJEKTIERUNG | ERRICHTUNG
WARTUNG | ERNEUERUNG

wir lieben

berge.täler.technik

Am kdg campus | Dorf 91 | 6652 Elbigenalp | Österreich
 T +43 5634 6981 | info@stockertechnik.at | www.stockertechnik.at

Wahlfreiheit bei Lebensmitteln nur mit Herkunftskennzeichnung

Die heimische Agrar- und Lebensmittelproduktion ist in Europa und international Vorbild in Sachen Lebensmittelqualität, Naturnähe, Gentechnikfreiheit, Bioanteil, Tierwohl, Hygienestandards und kleinregionaler Wertschöpfungsketten. Diese Vorreiterfunktion wird von den österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten hochgradig gewürdigt, zumindest dort, wo die Herkunft für sie auch erkennbar ist. Beim Lebensmitteleinkauf greifen sie in diesen Fällen fast ausschließlich zu heimischen Produkten. Dies gilt für Lebensmittel mit EU-weit verpflichtender Herkunftsangabe wie Frischfleisch, Eier, Obst und Gemüse sowie Bioprodukte. Die gegebene Transparenz bietet hier tatsächlich Wahlfreiheit für die Konsumenten.

„Völlig anders sieht es bei vielen verarbeiteten Lebensmitteln sowie bei Speisen in Großküchen und in der Gastronomie aus. Hier tappt man als Konsument oder auch als Gast oft nach wie vor im Dunkeln. Als Landwirtschaftskammer wollen wir daher, dass durch eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung für die Konsumenten tatsächlich Wahlfreiheit geschaffen wird“, betont LK-Oberösterreich-Präsident Franz Reisecker.



Präsident Reisecker und Kammerdirektor Pernkopf fordern eine Ausweitung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung.



Foto: Härtel

»Losn11«

3 Tage mit entspanntem Wandern, Jodeln lernen & Märchen hören in der wildromantischen Landschaft des Almtals, mit dem weiten Ausblick am Kasberg, rund um den Almsee, im Schindlbachtal und an den Ödseen vor der imposanten Kulisse des Toten Gebirges. Ein lustvolles Seminar für Menschen von 0 bis weit über 100!

Do., 02. bis Sa., 04. August 2018

Ingeborg & Hermann Härtel verstehen es meisterhaft Menschen auf spielerische Weise zum Jodeln zu bringen. Märchenerzähler Helmut Wittmann bringt an ausgewählten reizvollen Plätzen die Maultrommel zum Klingen und erzählt Zaubermärchen und Sagen aus dem Almtal. Naturfreundehotel Wimmergreuth, Grünau im Almtal. ANMELDUNG und DETAILINFO: Ingeborg Härtel, Tel. +43-664-2411307 oder unter www.tradmotion.at.

Maschinenring

Die Profis vom Land

Almen erhalten Technik nutzen

Der Maschinenring ist der professionelle Partner, wenn es darum geht die Weideflächen optimal mit Wasser zu versorgen.

MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H. www.maschinenring.tirol



Alpe Mutta

„Krut und Unkrut“

Irene Prugger

>>



Josef Türtscher, Obmann des Vorarlberger Alpwirtschaftsvereins; als Herrscher über seine Alpe.

Als ich im hübschen kleinen Ort Buchboden, der zur Gemeinde Sonntag gehört, nach Susanne und Josef Türtscher frage, wird mir die Auskunft gegeben: „Es grünt und blüht sehr intensiv ums Haus“. Damit ist die Adresse leicht zu finden. Besucher werden von einem wohlduftenden Paradiesgarten aus Blumen und Kräutern willkommen geheißt. „Krut und Unkrut“ steht auf einem Schild neben der Eingangstür, wobei das, was gemeinhin als Unkraut gilt, oft als Heil- oder Küchenkraut zum Einsatz kommen kann. Wenn man darüber Bescheid weiß.

Susanne Türtscher weiß Bescheid, sie ist Floristin und Kräuterexperte, die regelmäßig Seminare und Exkursionen veranstaltet. Viele der wertvollen Kräuter findet sie auf der Alp, besonders um die Alphütten herum: Silbermüntli, Frauenmüntli, Brennessel, Guter Heinrich. Und natürlich Meisterwurz, das Heilmittel, das früher in keinem Walserhaushalt fehlen durfte und sowohl bei Mensch als auch Tier seine wohltuende Kraft entfaltet. Denn es wirkt bei geschwellenen Füßen

ebenso wie bei Klauenentzündungen. Vor allem aber stärkt es das Immunsystem.

„Früher hatten die meisten Bauern ein eigenes Heustöckli mit getrockneten Kräutern“, erzählt Susanne, „das bot Kraftnahrung und Eisenzufuhr für Kälber, Kühe und Schweine. Heute wird ihnen dazu eine Spritze verabreicht. Die Kräuter sind ebenso wirksam und noch dazu billiger. Sie sind genügsam, aber man kann sie auch vertreiben. Sobald man zu viel Mist oder Gülle ausbreitet, verschwinden sie in höhere Regionen.“

Mutterkuhhaltung kompatibel mit dem Beruf

Wir verschwinden nun auch in höhere Regionen, denn es geht hinauf auf die Alp. Zuerst aufs Maisäß, das Josef Türtscher mit den dazugehörigen Weideflächen und einem Drittel der Alpe Mutta von einem Onkel übernommen hat. Josef interessierte sich schon in jungen Jahren für die Landwirtschaft, die er zuerst als klassischer Walser

Bauer mit Vieh- und Milchwirtschaft betrieb. Als ihn der Ruf in die Politik ereilte und er in den Vorarlberger Landtag gewählt wurde, stellte er auf Mutterkuhhaltung um, weil diese extensive Form der Viehhaltung mit seinen vielfältigen politischen Aufgaben kompatibel ist.

„Die Zeit der vorgegebenen Rezepte ist vorbei, heute muss jeder selber einen Weg finden, wie er seine Land- und Alpwirtschaft rentabel gestalten kann“, sagt Josef Türtscher. „Es wäre für mich finanziell vernünftiger gewesen, die Alpe, die nach einem großen Lawinenschaden in den 1970ern viele Jahre lang brach lag, nicht mehr zu revitalisieren, aber diesen Vorwurf wollte ich mir nicht einhandeln, außerdem wäre es mir auch selber nicht richtig vorgekommen, meine eigene Alp nicht zu bewirtschaften.“ Auf die Frage, ob er Bio Land- und Alpwirtschaft betreibt, sagt er: „Ja, freilich!“, fügt aber an, dass er von den Kühen nicht leben muss. „Als Milchproduzent wäre es weit schwieriger, auf Kraftfutter und Getreide zu verzichten. Mit Hochleistungskühen

Susanne und Josef Türtscher sind Eigentümer und Bewirtschafter der Alpe Mutta.

könnte ich die Alp nicht so naturnah bewirtschaften.“

Damit sich die Land- und Alpwirtschaft doch rentiert, helfen in der Familie alle zusammen, auch die fünf Töchter der Türtschers, die gut zupacken können und nicht nur „dem Kälbli über den Rücken streicheln.“ Die Pferde der Töchter halten sich zu dieser Zeit auch noch in der Nähe vom Maisäß auf, wie die zehn Mutterkühe mit ihrem Nachwuchs, die allerdings auf die saftigeren Weiden dürfen.

„Über 50 verschiedene Arten pro Quadratmeter“, sagt Josef stolz und meint damit die herrlichen Blumenwiesen und Halbtrockenrasen rund ums Maisäß, die Biologen mit ihrer Artenvielfalt ins Schwärmen bringen, die aber auch für die bravsten Kühe tabu sind. Diese Wiesen sind der Beitrag der Familie Türtscher zur Biodiversität. Die Pflanzenvielfalt ist nämlich umso größer, je karger der Boden ist. Würden die Kühe ihren Mist hier hinterlassen, würden viele der Pflanzen abwandern, das habe ich zuvor bei Susanne gelernt.

Anhänger des frühen Alpauftriebs

Es ist kaum mehr als eine halbe Stunde Fußweg vom Maisäß bis auf die Alpe Mutta, die auch Unter-Überlud genannt wird. Überlud heißt so viel wie die Terrasse über dem Fluss Lud, aber welcher Name nun eigentlich für die Alpe der ursprüngliche ist, wurde nie ganz geklärt. „Deshalb reden wir hier



am besten von der Alpe Mutta“, sagt Josef. Er hat das Maisäß- und Alpgebiet zum Teil gepachtet, zum Teil gehört es ihm, er kann über ein Gebiet von insgesamt 15 Hektar (ohne Alpfläche gerechnet) verfügen und sich gut überlegen, auf welche der zur Verfügung stehenden Weiden er die Kühe zu welchem Zeitpunkt bringt.

„Wenn sie nicht mehr viel findet, ruft die Kuh dann ohnedies zu mir herunter: „He, Bauer, jetzt geht's aber wieder weiter!““, sagt Josef, der ein Anhänger des frühen Alpauftriebes ist. „Das Gras soll der Kuh ins Maul wachsen, sonst verschmäht sie die weniger saftigen Gräser. Deshalb ist es besser, wenn die Kuh aufs Gras wartet, als wenn das Gras auf die Kuh wartet. Was im Frühling einmal alles gefressen wird, wird im Sommer im jungen Zustand noch einmal gefressen. Koppelwirtschaft ist dabei hilfreich.“

Die Alpe Mutta ist schon seit frühen Zeiten eine Mischung von Maisäß und Alpe, beide wurden gleichzeitig genutzt, das ist eine Besonderheit. Deshalb gibt es auf der Unteralpe auch keine eigenen Alphütten. Bis zum Jahr 1951 war das Maisäß auf 1350 m ganzjährig bewohnt. Heute kommt Josef nur mehr jeden oder jeden zweiten Tag während des Frühsommers herauf, um nachzusehen, wie es den Kühen geht. Wenn die Kühe im Hochsommer in den höheren Regionen sind, ist auch das nicht mehr nötig, denn die Hirtenschaft teilen sich drei Familien aus dem Brengenerwald als Sommerrefugium, errichten die Zäune, sehen dabei nach den Kühen und verrichten Schwendarbeiten. Dass es die Familien von Bergrettern sind, ist kein Nachteil, denn das Gelände ist ziemlich steil.

Einmal mussten die Bergretter ihr Können bei der Bergung von drei abgestürzten Kälbern einsetzen - bei zweien gelang es mit Hilfe der Mutterkuh, das dritte Kalb musste der Hubschrauber aus dem Tobel bergen. Die Rettung gelang. Vielleicht, weil der Alpsegen meistens hilft, der zu Beginn der Alpsaison gesprochen wird: „Gottvater, du Schöpfer von Himmel und Erd, bewahr önscherer Reng, bhüat önschere Herd.“ Auf Hochdeutsch: „Gottvater, du Schöpfer von Himmel und Erde, bewahr unser Gebiet, behüte unsere Herde.“ ///

Infos zur Alpe

Lage: Die Alpe Mutta, mit anderem Namen Unter-Überlud, liegt auf 1600 m Höhe und umfasst 150 ha, davon 38 ha Weidefläche. Sie gehört zu einem Drittel der Familie von Josef Türtscher und zu zwei Dritteln der Gemeinde Buchboden/Sonntag. Die Straße führt vom Zentrum von Buchboden aus zum Maisäß, von dort auf die Alpe ist es ca. eine halbe Stunde Gehzeit.

Besonderheiten: Das Alp-Panorama mit den beiden Kunkelspitzen im Hintergrund ist großartig. Die Aussicht auf die andere Talseite offeriert einen atemberaubenden Ausblick u.a. auf die Rote Wand und einen imposanten Berg mit dem hässlichen Namen Misthaufen. Schönes Wandergebiet mit Berg- und Goldhaferwiesen sowie Magerweiden mit großer Artenvielfalt im Natura 2000-Gebiet und Biosphärenpark Großes Walsertal.

Verpflegung: Die Alpe Mutta ist eine Privatalpe ohne Jausenstation. Die nächstgelegene Sennalpe ist die Ober-Überlud auf 1580 m, dort gibt es hervorragenden Bergkäse, den man direkt verkosten und kaufen kann.

Aus: Vorarlberger Alpgeschichten, Irene Prugger (erschienen im Löwenzahn-Verlag).



Fotos: Leitner

Hermagorer Bodenalm

Das Ausflugsziel im Weissensee-Gebiet

Johannes Leitner, Schriftführer der AG Nachbarschaft Hermagor

Die Hermagorer Bodenalm, auf 1230 m Seehöhe, eingebettet in Ost-West-Richtung zwischen den Gailtaler Alpen und der Lakusen, hat ein Ausmaß von 315 ha und betreibt neben der Almwirtschaft auch einen gutgehenden Gastbetrieb. Seit 1928, dem Jahr der Neu-Errichtung des Almhauses mit dem Stallgebäude, wird hier Almkäse produziert.

Ständig ist es nötig, sich der Zeit anzupassen, daher wurden in den letzten 10 Jahren einige Erneuerungen durchgeführt. An die Milchammer wurde eine neue Käserei angebaut, welche nun ausreichend Platz für die Herstellung und Lagerung des beliebten Bodenalm-Käses bietet. Auch wurden die sanitären Anlagen im Almgasthaus erneuert,

zur Freude der Wanderer und Biker, wie auch der Übernachtungsgäste, welche in unserer Alm Erholung und Ruhe finden. Eine biologische Pflanzenkläranlage sorgt nun für eine umweltfreundliche Reinigung der Abwässer.

90 Jahre Agrargemeinschaft Nachbarschaft Hermagor

In der kürzlich abgehaltenen Vollversammlung der Agrargemeinschaft Nachbarschaft Hermagor, zu welcher die Bodenalm gehört, wurde vom wiedergewählten Obmann DI Peter Sommeregger über das vergangene Wirtschaftsjahr 2017 berichtet. Dieses

Hermagorer Bodenalm

In den Sommermonaten grasen ca. 30 Milchkühe und 10 Jungrinder auf den sattgrünen Weiden der Hermagorer Bodenalm. Die hochwertige Milch wird zu Käse und Butter verarbeitet. Ebenso genießen 6-8 Schweine die frische Almluft. Die Schweine bekommen die Molke, die das Nebenprodukt des KäSENS ist, als Futter und so ist der Produktionskreislauf perfekt geschlossen. Sie werden im Herbst geschlachtet und zu Speck und anderen Spezialitäten verarbeitet.

stand im Zeichen des 90-jährigen Bestehens der Agrargemeinschaft und war sehr ereignisreich. Neben der vorgesehenen Holznutzung kam es im August zu einem Sturmschaden, der auch unseren Waldbestand nicht verschonte. Ein kleinflächiger Waldbrand sorgte für einen Feuerwehr-Einsatz. Aber auch von erfreulichem konnte der Obmann berichten. Der offizielle Käse-Anschnitt im Juli wie auch der alljährlich im August gefeierte Bodenalm-Kirchtag, mit dem Gottesdienst beim Tscherniheim-Kirchlein, wurde unter großer Beteiligung der Anteilhaber aber auch vieler Gäste abgehalten. Das Kirchlein erinnert an das ehemalige Glashüttendorf Tscherniheim, in dem über 250 Jahre lang verschiedene Glaswaren produziert wurden. Eine Ausgrabungsstätte sowie ein Themenweg entlang des Wanderweges in die Bodenalm erklären die Arbeit, das Werk und die Mühen dieser ersten industriellen Arbeitsstätte Kärntens.

Erwähnenswert sind auch noch: Im Jahr 2016 wurde dem Senner-Ehepaar Walter und Michaela Fercher für ihren Weissenseer-Hartkäse die Käse-Krone vom Genussland Kärnten verliehen und im Jahr 2017 erhielt unser Senner für seinen Almkäse bei der Käseprämierung des Verbandes der Bäuerlichen Direktvermarkter sogar die Goldmedaille.



Ehrung verdienter Funktionäre

Im Rahmen der diesjährigen Vollversammlung wurden die langjährigen Wirtschaftsausschussmitglieder Herr Georg Ball (für 41 Jahre Tätigkeit im WA und davon 30 Jahre als Obmann-Stellvertreter) und Herr Wolfgang Patterer (für 33 Jahre im WA) seitens des Kärntner Almwirtschaftsvereines, durch KR Erwin Winkler, geehrt. Herzlichen Dank für die lange Treue zur Bodenalm.

Wer die Hermagorer Bodenalm noch nicht kennt, oder noch nie den geschmackvollen Bodenalm-Käse gekostet hat, ist herzlich zu einem Besuch eingeladen. Das Almgasthaus, geöffnet von Anfang Mai bis Anfang Oktober, ist auch Ausgangspunkt für viele Bergtouren wie z.B. auf den Spitzegel und eine beliebte Labestation für Jung und Alt. ///



Das Senner-Ehepaar Michaela und Walter Fercher beim Käseanschnitt (o.). Allen schmeckt der Bodenalm-Käse (m.). Vollversammlung 2018: Ehrungen für Georg Ball und Wolfgang Patterer; im Bild mit Obmann Peter Sommeregger und KR Erwin Winkler vom Kärntner Almwirtschaftsverein (u.).

Neues Kraftwerk auf der Hintenbach-Schöntalalm, Kasplatzl



Wasserkraftwerk Schöntal 2 auf der Hintenbach-Schöntalalm in Aschau/Kirchberg in Tirol.

wurde es von Elektro Bischofer Alpinstrom aus Reith im Alpbachtal (Tel.: 05337-63329, E-Mail: info@elektro-bischofer.at). Das bestehende Kraftwerk wurde erweitert für den Parallelbetrieb mit dem neuen EW. Die beiden Kleinkraftwerke versorgen jetzt gemeinsam die Hintenbach-Schöntalalm mit umweltfreundlicher Energie aus Wasserkraft.

Als Schaukraftwerk konzipiert

Das neue Kleinkraftwerk wurde als Schaukraftwerk im Bereich der Alm integriert. Durch eine große Glasfront sieht man direkt in den Maschinenraum des Kraftwerks. Hier kann beobachtet werden, wie aus der Kraft des Wassers Strom erzeugt wird. Modernste Turbinen-Generatoren und Steuerungstechnik sind direkt einsehbar. Zusätzlich werden die Besucher mittels Bildschirm über das Wasserkraftwerk informiert.

Die Besichtigung des Wasserkraftwerkes und der Schaukäserei ist kostenlos. Führungen werden auf unserer Homepage www.kasplatzl.at bzw. per E-Mail info@kasplatzl.at auf Anfrage angeboten. ///

Nach Fertigstellung des Wasserkraftwerkes Schöntal 2 auf der Hintenbach-Schöntalalm wird der gesamte Strombedarf der Schaukäserei Kasplatzl im Unteren Grund in Aschau (Gemeinde Kirchberg in Tirol) selbst erzeugt. Vom Licht im Stall über Melkmaschinen, Milchkühlungen über den gesamten Käsereibetrieb inkl. der Heißwassererzeugung bis hin zur Verkostungsstube

wird alles durch Wasserkraftstrom betrieben.

Im Almsommer werden ca. 1.000 l Milch pro Tag und insgesamt rd. 100.000 l Milch zu Käse verarbeitet. Da die Energie des Kraftwerks Schöntal 1 für die Versorgung der Alm nicht mehr ausreichte, wurde eine Unterstufe geplant und errichtet. Das neue Kraftwerk hat eine Leistung von 105kW. Errichtet



Bezählte Anzeige

Bauarbeiten zum Wasserkraftwerk Schöntal 2 (l.). Das neue Kleinkraftwerk wurde als Schaukraftwerk im Bereich der Alm integriert (r.).



Vorgehensweise bei Verdacht durch Schäden durch Großraubwild

Das Land Kärnten, die Kärntner Jägerschaft und die Landwirtschaftskammer Kärnten gaben bekannt, dass bei Auffinden toter Nutztiere, bei denen der begründete Verdacht besteht, dass sie



Bei Verdacht auf Risschäden durch Großraubtiere ist dies bei den zuständigen Sachverständigen zu melden.

durch einen Wolf, Bären oder Luchs verletzt oder getötet wurden, folgende Vorgehensweise gilt:

1. Kontaktaufnahme mit den Sachverständigen

Mag. Gerald Muralt (Kärntner Jägerschaft): 664/8318 857; 0463/5114 6918
 DI Thomas Huber: 0664/9129 485
 Mag. Roman Kirnbauer (Amt der Kärntner Landesregierung): 0664/ 80 536 11 416
 Mag. Bernhard Gutleb (Amt der Kärntner Landesregierung, Bärenschäden): 0664/ 80 536 18 424.

2. Vorgehensweise mit SV telefonisch abklären

Die Kontaktaufnahme soll sofort nach Auffinden des Nutztieres erfolgen, damit die Beweisaufnahme bestmöglich erfolgen kann.

- Bei Kontakt wird das weitere Vorgehen abgesprochen (Termin, Ort, Zeit etc.).
- In Gebieten, in denen mit Großräuberissen zu rechnen ist, soll eine leichte Plastikplane bei der Weideviehkontrolle mitgeführt werden, die dann sofort zur Abdeckung des Rissfundes

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

verwendet werden kann, damit eine weitere Nutzung vermieden wird.

- weitere Notwendige Unterlagen hat der Sachverständige.
- Hunde vom Kadaver fernhalten.
- Nach Auffinden keine weiteren Manipulationen am Fundort des Risses und Umgebung.

Kosten

Den Betroffenen entstehen keine Kosten durch die Inanspruchnahme dieser Serviceleistung. Rissmeldungen aber auch Sichtungen von großen Beutegreifern sind ausschließlich an die angeführten Wildbiologen zu melden.

Kärntner Almwirtschaftsverein

GenussRegionn Gailtaler Almkäse gU blickt auf ereignisreiches Jahr zurück

Die GenussRegion Gailtaler Almkäse gU hat am 11. Mai die jährliche Vollversammlung abgehalten. Geladen waren die Bewirtschafter, Auftreiber und Nachbarschaften der 13 Mitgliedsalmen. Gemeinsam blickte man auf ein bewegtes und erfolgreiches Jahr 2017 zurück. Beim Käsefestival in Kötschach Mauthen Ende September war nicht nur der Gailtaler Almkäse von diversen Almen auf den Ständen vertreten sondern erstmals wirkten die Senner mit einem geschmückten Oldtimer beim Umzug mit. Bei der Internationalen Almkäseprämierung im Jänner in Paularo (Friaul) standen Elisabeth Buchacher (Egger Alm), Familie Ertl-Sagmeister (Rattendorfer Alm) und Christian Jenul (Rudnigalm) am Stockerl. Nochmals herzliche Gratulation!

Fam. Scheiber lässt nach vielen erfolgreichen Jahren das Sennern und wechselt auf die Garnitzenalm. Der neue Pächter der Ahornachalm ist Roland Schludek. Und von der Waidegger Alm verabschiedet sich Familie Drumbl die im Juli 2017 den offiziellen Gailtaler Almkäseanschnitt ausgerichtet hat.

Rund um das Interreg Projekt MADE, dessen Ziel es ist, touristische Maßnahmen zu setzen, um die Almen zu beleben und damit deren Wertigkeit zu steigern, wird fleißig gearbeitet. Teilweise beginnt man schon mit der konkreten Umsetzung.



Foto: GenussRegion Gailtaler Almkäse gU

Der Erfolg des Gailtaler Almkäses ist den AlmsennerInnen zu verdanken.

Viele Wege führen zu Gott, einer geht über die Almen. Letzten Winter mussten wir uns von Adolf Winkler verabschieden.

Weideviehschild



Vorsicht ist besser als Nachsicht!

In den vergangenen Jahren kam es immer wieder zu Unfällen mit Weidevieh, welche Personenschäden und auch Gerichtsverfahren zur Folge hatten.

Weideviehschilder erhalten Sie bei der Firma **Schroll** in 9841 Winklern.

www.weidevieh-schilder.at

E-Mail: office@upps.at

T: 04822 7377 F: 04822 7426

schieden - er war zeitlebens Almbe-
wirtschaftler und Senner mit Leib und
Seele.

Stolz sind wir, dass der Kärntner Lan-
desalmwandertag 2018 am Samstag
den 21. Juli auf der Straniger Alm statt-
findet. Im Zuge dessen wird auch der
Gailtaler Almkäse offiziell angeschnit-
ten. Der Kärntner Almwirtschaftsver-
ein, die NB-Stranig-Goderschach mit
Senner Klaus Kanzian und die Genuss-
Region Gailtaler Almkäse gU laden
euch recht herzlich dazu ein.

Luise Neuwirth



NIEDERÖSTERREICH

Die NÖ Alm- und Weidewirtschaft
trauert um Tierzuchtdirektor Johann
Mayrhofer

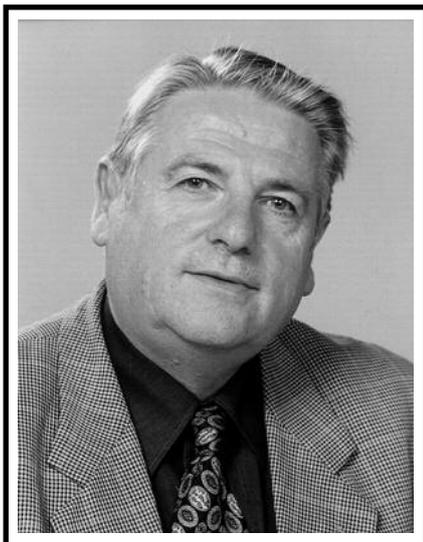


Foto: LK Niederösterreich

Johann Mayrhofer hat in seiner Funk-
tion als Tierzuchtdirektor der Landwirt-
schaftskammer Niederösterreich und
Vorstandsmitglied im NÖ Alm- und
Weidewirtschaftsverein wesentlich zu
einer erfolgreichen Entwicklung der
Alm- und Weidewirtschaft in Niederös-
terreich beigetragen. Durch sein Wissen
um die Zusammenhänge auf den inter-
nationalen Märkten haben wichtige An-
liegen der Alm- und Weidebauern, vor
allem im Rahmen des Beitritts Öster-
reichs zur Europäischen Union, politi-
sches Gehör gefunden.

Eines seiner Markenzeichen war der ru-
hige und verbindliche Umgang mit
Menschen. Er konnte mit viel Geduld

zuhören, somit die Anliegen der Bauern
verstehen und umsetzen. Der NÖ- Alm-
und Weidewirtschaftsverein hat mit Dir.
DI Johann Mayrhofer einen wichtigen
Freund und Förderer verloren und wird
ihm stets ein ehrendes Andenken be-
wahren.

GF August Bittermann

**Wichtige Unterstützerin der Alm- und
Weidewirtschaft in Niederösterreich
feierte ihren 60. Geburtstag**

ÖKR Theresia Meier, Vizepräsidentin
der Landwirtschaftskammer Niederös-
terreich und SVB-Obfrau, feierte am
23. März ihren 60. Geburtstag. „Ich



Foto: LK NÖ Franz Gehlb.

*Obm. Josef Mayerhofer und GF August
Bittermann gratulieren Frau ÖKR
Theresia Meier zum Geburtstag.*

freue mich schon jedes Jahr auf den 15.
August, den Tag des Niederösterreichi-
schen Almwandertages“, betonte Meier
gegenüber Obmann Mayerhofer bei der
Geburtstagsfeier in der LK Niederös-
terreich, „da trifft man Freunde, viele
Bekannte und es ist einfach gemütlich.“
Der NÖ Alm- und Weidewirtschafts-
verein gratuliert Frau ÖKR Theresia
Meier herzlich zu ihrem runden Geb-
urtstag, sagt Danke für die tolle Unter-
stützung und die gute Zusammenarbeit.

August Bittermann

**12. Schwaigen-Reigen® am
Samstag, den 9. Juni 2018**

„Grenzüberschreitende“ Veranstalter
sind die Marktgemeinde Mönchkir-
chen (NÖ) und die Gemeinde St. Lo-
renzen am Wechsel (Stmk.) gemeinsam
mit dem Schwaigen-Reigen®-Organisa-
tionskomitee. Mehr als 50 Gruppen mit
insgesamt über 200 Musikantinnen und
Musikanten, die von Hütte zu Hütte
wandern, spielen an einem Tag am
Wechsel. Zahlreiche Almen und Hütten
nehmen an dieser Veranstaltung teil. In-



Foto: Schwaigen-Reigen®

*Beim Schwaigen-Reigen® 2018 spielen
über 200 Musikanten auf.*

formationen gibt es unter www.schwaigen-reigen.at.

Erika Sieder, Yvonne Irsay

Anerkennung für verdiente Funktionäre

„Ohne das Engagement der Funktionä-
re, die viele Stunden unentgeltlich für
die Alm- und Weidewirtschaft in
Niederösterreich arbeiten, würde es
nicht funktionieren“, betonte Josef
Mayerhofer, Obmann des NÖ Alm-
und Weidewirtschaftsvereines, „es ist
wichtig, auch einmal danke zu sagen
und als Symbol der Wertschätzung ver-
diente Funktionäre zu ehren“. Im Rah-
men der Vollversammlung der Weide-
genossenschaft Steinakirchen am Forst
überreichten Josef Mayerhofer und
Franz Josef Dorninger, Obmann der
Weidegenossenschaft, Herrn August
Berger und Herrn Leopold Sturmlehner
die Medaille in Gold des NÖ Alm- und
Weidewirtschaftsvereines.



Foto: Mayerhofer

*Obm. Josef Mayerhofer, August Berger,
Obm. Franz Josef Dorninger, Leopold
Sturmlehner, Obm.-Stv. Leopold Fahrn-
berger (v.l.).*

Franz Josef Dorninger freute sich mit
den Geehrten, „Sie sind wichtige Vor-
bilder für uns und beweisen, dass sich
die Arbeit lohnt und Freude macht. In

Zukunft wird die Weidewirtschaft an Bedeutung gewinnen, weil viele Konsumenten über die Produktion der Lebensmittel Bescheid wissen wollen.“ Die Mitglieder der Genossenschaft bestätigten Franz Josef Dorninger in seiner Funktion und wählten Leopold Fahrngruber als neuen Obmannstellvertreter. Obmann Mayerhofer nahm auch die wichtigen Anliegen der Gemeinschaft, z.B. Senkung der Kosten für Genossenschaften und zukünftige Fördermaßnahmen für Gemeinschaftsweiden, mit. Elf Auftreiber bringen 42 Rinder, hauptsächlich Kalbinnen, auf 23 ha Weidefläche.

August Bittermann

Neuwahlen - mit Schwung ins 110. Jahr Hochsteinberg

Wilhelm Fohringer wurde einstimmig als Obmann der Weidegenossenschaft Mank, Bewirtschafter der Gemeinschaftsweide Hochsteinberg, wiedergewählt. „Dieses Jahr begehen wir ein besonderes Jubiläum, 110 Jahre Hochsteinberg“, berichtet Fohringer bei der diesjährigen Vollversammlung am 6. April im Almhaus. Der 6. September 1908 war der historische Tag, an dem mit der Gründungsversammlung im Gasthaus Franz Lindwurm in Mank die Weidegenossenschaft ins Leben gerufen wurde. Mit einem Kredit wurden das Haus und der Grund gekauft.



Foto: Hiesberger

Hubert Pfeiffer, Josef Pfeiffer, Anton Fellner, Fritz Janker, Anton Taubinger, Obm. Wilhelm Fohringer, Martin Renz, Leopold Hiesberger, Ehrenobm. Karl Ganaus, Manfred Pruckner, August Hintersteiner (v.l.).

Mit der Chronik der Weidegenossenschaft anlässlich des 100-jährigen Bestehens fasste Leopold Hiesberger, Geschäftsführer der Weidegenossenschaft, die spannende und erfolgreiche Geschichte zusammen. Der 59. NÖ Alm-

wandertag war für diese Feier der würdige Rahmen, wo der damals amtierende Minister DI Josef Pröll entsprechend gratulierte. „Wenn sich in den 100 Jahren seit Bestehen der Genossenschaft viel verändert - besteht das Ziel nach wie vor unverändert - nämlich die Förderung der Gesundheit der Zuchtrinder,“ schreibt Leopold Hiesberger in seinem Vorwort. Dieses Ziel hat sich auch in den letzten 10 Jahren nicht verändert. Auf die ca. 40 ha Weidefläche werden zwischen 60 und 70 Kalbinnen aufgetrieben. Aufgrund der Höhenlage können die Tiere schon Ende April auf den Weideflächen grasen. Der NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein gratuliert der Weidegenossenschaft herzlich zum heurigen Jubiläum.

August Bittermann



SALZBURG

Einladung zur Salzburger Landesalmwanderung 2018

Die heurige Landesalmwanderung des Salzburger Alm- und Bergbauervereins führt am Sonntag, dem 1. Juli 2018 in Maria Alm zu den Germalen in den Pinzgauer Grasbergen. Treffpunkt zum gemeinsamen Aufstieg ist um 8:30 Uhr beim Parkplatz des Schizentrums Hintermoos.

Nach einer rund zweistündigen Wanderung treffen wir uns um 11:00 Uhr auf der Jagglhütte der Familie Hörl und feiern gemeinsam eine Almmesse. Im Anschluss wird das Almgebiet vom Obmann Hans Schwaiger vorgestellt. Bei der Jagglhütte verbringen wir ein paar gemeinsame gemütliche Stunden mit Musik, Speis und Trank.

Die Agrargemeinschaft Germal wird von vier gleichberechtigten Mitgliedern gemeinsam bewirtschaftet. Insgesamt hat die Alm eine Fläche von 330 ha, davon sind ca. 200 ha Futterfläche. Auf der Alm werden im Sommer rund 300 Rinder und einige Pferde gealpt. Ein Almmitglied betreibt Milchwirtschaft mit 20 Milchkühen, zwei Almbauern bestoßen die Alm mit ihren Mutterkühen und ein Bauer treibt sein Jungvieh auf. Insgesamt treiben 20 Auftreiber Tiere auf die Germal auf.



Foto: Privat

Die heurige Landesalmwanderung führt am 1. Juli auf die Germalen.

Besonders imposant ist das „Almdorf“ mit insgesamt sechs Gebäuden. Alle Almbäuerinnen, Almbauern, Wanderlustige und Freunde der Almwirtschaft sind herzlich zur Landesalmwanderung eingeladen.

GF Gottfried Rettenegger



STEIERMARK

Almfest auf der Viehbergalm

Am 7. Juli 2018 laden wir zum Almfest auf der Viehbergalm ein. Beginn ist um 11:00 Uhr mit der Almmesse mit Hr.



Die Bewirtschafter der Viehbergalm laden zum Almfest.

Pfarrer Mag. Michael Unger. Es wird echte steirische Volksmusik aufgespielt. Von Bad Mitterndorf ist der Schranken offen. Auf ein schönes Almfest freuen sich die Ritzingerhütte, Wirtshütte und Simeterhütte.

Marianne Gruber



TIROL

Vorstandssitzung des Tiroler Almwirtschaftsvereins

Im April 2018 traf sich der Vorstand des Tiroler Almwirtschaftsvereins zu einer Vorstandssitzung, dazu eingela- >



Foto: Jenewein

Ziel des Tiroler Almwandertages am 29. Juli 2018 ist die Komperdell-Alm in Serfaus.

den wurde unter anderem LH-Stv. LR ÖR Josef Geisler. Geisler sieht vor allem kleinere Milchkuhalmen zunehmend unter Druck, da es eine solche zu betreiben viel Arbeit und große, zusätzliche Investitionen bedeutet. Er sieht jedoch Potential in der Vermarktung von Almprodukten aufgrund der Nachfrage von naturnah hergestellten Produkten. Es soll diesbezüglich in Zukunft verstärkt mit der Agrarmarketing Tirol zusammengearbeitet werden.

Geisler sagt zu, die Almwirtschaft durch das Land Tirol künftig verstärkt unterstützen zu wollen. Das Projekt „Unterstützungsmaßnahmen für Sennalmen im Bezirk Landeck“ mit Übernahme von Sozialversicherungsbeiträgen des Almpersonals durch das Land Tirol, dem TVB und den Gemeinden wurde bereits gestartet.

Natürlich waren auch die „Großraubtiere“, vor allem der Wolf als große Gefahr, ein Thema dieser Versammlung, welches DI Johann Jenewein mit Zahlen und Fakten untermauern konnte. Eine Rechtsschutzversicherung für die Mitglieder des Tiroler Almwirtschaftsvereins wurde neu abgeschlossen. Wir empfehlen den Mitgliedern, dass sie sich bei Schadensfällen vor Polizeieinvernahmen eine rechtliche Unterstützung holen.

Der heurige Tiroler Almwandertag wird auf der Komperdellalpe in Serfaus, der größten Sennalm des Bezirkes Landeck am Sonntag, den 29. Juli stattfinden.

Jakob Bergmann

Freiwilligen-Projekt für Tiroler Almbauern und Bergbauern wird auf Gruppeneinsätze erweitert

599 Anmeldungen von Freiwilligen aus 16 Nationen, 118 teilnehmende Bergbauernhöfe in Nord- und Osttirol und

403 vermittelte Einsätze wurden im vergangenen Jahr bei der von Maschinenring und Landwirtschaftskammer Tirol gegründeten Initiative Freiwillig am Bauernhof verzeichnet. Für das Jahr 2018 bietet die Organisation nun auch neue Einsatzmöglichkeiten für Gruppen: „Mitarbeiter von Firmen und Mitglieder von Vereinen werden immer öfter dazu motiviert, sich bei sozialen und gemeinnützigen Initiativen zu engagieren. Wir bieten mit den neuen Gruppeneinsätzen die Möglichkeit bei der Pflege von Almweiden mitzuarbeiten und laden Interessierte ein, zum Erhalt eines Stückes Tiroler Kulturgut beizutragen“, erklärt Freiwillig-am-Bauernhof-Obmann Christian Angerer.

Josef Hechenberger, Präsident der



Foto: Freiwillig am Bauernhof

Freuen sich über die erfolgreiche Entwicklung von Freiwillig am Bauernhof: Vorstandsdirektor der Tiroler Versicherung Dr. Walter Schieferer, LK-Präsident Josef Hechenberger, Freiwillig-am-Bauernhof-Obmann Christian Angerer und Mag. Philipp Ostermann-Binder von der Raiffeisen-Bankengruppe Tirol (v.l.).

Landwirtschaftskammer Tirol, unterstreicht die Notwendigkeit für die Unterstützung der Almbauern: „Die mehr als 2.000 Tiroler Almen sind ein bedeutender Faktor für die Tiroler Landwirtschaft und auch beliebte Ausflugs- und Urlaubsziele vieler Erholungssuchender. Aufgrund zunehmender Konkurrenzvegetation durch klimatische Änderungen steigt jedoch der Druck auf die wertvollen Futterflächen - viele wachsen vermehrt zu. Die Freihaltung ist aufwändig und oftmals nur händisch möglich, wozu Almbauern meist die notwendigen Arbeitskräfte fehlen.“ Die Arbeiten reichen vom Zurückschneiden von Büschen und Latzchen über das Abmähen und Ausreißen von Unkräutern, das Sammeln von

Steinen und Ästen bis hin zur Herstellung von Zäunen. „Mit dem neuen Projekt wollen wir den heimischen Almbauern Unterstützung bei der harten Arbeit im unwegsamen Gelände bieten. Gleichzeitig erlangen die Helfer einen Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten, die für die Erhaltung der saftig grünen Wiesen und damit der einmaligen Tiroler Kulturlandschaft notwendig sind“, führt Angerer weiter aus. Die Einsätze dauern von einzelnen Tagen bis hin zu mehrtägigen Arbeiten. Die Helfer werden für die Dauer der Mithilfe auf der betreffenden Alm untergebracht und dort verköstigt. Für die Arbeiten ist mindestens ein Ansprechpartner der Alm dabei, Vorkenntnisse sind für die Teilnahme keine Voraussetzung. Erste Gruppeneinsätze wurden bereits im vergangenen Jahr geleistet. So waren 24 Mitarbeiter der Tiroler Raiffeisenbanken im Stubaital beim Zusammenräumen von Lärchenwiesen im Einsatz. „Die Mitarbeit bei Freiwillig am Bauernhof schafft nicht nur die Möglichkeit etwas Gutes zu tun, sondern stärkt auch das Teamplay und das Zusammengehörigkeitsgefühl der MitarbeiterInnen.

Egger Martin, MR Tirol



VORARLBERG

Eine gepflegte und lebendige Alpwirtschaft - gut für's Land

Eine nachhaltige Vorarlberger Alpwirtschaft braucht die Verbindung und Verantwortung von Mensch-Tier-Natur. Entsprechend der Landwirtschaftsstrategie 2020 „Ökoland Vorarlberg - regional und fair“ ist dabei eine klare Kennzeichnung und faire Abgeltung der regionalen Qualitätsprodukte sowie die vertrauensvolle Partnerschaft mit Gastronomie, Tourismus und den Konsumentinnen und Konsumenten unverzichtbar. Eine zukunftsfähige Zusammenarbeit ist Voraussetzung für Wertschätzung, Wertschöpfung und Lebensqualität in der Region. Demgemäß bekennt sich das Land Vorarlberg weiterhin zu einer lebendigen Alpwirtschaft und dankt den Älplerinnen und Älplern für Ihren großen Einsatz.

Quelle: Land Vorarlberg



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).

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

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

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

Oder per E-Mail an: irene.jenewein@almwirtschaft.com. Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.



Reiben, bürsten, drehen

In den Käsekammern des Bregenzerwaldes lagern die Schätze des Almsommers

Text: Susanne Schaber, Fotos: Herbert Raffalt

Ein Mann wie Josef Schwärzler kann nichts so schnell umhauen. Ein stämmiger Kerl, mit muskulösen Armen und einem beherzten Händedruck. Blaue Augen, ein verschmitzter Blick, ein loses Mundwerk. Und immer ein Grinsen im Gesicht. Josef redet gern, und wenn es um seine Leidenschaft geht, das Käsen, dann erst recht. Seit vierzehn Jahren betreibt er die Sennerei auf der Alpe Gerisgshwend, die seit vielen Generationen im Besitz der Familie ist.

Eine schmale Straße läuft von Hittisau im Bregenzerwald hinauf Richtung Balderschwang und Allgäu. Kurz vor der

Grenze zu Deutschland liegt die Alpe der Schwärzlers. Ein behäbiges Wälderhaus, überraschend stattlich für eine Almwirtschaft. Wände und Dach mit Schindeln bedeckt, hell gestrichene Fensterrahmen, grüne Läden. Auf den Fensterbrettern blühen rote Geranien. Gleich hinter dem Eingang ein geräumiger Gang und die Tür zur Sennerei: Josefs Stolz, sein Königreich.

Milch zu verarbeiten ist ein altes Handwerk, das Energie, Gefühl und Geduld erfordert - und Erfahrung. Die frühesten Aufzeichnungen über die Herstellung von Käse stammen aus dem 4. Jahrhundert v. Chr., als ein sumerischer Bauer auf einer Tontafel notierte, er habe dreißig Kilo Käse erzeugt.

Nach Vorarlberg kam er mit den Römern. Lange Zeit waren die Klöster wichtigste Produzenten, ehe auch die Bauern bei den Mönchen in die Lehre gingen. Besonders der Bregenzerwald gilt bis heute als Käsekammer Österreichs. Sie ist gut bestückt: Mehr als dreitausend Tonnen Bergkäse ist die Ausbeute eines Jahres. Wie viele Laibe das wohl sind, wie viele Käsebröte, wie viele Teller mit Käsespätzle oder sämiger Suppe? Kaum mehr ausdenken, zählen zwecklos. Vierzehn Kilogramm Käse essen wir jährlich - im Bregenzerwald sind es deutlich mehr.

„Kein Tag ohne“, so Josef. Er hat das Käsemachen in den Genen. Der Hof der Schwärzlers gehört zu Lingenau, einem 1400-Seelen-Dorf zwischen Hittisau und Egg. Elf Kilometer



östlich des Ortes erstrecken sich die Wiesen der Alpe Gerisgschwend, beschirmt von Wäldern und Hügeln. Die Gipfel und Zinnen des Hochgebirges haben sich zurückgezogen, die Weite des Tales lässt die sanfteren Landstriche Bayerns und des Allgäus erahnen. Kühe und Kälber haben einen Auslauf ohne Absturzgefahr: die ideale Sommerfrische. Am 21. Mai wird aufgetrieben. Selbstverständlich zu Fuß und nicht mit Hilfe von Traktoren und Anhängern. Zwei Stunden sind Josef und seine Helfer mit ihren vierzig Rindern unterwegs, um diese von ihrem Hof in Lingenau nach Gerisgschwend zu

treiben, ohne Halt auf einer der Vorsäßen, die für die meisten Vorarlberger Bauern Zwischenstationen sind auf dem Weg nach oben.

*Aus: Der Geschmack der Berge
Eine kulinarische Reise zu den
Almen Österreichs
www.tyrolia-verlag.at*



Käsknöpfle

1/2 kg	Mehl
2-3	Eier
eine Prise	Salz
ca. 300 ml	Wasser
	Butter für die Form
je 80 g	geriebener Räbkäse, Bergkäse und ein anderer würziger Käse
2 EL	Butterschmalz
1-2	Zwiebeln



Mehl, Eier, Prise Salz und so viel Wasser vermengen, dass ein kompakter Teig entsteht. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehelms zu kleinen, nockerförmigen Knöpfle formen und in mehreren Partien, in leicht wallendem Wasser kochen, bis sie jeweils an der Oberfläche schwimmen. Die Knöpfle anschließend mit der Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, die Knöpfle abwechselnd mit dem geriebenen Käse einfüllen (erste Lage Knöpfle, letzte Käse) und für einige Minuten im vorgeheizten Backrohr warm stellen. Währenddessen in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Sobald der Käse schön geschmolzen ist, Form herausnehmen, Knöpfle mit den goldbraunen Zwiebeln belegen und auftragen. Dazu serviert man gerne einen Kartoffel-Gurken-Salat.

Kaspessknödel

250 g	Knödelbrot (oder 6-8 altbackene Semmeln)
150 g	Graukas (oder eine andere kräftige Sorte)
2	Eier
	Salz
3-4	gekochte Kartoffeln
1/4 l	Milch
2-3 EL	Mehl
	Butterschmalz



Das Knödelbrot bzw. die klein gewürfelten Semmeln, den zerstückelten Käse, Eier und die passierten Kartoffeln gut vermischen. Etwas Milch dazugeben und durchziehen lassen, dann mit Mehl bestäuben und gut durchkneten. Knödel formen, diese flach pressen und in heißem Butterschmalz goldbraun herausbraten.



Grafenbergalm. Des Dichters Alm und sein Vieh (Rinder und Rösser ausgeblendet).

Fotos: Peter Kubelka

Wilder Dachstein

Elsbeth Wallnöfer, Peter Kubelka, Bodo Hell

Einem trägen Tier nicht unähnlich liegt der Dachstein hingestreckt in der Landschaft Österreichs. In vielfältiger Gestalt, je nachdem aus welcher Himmelsrichtung und Tageszeit man ihn betrachtet, wirkt er einmal mehr und ein andermal weniger gefährlich. In den Anfängen seiner Entdeckung – die Ausrüstung war vormals kärglich und aus einfachsten Materialien – forderten Berg und Massiv den Berggehern eine Menge Wagemut ab. So mancher ließ auf dem Dachstein sein Leben und immer wieder kam es selbst in Hochsommern zu tragischen Ereignissen, die Erwähnung in den Zeitungen fanden. Ein solches Unglück ist dem einen oder anderen in der Gegend noch in Erinnerung. Es war besonders tragisch, da mehrere Jugendliche damals bei einem Urlaub während der Ostertage 1954 ihr Leben ließen. Das Ereignis verhalf der Gegend zu traurigem Ruhm, weit übers Land hinaus. Das Heilbronner Kreuz in der Nähe des Krippensteins auf dem Weg zur Gjaidalm gemahnt heute an das Unglück und die stets drohenden Gefahren auf dem Berg.

Spricht man vom „Dachstein“, meint man den „Hohen Dachstein“ wie auch das gesamte Massiv mit seinen Schrunden, Hochplateaus und Bergen. Man kennt es seit geraumer Zeit als verklärtes Sujet. Zunächst von den Bildern höfischer Kammermaler, den Lithographien, Zeichnungen und Fotografien Friedrich Simonys und später von Ansichtskarten. Die Betrachter schienen nie unberührt von der entrin-

Schönheit des Gebirges. Respekteinflößend und gleichzeitig romantisch anheimelnd steht es da, egal, von welcher Seite man es betrachtet. Als der Bergtourismus im 19. Jahrhundert einsetzte, blieb der Dachstein davon nicht verschont. Die Zunahme bergbegeisterter Tourengeher ermöglichte es den Einheimischen, sich als Bergführer zu verdingen und zum kargen Bauernleben eine Kleinigkeit dazuzuverdienen. Die „Vaterländischen Blätter für den österreichischen Kaiserstaat“ berichteten in ihrer Ausgabe vom Samstag, 1. Jänner 1814, dass Bergführer zu bekommen keiner großen Suche bedürfe. Für zwei Gulden am Tag könne man geführt auf den im Salzkammergut als Hallstätter Schneeberg bezeichneten Berg steigen.

Grafenbergalm

Der Hirt und sein Vieh. Viel Vieh, viel Stein am Stein. Um auf die Grafenbergalm (1783 m) am Stein zu gelangen, sollte man über festes Schuhwerk, hochgebirgstaugliche Kleidung, einen Rucksack und sportliche Ambitionen verfügen. Wenn nicht Einheimische, sind es meist gebildete Bergsteiger aus den Städten, die einen Gang in dieses hochalpine, exotisch reizvolle Gebiet wagen. Der Grund ist oftmals die Freundschaft mit einem Menschen der besonderen Art. Bodo Hell, Schriftsteller im Hauptberuf und geprüfter Almmeister, hütet

„Die Bergretter“ (ZDF).
Viel Aufwand, viel Action, viel Liebe.

seit Sommer 1979 verlässlich all die Jahre eine Hundertschaft von Galtvieh (weibliche Rinder geben noch keine Milch, Ochsen und Stiere sind jünger als 2 Jahre, einjährige Kälber oder zweijährige Kalbinnen). Ein Besuch beim Schriftsteller in diesem wahrhaft pittoresken wie entrindeten Gelände wirft bei Älplern nach ganz kurzer Zeit die Frage auf „wo ist dein Hund?“. Doch den gibt es nicht, und so wundert sich der Besucher, wie es denn möglich ist, die wandertriebigen Vierbeiner in dieser muldenreichen Karstlandschaft überhaupt zusammenzuhalten, verschlucken die Mulden und Dolinen doch jedes Glockengebimmel. „Es gibt keinen Hund. Das arme Vieh müsste während des Jahres mit mir in der Stadt leben. Das bekommt so einem wuseligen Tier nicht.“

Die Grafenbergalm ist keine touristisch erschlossene Alm, sie kommt daher nicht in den Faltprospekten der Tourismusmaschinerie vor, was dem Hüttenbewohner aber ganz recht ist.

Die Bergretter: Serienhelden

Sommer wie Winter findet sich eine beachtliche Gruppe von Frauen und Männern zu Filmaufnahmen in der Ramsau ein. Die Crew müht sich bei allen Wettern in den unterschiedlichsten Geländeformen am Fuß des Dachsteins ab. Im Zusammenspiel mit all jenen, die das Werk am Laufen halten, ist dem Kernteam der Schauspieler, Piloten der Flugrettung, Produzenten kaum eine Anstrengung anzumerken. Frei von Allüren wird hart am Set gearbeitet. Während unzählige Spaziergänger und Wanderer den Drehort kreuzen, das Handy zücken, um zu fotografieren, lässt sich niemand aus der Ruhe bringen. Die versöhnliche Stimmung, die auch Teil der Serie ist, breitet sich, so scheint es, über die gesamte Szenerie aus.



Wie sehr diese Serie den Menschen in der Region ans Herz gewachsen ist, merkt man, wenn der Taxifahrer mit geschwellter Brust in warmem Ton von einem Dreh berichtet, bei dem er mitsamt seinem Taxi für Bruchteile von Sekunden zu sehen ist. Die Frau Hotelier verstrickt den Gast, von dem sie weiß, er ist zu Recherchen beim Dreh dabei, gleich in eine gewieftes Gespräch mit Details, die Verblüffung auslösen. Das hört sich dann so an, als spräche sie über ein Familienmitglied, auf das man stolz ist. Die Schauspieler Luise Bähr, Robert Lohr, Sebastian Ströbel, Mirko Lang, Markus Brandl klettern, leiden und retten Liebende und Streitende bei Schnee und Regen, Sturm und Nebel. Die vielen Einheimischen, die Teil des Projektes sind, seien es der Student der Physik aus der Ramsau oder der Taxifahrer, die Cateringfirma oder die Bergführer, die Hoteliers und Vermieter, sie alle verdienen nur gutes Geld in angenehmer Umgebung. So wächst auch eine familiäre Gemeinschaft, eine gemeinsame Identität heran, die eine Lücke hinterlassen würde, gäbe es sie eines Tages nicht mehr.

///

Aus: *Wilder Dachstein*

Bodo Hell, Peter M. Kubelka, Elsbeth Wallnöfer

Wilder Dachstein

Dreiherrnberg: einsam, wild, rau

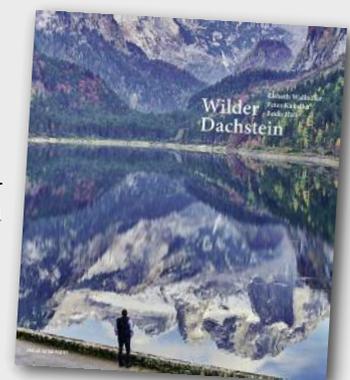
Der wohl prominenteste Gebirgsstock der nördlichen Kalkalpen, der Dachstein, mit seiner beispielhaften Erschließungs- und Entwicklungsgeschichte birgt nach wie vor Geheimnisse, die es zu entdecken gilt. Wege, Umwege, überlaufene und völlig verlassene Routen locken Kletterer, Wanderer und Abenteurer in seine Felsrunsen und Karrenfelder.

Eine Pfadsuche im Koppenwinkel, Karseen und Höhlenkirchen, Almen und Naturtheater, Hütten-gaudi und Bibelsteige, sind nur einige Themen der im Band versammelten Texte und Routenbeschreibungen. Die Fotografien führen durch alle Wetter und Jahreszeiten und spiegeln den gegenwärtigen Zustand des Massivs wider.

Bodo Hell, als Alpenhirt über Jahrzehnte im Gebiet tätig, berichtet aus persönlicher Erfahrung. Elsbeth Wallnöfer, Volkskundlerin, durchforstet mit ihrem kritischen Blick historische und aktuelle Quellen. Peter M. Kubelka, Fotograf, hat keine Strapazen gescheut, unterschiedlichste Motive einzufangen.

194 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Hardcover, Format 21 x 24 cm, Verlag Anton Pustet, ISBN 978-3-7025-0889-0, Preis: € 29,00.

Erwerben kann man das Buch im Buchhandel oder online im Internet: www.pustet.at.





**Michael Machatschek,
Elisabeth Mauthner:
Knopfkraut**

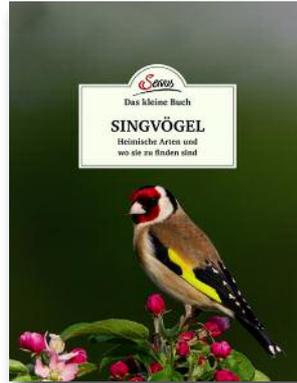
*Ein „Teufelskraut“ erobert
Gärten, Äcker und unser
Küchen*

Wieder einmal haben Michael Machatschek und Elisabeth Mauthner kulturgeschichtliche und kulinarische Nachforschungen angestellt und diesmal in ihrer Küche mit dem Knopfkraut experimentiert. Mit ihrer einzigartigen und ausführlichen Dokumentation eröffnen sie so den Einzug einer vitamin- und mineralstoffreichen sowie universell einsetzbaren Wildpflanze in die privaten Kü-

chen und Gastronomie. In umfangreicher Kleinarbeit haben die Autoren die weltweite Kulturgeschichte des Krautes mit seinen vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten zusammengefasst und über 70 einfach nachvollziehbare, wohlschmeckende Rezepte erarbeitet. Es finden sich im stark bebilderten Rezeptteil Vorspeisen, Suppen- und Hauptgerichte, pikante Bäckereien, Süßspeisen wie auch Essen zum Mitnehmen und eine Vorratshaltung für den Winter, die verschiedene Heilmittel beinhaltet. Vegetarier, Veganer und alle, die mit weniger Fleischwaren kochen möchten, werden Lust bekommen, sich mit diesen einfachen Voraussetzungen außergewöhnliche Nahrungs- und Speisequalitäten zu erschließen.

**Michael Machatschek,
Elisabeth: Knopfkraut**

*Ein „Teufelskraut“ erobert
Gärten, Äcker und unsere
Küchen*
311 Seiten, 370 farb. Abb.,
24 x 17 cm, ISBN 978-3-
205-20732-0, Preis: 30,00 €.
*Erhältlich im Buchhandel
und im Internet, boehlav-
verlag.com*



**Klaus Kamolz:
Singvögel**

*Heimische Arten und wo sie
zu finden sind*

Wenn der Frühling naht, kommen auch die schönsten Musikanten im Alpenraum wieder zum Vorschein. Klaus Kamolz erklärt Wissenswertes über Singvögel und stellt 25 heimische Arten, ihr Aussehen und ihre Lebensweise vor. Man erfährt, wo die verschiedenen Vögel zu sehen und zu hören sind, wie man sie auseinanderhalten kann und wie man den eigenen Garten so gestaltet, dass die Vögel sich dort wohlfühlen.

Bei jedem vorgestellten Singvogel wird der volkstümliche Name und wie es dazu kam, erklärt. So kam bspw. die Kohlmeise zu sei-

nem Namen „Zizibe“: Er bezieht sich auf einen so klingenden Ruf der Kohlmeise. Wegen der Häufigkeit der Art gibt es viele weitere Namen, die der Volksmund geprägt hat.

Klaus Kamolz wurde 1963 in Villach geboren und studierte Publizistik und Theaterwissenschaft. Er war langjähriger Redakteur bei Profil, Format und Trend in den Ressorts Kultur, Medien und Wissenschaft. Seit 2009 ist er Mitgestalter der TV-Reihe „Wohl bekomm’s - Kulinarische Ausflüge“ auf ServusTV. Derzeit ist er Kulinarik-Kolumnist beim Nachrichtenmagazin Profil, beim Magazin Servus in Stadt & Land ist er zuständig für Küchen- und Gartenthemen. Er ist auch Autor mehrerer Bücher; beim Ecowin Verlag schrieb er gemeinsam mit Rudi Obauer das Buch Ich koche, also bin ich.

Klaus Kamolz: Singvögel

*Heimische Arten und wo sie
zu finden sind*
64 Seiten, 11 x 14,5 cm,
ISBN 13 9783710401749,
Preis: 7,00 €.
*Erhältlich im Buchhandel
und im Internet,
www.servus-buch.at*



ELEKTRO BISCHOFER GES.M.B.H + CO KG | ALPINSTROM

Neudorf 9 | A-6235 Reith im Alpbachtal | Tel: + 43 5337 63329 | info@elektro-bischofer.at | www.elektro-bischofer.at

Wänn i auf d'Ålma geh (Ålmfrieden)

1. Wänn i auf d'Ål - ma geh, låss i mei Sorg da - hoam, ål - les Load,
ål - les Weh is wiar a Tram, schau i die Blea - merl ån, schwind glei mei
tria - ba Sinn, tråg's jå im Her - zen den Ål - frie - den drin.

2. Petagstamm, fein wia Gold, bliiht schon fruah unterm Schnee,
Ålmrausch und Enzian drobn auf da Höh,
Edelweiß, Sternderl feins, bist leicht vom Himml gfålln,
I: bist unter den Bleamerln dås Schenste von ålln. :I
3. Hoch auf'n Felsnzack 's Gamsperl lustig springt,
und von mein Juchaza 's Echo erklingt,
und wänn i zruck muaß gehn, påckt fest mia's Hoamweh ån,
I: påckt mi mit ålla Gwålt, i kånns nit davon. :I
4. Wås kånns denn Schenres gebn, ålls die Zufriedenheit,
drobn auf da hohen Ålm, då gibt's koan Streit,
då trågt a jeda Bua, a jeda Sennerin,
I: tiaf drin im Herzen, den Ålmfrieden drin. :I

Die Worte dieses Liedes stammen aus der Feder der Blumenmalerin Marie Kartsch (1848 - nach 1886), die Melodie von Jakob Eduard Schmölzer (1812 - 1886), der es in *Volkslieder aus Steiermark*, Graz 1880, S. 24 veröffentlichte. Es ist ein besonderer Wurf, gewoben aus feinsten Poesie und Melodie und zeugt von ungemeiner Beständigkeit: Auch nach über 130 Jahren hat dieses Lied nichts von seiner Strahlkraft verloren und daher ist es auch heute noch eines der beliebtesten Almlieder.

Üba d'Àlma, üba d'Àlma

1. Ü - ba d'Àl - ma, ü - ba d'Àl - ma, wänn du
 viar - kimmst nå - cha schreist ma, wänn du viar - kimmst, kehr_
 zua, i lãss di ei - na, mei_ Bua.

2. Wänn du viarkimmst, mei liaba Bua,
 i bitt di gâr schen, dänn kehr zua, jã,
 I: wänn du moanst, dass i schlãf,
 so wirf a Stoanderl auf mei Dãch. :I
3. Und dãs Diandl, dãs hãt gschlãfn,
 hãt das Standerl übahört, jã,
 I: und wia's munter is wordn,
 dã hãt dãs Hascherle gwoant. :I
4. Und die Moral von der Geschicht,
 wirf koa Stoanderl aufs Dãch nit,
 I: schick dein Dianderl a SMS,
 dänn is sie nãchher net so bös. :I

Franz Stöckl (1855-1918) zeichnete dieses Lied 1880 auf und veröffentlichte es in *Steirische Volkslieder für die Jugend*, Graz 1882, S. 37, Konrad Mautner (1880-1924) in Gössl 1899 und veröffentlichte es in *Steirisches Rasplwerk*, Wien 1910, S. 303. Unterschiedliche Aufzeichnungen aus den Jahren 1905 und 1923 aus dem Böhmerwald finden sich in Gustav Jungbauer *Volkslieder aus dem Böhmerwalde*, Prag 1930, Bd. I, Nr. 126. Die vierte Strophe ist im Jahre 2004 von den Teilnehmern der Johnsbacher Musikwoche auf Anregung von Hermann Härtel, dem damaligen Leiter dieser Woche, entstanden.



Foto: Johann Jenewein

**TOP VORFÜHRMASCHINEN
JETZT VERFÜGBAR!**



IHRE ANSPRECHPARTNER:

Hans-Peter Bucher & Martin Radlingmaier

Lindner Innovationszentrum, 6250 Kundl/Tirol

innovation@lindner-traktoren.at, +43 (0) 5338 7420 180

lindner-traktoren.at

Lindner



Der Beste am Berg

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