

# Der Alm- und Bergbauer



Fachzeitschrift für den bergbäuerlichen Raum

März 2017

[www.alm-at.com](http://www.alm-at.com)



Lohnt sich die Alpung?

Die letzte Almschafkäserei im nordwestlichen Slowenien

Verunglückte Sennerinnen in Tirol

# Wenn nichts mehr geht.... Es geht!

## Wiederbegrünung nach:



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



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



### Mantelsaatgut speziell für die Handaussaat

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



Vorher:  
ohne ReNatura®



Nachher:  
mit ReNatura®

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

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

**ReNatura®**  
Begrünungsmischungen für höchste Ansprüche

pppADVERTISING

# Thomas Holzer Erdbau GmbH – Wir ebnen Wege.

Vertrauen Sie auf die Experten im Bereich  
Straßensanierung, Rodung, Rekultivierung und Begrünung.

## Wir arbeiten:

- kostengünstig
- ressourcenschonend
- umweltschonend
- zuverlässig

## und garantieren

- höchste Qualität
- Fixpreis



Thomas HOLZER Erdbau GmbH  
8680 Mürzzuschlag • Tel. 0664 / 28 17 364  
office@thomas-holzer.at  
www.thomas-holzer.at

## Wertschätzung durch Wertschöpfung

Die Alpwirtschaft mit all ihren vielschichtigen Funktionen trägt wesentlich zur Identität der Vorarlbergerinnen und Vorarlberger bei. Viele dieser Leistungen rechtfertigen auch die Zahlungen der öffentlichen Hand. Vor allem sind die Alpen mit vielen positiven Emotionen verbunden. Bereits in der zweiten Zeile der Vorarlberger Landeshymne kommen die Alpen vor:

*Du Ländle, meine teure Heimat, ich singe dir zu Ehr' und Preis;  
begrüße deine schönen Alpen, wo Blumen blüh'n so edel weiß,  
und golden glühen steile Berge, berauscht von harz'gem Tannenduft.  
„O Vorarlberg, will treu dir bleiben, bis mich der liebe Herrgott ruft,  
o Vorarlberg will treu dir bleiben, bis mich der liebe Herrgott ruft!“*

Vor allem sind aber die kulinarischen Leckerbissen von den Alpen weit über die Grenzen bekannt. Aber natürlich stellen im gesamten Alpenbogen viele Äplerinnen und Älper verschiedenste hervorragende Alpprodukte mit speziellen Werten her. In unserer „Dachorganisation“ Alpwirtschaft Österreich gibt es deshalb eine Initiative zur besseren Abgrenzung und Vermarktung der Alpprodukte.

Erfreulich ist, dass die Verkaufspreise vieler Alpprodukte in den letzten Jahren gesteigert werden konnten. Die ihnen zustehende Wertschöpfung kann aber oft noch nicht erreicht werden. Verschiedene Faktoren behindern den Erfolg. Ein häufig angetroffener Fehler ist der zu tief angesetzte Verkaufspreis. Namhafte Energydrink-Hersteller schämen sich nicht, den Cocktail zu einem Literpreis von über 4 Euro zu verkaufen. Mit dem Ergebnis: Kult! Also schämt euch nicht für euer unverwechselbares Produkt den nötigen Preis zu verlangen.

Ein weiteres Phänomen sind die vielen Trittbrettfahrer. Mit dem Wort „Alm“ und „Alp“ werden unzählige Produkte geschmückt, die keinen Zusammenhang mit der Alpwirtschaft haben. Hier werden die Konsumenten, die durch ihr Kaufverhalten die heimische Kulturlandschaft fördern wollen, leider oft getäuscht. Die Alpwirtschaft muss eine klare Haltung einnehmen. Den zahlreichen Trittbrettfahrer aus Lebensmittelindustrie, Lebensmittelgewerbe, bäuerlichen Genossenschaften und leider auch Bauern, gilt es moralische Grenzen aufzuzeigen.

Denn genau diese Konsumenten müssen wir ernst nehmen und ihnen die Möglichkeit geben, sich informieren zu können. Am besten funktioniert dies natürlich direkt auf der Alpe oder bei der Direktvermarktung durch die Alpbewirtschafter. Wichtig ist in diesem Zusammenhang, die vielfältigen Geschichten zu den Alpprodukten immer wieder zu erzählen - viele Konsumenten sehnen sich danach. Ähnliches haben vermutlich schon viele bei einer Weinverkostung erlebt.

Abschließend möchte ich alle herzlich einladen an gemeinsamen Vermarktungsinitiativen teilzunehmen. Langfristig sind wir nur gemeinsam stark.

*Euer Christoph Freuis*



**Christoph Freuis**  
Geschäftsführer Vorarlberger  
Alpwirtschaftsverein



## Schwenden kommt von schwinden: Schwendtage 2017

Schwenden kommt vom Begriff „Schwinden“ und bedeutet stockastriebfähige Gehölze und unliebsame Unkräuter, wie Alpen-Kreuzkraut oder Disteln zum Verschwinden zu bringen. Wer die Natur aufmerksam beobachtet, weiß um die Saftvorgänge in den Pflanzen. Bis zur Mitte der Vegetationszeit transportieren die Pflanzen hauptsächlich Energie in die oberirdischen Teile. Die Reserven in den Wurzelbereichen sind sodann großteils verbraucht. Ab Mitte der Vegetationszeit lagern die Pflanzen vermehrt die durch Assimilation erarbeiteten Energiestoffe in die unterirdischen Teile ein.

Wenn die Bauern diese Naturgegebenheit zum Verschwinden der Gehölze nutzen wollen, so schlagen sie diese am Ende jener Zeit, wenn die Pflanzen die gesamte Energie in die oberirdischen Teile verlagert haben. Das ist jedes Jahr der Vollmond Ende Juli oder Anfang August. Gehölze werden knapp über dem Boden zurückgeschnitten und Unkräuter ebenso, oder letztere können ausgerissen werden.

Für 2017 tritt der Vollmond am Montag den 7. August ein. Das ist der beste Schwendtag zum Freimachen der Weide von unliebsamen Gehölzen. Zu dieser Zeit wird in Teilen der Mond durch eine Mondfinsternis zu beobachten sein. Aus organisationstechnischer Hinsicht gelten für beide Jahre die Schwendmöglichkeit zwei Tage vorher und nachher ebenso als geeignet. Sollten im kommenden Jahr trotzdem einige Nachtriebliche auftreten, so sind sie ein weiteres Mal zum Vollmond im Juli oder August zurückzuschneiden oder diese Flächen schon zu Beginn der Sömmerungszeit mit Ziegen zu beweiden.

Soweit meine Anmerkungen zur Weidepflege und Planung der Schwendarbeit. Alle diejenigen machen sich schon jetzt einen Plan, welche diesen Arbeits-einsatz nicht kosmetisch sondern ursächlich angehen wollen.

In Vorfreude eines guten Gelingens

*Michael Machatschek*



## 7

**Almweideprojekt: Almsommer 2016 - viel Regen erschwerte die Weideführung**



## 14

**Wolfsrudel reißt 18 Tiere in einer Nacht**  
Schaf-Massaker in der Leventina/Tessin



## 31

**Verunglückte Sennerinnen in Tirol**  
Das oft unerwartete Sterben auf der alpinen Hochweidestufe

- 5 **Almseminare**  
März - April 2017
- 11 **Lohnt sich die Alpfung?**  
Neuer Alm-Prämienrechner ermittelt den Alm-Anteil an den Ausgleichszahlungen
- 12 **BIO AUSTRIA Bauertage 2017**  
Europas größte Bio-Weiterbildungsveranstaltung
- 15 **Bündner und Italiener machen Jagd auf hungrigen Räuber:**  
**Wolf reißt zwölf Schafe und vier Geißen**
- 15 **Immer mehr Risse in geschützten Herden!**
- 17 **Kulturhistorische Dokumentation:**  
Die letzte Almschafkäserei im nordwestlichen Slowenien
- 19 **Schafkäseherstellung auf der Mangartalm**
- 22 **Verwertung des Schottens zu Schaf-Skuta**
- 23 **Verwendung der Molke**
- 24 **Das Leben des Bovec-Schafes**
- 27 **30 Jahre „Ökosoziale Agrarpolitik“**
- 28 **Konsumenten tragen große Verantwortung für die Zukunft der Berggebiete**
- 29 **EU-Schutz für Lebensmittel**  
Serviceverein unterstützt Erzeuger
- 30 **Freiwillig am Bauernhof: Wertvolle Unterstützung bei Arbeiten am Hof**
- 35 **Der Alm- und Bergbauer**  
Empfehlen Sie uns bitte weiter
- 36 **Auf den Zweiten Blick - Kärnten**  
Menschen, Höfe und Landschaften im Wandel
- 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
- 25 Kurz & bündig
- 34 Aus den Bundesländern
- 38 Bücher

*Titelbild:* Alpe Oberpartnom in Sonntag im Biosphärenpark Großes Walsertal

*(Foto: Seilbahnen Sonntag).*

*Bild Rückseite innen:* Bald ist der Winter vorbei.

*(Foto: Johann Jenewein)*

## Die Almwirtschaft und der ländliche Raum werden Opfer verantwortungsloser Wolfslobbyisten!

Ich kann den Standardsatz „Wir müssen wieder mit dem Wolf leben lernen“, nicht mehr hören. Der Mensch konnte zu keiner Zeit mit dem Wolf leben, sonst hätte er ihn nicht während seiner gesamten Geschichte bekämpft. Originalzitat auf [www.wolfscience.at](http://www.wolfscience.at): „Aufgrund seiner außergewöhnlichen Anpassungsfähigkeit war der moderne Grauwolf seit seinem Auftauchen vor ca. 700.000 Jahren in nahezu allen Lebensräumen von den Wüsten bis in die Arktis zu finden. Damals begann auch die Geschichte von Nahebeziehung und Feindschaft zwischen Mensch und Wolf, die schließlich zum Zurückdrängen der Wölfe führte.“ Aktuell liegt der weltweite Wolfsbestand, so kann man es auf [www.chwolf.org](http://www.chwolf.org) nachlesen, bei 160.000 bis 175.000 Tieren, davon rd. 15.000 bis 20.000 in Europa.

Ebenso hinkt der Verweis auf andere Länder, wie sich diese angeblich erfolgreich gegen den Wolf schützen, ganz gewaltig. Zum Beispiel Frankreich und der Freistaat Sachsen (Deutschland). Dort sind die Wolfsrisse an Nutztieren, gerade auch in geschützten Herden, immens angestiegen - und sie steigen immer weiter. Die Zunahme der Wolfsrisse in geschützten Herden betrug in Frankreich in den letzten 5 Jahren 134 Prozent, im Freistaat Sachsen in nur einem Jahr 73 Prozent (Berichte Seite 14-15).

Kurzfristig ist es ein Kampf der Weide- und Almwirtschaft, mittel- und langfristig wird es ein Überlebenskampf für den ländlichen Raum sein.

Euer



**DI Johann Jenewein**  
Redakteur  
[johann.jenewein@almwirtschaft.com](mailto:johann.jenewein@almwirtschaft.com)



Auf welchen Seiten befinden sich die Bildausschnitte? Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 3 Exemplare aus unserem Bücherfundus. 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. März 2017 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:** Florian Treichl, Söll, Hermann Thaler, Rangersdorf, Franz Unterberger, Strobl.  
Wir gratulieren herzlich!

Bitte hier abtrennen



Seite \_\_\_\_\_



Seite \_\_\_\_\_



Seite \_\_\_\_\_



Seite \_\_\_\_\_



Seite \_\_\_\_\_

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

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

Per Post: Ausgefüllten Kupon an: *Redaktion „Der Alm- und Bergbauer“, Postfach 73, 6010 Innsbruck*  
Per E-Mail: Mit den Buchstaben und den entsprechenden Seitenzahlen an [irene.jenewein@almwirtschaft.com](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com)

**Bitte Ihre Anschrift - auch bei Teilnahme per E-Mail - nicht vergessen! Einsendeschluss: 15. März 2017**

### 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

### Grundkurs für Hirten und Almpersonal

Termine und Orte: Mo., 10.04. - Mi., 12.04.2017, jeweils von 9.00-17.00 Uhr, LFS Litzlhof, Lendorf und Litzlhofalm,  
Fr., 19.05. - Sa., 20.05.2017, jeweils von 9.00-17.00 Uhr, LFS Litzlhof, Lendorf und Litzlhofalm,  
Referenten: Ing. Josef Obwegger, DI Norbert Kerschbaumer, Dr. Elisabeth Stöger, DI Barbara Kircher, Ing. Franz Wölscher,  
Kosten: 250 Euro, gefördert, 1.250 Euro ungefördert,  
ÖPUL-Anrechnung 4 h für Alpfung und Behirtung,  
Information und Anmeldung: Manuela Fratzl, Tel.: 0463/5850-2512, manuela.fratzl@lk-kaernten.at.

## NIEDERÖSTERREICH

### Weidefachtag - Bucklige Welt

Termin und Ort: Do., 20.04.2017, 9.00-16.30 Uhr, Gasthof Pichler, Wechselbundesstraße 2, 2840 Petersbaumgarten,  
Referenten: Reinhard Gastecker, DI Emanuel Huber, DI Walter Starz, Dr. Andreas Steinwiddler,  
Kosten: 40 Euro, gefördert, 80 Euro ungefördert,  
TGD-Anrechnung: 1 h, ÖPUL-Anrechnung: 5 h BIO,  
Anmeldung: LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23200 bis 03.02.2017,  
Information: DI Emanuel Huber, LK Niederösterreich, Tel. 05 0259 23207, emanuel.huber@lk-noe.at.

### Workshop Ondrahog

Termin und Ort: Do., 22.04.2017, 8.00-17.00 Uhr, LFS Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs,  
Referent/-in: Dipl. Päd. Daniela Rodlauer, Dipl. Päd. FWM Martin Stix  
Kosten: 70 Euro, gefördert, 110 Euro ungefördert,  
Anmeldung: LFS Hohenlehen, Tel. 07445 / 225 bis 07.04.2017,  
Information: Maria Ottenschläger, LFS Hohenlehen, Tel. 07445 / 225, maria.ottenschlaeger@hohenlehen.at.

## OBERÖSTERREICH

### Gelebte Almkultur - Singen und Jodeln auf der Alm

Termin und Ort: Fr., 10.03.2017, 9.00-17.00 Uhr, Plankensteinalm, Gosau,  
Referent/in: Hermann Härtel, Ingeborg Magdalena Härtel,  
Kosten: 40 Euro, gefördert, 80 Euro ungefördert,  
Anmeldung: LFI OÖ, Tel.: 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at  
Information: DI Maria Wiener, Tel.: 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at.

### Sensenmähen - Traditionelles Handwerk in der Almwirtschaft

Termin und Ort: Fr., 21.04.2017, 7.00-15.00 Uhr, Betrieb Limberger, Nußbach,  
Referent: Siegfried Grandner,  
Kosten: 45 Euro, gefördert, 90 Euro ungefördert,  
Anmeldung: LFI OÖ, Tel.: 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at  
Information: DI Maria Wiener, Tel.: 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at.

### Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Termine und Orte: Sa., 29.04.2017, 9.00-17.00 Uhr, Großernbergalm, Ternberg,  
Fr. 02.06.2017, 9.00-17.00 Uhr, Gammeringalm, Spital am Pyhm,  
Referentin: Erika Kerbl,  
Kosten: 40 Euro, gefördert, 80 Euro ungefördert,  
Anmeldung: LFI OÖ, Tel.: 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at  
Information: DI Maria Wiener, Tel.: 050/6902-1534, info@lfi-ooe.at.

## SALZBURG

### ÖPUL Schulung (Maßnahme Behirtung - Seminar und Online-Kurs)

Termin und Ort: Do., 07.03.2017, 14.30 -16.30 Uhr, Mittersill, Gasthof Haidach,  
Anmeldung bis 24.02.2017  
Referenten: DI Julia Altenberger, DI Markus Fischer,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpfung und Behirtung,  
Kosten: 25 Euro inklusive Schulungsunterlagen,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Mag. Andreas Thomasser, Tel. 0662/64 12 48. andreas.thomasser@lk-salzburg.at.



Foto: Jenewein

### Klauenpflegekurs für Schaf- und Ziegenhalter/innen

Termin und Ort: Di., 07.03.2017, 9.00-15.00 Uhr, Bruck/Glstr., Gasthof Kohlschnait, Anmeldung: bis 24.02.2017,  
Referent: Mag. Gabriele Deinhofer,  
Kosten: 35 Euro geförder, 60 Euro ungefördert,  
TGD-Anrechnung: 4 h,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Mag. Andreas Thomasser, Tel. 0662/64 12 48. andreas.thomasser@lk-salzburg.at.

### Klauenpfleger-Kurs

Termin und Ort: Do., 16.03. bis Sa., 18.03.2017, 9.00-17.00 Uhr, Wals-Siezenheim, Besamungsanstalt Kleßheim, Anmeldung: bis 06.03.2017,  
Referent: Mag. Otto Herr,  
Kosten: 177 Euro geförder, 330 Euro ungefördert inklusive Schulungsunterlagen, Kursmaterialien und -schablone sowie Schutzhandschuhe,  
TGD-Anrechnung: 4 h,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Mag. Andreas Thomasser, Tel. 0662/64 12 48. andreas.thomasser@lk-salzburg.at.

### Hygiene-Schulung

Termin und Ort: Fr., 17.03.2017, 8.30-12.30 Uhr, St. Johann im Pg., Hotel Brückenwirt, Anmeldung: bis 07.03.2017,  
Referent: DI Agnes Sendlhofer-Steinberger,  
Kosten: 29 Euro geförder, 45 Euro ungefördert, inkl. Schulungsunterlagen,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Dipl.-Päd. Barbara Viehhauser, Tel. 0662/64 12 48-334, barbara.viehhauser@lk-salzburg.at.

### Steuerliche Aspekte in der Almwirtschaft

Termin und Ort: Do., 23.03.2017, 19.00-21.30 Uhr, St. Johann im Pg., Hotel Brückenwirt, Anmeldung: bis 13.03.2017,  
Referent: Dr. Rupert Mayr,  
Kosten: 25 Euro geförder, 42 Euro ungefördert, inkl. Schulungsunterlagen,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Barbara Buttenhauser, LLB.oe., Tel. 0662/64 12 48-332, barbara.butenhauser@lk-salzburg.at.

## ÖPUL Schulung (Maßnahme Behirtung - Seminar)

Termin und Ort: Sa., 25.03.2017, 09.00 - 13.00 Uhr, Piesendorf, Notburgahof, Anmeldung bis 15.03.2017,  
ReferentInnen: DI Julia Altenberger, DI Markus Fischer,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpung und Behirtung,  
Kosten: 25 Euro,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Mag. Andreas Thomasser, Tel. 0662/64 12 48, andreas.thomasser@lk-salzburg.at.

## Käsereikurs für Almen

Termin und Ort: Di., 11.04.2017, 09.00-17.00 Uhr, Oberalm, Landw. Fachschule Winklhof, Anmeldung: bis 31.03.2017,  
Referent: Reinhard Moser,  
Kosten: 90 Euro gefördert, 170 Euro ungefordert, inkl. Materialkosten und Schulungsunterlagen,  
Anmeldung: beim LFI Salzburg, Tel. 0662/64 12 48,  
Information: Dipl.-Päd. Ing. Barbara Viehhauser, Tel. 0662/64 12 48-334, barbara.viehhauser@lk-salzburg.at.

## STEIERMARK

### Wie mache ich mein Weidevieh fit für die Alm

Termine und Orte: Fr., 07.04.2017 9.00-17.00 Uhr, Tunzendorferwirt, Betrieb Brandner, Kleinsölk,  
Di., 11.04.2017, 9.00 - 17.00 Uhr, Gasthof Lendl, Betrieb Rinnhofer, Ganz-Mürzzuschlag,  
Referentin: Dr. Elisabeth Stöger,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpung und Behirtung  
Kosten: 79 Euro gefördert, 158 Euro ungefordert,  
Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,  
Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.

### Stressarmer Umgang mit Schafen - Low Stress Stockmanship

Termin und Ort: Fr., 19.04.2017 9.00-17.00 Uhr, LFS Hafendorf, Kapfenberg,  
Referent: DI Philipp Wenz,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpung und Behirtung  
Kosten: 113 Euro gefördert, 226 Euro ungefordert,  
Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,  
Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.

### Stressarmer Umgang mit Rindern - Low Stress Stockmanship

Termine und Orte: Do., 20.04.2017 und Fr., 21.04.2017, 9.00 - 17.00 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont,  
Referent: DI Philipp Wenz,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpung und Behirtung  
Kosten: 188 Euro gefördert, 376 Euro ungefordert,  
Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,  
Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.

### Brauchtum auf der Alm und für die Alm

Termine und Orte: Sa., 29.04.2017, 9.00 - 15.00 Uhr, Österr. Freilichtmuseum, Stübing,  
Referent: Klaus Seelos,  
ÖPUL-Anrechnung: 4 h für Alpung und Behirtung  
Kosten: 69 Euro gefördert, 138 Euro ungefordert,  
Anmeldung: LFI Steiermark, Tel. 0316/80 50-1305,  
Information: Maria Jantscher, Tel. 0316/80 50-1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at.



Foto: Jonewein

## TIROL

### Almsenner-Grundkurs BAM Rotholz - ergänzt mit drei Alm-Praxistagen

Termine und Ort: Mo., 27.03. bis Fr., 31.03.2017, 8.00-17.00 Uhr, Freitag bis mittags, Praxistage Di., 02.05. bis Do., 04.05.2017, 09.00-16.00 Uhr,  
Referenten: ExpertInnen der Bundesanstalt Rotholz sowie erfahrene Almkäser wie Johann Schönauer und Thomas Thaler,  
Kosten: 300 Euro gefördert, 1.400 Euro ungefordert,  
Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111, spätestens bis 27.01.2017,  
Information: DI Thomas Lorenz, T 05 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at.

## VORARLBERG

### Melkkurs für Anfänger

Termin und Ort: Mo., 10.04. - Do. 13.04.2017, 14.30-19.00 Uhr, Hohenems, Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Vorarlberg,  
Referenten: Othmar Bereuter, Christian Winklehner,  
Kosten: Kosten übernimmt LK-Milchwirtschaft,  
TGD-Anrechnung: 1 h  
Anmeldung und Information: LFI Vorarlberg, Tel.: 05574 / 400-191, lfi@lk-vbg.at.

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





*Bild 1: Rechtzeitiger Auftrieb auf die Haaralm bei ergrünen der Weiden.*

# Almweideprojekt: Almsommer 2016

Viel Regen erschwerte die Weideführung

DI Siegfried Steinberger

Der Sommer 2016 war geprägt durch Starkniederschläge und Hochwasserkatastrophen in ganz Europa. Aufgrund lokaler Wetterlagen kam es teilweise zu sehr kleinräumigen Starkniederschlägen. Als Beispiel sei die Hochwasserkatastrophe im Raum Triftern in Niederbayern erwähnt. Aber auch im Berggebiet sorgten die anhaltenden Niederschläge in den Monaten Juni und Juli bis Mitte August für eine besondere Herausforderung an die Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen. Die Zeitfenster für eine zeitgerechte Grünlandernte waren sehr

knapp, sodass es mancherorts durch den nicht optimalen Einsatz der Erntemaschinen zu erheblichen Strukturschäden kam. Ebenfalls konnte bei der Heuernte der optimale Schnittzeitpunkt oftmals nicht eingehalten werden.

Im Jahr 2016 verzeichneten wir einen sehr frühen Vegetationsstart. Der erste Schnitt wurde in Gunstlagen (Inntal) bereits in der letzten Aprilwoche bei gutem Ertrag durchgeführt. Nach dem Almauftrieb folgte eine sehr niederschlagsreiche Zeit. Im Juni und Juli wurde bereits über 500 Liter je m<sup>2</sup>

gemessen, wobei lokal wesentlich höhere Mengen zu verzeichnen waren. Diese führten gebietsweise zu Hochwasser und Murenabgängen (z.B. Berchtesgaden, 25.06.2016).

## Früher Auftrieb

Ein schneearmer Winter und ein sehr früher Vegetationsstart erforderten einen frühen Almauftrieb (*Bild 1*). Im Mittel wurde auf die Haaralm (Ruhpolding, 1300 - 1600 m NN), die Hemmersuppenalm (Reit i. Winkl, 1200 - 1300 m NN) und auf die Rossfeldalm >

ALM	MITTLERER AUFTRIEBSZEITPUNKT		
	10 <sup>2</sup> /7 <sup>2</sup> -JAHRESMITTEL VOR PROJEKT	3-JAHRESMITTEL PROJEKTLAUFZEIT	WEIDEJAHR 2016
Haaralm <sup>1</sup>	17. Juni	25. Mai	23. Mai
Hemmersuppenalm <sup>2</sup>	10. Juni	22. Mai	19. Mai
Rossfeldalm <sup>1</sup>	13. Juni	31. Mai	28. Mai

Tabelle 1: Auftriebstermine auf die Pilotalmen; verschiedene Beobachtungszeiträume im Vergleich zu 2016.

(Berchtesgaderland, 1300 - 1500 m NN) wieder um bis zu drei Wochen früher als historisch belegt aufgetrieben (Tab. 1). Dieser frühere Auftriebstermin hat sich aus Sicht der Weideführung auch in diesem Jahr als richtig bestätigt und wird daher allgemein empfohlen.

### Überdurchschnittliche Niederschlagsmengen

Schönwetterperioden beschränkten sich auf wenige Tage. Stellvertretend für die Pilotalmen sind in Graphik 1 die Niederschlagsmengen während der Weideperioden 2014 - 2016 der Wetterstation in Reit im Winkl dargestellt.

Die unten stehende Graphik zeigt die für die Almzeit relevanten Monate. Das Jahr 2014 fiel durch einen niederschlagsreichen (v.a. Schneefall) Mai und einem verregneten Juli und August negativ auf. Der zweite Schnitt konnte

damals auf den Steiflächen oftmals nicht mehr geheut werden. Auch auf der Haaralm und der Rossfeldalm kam damals Kritik auf. Dies betraf das Auftreten von Trittschäden in der Weide. Diese verloren im niederschlagsärmeren September wieder an Bedeutung.

Auffallend war das Jahr 2015 mit sehr geringen Niederschlagsmengen in den Monaten Juni bis September, welches die Weideführung hinsichtlich Trittschäden erleichterte. Aber die Aufwüchse alterten sehr rasch, so dass die Futterqualität gegen Mitte der Almzeit stark abfiel.

Das Jahr 2016 fiel durch die z.T. extremen Wettererscheinungen negativ auf. Waren im Mai die Niederschlagsmengen nicht auffallend, wichen sie umso mehr in den Monaten Juni, Juli und bis Mitte August von der Norm ab. Der fast täglich fallende Regen ließ die Böden aufweichen. Regenfreie Tage,

an denen die Böden abtrocknen konnten, blieben die Ausnahme.

### Trittschäden

Auf der Haaralm und der Rossfeldalm nahmen die Trittschäden den Sommer über stetig zu. Das gerade diese beiden Almen so betroffen waren, liegt an deren Bodenbeschaffenheit. Die Haaralm ist zum überwiegenden Teil mit Tonboden ausgestattet und überwiegend extrem steil (Bild 2).

In den entstehenden Trittsammelstellen sammelte sich bei langanhaltenden Regenfällen das Wasser. Da auf der Haaralm nur wenige Ausweichmöglichkeiten (ebene Flächen, steiniger Untergrund) zu Verfügung stehen, müssen die Tiere in den Steiflächen verbleiben. Bei stetigem Begang der Flächen nahmen während der überdurchschnittlich langen Regenperioden die Trittschäden überdimensional zu. Auf der Rossfeldalm kommt zum Tragen, dass diese Alm eine ehemalige SS-Musteralm war, und beim Bau der Rossfeldhöhenstraße der von der Trasse abgetragene Humus auf der Almfläche verteilt wurde (ähnlich der Larcheralm im Sudelfeldgebiet). Dadurch ist der Weideboden sehr tiefgründig und saugt sich bei längeren Regenperioden wie ein Schwamm voll. Zudem sind die Almflächen nordwärts ausgerichtet, was ein abtrocknen der Weiden verzögert.

Die Situation verschärfte sich auf der Haaralm und der Rossfeldalm zusehends. In den Monaten Juni, Juli und bis Mitte August waren nur selten mehr als zwei Tage ohne Niederschlag. Trotz geschickter Weideführung und Umtrieb nahmen die Trittschäden stetig zu.

Anfang August wurde letztlich der Entschluss gefasst, einen Teil der Tiere vorzeitig abzutreiben, da keine Weidebereiche mehr vorzufinden waren, wel-

Grafik: Niederschlagsmengen während der Weideperioden 2014 - 2016, gemessen an der Wetterstation Reit im Winkl.

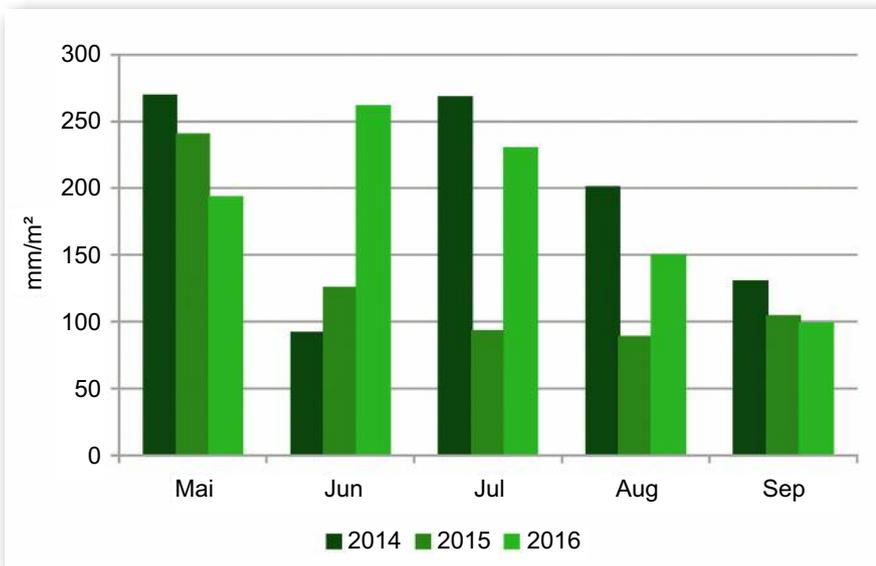
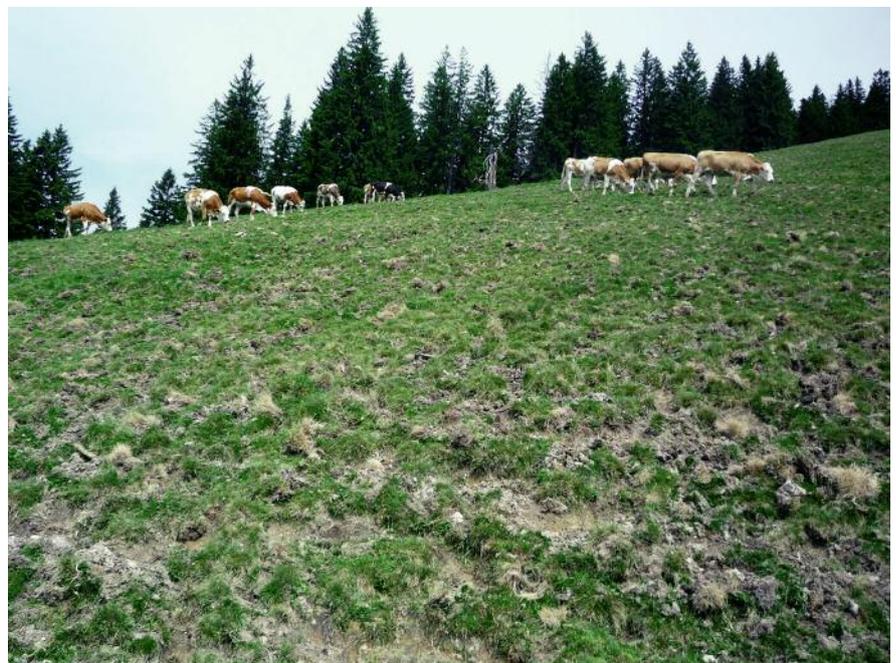


Bild 2 (oben): Steile und tonreiche Weideflächen auf der Haaralm. Bild 3 (unten): Aufgeweichte Almboden auf der Haaralm im Jahr 2016.



che nicht grundlos aufgeweicht gewesen wären (Bild 3).

An dieser Tatsache hätten auch weniger aufgetriebene Tiere nur wenig geändert. Jegliche Nutzung einer Alm muss sich an den vorliegenden Futter- und Witterungsverhältnissen orientieren! In einigen Almregionen ist der Abtrieb einiger Tiere gegen Mitte der Almzeit eine feste Vorgehensweise. Man spricht dabei vom „Halbzeitvieh“. Es handelt sich dabei meist um trächtige Tiere die im August/September abkalben. Somit wird der Futterüberschuss der ersten Wochen abgeschöpft und es wächst stets frischer Aufwuchs nach. Auf der Schlossbergalm im Allgäu, welche seit 2016 von der LfL betreut wird, ist diese Form der Weidehaltung immer noch Standard. Ein Bericht über diese Alm folgt in der nächsten Ausgabe (Anm. d. Red.).



Die Futterverhältnisse waren 2016 gut. Die Witterungsverhältnisse ungewöhnlich schwierig. Durch den verfrühten Abtrieb einiger Tiere sehen sich die Kritiker einer Anpassung der Beweidung auf den Almen selbstverständlich bestätigt. Allerdings ist es besser, in Ausnahmejahren unkonventionell zu reagieren als jahrelang das Weidemanagement schleifen zu lassen und dadurch die Weidequalität stetig zu verschlechtern sowie einen kontinuierlichen Flächenverlust in Kauf zu nehmen. Die entstandenen Trittschäden dienen bis zu einem gewissen Grad auch als Saatbett für Weidegräser (Bild 4) und werden über den Winter hinweg durch die Schneelast weitgehend wieder eingeebnet.

### Durchschnittliche Anzahl an Weidetagen

Aus Tabelle 2 ist die Anzahl der Weidetage auf den Pilotalmen zu ent-

nehmen. Obwohl ein Teil der Tiere früher abgetrieben werden musste, wurde auf Grund des deutlich früheren Auftriebs etwa die gleiche mittlere Weidedauer wie vor der Umstellung erreicht.

Wobei anzumerken ist, dass auf der Rossfeldalm in den Jahren 2004 bis 2007 nur durchschnittlich 90 Tage und auf der Haaralm im Jahr 2007 nur 87 Tage geweidet wurde.

Auf der Hemmersuppenalm wirkten sich die extremen Niederschläge nicht negativ aus. Diese Alm zeigte bereits in den vergangenen Jahren die Vorteile der stark differenzierten Weideflächen auf. Etwa ein Drittel der Alm sind zur Vernässung neigende Flächen

bzw. Moorflächen. In trockenen Jahren sind die Feuchtfelder von Vorteil, in nassen Jahren die steinigere Weideteile, so dass es in keinem Jahr zu Extremen kam. Zudem ist die Hemmersuppenalm eine Plateaualm mit sehr geringem Höhenunterschied von knapp 100 m. Es konnte sogar die Weidezeit nochmals um eine Woche verlängert werden.

### Gleiche Futtererträge

Entscheidend für die Gesamtbewertung des Almsommers 2016 ist der kalkulierte genutzte Futterertrag. Der zunächst sehr gute Futterzuwachs wurde in den darauf folgenden Wochen auf Grund langanhaltender Niederschläge in Kom- >



Bild 4: Ehemalige Trittschäden dienen als Saatbett für Weidegräser.

bination mit niedrigen Temperaturen deutlich gebremst. Das führte dazu, dass die Pflanzenbestände weniger schnell altern. Dies war auf den Almen und Alpen vor allem daran zu erkennen, dass das typische Braunwerden der Weiden - üblicherweise je nach Höhenlage ab An-

fang Juli - erst Ende August, in höheren Lagen erst im September einsetzte. Dadurch fand das Weidevieh in der ersten Almzeit ein gutes Futterangebot vor, welches jedoch im Verlauf der Weideperiode nicht so stark verholzte. So konnten den Tieren während der gesamten Wei-

dezeit im Unterschied zu trockenen, sehr warmen Sommern, eine gleich bleibende Futterqualität angeboten werden, aber nicht, wie fälschlicherweise angenommen mehr Futter. Als Folge wurden 2016 auch unterbestockte Almen und Alpen deutlich besser ausgegrast.

Die Vermutung, dass auf den Projektalmen die Erträge rückläufig sind, muss verneint werden. In Tabelle 3 sind die für die jeweilige Alm kalkulierten Futtererträge dargestellt.

Auf der Haar- und Rossfeldalm wurden, obwohl die Tiere zum Teil früher abgetrieben wurden, in etwa die gleichen Verzehrsmengen wie in den drei Projektjahren ermittelt. Auf der Hemmersuppenalm konnte der genutzte Ertrag noch etwas gesteigert werden.

Tabelle 2 (oben): Mittlere Weidetage der Pilotalmen; verschiedene Betrachtungszeiträume im Vergleich zu 2016. Tabelle 3 (unten): Kalkulierter Futterverzehr in dt TM/ha auf den Pilotalmen; verschiedenen Beobachtungszeiträume im Vergleich zu 2016.

ALM	MITTLERE WEIDETAGE		
	10 <sup>2</sup> /7 <sup>2</sup> -JAHRESMITTEL VOR PROJEKT	3-JAHRESMITTEL PROJEKTLAUFZEIT	WEIDEJAHR 2016
Haaralm <sup>1</sup>	98	119	96
Hemmersuppenalm <sup>2</sup>	99	116	123
Rossfeldalm <sup>1</sup>	96	109	92

ALM	KALKULIERTER FUTTERVERZEH R IN dt TM/ha		
	10 <sup>2</sup> /7 <sup>2</sup> -JAHRESMITTEL VOR PROJEKT	3-JAHRESMITTEL PROJEKTLAUFZEIT	WEIDEJAHR 2016
Haaralm <sup>1</sup>	16	27	28
Hemmersuppenalm <sup>2</sup>	19	23	25
Rossfeldalm <sup>1</sup>	17	28	26

## Fazit

Der frühe Auftrieb zu Vegetationsbeginn sichert die rechtzeitige Nutzung des Aufwuchses. Erfolgt eine gelenkte Weideführung im System der Koppelwirtschaft wird die Weide gleichmäßig abgeweidet. In extrem niederschlagsreichen Sommern wird bei eintretenden Trittschäden nur wenig stehendes, überaltertes Futter vertreten. Besondere Witterungsverhältnisse erfordern auch eine Anpassung in der Bewirtschaftung. Wer im Frühjahr früh auftreibt, kann bei Bedarf auch früher wieder abtreiben und erreicht so eine ausreichende Gesamtweidezeit auf der Alm. ///

DI Siegfried Steinberger ist Mitarbeiter an der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Tierernährung und Futterwirtschaft, Grub.

# Lohnt sich die Alpfung?

Neuer Alm-Prämienrechner ermittelt den Alm-Anteil an den Ausgleichszahlungen

In Oberösterreich gibt es 175 Almen mit Mehrfachantrag, für die 2015 Förderungen beantragt wurden. Auf diese Almen wurden von 635 Betrieben rund 4.400 Rinder (meist Jungrinder), 800 Schafe und 70 Ziegen sowie 60 Pferde aufgetrieben. Leider war damit der Almauftrieb um fast 10 Prozent geringer als im Jahr 2014. Diese Entwicklung ist für den Erhalt der Almen nicht günstig. Es stellt sich die Frage, ob sich der Almauftrieb noch lohnt?



*Die Alpfung hat tiergesundheitsliche und wirtschaftliche Aspekte.*

Foto: Knittl-Frank

DDI Josef Wolfthaler

V ielfach werden tiergesundheitsliche Vorteile bei der Alpfung der Tiere zu wenig wahrgenommen. Die Alpfung hat positive Effekte auf Fruchtbarkeit und Tiergesundheit.

## Tiergesundheitsliche Aspekte nicht unterschätzen

Der Aufenthalt im Freien, die vermehrte Bewegung und das veränderte Futterangebot fördern die Gesundheit der Tiere. Untersuchungen zeigen, dass gelapte Kalbinnen eine höhere Nutzungsdauer und eine kürzere Verzögerungszeit aufweisen.

## Wirtschaftliche Aspekte

Berechnungen zeigen, dass die Alpfung auch wirtschaftliche Vorteile mit sich bringt. Die Alpfung wird mit einer Reihe an Förderungsmaßnahmen finanziell unterstützt. Für den Almauftrieb können, sowohl vom Auftreiber als auch vom Almbewirtschafter Ausgleichszahlungen beantragt werden. Die Berechnungen sind allerdings

komplex, weil die Alpfung sowohl in der Direktzahlung als auch im ÖPUL und in der Ausgleichszulage für Benachteiligte Gebiete gefördert wird. In den Bescheiden oder Mitteilungen lässt sich der Anteil aus dem Almauftrieb herauslesen.

Beispiele zeigen, dass die Förderung der Alpfung in Summe durchaus 250 Euro je Großvieheinheit (GVE) betragen kann. Umgerechnet auf Jungrinder zwischen 0,5 und 2 Jahren, die 0,6 GVE zählen, beträgt die Almförderung je aufgetriebenem Jungrind rund 150 Euro im Jahr.

Zusätzlich entfallen während der Alpfung zum Beispiel die Kosten für die Fütterung am Heimbetrieb oder die Kosten für die Jungrinderaufzucht auf einem fremden Aufzuchtbetrieb. Dieser wichtige Kostenfaktor in Höhe von 0,80 - 1,45 Euro pro Tag wird in den Berechnungen vielfach nicht berücksichtigt.

Die Alpfung kann also auch wirtschaftlich interessant sein und leistet einen wichtigen Beitrag zur Offenhal-

tung unserer vielfältigen Kulturlandschaft.

## Informationen zu den Almförderungen

Detaillierte Informationen zu den Almförderungen und den Vorteilen der Alpfung werden in den Bezirksbauernkammern und im Internet unter [www.ooe.lko.at](http://www.ooe.lko.at) angeboten.

Wer sich den Alm-Anteil an den Ausgleichszahlungen selbst errechnen will, findet unter <https://ooe.lko.at/direktzahlungen+2500++2223151> den neu erstellten Alm-Prämienrechner.

Betriebe, die eine Alm oder Almvieh für den kommenden Sommer suchen, können dies bei den Almberatern der Bezirke Steyr, Kirchdorf und Gmunden melden. Die österreichweite Almbörse ist zu finden unter [www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com). ///

---

*DDI Josef Wolfthaler ist Fachreferent bei der LK Oberösterreich.*

# BIO AUSTRIA Bauerntage 2017

Europas größte Bio-Weiterbildungsveranstaltung



*Das Trinkwasserprojekt für Weidetiere wurde mit dem BIO AUSTRIA-Fuchs ausgezeichnet.*

Foto: Steiner

Unter dem Motto „Orientierung in bewegten Zeiten“ standen heuer die 13. BIO AUSTRIA Bauerntage im Bildungshaus Schloss Puchberg bei Wels. Über 900 Teilnehmerinnen und Teilnehmer besuchten in diesem Jahr die größte, regelmäßig stattfindende Weiterbildungsveranstaltung der Biolandwirtschaft in Europa. Sie konnten Fachbeiträge von über 80 Referentinnen und Referenten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Praxis und Beratung verfolgen.

DI Johann Jenewein

In ihrer Eröffnungsrede ging BIO AUSTRIA-Obfrau Gertraud Grabmann auf die Auswirkungen von politischen und gesellschaftlichen Entwicklungen in der jüngsten Zeit ein. „Umbrüche, Negativschlagzeilen am laufenden Band und wirtschaftliche Herausforderungen gehen nicht spurlos an den Menschen vorbei, sondern haben beinahe zwangsläufig Verunsicherung zur Folge.“ In solchen herausfordernden Zeiten sei es besonders wichtig, Orientierung zu finden. Am Eröffnungstag beschäftigen sich die BIO AUSTRIA Bauerntage daher mit Modellen, die geeignet sind, Orientierung zu geben - etwa mit der Umweltenzyklika „Laudato Si“ von Papst Franziskus oder dem gemeinsamen Prozess „Bio 3.0“ der deutschsprachigen Bioverbände unter dem Titel „Mit Bio die Zukunft der Landwirtschaft gestalten“.

Gerade die Biolandwirtschaft könne Orientierung geben, betonte Grab-

mann in ihrer Rede. „Seit je her spielen Werte eine große Rolle in der biologischen Landwirtschaft. Werte wie die Würde der Tiere, der Schutz der natürlichen Ressourcen oder die Verantwortung gegenüber der nachfolgenden Generationen. All diese Werte wurden schon von den Pionieren der biologischen Landwirtschaft gelebt und sie bilden nach wie vor das Fundament, auf dem wir unsere tägliche Arbeit auf unseren Höfen verrichten“, so die Obfrau.

## Steigende Nachfrage nach Bio-Produkten

Die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten und die wachsende Zahl der Biobäuerinnen und -bauern kommen nicht von ungefähr. „Die Gesellschaft trägt immer höhere Ansprüche an die Landwirtschaft heran. „Nur mehr“ Lebensmittel zu produzieren ist nicht ge-

nug. Die Gesellschaft verlangt immer lauter nach ökologisch und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln und darüber hinaus nach sauberer Luft, reinem, unbelastetem Wasser und aktivem Tierschutz. All das gewährleistet die Biolandwirtschaft und das mache sich letztlich auch in der Nachfrage bemerkbar“.

Das derzeitige Agrarsystem, das auf Wachstum um jeden Preis ausgerichtet ist, sei hingegen keine Option für die Zukunft, konstatierte die BIO AUSTRIA-Obfrau. „Die Landwirtschaft steht vor der Herausforderung nicht nur ökonomisch, sondern auch ökologisch und sozial nachhaltig zu werden. Daher benötigen wir einen Umbau, einen Paradigmenwechsel“, so Grabmann. In diesem Zusammenhang sei künftig unter anderem das Prinzip „öffentliche Güter“ zu verfolgen. „Ökologisch nachhaltige Landwirtschaft, insbesondere die Biolandwirtschaft, erbringt

*Der zweite Preis beim BIO AUSTRIA-Fuchs wurde für die mobile Schweinesuhle vergeben.*

eine Reihe von gesellschaftlichen Leistungen, die derzeit nicht entsprechend honoriert werden. Das muss sich ändern. Gleichzeitig muss auch Kostenwahrheit geschaffen werden. Nur dann gibt es gleiche und faire Voraussetzungen für alle Formen der Landwirtschaft“, betonte Grabmann.

### Mehr Bio an landwirtschaftlichen Fachschulen gefordert

Weiters wies die BIO AUSTRIA-Obfrau darauf hin, dass eine nachhaltige Landwirtschaft enorm wissensbasiert sei. Hier gebe es noch eine große Kluft zwischen Anspruch und Wirklichkeit, auch in Österreich. „Die Landwirtschaft der Zukunft wird ökologisch sein. Daher müssen wir den Menschen auch das entsprechende Wissen vermitteln, um den Anforderungen dieser Landwirtschaft gerecht zu werden. In diesem Bereich gäbe es Aufholbedarf, speziell im Bereich der landwirtschaftlichen Fachschulen. „Derzeit gibt es von Bundesland zu Bundesland und von Schule zu Schule ein unterschiedlich ausgeprägtes Angebot an Bio-Lehrinhalten. Was wir allerdings brauchen ist ein einheitlicher Mindeststandard in der Vermittlung von Wissen über Bio-Landwirtschaft“, betonte die Obfrau. „Österreich ist Bio-Europameister - gerade deswegen darf man sich auch in der Ausbildung eine adäquate fachliche Wissensvermittlung erwarten. Derzeit entspricht das Angebot nicht der weiterhin steigenden wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bedeutung der biologischen Landwirtschaft“, konstatierte Grabmann abschließend.

### Umweltenzyklika „Laudato Si“ mit Bezug zur Landwirtschaft

Dr. Johann Neumayer, Umweltreferent der Diözese Salzburg und Biologe, brachte dem interessierten Publikum anschließend die wesentlichen Inhalte der Enzyklika näher. Gerade für den landwirtschaftlichen Bereich habe das Werk wesentliche Implikationen, da sie sich unter anderem mit der Nahrungs-



Foto: Maurer

mittelproduktion als einer der Kernfragen der Zukunft aber auch mit den ökologischen Folgen intensiver Landwirtschaft beschäftigte, betonte Neumayer. Die Enzyklika greife aktuelle Probleme auf und sei ein Weckruf, um eine nachhaltige Entwicklung einzuleiten, zog Neumayer eine Parallele zur Biolandwirtschaft. Nicht zuletzt rufe Papst Franziskus die Politik auf, ihre Verantwortung wahrzunehmen. „Ausreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln ist eine Frage der Menschenwürde. Diese Aufgabe darf nicht alleine dem Markt überlassen werden, sondern ist primär Handlungsauftrag für die Politik“, genauso wie die Förderung regionaler Ernährungssouveränität und (klein)bäuerlicher Strukturen, erläuterte der Theologe inhaltliche Forderungen der Enzyklika abschließend.

### BIO AUSTRIA-Fuchs vergeben

Im Rahmen der BIO AUSTRIA Bauerntage wurde zum achten Mal der Innovationspreis BIO AUSTRIA-Fuchs für hervorragende Projekte und Ideen in der Biolandwirtschaft vergeben. Diesmal stand der Wettbewerb unter dem Motto „Tierwohl am Bio-Betrieb“. Zum Mitmachen aufgerufen waren alle Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs. Gesucht waren Maßnahmen, die das Wohlergehen von Tieren am Bio-Bauernhof besonders fördern. Bio-Betriebe aus ganz Österreich haben Projekte eingereicht.

Die Gewinner des ersten Preises kommen heuer aus Piesendorf in Salzburg: Kathrin und Ägidius Steiner konnten sich mit ihrem Projekt zur Trinkwasserversorgung von Weiderindern bei der

Jury durchsetzen. Um die Versorgung der Tiere mit Trinkwasser zu ermöglichen, haben die Steiners eine Nutzwassergenossenschaft gegründet. 42 Bäuerinnen und Bauern wurden von dem Projekt überzeugt, elf Kilometer Wasserleitung verlegt und 64 Tränken aufgestellt. Etwa 400 Rinder profitieren nun in den Sommermonaten von diesen Bemühungen, da sie rund um die Uhr bestes Trinkwasser zur Verfügung haben.

Der zweite Preis geht in diesem Jahr nach Wien. Hier hat Andreas Maurer eine mobile Schweinesuhle entwickelt, um einer zu starken Beanspruchung des Bodens durch die exzessive Nutzung der Tiere vorzubeugen. Denn wo Schweine suhlen sind oft noch nach Jahren Löcher in der Erde vorhanden. Auf einem absenkbaren Anhänger hat Maurer daher ein Suhle-Becken aufgebaut, das mit Erde und Wasser gefüllt werden kann. Als Aufstiegsrampe fungieren die Bordwände. Die mobile Suhle kann problemlos gereinigt und jederzeit auf einem anderen Platz abgestellt werden. Ein Sonnendach erhöht das „Wellnessangebot“ für die Schweine noch zusätzlich.

Den dritten Platz konnte sich Franz Haslehner aus St. Agatha in Oberösterreich sichern. Er wurde für die Erfindung eines absenkbaren Weidezauns ausgezeichnet. Um seinen Ziegen das Pendeln zwischen Weide und Stall leichter zu ermöglichen, ohne dabei selbst ständig den Zaun eigenhändig öffnen zu müssen, hat er ein automatisch absenkbares Zaunband entworfen. Die Tiere können nun je nach Lust und Laune jederzeit hinaus ins Grüne und wieder zurück. ///

# Wolfsrudel reißt 18 Tiere in einer Nacht

Schaf-Massaker in der Leventina/Tessin



*Daniele Gada-Barenco (44) ist verzweifelt über das von den Wölfen angerichtete Massaker.*

Ende Januar riss ein Wolfsrudel über Nacht 18 Schafe von Bauer Daniele Gada-Barenco (44). Er ist schockiert: „Sie sprangen über den Elektrozaun und töteten im Blutrasch.“

Das Grauen passt nicht in die romantische Kulisse der Leventina. Doch die Schafskadaver entlang der Straße auf den verschneiten Wiesen und in den Gärten der Walserhäuser sind nicht zu übersehen. Ein Wolfsrudel richtete im Weiler Tengia TI ein regelrechtes Massaker an. Das Drama passierte nur vier Kilometer von der 1.991 Einwohner-Ortschaft Faido TI entfernt.

Insgesamt sechzehn Tiere wurden gerissen, zwei weitere Schafe verschleppt. Bei allen Kadavern sind Keh-

len und Unterleib zerfetzt. Der Schnee ist blutgetränkt.

Schon eine Woche räuberte der Wolf, riss vier Schafe von Bauer Daniele Gada-Barenco (44). Am Wochenende geht der Horror von neuem los.

Für den Tessiner steht fest: „Das war nie und nimmer ein Einzeltier, sondern ein ganzes Rudel.“ Am Sonntagmorgen gegen 6.30 Uhr bemerkte der Bauer das Drama. Er ist in Angst, weil schon vor Tagen der Wolf bei seinem Hof wilderte: „Unten an der Straße entdeckte ich das

erste tote Schaf. Mir schwante nichts Gutes. Als ich das Blutbad sah, kochte die Wut in mir hoch.“

Der Schafbauer ist geschockt: „Alle Tiere waren hochträchtig. Die Lämmchen sollten in ein

paar Wochen geboren werden. Der Schaden ist mit Geld allein nicht wiedergutzumachen.“

Der Landwirt hatte alle seine 118 Tiere auf fünf Pferche verteilt, geschützt durch einen 1,20 Meter hohen Elektrozaun. „Die Wölfe sind einfach darüber gesprungen, haben Panik in der Herde ausgelöst, sodass die Schafe den Zaun umrissen, um zu fliehen.“ Nur vier Schafe überleben schwerverletzt.

## Die Wölfe machen Existenz kaputt

Die Muttertiere werden in alle Himmelsrichtungen gehetzt. „Es lagen Kadaver im Umkreis von einem Kilometer“, sagt Bauer Gada-Barenco. Auch das sei ein Indiz für ein Rudel. Er ballt die Faust: „Die Wölfe machen meine Existenz kaputt.“

*Quelle: [www.blick.ch](http://www.blick.ch)*



*Der Schnee um die gerissenen Tiere ist mit Blut getränkt.*

Bündner und Italiener machen Jagd auf hungrigen Räuber:

# Wolf reißt zwölf Schafe und vier Geißen

Ein Wolf hält das Bergell in Atem. Dies- und jenseits der schweizerisch-italienischen Grenze. Seit Dezember hinterlässt das Raubtier eine blutige Spur. Dreimal schlägt der Wolf zu. Zuletzt am 22. Januar. Seine Opfer: zwölf Lämmer und vier Ziegen.

Es beginnt am dritten Adventssonntag. Im italienischen Val Cavargna am Nordende des Luganersees werden vier Ziegenkadaver entdeckt. Die Spur weist eindeutig auf einen Wolf hin.

## Wolf versucht unter elektrischem Zaun hindurchzukriechen

Am 19. Januar beobachten Bündner den Wolf beim Punt Spizarun in Bondo GR. Zwei Tage später nähert er sich dem Bio-Hof der Familie Giacometti in Stampa GR. Er versucht, sich einen Weg unter dem elektrischen Zaun hindurch zu graben. Die eingepferchte Schafher-

de gerät in Panik. Der Wolf findet schließlich einen anderen Weg hinein ins Gehege. Er reißt ein vier Monate altes Lamm, frisst es nur zum Teil auf. Ein anderes Lämmchen, erst drei Wochen alt, verschwindet. Die Art der Verletzungen und weitere Spuren weisen auf das Werk eines Wolfes hin.

## Zwölf Schafe in 24 Stunden

Davon ist auch Wildhüter Renato Roganti überzeugt. Er nimmt Urin- und Speichelproben von den Bisswunden und schickt sie nach Bern, um die DNA des Wolfes prüfen zu lassen. Das berichtete die Zeitung „La Bregaglia“.



Foto: Jernwein L.

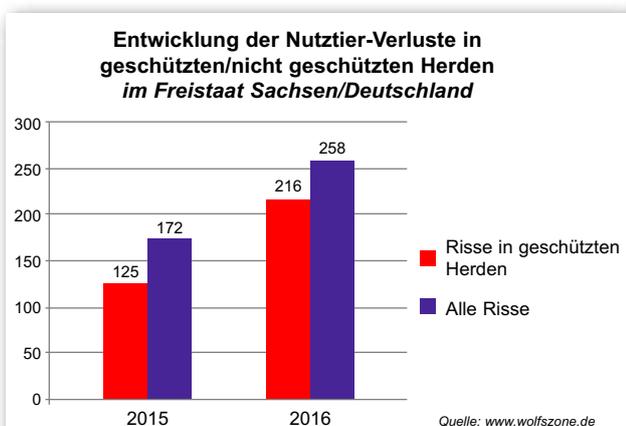
In der Nacht schreckt eine Bewohnerin von Soglio GR auf. Sie hört ganz in der Nähe einen Wolf heulen und meldet sich bei den Behörden.

Satt wird der Wolf in jener Nacht nicht. Denn bereits am Tag darauf wütet er in einer Herde im italienischen Piuro, 15 Kilometer vom Giacometti-Hof entfernt. Er reißt fünf Schafe und verletzt weitere fünf schwer.

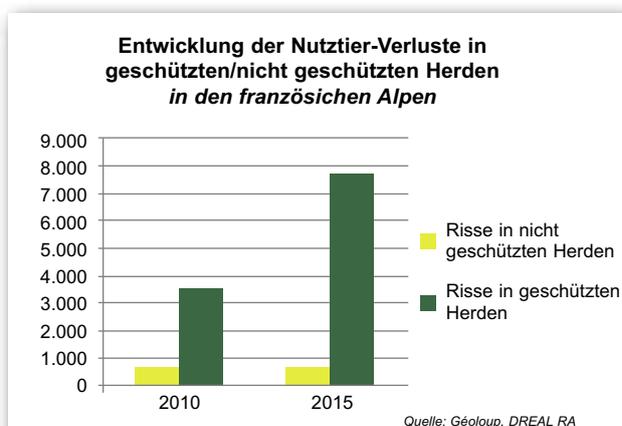
Quelle: [www.blick.ch](http://www.blick.ch)

## Immer mehr Risse in geschützten Herden!

Ein effektiver Herdenschutz ist bei erhöhter Wolfsdichte nicht möglich. In Frankreich und im Freistaat Sachsen, Deutschland, verlagern sich die Risse mehr und mehr auf geschützte Herden.



Risse im Freistaat Sachsen: 73% mehr Risse in geschützten Herden innerhalb eines Jahres



Risse in Frankreich: 134% mehr Risse in geschützten Herden innerhalb von 5 Jahren



**ELEKTRO  
BISCHOFER**  
ALPINSTROM

**TRINKWASSERKRAFTWERKE**  
LEBENSMITTEL UND ENERGIEQUELLE.

**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

**Maschinenring** Die Profis vom Land

**Almen erhalten - Technik nutzen**

Jedes Jahr wachsen wichtige Almweideflächen zu. Der Maschinenring ist der professionelle Partner, wenn es um nachhaltige Almweidpflege geht und bringt die geeignete Technik auf die Alm.

MR Service Tirol red.Gerut.b.H. www.maschinenring.tirol

## Strom und Licht auf Almen

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

in ihrer Einfachheit. Bergbauern und Almbesitzer, die Hauptkunden der AFK-Turbotronic Maschinenbau Ges.m.b.H., können problemlos mit den Kleinwasserkraftwerken umgehen und sogar, wenn es denn einmal sein sollte, auch kleine Fehlfunktionen selbst beheben. Bei der neuentwickelten AFK-Turbotronic Kompaktturbinen wurde bewusst auf eine komplizierte Mechanik verzichtet. Keine Abnutzung der

Bauteile, kein Verschleiß und damit praktisch eine unbegrenzte Lebensdauer sind Vorteile, die überzeugen. Überschüssige Energie wird nicht vernichtet, sondern wird sinnvoll an verschiedene Verbraucher wie Heizöfen, Boiler oder Zentralheizung abgegeben.



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

**Kleinwasserkraftwerke**

**AFK-TURBINEN**  
MASCHINENBAUGES.M.B.H.

6067 ABSAM · MADERSPERGERSTR. 4  
**FELDER TONI · Telefon 05223/42224**



Fotos: Elisabeth Mauthner, Michael Machatschek

# Die letzte Almschafkäserei im nordwestlichen Slowenien

Almen, auf denen Schafe gemolken werden und die Milch direkt zu Hartkäse verarbeitet wird, sind im Alpenraum eine Rarität geworden. Im Berggebiet der Julischen Alpen befindet sich im äußersten Nordwesten Sloweniens eine der letzten Schafalmen, auf der Milch direkt verwertet wird. Auf der Mangartalm konnten wir ausgezeichnete Schottsuppe und Skuta aus Schafmolke und Ziegenmilch genießen.

Eine kulturhistorische Dokumentation von Elisabeth Mauthner und Michael Machatschek

In der Region Bovec gab es früher rd. 20 Schafalmen, auf denen die Milch und Molke zu Käse verarbeitet und die Restmolke für die Schweinemast genutzt wurden. Zirka 25 km von der österreichischen Grenze (Thörl-Maglern) entfernt, findet man heute eine der letzten Schafkäsereien im Berggebiet des Mangarts (2677 m) - die Mangartalm. Hier wird nach alter Tradition und doch an neue Anforderung angepasst, die Milch zu Käseprodukten verarbeitet.

Die Wirtschaftshütte befindet sich im Tal auf 1295 m Seehöhe, wo ein weiter Talboden entlang des Mangartbaches durch Waldfreistellung entstand. Auf dieser Seehöhe wurde ursprünglich das Heu gemäht, damit die Schafe überwintert werden konnten. Das Weidegebiet erstreckt sich auf bis zu 2300 m, wo die Schafe frei gehen können. Früher befand sich eine zweite Hütte auf 1500 m Seehöhe zur leichteren Bewirtschaftung der hochgelegenen Almweiden. Um die >



*Der Hirte führt seine Herde auf die hoch gelegene Weide.*

Jahrhundertwende weideten auf den Almen über 15.000 Schafe, heute sind es nur mehr einige Hundert.

### Schafkultur und Kargheit

Bis noch vor 30 Jahren lebte in dieser Bergregion eine Bauernfamilie von 10 Milchschaafen, 2 - 4 Ziegen, etwas Land für die Heuwerbung, Acker zum Anbau von Getreide, Kartoffeln, Kraut und Bohnen. Jeder Betrieb hatte die Möglichkeit Gemeinschaftsweiden zu nutzen und konnte mit den Produkten etwas hereinhandeln. Besaß eine bäuerliche Großfamilie noch dazu eine oder zwei Kühe, zwei Schweine und vielleicht einen Esel, hatte sie keine existenziellen Probleme. Kam ein Zugochse dazu, mit dem man Fuhrwerkerarbeiten unternehmen konnte, sprach man von einem wohlhabenden Bauern. Hatte jemand ein Pferd, so war er im Dorf wesentlich bevorteilt, da er mit der Zugarbeit Geldeinnahmen für den Betrieb erwirtschaften konnte. Doch die Zeiten haben sich geändert: Heute benötigt in dieser Region eine Familie mit 4 erwachsenen Personen eine Herde von ca. 150 - 200 Stück Milchschaafe, wobei eine Person außerhalb arbeiten muss, damit ein finanzieller Spielraum für Investitionen gegeben ist.

### Die Mangartalm

Die Bovecer Almen sind wegen ihres felsig-steilen und trockenen Charakters als Schaf- und Ziegenalmen sehr gut geeignet, denn die Schafe können steiler und weiter gehen als die Rinder. Die Alm am Mangart gehörte ursprünglich 20 Besitzern hauptsächlich aus der Ortschaft Strmec der Gemeinde Bovec. Insgesamt sömmeren sie bis zu 300 Melkschafe. Heute schwankt die Auftriebszahl zwischen 230 - 250 Stück, wobei auch bis zu 30 Ziegen auf der Alm gehalten und gemolken werden. Die Almweide war ein freies Recht seit Maria Theresia, vergleichbar mit den Servitutsrechten in Österreich und Bayern. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Hütte niedergebrannt und von Anton Cuder, einem engagierten Almbauern, wieder aufgebaut. Anton Cuder war bemüht, die Alm wieder voll zu bestoßen, indem mit Schafen aus der Region Bovec leere Plätze besetzt wurden.

### Großes Ziegenschlachten 1955

Während des kommunistischen Systems wurde bei einer „Aktion“ 1955 der Großteil der Ziegen dieser Region ge-

schlachtet, damit die Bauern als Arbeitskräfte der Fabriken in den Städten zur Verfügung stehen konnten, berichteten die Leute. Die Bauern sprechen heute noch „vom großen Ziegenschlachten“. Damals wurden zudem durch den Einfluss der Propaganda die Schafherden stark reduziert und die Weiderechte beschnitten und behördlich sabotiert. Aus den meisten Schaf- und Ziegenalmen entwickelten sich Wälder.

Die heutigen Almbewirtschafter haben mit dem slowenischen Staat einen 10-jährigen Bewirtschaftungsvertrag. Auf die abgelegene Mangartalm treiben derzeit vier Bauern insgesamt 250 Schafe auf und führen die Arbeiten gemeinsam durch. Die Sömmierung dauert von Juni bis Ende September, bei gutem Wetter und Futter bis Mitte Oktober. Drei davon besitzen insgesamt ca. 50 Muttertiere und die Familie Cuder an die 200 Milchschaafe. Mitja (Jg. 1988) und Nika Cuder (Jg. 1951) besitzen zusätzlich 100 Aufzuchtschafe, von denen sich 60 Stück auf einer anderen Alm und 40 Jungtiere zur Sömmierung auf Heimweiden befinden. Sie bewirtschaften insgesamt 40 ha Land und besitzen zusätzlich an die 50 Ziegen, wovon 30 zu melken sind. Im Winter sind sie mit der Fütterung, Viehversorgung, Düngung, Weidepflege und der Reparatur der Zäune und Maschinen beschäftigt. Während die Cuders auf der Alm das Vieh betreuen, führt ein anderer Bauer im Tal die Heuarbeit für sie durch. Nika und sein Sohn Mitja haben das Käsen von ihrem Großonkel Anton Cuder gelernt, welcher 1988 verstorben ist. Es liegt ihnen am Herzen diese Familientradition zu bewahren.

### Milchmenge und -qualität

Zu Beginn des Almsommers stehen die Weiden in voller Pracht und Wuchskraft. Dann ist der Milchandrang in einem 350 Liter-Kessel zu bewerkstelligen. Bis Ende September werden die Schafe auf der Alm gehalten. Bis Ende Oktober, wenn die Tiere zum Teil gemeinsam in den Dörfern gemolken werden, nimmt die Milchmenge kontinuierlich ab. Ab Ende August wird jeden zweiten Tag gekäst, da bei den vier Melkvorgängen nicht mehr so viel Milch anfällt.

Im Frühjahr ist die Milch wässriger und im Herbst ist sie fettreicher. Im November erhält man aus 100 Liter Milch ca. 25 kg Käse (bei der Kuhmilch ist die Ausbeute ca. 100:12). Auf den Heimweiden steigt im Herbst mit dem eiweißreichen Weidefutter die Milchmenge an und die hohe Konzentration der Gehaltstoffe bleibt erhalten. Es entsteht ein gehaltvollerer Hartkäse mit vergleichsweise weniger Wasser. Wenn Anfang bis Mitte November der erste Frost kommt, wird das Schafmelken auch im Tal beendet. Dann greift man für den Hausgebrauch auf die Milch der Ziegen zurück. ///

# Schafkäseherstellung auf der Mangartalm

## Melken der Schafe

Das Prozedere der Hartkäsebereitung aus Schafmilch ist an die Kargheit des Futters der Berglandschaft angepasst. Außenarbeiten mit der Herde und Hüttenarbeiten werden unter den Männern abgestimmt. Für die verantwortungsvolle Aufgabe der Milchbearbeitung und Organisation der Hüttenwirtschaft ist ein Senner zuständig. Er bleibt den ganzen Sommer auf der Alm. Andere arbeiten ihm zu. Mehrere Männer (3 - 6) melken von Hand und neuerdings mit Melkzeug, indem mehrere Schafe in den Melkbereich eingelassen werden.

Den 250 Schafen werden ca. 12 kg ungebrochene Maiskörner pro Melkzeit oder gut 20 kg pro Tag zum Anlocken im Futterbarren angeboten, sowie alle drei Tage zusätzlich etwas Salz. Die Schafe werden nach Absenken des Kopfes in den Ausnehmungen des Barrens von oben her mit einem speziellen Brett in einer knappen Öffnung festgehalten, wodurch sie mit dem Kopf nicht mehr herauschlüpfen können. So erspart man sich das aufwändige Anbinden der Tiere. Nach Reinigung des Euters werden durchschnittlich 1 - 1,5 Liter gemolken. Das jeweilige Gemelk gießen die Männer durch einen Siebtrichter in Kannen oder es sammelt sich mit dem Melkzeug in einer Kanne, welche in den Käseraum gebracht wird. Nur mit einer gemeinschaftlichen Verkäsung kann diese ursprünglich ausschließliche Wirtschaftsform mit Schafen bewältigt werden.



## Das Einlaben

Die abgekühlte Milch vom Vorabend wird im 125 Liter fassenden Spitzkessel auf 20 °C angewärmt, die frische Morgenmilch dazu gegeben und anschließend langsam weiter auf 35 °C erwärmt. Wenn die Temperatur erreicht ist, öffnet der Käser die Flügel des Holzofens und schwenkt den Kupferkessel vom Feuer zur Seite weg. Damit die Hitze erhalten bleibt und die Asche nicht im Käseraum verteilt wird, deckt er den Ofen mit einem Blech zu. Nun wird das Labpulver in ein 10 °C temperiertes Wasser gerührt und ruhig in die warme Schafmilch untergerührt. Diese ruht ab nun eine halbe Stunde. In Slowenien wird zum Rühren immer noch der Trnač [Trnatsch] verwendet. Dabei handelt es sich um ein Holzrührgerät, dessen Kopf im Aussehen einem Pilz ähnelt und bei alten Geräten am fichternen Rührstiel einen Quirl enthält. Damit wird durch stoßartige und kreisende Bewegungen im nach unten kegelig verlaufenden Kessel die gesamte Milch gut bewegt.



## Trennung von der Molke

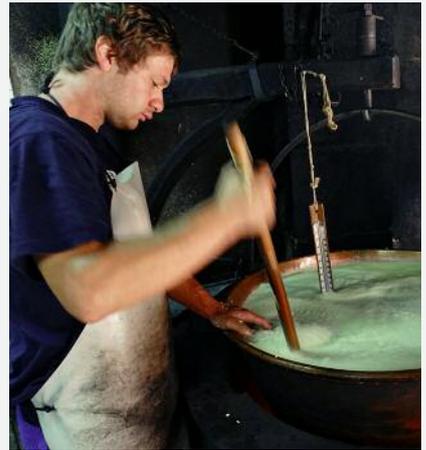
Nach der halbstündigen Ruhezeit wirft der Senner ein bis zwei Handvoll Salz über den Bruch. Dann wird mit der Kelle die oberste Bruchmasse vorsichtig umgeschaufelt, damit der kühlere Oberflächenbruch nach unten eingemischt wird. Dabei kommt die gelbe Molke zum Vorschein. Nebenher führt der Käser mit einem kleinen Gefäß eine Gerinnprobe durch. Wenn das Eiweiß ausreichend geronnen ist, wird der Bruch mit dem Holzmesser kreuz und quer im Abstand von 10 cm geschnitten. Ebenso wird der Bruch vom Kesselrand abgelöst und dann im Ganzen mit der Kelle von unten nach oben überhoben. Das Überschöpfen der Oberfläche mit der Kelle („snemna“) und schichtweise Wenden der Bruchmasse erleichtert danach die Rührarbeit des Käser mit der Käseharfe. In 8er-Bewegungen schneidet er nun mit der Harfe oder dem Brecher das koagulierte Milcheiweiß in der Mitte und erst wenn alle groben Teile auch am Rand zerteilt sind, rührt er den Bruch insgesamt durch. Anfänglich ist dieses „Brechen“ sehr anstrengend. Mit der Zeit wird das Rühren leichter und es entstehen die kleinen weißen Kügelchen des Bruchs.





## Brennen und Ausrühren

Anschließend wird der Kessel wieder unmittelbar über das Feuer gehängt. Zuerst wird ein kleines Feuer und danach eine intensivere Flamme gehalten. Schon bald beginnt der Käser wieder zu rühren, damit die Bodenbruchmasse gehoben wird und sich nicht am Kessel festlegen oder anbrennen kann. Der Rührvorgang dauert nun eine Stunde und es ist darauf zu achten, dass die Flüssigkeit immer von unten nach



oben aufsteigt. Man spricht vom „Brennen“. Anfangs ist noch Flüssigkeit im Bruch, welche sich durch das Rühren reduziert. Dann erhöht der Käser die Temperatur auf 45 °C. Bei Schlechtwetter wird auf einer Temperatur um 47 - 48 °C „gebrannt“.

## Bruchprobe

Gibt der in der Hand zu einer Wurst gepresste Bruch keine Flüssigkeit mehr frei und bindet sich dieser beim Zusammendrücken, so ist das Käsebrennen zu beenden. Durch nunmehr leichteres Rühren kommt der Bruch schnell an die Oberfläche der schön gelb gewordenen Molke. Nimmt man ihn lose in die Hand, so zerfällt der Bruch. Beim Kauen quietscht er. Danach schwenkt der Käser den Kessel vom Feuer und rührt ca. 15 Minuten lang die Masse in 8er-Bewegungen aus.



## Herausnehmen des Bruchs

Sodann lässt man den Kessel abgedeckt ruhen, damit der Bruch sich sammelt und absinkt. So kann die obere Molke abgeschöpft werden, womit der Käser besser zum Herausnehmen des Bruchs am Kesselboden gelangt. Die Molke wird in größeren Gefäßen zwischengelagert, denn später wird sie für die Schottergewinnung wieder erwärmt.

Die untere Hälfte des Kessels ist mit Bruch gefüllt. Früher wurde der gesamte Bruch mit dem Käsetuch herausgenommen, in Stücke geteilt und in die Käseformen gepresst. Dieser Vorgang hat sich heute geändert: Der Bruch wird mit einer Siebkelle auf mehrere durchlöcherter Käseformen verteilt und leicht mit der Hand angedrückt.

## Käse einschweren und Molke auspressen

Der Käser gibt ein Brett auf den entstehenden Käse und beschwert dieses mit einem Stein, damit die Molke ausgepresst wird. Die am Holzkäsetisch ausgepresste Molke fließt über die eingefrästen Randrinnen ab und wird in einem großen Gefäß aufgefangen.





### Der letzte Bruch wird mit Tuch dem herausgenommen

Der Käser umwickelt den Rand des Käsetuchs mit einer Metalllatte und filtert den letzten Bruch vom Kesselboden. Zwei Zipfel des Tuches hält er dabei mit den Zähnen fest und fährt mit dem metallversteiften Teil den Kessel entlang nach unten, umfängt den Bruch auf dem Boden und fischt diesen heraus. Das macht er zwei Mal. Zwischendurch stellt der Käser in einem weiteren Kessel Wasser zum Erhitzen auf die restliche Glut. Damit wird das Käsegeschirr gewaschen und vorbereitet.



### Käse wenden und salzen

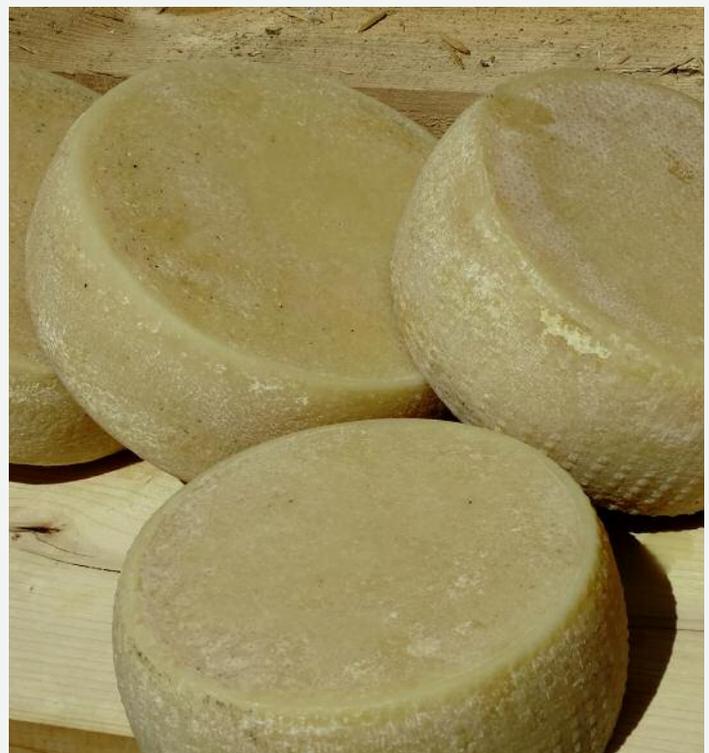
Der neue Tageskäse wird in den Käseformen belassen und im Laufe eines Tages 4 bis 5 Mal herausgestürzt, umgedreht und wieder in die Formen gegeben. Schließlich werden bis zum Melken um 18 Uhr die Käselaike mit ca. 2,5 kg Gewicht in Salz gelegt. Hier verweilen sie drei Tage. Früher wurden die Laibe für 48 - 50 Stunden in ein Salzbad gelegt.



### Pflege und Reifung

Der Bovec-Schafkäse wird drei Monate lang mit Salzwasser gepflegt und auf Fichtenbrettern im Käsekeller gereift. Aller Hartkäse wird auf der Alm verkauft, wenn schönes Wetter Wanderer in die Berge bringt. Für den Eigenbedarf und für Tauschgeschäfte bleibt Käse bei den Schafbauern.

Das sehr sorgfältig aufbereitete und gelagerte Brennholz (Rotbuche, Hainbuche; Fichte nur zum Anfeuern) zum Käsen wird zwei Jahre lang getrocknet ehe es zum Einsatz kommt. Es bestimmt das Gelingen des Käses im Kupferkessel. Zur Feuerung bei der Skutabereitung wird auch Reisig, Astholz und manchmal auch Brennnesseln von der Weidpflege verwendet.



# Verwertung des Schottens zu Schaf-Skuta



## Zweitmolke erhitzen

Der Begriff Skuta entstammt dem rätomanischen „scota“ und oberitalienischen „scotta“ und geht auf das lateinische „excocta“ oder „cocta“ - das gekochte Getränk - zurück. Aus der abgeschöpften und aufgefangenen Trüb- oder Erstmolke bereiten die Sennersleute den „Skuta“, einen Molke-Topfen - eine Art Ricotta - zu, der bei uns richtigerweise als „Schotten“ bezeichnet wird. Die Molke kommt in den Kessel zurück und wird kräftig angefeuert. Wenn die Molke die Temperatur von 60 °C erreicht, gibt der Käser die Milch von ca. 10 Ziegen in die Molke, um daraus den Schaf-Skuta herzustellen. Die Mengenausbeute steigt, wenn die Ziegenmilch erst bei 60 °C beigegeben wird. Auf ca. 100 Liter Schafmolke kommen 5 Liter Ziegenmilch und das ergibt ca. 7 kg Skuta-Ausbeute pro Zubereitung im Juni. Skuta ist von der Herstellungsweise und vom Geschmack her mit Zweittopfen, Schotten oder Ziger vergleichbar.

## Volle Erhitzung im Spitzkessel

Nun wird unter ständigem Rühren auf 100 °C bzw. 94 °C (auf 1300 m Seehöhe) erhitzt, bis die Molke zum Kochen kommt. Bei Ziegen- und Schafmolke ist kein Säuerungsmittel (wie bei der Kuhmilch z.B. Essig, Zitronensaft, Zitronensäure, Molkesauer etc.) notwendig. Die heiße Molke wird nur am Grund des Kessels gerührt und soll nicht wie beim Käse aufgewühlt werden. Je länger die Molke kocht, desto größer ist die Ausbeute, sagen sie.



## Schaf-Skuta-Bruch

Wenn die koagulierten Eiweißteile in der Molke aufschwimmen, nimmt der Käser den Kessel vom Feuer und schwenkt ihn zur Seite. Vorsichtig schöpft er den weißen Schaum ab, damit der Skuta später gut lagerbar bleibt.



## Skuta-Bruch abschöpfen und abtropfen lassen

Die aufgestiegene Schotte wird in vorbereitete Leinentücher, welche an den vier Ecken auf einer Holzvorrichtung aufgehängt wurden, geschöpft. Dabei tritt die klare Molke von den Tüchern aus und wird in einem Eimer aufgefangen. Nach ca. 10 Minuten bindet der Käser eine Schnur zum besseren Auspressen des Schottens um das Tuch.



## Schaf-Skuta haltbar machen

Der gesalzene Schottentopfen wird „Slana skuta“ genannt. Diese Art eines Zweittopfens wird in einer abdeckbaren Schüssel mit 2,5 - 3% Salz versetzt und gut eingearbeitet. Umgerechnet sind das bei 20 kg Schaf-Skuta ca. 0,5 bis 0,6 kg Salz. Das Salz entzieht dem Topfen das Wasser. Ein Monat lang wird der immer cremiger werdende Skuta mit einem Holzlöffel zwei Mal pro Tag umgerührt und durchgeknetet. Dann wird er in Gläser abgefüllt. Vor dem Verschließen wird er hermetisch mit heißer Butter abgedeckt. Wird er zu jung oder unreif eingefüllt, so beginnt er zu gären und die Gläser können explodieren. Nun ist er über Jahre in einem kühlen Raum lagerbar und legt im Zuge der Reifung an Schärfe zu.

Diese Art eignet sich gut zu Kartoffeln oder Nudelgerichten, aber auch pikante Pfannkuchen- oder Krapfenfüllungen stellt man daraus her. Aus Schaf-Skuta bereitet man einen frischen Streichtopfen mit Gewürzen aus der Region, Zwiebeln und würzigem Kürbiskernöl zu. Früher wurde der Bovec-Käse und Skuta auf den Märkten gegen Fisch getauscht.

# Verwendung der Molke

Die verbleibende Molke dient heiß für die Reinigung und Desinfektion aller Geräte, Kübel, Töpfe, Tücher und Käsebretter, welche anschließend mit heißem Wasser nachgespült werden. Ebenso putzt man heute damit die Waschbecken, Böden der Käserei, verwendet sie zum Trinken und Waschen der Leute und freilich in der Küche anstelle von Milch, denn die Molke entschlackt.

Beim anstrengenden Ausreiben des Kupferkessels mit Molke kommt der Käser so richtig ins Schwitzen. Dabei wird der Kessel waagrecht auf Holzschragen aufgestützt und mit einem Holz- oder Drahtwaschel abgerieben, mit Wasser ausgespült und dann zum Austrocknen aufgestellt. Einmal pro Woche wäscht der Käser den Kessel mit einem Gemisch aus Holzasche und Kohle aus. Die chemischen Reinigungsmittel sind nicht gut für die Käsereifung. Der Boden wird allerdings alle 5 Tage mit chemischen Mitteln gereinigt.

Auch zum Käsewaschen verwendet man Molke: Die in Reifung befindlichen Käselaibe setzen mit der Zeit an den Aufliegeflächen der Bretter einen Schwarz- oder Grauschimmel an. Mit einer Mischung aus Wasser und Molke wird dieser von der Oberfläche abgebürstet und die feuchte Oberfläche der Laibe ca. 10 Minuten lang der Sonne zur Abtrocknung ausgesetzt. Den Käse bringt man auf die ebenfalls mit Molke gereinigten und getrockneten Fichtenbretter in den Käsereifungskeller zum Weiterreifen zurück.

## Schafschottsuppe nach altem Brauch

Die slowenische Schafschottsuppe stellt man her, indem in die heiße Schafmolke Ziegenmilch geschüttet wird. Dabei flockt das Eiweiß zu weichen Koagulaten aus. Diese Brühe wird in Tellern oder Schüsseln serviert und ausgelöffelt. Früher gab man in die Schottsuppe hart gewordenes oder altes Brot, angeriebenen Kümmel, evtl. einen Esslöffel Rahm und



*Schottsuppe wird in Tellern oder Schüsseln serviert und ausgelöffelt.*

Mehl zur Bindung bei. Unsere Eltern verwenden zur Schottsuppe geriebenen Räucherschottenkäse oder rührten echten Schotten, den aus der Trübmolke gewonnenen Zweitopfen, ein.

## Schweine als Molkeverwerter

Das gesamte Milchgeschirr wurde früher in der Molke gewaschen und danach mit heißem Wasser gespült, so blieben die guten Bakterienstämme zum Gelingen des Käses im Umlauf, ehe man die restliche Molke an die Schweine verfütterte. Früher hielten die Senner auf der Alm bis zu sechs Mastschweine, denen die anfallende Restmolke, Bruchreste, Käseabfälle, sowie etwas Kleie und gebrochenes Getreide verfüttert wurden. Man mischte unliebsame Pflanzen - wie z.B. Brennnessel, Alpenampfer, gekochte Adlerfarnsprossen, feinen Grasschnitt und Heublumen - zerkleinerte diese und brühte sie mit heißer Molke für die Mast auf. ///

## Tagesablauf auf der Mangartalm

04:00 - 04:30 Uhr: aufstehen und waschen, Frühstück einnehmen, erste kurze Kaffeepause

04:30 Uhr: die Melkmaschine wird währenddessen mit Wasser gespült

05:00 Uhr: Melken (ab 22:00 Uhr werden die Schafe im zweistöckigen Stall eingesperrt)

06:30 Uhr: der 2. Kaffee wird genommen, junger Käse wird am Morgen gesalzen

07:00 Uhr: der Hirte marschiert mit den Schafen zu den Bergweiden, er geht in der Mitte der Herde und lenkt die vordere Hälfte den Berg hinauf, der Rest der Herde folgt ihm; Melkzeug wird gewaschen

07:30 Uhr: Beginn mit der Käsebereitung

08:30 Uhr: Hirte kommt retour und macht eine Kaffeepause, der Stall wird gehudert / gereinigt und geputzt

09:00 - 11:00 Uhr: gemeinsame Brotzeit, dann legen sich die Hirten zum Schlafen nieder, füllen die Holzvorräte des Käasers auf oder reparieren Zäune

11:00 Uhr: eine Schottsuppe wird den Mitarbeitern gereicht

12:00 Uhr: die Tages-Käserei mit der Frischmilch ist beendet, bereits in Form gebrachter Käse und Scuta der Vortage werden nachgesalzen bzw. in einem Gefäß geknetet, Käselaibe werden mit Salzwasser gebürstet

13:00 Uhr: alle Almmitarbeiter oder der Käser legen sich zur Ruhe. Zwischendurch besteht Zeit, die Käse in den Formen ein zweites Mal zu wenden, oder findet sich Zeit zum Mähen der Brennnesseln, Disteln und Ampfer um die Hütten

15:00 Uhr: der Hirte macht sich auf den Weg die Schafe zu holen

17:00 Uhr: Kaffeepause, der frische Käse wird aus der Form genommen, beschriftet und in Salz gelegt, Käsebretter werden gereinigt und in der Sonne zum Trocknen aufgestellt

18:00 Uhr: der Hirte bringt die Schafe zurück

19:00 Uhr: nach einer Rast wird gemolken

20:30 Uhr: Melken ist beendet und die Schafe werden zur Weide um die Hütten ausgelassen

22:00 Uhr: Schafe kommen in den Stall bzw. den Hof, wo sie die Nacht über eingesperrt bleiben, Ziegen kommen in einen separaten Stall.

# Das Leben des Bovec-Schafes



Die Schafe werden ab 2,5 Jahren gemolken. Zwei Jahre dauert die behutsame Aufzucht und mit ca. 1,5 Jahren werden sie zum Widder gelassen. Die Ablammung erfolgt saisonal im April und dann stehen sie mit dem Futterschieben gleichzeitig in der Milch. Die Lämmer verbleiben zur Entwicklung der Abwehrkräfte und zum Lernen 1 Monat bei der Mutter zum Säugen. Danach kommen sie 3 Monate auf Weiden im Tal, dazu reichen die Bauern Heu und Presslinge, ehe die Jungtiere auf andere Gemeinschaftsweiden kommen. Zwillinge werden an die Mäster verkauft, Einlinge ziehen die Bauern für die Nachzucht auf. Dann werden die Mutterschafe auf den Heimbetrieben 1 Monat und auf der Alm 3 bis 3,5 Monate lang gemolken. Wenn sie im Herbst von den Almweiden kommen, werden sie 1 bis 1,5 Monate nachgemolken. In Summe untersteht ein Schaf pro Jahr 5,5 bis 6 Monate der Melkarbeit. Zwischen diesen Zeiten können sie je nach win-

## Eigenschaften des Bovec-Schafes

Die autochthone Schafrasse stammt aus dem Trentatal und hat heute seine Hauptverbreitung in der slowenischen Verwaltungsregion Bovec. Diese berühmte Milchschafrasse erinnert an das Alpine Steinschaf in Österreich. Das Trenta- oder Bovec-Schaf stellt mit einem Lebendgewicht von 40 kg (seltener bis 50 kg) und 2 - 3 Liter Tagesgemelk eine sehr gute Existenzmöglichkeit für diese trockene Gegend dar. Es kommt mit wenig und verhältnismäßig kargem Futter aus. Regen und Hitze bereiten den Tieren keine Probleme, was durch eine konstante Milchmenge indiziert ist. Die Melkzeit mit 5,5 - 6 Monate ist sehr lang, wobei ausschließlich Weidefutter und Heu als Nahrungsgrundlage dienen und weder Kraftfutter noch Silage verabreicht werden. Durch die Heufütterung und den Verzicht energiereichen Futters besteht eine sehr hohe Verwertung des Grundfutters sowie eine hohe Lebensleistung. Das gute Fett-Eiweiß-Verhältnis der Milch ist eine Voraussetzung für beste Käsequalität. Anfang Mai enthält die Milch 5% Fett und im Oktober liegt der Fettgehalt bei 15%. Verschiedene Proteingehalte erhöhen die Käseausbeute: Kasein im Hartkäse und Albumine im Topfen bzw. Skuta.

Die Tiere sind für lange Märsche und große Weidegebiete im unwegsamen Gelände sehr gut geeignet. Sie vermögen sich wie Gämsen auf den abschüssigen und steinigen Hängen zu bewegen. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass kaum Probleme an Beinen und Euter (Mastitis) auftreten. Die Bauern sprechen bei den Rasse-Vorteilen von guten Muttereigenschaften, Robustheit und Langlebigkeit. Die Wollleistung ist gering.

*Das autochthone Bovec-Schaf ist genügsam und bestens an die kargen Bedingungen im slowenischen Berggebiet angepasst.*

terlicher Witterung und Schneelage auf weitläufigen Weiden der Futtersuche nachgehen oder verbringen die Tage im Laufstall. Die Lebensdauer eines Melkschafes beträgt im Durchschnitt über 10 Jahre. Die besten Schafe werden 18 Jahre alt. Geschoren werden sie in den Zeiträumen Oktober bis November und April bis Mai. Wegen der geringen Wertschätzung wird die Wolle heute entsorgt. Früher stellte man daraus u.a. Socken, Jacken, Filz- und Lodenstoffe her.

Pro Tag geben die Schafe im Durchschnitt zwischen 2 bis 2,5 Liter Milch. Im ersten Monat nach dem Ablammen werden die Mütter gemolken, da die Lämmer die Milch nicht nutzen können. Mit dem ersten regulären Melken für die Käseerzeugung geben sie 1,5 bis 2 Liter pro Tag. Dann werden die Euter größer und liefern bis zu 2,5 manchmal die eine oder andere auch 3 Liter Milch.

Kraftfutter bekommen die Schafe nur zum Anlocken beim Melken. So gewöhnen sie sich an die kargen Futterveraussetzungen im Berggebiet und liefern für diese Verhältnisse eine beträchtliche Milchmenge. Würden die jungen Schafe intensiver gefüttert werden, und bekämen sie mit einem Jahr schon das Lamm, dann würden sie energetisch zu sehr ausgezehrt sein und den Strapazen im Gebirge nicht standhalten können. Die jungen Tiere brauchen Zeit zum Auswachsen und zum Aufbau einer guten Kondition für den strengen Weidegang. Deshalb kommen die Jungtiere zuerst auf eine separate Aufzucht-Almweide, wo sie behutsam aufwachsen und nach einer einheitlichen Deckung (Widder) alle gleichzeitig in die Milch gehen können.

Insgesamt stehen 5 Zuchtwidder zur Verfügung, welche auf einer eigenen Koppel gehalten werden. Im Oktober kommen sie zu den weiblichen Tieren. Die Bauern halten die Böcke jeweils fünf Jahre, wenn die junge Schafnachzucht gut Milch gibt. Regelmäßig werden sie gewechselt, um Inzucht zu vermeiden. Die jungen Bocklämmer lässt man ein Monat bei der Mutter säugen, ehe sie nach Italien zum Weitermästen verkauft werden.

## Die Herdenbetreuung

Nachts befinden sich die Schafe im Stall, damit das Fell der Tiere beim Morgenmelken nicht nass ist. Nach dem Melken marschiert der Hirte um 7:00 Uhr mit den Schafen zu den Bergweiden. Er geht in der Mitte der Herde und treibt einen Großteil der Herde in Richtung der Tagesweiden. So lenkt er die vordere Hälfte den Berg hinauf. Der Rest der Herde folgt dieser nach. Der Hirte schreitet mit ihnen durch Waldlichtungen und Waldweiden und gelangt in ein Hochtal, wo die Schafe aufgrund des Geländes nicht auskommen können und den Berg weiter hinaufgrasen. Sie gelangen in ein weites Hochweidegebiet bis zu den Felswänden hinauf, wo sie nicht mehr weiter kommen. Hier holt der Hirte sie wieder um ca. 15.00 Uhr ab und bringt sie mit einem zweiten Hirten hinunter zum Melkstall der Alm. ///

## Heumilch 2016 weiterhin auf Erfolgskurs

2016 wurden in Österreich 480 Millionen Kilogramm Heumilch verarbeitet - 100 Prozent in der Vermarktung - 30 Millionen Euro Mehrwert für Heumilchbauern

Die ARGE Heumilch zieht eine positive Bilanz für das abgelaufene Jahr. So waren im Vorjahr 100 Prozent der österreichischen Heumilch in der Vermarktung. 2016 lag der Heumilchzuschlag bei rund sieben

Cent je Kilogramm und konnte damit seit Start der Kampagne versiebenfacht werden. Bei Bioheumilch waren es sogar 18 Cent pro Kilogramm. „Der Mehrwert für unsere Bauern betrug 2016 mehr als 30 Millionen Euro. Wir konnten dank umfassender Vermarktungsaktivitäten gemeinsam mit den Molkereien und Käseereien, dem Konsumentenvertrauen und der Kooperationsbereitschaft des Lebensmittelhandels den schwierigen Entwicklungen auf dem Milchmarkt entgegensteuern und Heumilch erfolgreich als Nische positionieren. Damit konnten wir den Milchpreis annähernd konstant halten und einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Sicherung der österreichischen Heuwirtschaft leisten. Diese positive Entwicklung wollen wir auch 2017 fortsetzen“, betont Karl Neuhofer, Obmann der ARGE Heumilch.

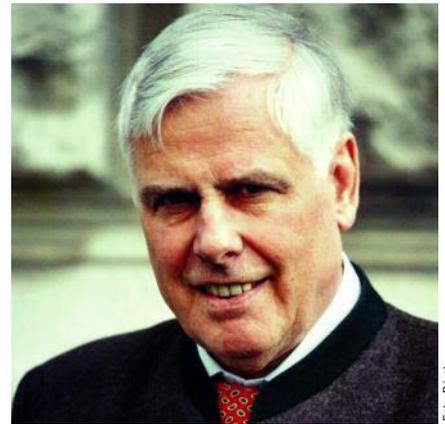
Im heurigen Jahr wird unter anderem die grenzüberschreitende Zusammenarbeit im Alpenbogen groß geschrieben. „Unser Ziel ist es, mit einem einheitlichen Auftritt die Kräfte zu bündeln und Heumilch auf den internationalen Märkten noch bekannter zu machen“, erläutert Neuhofer. Im Oktober 2016 wurden daher ein Kooperationsvertrag mit der Heumilch Schweiz abgeschlossen und gemeinsame Aktivitäten in Deutschland vereinbart, die 2017 starten. Derzeit liegt der Anteil an traditionell hergestellter Milch in der Schweiz bei über einer Milliarde Kilogramm, das sind rund 30 Prozent, allerdings wurden die Vorteile von Heumilch in der Vergangenheit nicht speziell kommuniziert.



*Im heurigen Jahr wird bei der ARGE Heumilch u.a. die grenzüberschreitende Zusammenarbeit groß geschrieben.*

## 75. Geburtstag von Prof. DI Dr. Gerhard Poschacher

Seit mehreren Jahren schreibt Prof. DI Dr. Gerhard Poschacher für unsere Zeitschrift die Rubrik zu aktuellen agrarpolitischen Themen. Am 24. Jänner feierte er seinen 75. Geburtstag. Prof. Poschacher wurde am 24.01.1942 in Bruck/Glockner geboren. Die Volksschule besuchte er in seinem Heimatort, die Hauptschule in Zell/See. Seit 42 Jahren ist er in Scheibbs zu Hause.



*Prof. DI Dr. Gerhard Poschacher feierte seinen 75. Geburtstag.*

Nach der Landwirtschaftslehre auf dem Gaisstätthof in Fusch, der Matura im Francisco Josephinum 1962 in Wieselburg (NÖ), studierte er an der Hochschule für Bodenkultur in Wien. Von 1968 bis 2005 war er im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, davon viele Jahre als Abteilungs- und Gruppenleiter für Agrarpolitik, Bergbauern, ländliche Entwicklung und Umwelt sowie Öffentlichkeitsarbeit, tätig.

Daneben war er viele Jahre Lehrbeauftragter für Agrarpolitik und Volkswirtschaft an der Veterinärmed. Universität in Wien. Prof. DI Dr. Gerhard Poschacher wurden zahlreiche Ehrungen und Auszeichnungen zuerkannt: Ehrensensator der Universität für Bodenkultur, zahlreiche Bundes- und Landesauszeichnungen, darunter das Goldene Ehrenzeichen des Tiroler Almwirtschaftsvereins, sowie der Kudlich- und Hartmannpreis für publizistische Arbeiten.

Wir gratulieren dem Jubilar ganz herzlich zu seinem 75. Geburtstag und wünschen ihm noch viele Jahre in bester Gesundheit und dass er noch lange für unsere Zeitschrift Beiträge verfassen wird.

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

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

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

**STOCKER**  
mechatronik

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

Fordern Sie noch heute unseren kostenlosen Prospekt an!



Foto: Harald Mitterhuber

## Selbstbestimmte Bäuerinnen braucht das Land

Frauen in der Landwirtschaft tragen viel dazu bei, dass der ländliche Raum lebendig bleibt. Doch auf immer mehr Höfen wird das Wirtschaften aufgegeben. Damit schreitet die Landkonzentration voran, Arbeitsplätze gehen verloren, die Nahversorgung und das soziale Leben werden ausgedünnt.

Der Frauenarbeitskreis der ÖBV-Via Campesina Austria und die Bundesministerin für Frauen und Gesundheit, Sabine Oberhauser, luden am 26. Jänner 2017 zur Veranstaltung

*Bäuerinnen fordern demokratische Lebensmittelpolitik statt „Wachsen und Weichen“.*

„Selbstbestimmt Bäuerin?! Zukunftsträchtige Politik, Infrastruktur und Bildung für Frauen am Land“, um Ansätze zur Selbstbestimmung von Frauen am Land und in der Landwirtschaft zu diskutieren.

Die zahlreich erschienenen Bäuerinnen berichteten unter anderem von dem enormen Druck, der auf den Betrieben und auf den Schultern der Bäuerinnen lastet. 80-Stunden-Wochen, niedrige Produktpreise, bürokratische Auflagen, die Verschuldung, aber auch das Image als „SubventionsempfängerInnen“ machen den Bäuerinnen und Bauern das Leben schwer.

„Das herrschende Wirtschaftssystem und leider auch die Agrarpolitik zielen auf Größenwachstum und Profitorientierung ab. Wir Bäuerinnen wollen uns auf unseren Höfen jedoch an einem guten Leben für alle orientieren! Wir erzeugen Lebensmittel für unsere Region und tragen dabei Sorge für Umwelt und Tiere. Mit der Politik des „Wachsen oder Weichen“ werden unsere Arbeitsplätze und die ländlichen Räume zerstört“, so Christine Pichler-Brix, Obfrau der ÖBV-Via Campesina Austria und Biobäuerin am Attersee.

## Neue Wege in der agrarischen Bildung an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein



Foto: HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Ein geänderter, vielfach verschärfter wirtschaftlicher, aber auch rechtlicher Rahmen sowie steigende Konsumentenerwartungen erfordern neue Wege in der Ausbildung. Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein hat gemeinsam mit Ursprung Elixhausen diese Verantwortung sehr ernst genommen und unter der Bezeichnung „Umwelt- und Ressourcenmanagement“ eine maßgeschneiderte landwirtschaftliche Ausbildung für unsere künftigen Bäuerinnen und Bauern ausgearbeitet. Seit September 2016 läuft dieser Unterricht und erfährt großen Zuspruch.

*Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein geht neue Wege in der agrarischen Ausbildung.*

Besonders eingegangen wird auf die künftigen Herausforderungen für unsere kleinstrukturierte heimische Landwirtschaft. Zu den landwirtschaftlichen Kernthemen kommen hinzu: Effizienz der Produktion, Umweltwirkungen (Schutz von Boden, Luft und Wasser), Genehmigungsfähigkeit landwirtschaftlicher Betriebsstätten, Emissionen, Immissionen, Tierwohl, Nutzung von Bioressourcen, Nutzung erneuerbarer Energie, stoffliche Nutzung und Verwertung landwirtschaftlicher Produkte, Folgen des Klimawandels, Stoffkreisläufe udgl. mehr.

Besonders eingegangen wird auf die künftigen Herausforderungen für unsere kleinstrukturierte heimische Landwirtschaft. Zu den landwirtschaftlichen Kernthemen kommen hinzu: Effizienz der Produktion, Umweltwirkungen (Schutz von Boden, Luft und Wasser), Genehmigungsfähigkeit landwirtschaftlicher Betriebsstätten, Emissionen, Immissionen, Tierwohl, Nutzung von Bioressourcen, Nutzung erneuerbarer Energie, stoffliche Nutzung und Verwertung landwirtschaftlicher Produkte, Folgen des Klimawandels, Stoffkreisläufe udgl. mehr.

## Filmtage: Hunger.Macht.Profite. - Hungrig nach Land. Österreichweit von 9. März bis 7. April 2017

Von 9. März bis 7. April 2017 zeigen die österreichweiten Filmtage zum Recht auf Nahrung - Hunger. Macht. Profite. 8 - kritische Dokumentarfilme, darunter vier Österreich-Premieren, über unser Agrar- und Lebensmittelsystem. Zum achten Mal zeigen die Filmtage in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg und im Burgenland wie die industrielle Landwirtschaft und unser Lebensstil weltweit zu Hunger, Landraub und Ökoproblemen führen. Im Zentrum steht dieses Jahr das Ackerland. An allen 28 Spieltagen können die KinobesucherInnen in anschließenden Filmgesprächen mit lokalen Initiativen und FachreferentInnen in Dialog treten, um alternative Wege im Sinne von Ernährungssouveränität zu diskutieren.



Foto: swr.de

Informationen zum Programm und den Spielorten: [www.HungerMachtProfite.at](http://www.HungerMachtProfite.at)

## „Schule am Bauernhof“ feiert mit 100. Betrieb ein besonderes Jubiläum zum Jahresstart

Seit über 15 Jahren bietet „Schule am Bauernhof“ Kindern verschiedener Altersstufen einen Blick hinter die Kulissen



Foto: LK Wö/Alexandra Böhler

von landwirtschaftlichen Betrieben. Besonders in letzter Zeit erfreuen sich die spannenden Erlebnisse am Bauernhof großer Beliebtheit und immer mehr Schulen nutzen die Möglichkeit zertifizierte Betriebe im Rahmen eines Schulausfluges zu besuchen.

*Manuela Buchner (2.v.l.) wurde als 100. Schule am Bauernhof-Anbieterin ausgezeichnet.*

Einer dieser Betriebe ist jener von Manuela Buchner in Neunkirchen. Auf dem 100. Schule am Bauernhof-Betrieb können Kinder unter dem Titel „Milch & mehr“ lernen, wie Milch zu Käse wird und worauf es in der Milchwirtschaft tatsächlich ankommt. „Ich möchte, dass alle Kinder die Möglichkeit bekommen, einen Bauernhof von innen zu erleben und mit allen Sinnen begreifen können. Sie sollen viel Wissenswertes mit nach Hause nehmen und sehen, wie das wirkliche Leben auf einem Bauernhof funktioniert“, erklärt Buchner ihren persönlichen Beweggrund, am Projekt „Schule am Bauernhof“ teilzunehmen.

Einer dieser Betriebe ist jener von Manuela Buchner in Neunkirchen. Auf dem 100. Schule am Bauernhof-Betrieb können Kinder unter dem Titel „Milch & mehr“ lernen, wie Milch zu Käse wird und worauf es in der Milchwirtschaft tatsächlich ankommt. „Ich möchte, dass alle Kinder die Möglichkeit bekommen, einen Bauernhof von innen zu erleben und mit allen Sinnen begreifen können. Sie sollen viel Wissenswertes mit nach Hause nehmen und sehen, wie das wirkliche Leben auf einem Bauernhof funktioniert“, erklärt Buchner ihren persönlichen Beweggrund, am Projekt „Schule am Bauernhof“ teilzunehmen.

# 30 Jahre „Öko-soziale Agrarpolitik“



Foto: Jenewein

Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Seine Nachfolger im Amt des Landwirtschaftsministers sind alle gekommen, um Josef Riegler, Vater der Ökosozialen Marktwirtschaft, die Referenz zu erweisen: Franz Fischler, Wilhelm Molterer, Josef Pröll, Niki Berlakovich und Andrä Rupprechter. Der amtierende Lebensminister lud zu einem Festakt in das Regierungsgebäude in Wien ein und präsentierte die Broschüre „30 Jahre Ökosoziale Marktwirtschaft“, die von Josef Riegler als Vision für eine nachhaltige Wirtschaft und Gesellschaft entwickelt wurde. Nach 16 Jahren von der SPÖ geführter Regierungen wurde am 21. Jänner 1987 wieder ein ÖVP-Agrarminister, nämlich Josef Riegler, angelobt. Es war die Zeit, als immer lauter eine Abkehr der Agrarpolitik vom Konzept des Wachsens oder Weichens gefordert wurde. Schäden in der Natur und Umwelt waren nicht mehr zu übersehen, ökologische Themen bestimmten vielfach die politische Diskussion. Das Atomkraftwerk in Zwentendorf (1978) und das Donaukraftwerk in Hainburg (1984) wurden durch Bürgerbewegungen mit engagierten Einzelkämpfern, die als Grüne 1986 ins Parlament einzogen, verhindert.

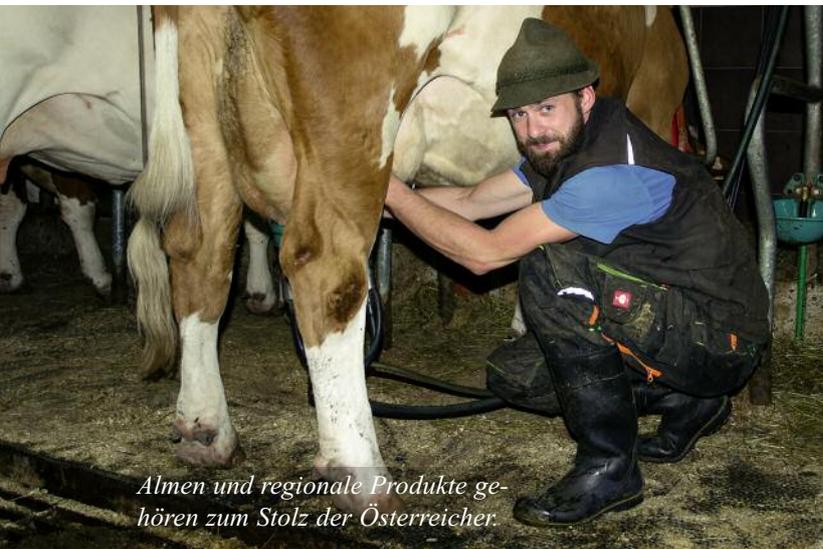
Die gegen Ende der SPÖ-Regierung mit Bundeskanzler Fred Sinowatz und unter Langzeitagrarminister Günter Hayden geführte Agrarpolitik erforderte eine Wende. Darauf ging Josef Riegler in seiner Festansprache beim schwierigen Start der 1987 wiederbelebten Koalition zwischen SPÖ und ÖVP ausführlich ein. Das Konzept der ökosozialen Agrarpolitik wurde als Konsequenz im Mai 1988 vorgestellt und machte für die Umsetzung auch eine funktionierende Part-

nerschaft mit den Landwirtschaftskammern, Natur- und Umweltschutzgruppen sowie mit den Genossenschaften notwendig. Das Motto lautete: Denken und Handeln in Kreisläufen. Ökonomie, Ökologie und die soziale Verantwortung sollten besser im Einklang gebracht und aufeinander abgestimmt werden. Mit dem EU-Beitritt Österreichs 1995 wurde dieser Weg mit den Umweltprogrammen und der Neuorientierung der Förderungsmaßnahmen für die Berggebiete und benachteiligten Regionen konsequent weiter verfolgt. Franz Fischler unterstützte als Agrarkommissar in Brüssel die Initiative des damaligen Landwirtschaftsministers Wilhelm Molterer, das „Europäische Modell der Landwirtschaft“ (ökologisch, ökonomisch, wettbewerbsfähig) mit bäuerlichen Familienunternehmen als bis heute gültiges Leitbild der EU-Agrarpolitik zu beschließen. Der Aufschwung des Biolandbaus, Gentechnikfreiheit, Artenvielfalt und Biodiversität, Klima- und Bodenschutz, Qualitäts- und Umweltstandards sowie ländliche Entwicklung, sind heute das Ergebnis, der vor 30 Jahren eingeleiteten ökosozialen Agrarpolitik. Das wurde bei der Festveranstaltung am 24. Jänner 2017 im Regierungsgebäude in Wien mit einer Publikation des Lebensministeriums von Andrä Rupprechter gewürdigt.

---

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

# Konsumenten tragen große Verantwortung für die Zukunft der Berggebiete



Almen und regionale Produkte gehören zum Stolz der Österreicher.

Foto: Jenewein

Die Berggebiete erfüllen neben der Lebensmittelproduktion vielfältige Aufgaben. Bei der Wintertagung des Ökosozialen Forums wurde eine aktuelle Studie über die Erwartung der Gesellschaft an die Berggebiete präsentiert.

DI Johann Jenewein

48 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher sehen die Verantwortung für die zukünftige Entwicklung der Berggebiete in Österreich bei den Konsumenten, die regionale Produkte kaufen. Dies geht aus einer aktuellen Studie des market-Institut hervor, die Werner Beutelmeyer im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums vorgestellt hat. Seit 2007 hat sich dieser Wert verdoppelt. „Das gestiegene Bewusstsein zeigt, dass hier ein Lernprozess stattfindet und sich immer mehr Konsumenten bewusst werden, wel-

chen Einfluss ihr Griff ins Regal hat“, so Elisabeth Köstinger, Präsidentin des Ökosozialen Forums Europa.

## Stolz auf regionale Lebensmittel

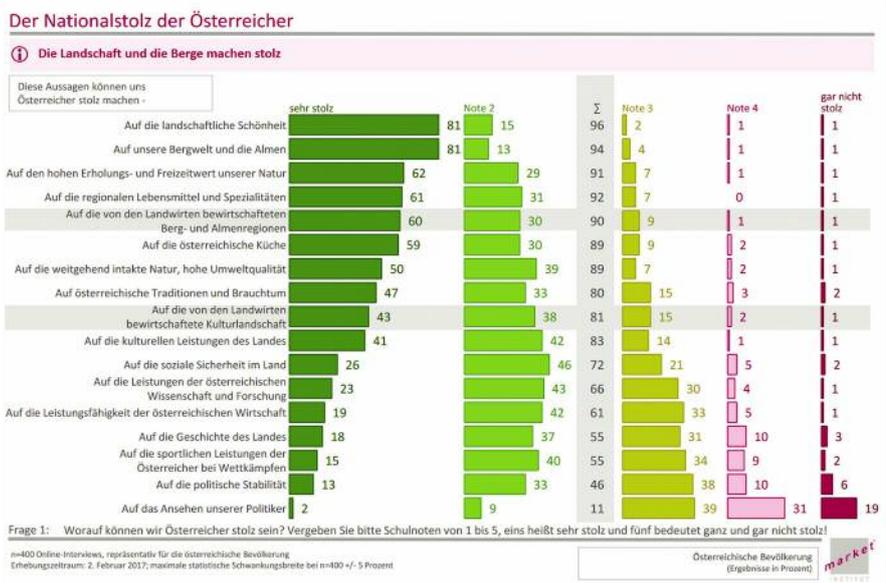
Aus der Studie geht ebenfalls hervor, dass über 60 Prozent der Befragten stolz sind auf regional erzeugte Lebensmittel und die von Landwirten bewirtschafteten Almgebiete. „Die Spitzenqualität unserer Lebensmittel aus den Berggebieten muss künftig noch aktiver vermarktet werden“, so Köstinger, die eine rasche Umsetzung des Qualitätslabels ‚Berger-

zeugnis‘ fordert. „Das richtige Marketing ist ein Mehrwert für die Landwirte und gleichzeitig profitiert die gesamte Region. Produkte mit geographischen Ursprungsangaben, wie beispielsweise das Steirische Kürbiskernöl, erzielen heute schon eine doppelte Wertschöpfung am Markt“, so Köstinger weiter. „Die harte Arbeit der Bergbauern darf sich ruhig lohnen und jeder Konsument muss wissen, dass er beim ‚Produkt vom Berg‘ höchste Qualität und Nachhaltigkeit mit im Einkaufswagen hat.“

## Bergregionen gewinnen an Bedeutung

Dass Bergregionen im Aufwind sind und an Bedeutung gewinnen glauben über 40 Prozent der Österreicher. Die Bevölkerung sieht diese Bedeutung aber vorwiegend im Freizeitwert und nur zweitrangig werden in diesem Zusammenhang die Bergregionen als Lebens- und Wirtschaftsraum genannt. „Die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Berggebiete ist ein Garant für Qualitätsproduktion auf höchstem Niveau“, so Köstinger abschließend. ///

Bei der Frage „Worauf können wir Österreicher stolz sein?“, stehen die Berge und Almen ganz weit vorn.



# Lindner-Werksausstellung

## Erstmals neuen Unitrac 112 LDrive fahren

Von 17. bis 20. März fällt der Startschuss für die LDrive-Roadshow 2017 - darüber hinaus stellt Lindner den neuen Geotrac 64ep vor.

Effizienz und einfache Bedienung stehen bei der Frühjahrswerksausstellung 2017 von Lindner im Mittelpunkt. So bietet sich im Rahmen der neuen LDrive-Roadshow, die bei der Werksausstellung startet, die erstmalige Gelegenheit, den neuen stufenlosen Unitrac 112 LDrive Probe zu fahren. Besucher können sich außerdem von den technischen Highlights des stufenlosen Lintracs überzeugen. Sowohl beim Lintrac als auch beim neuen Unitrac 112 LDrive setzt Lindner auf möglichst einfache Bedienung. Dank des Drehreglers wird jeder Fahrer zum Vollprofi - Motor starten, Fahrtrichtung wählen, Gas geben und lenken. Die LDrive-Roadshow macht in den kommenden Monaten auf mehreren Messen Station: von der Interapin in Innsbruck bis zum Wieselburger Volksfest.

### Neuer Geotrac 64ep

Von 17. bis 20. März präsentiert Lindner beim Innovationszentrum in

Kundl darüber hinaus den neuen Geotrac 64ep. Mit seinen Geotrac-Traktoren stellte Lindner im Jahr 2016 die meistverkaufte Traktorenreihe Österreichs. Geschäftsführer Hermann Lindner: „Der neue Geotrac 64ep ist noch effizienter und punktet mit Profiausstattung.“

### Frühjahrsaktion 2017

Außerdem warten auf der Werksausstellung alle Informationen zur Frühjahrsaktion 2017. Ab 25. Februar 2017 gibt es die Fronthydraulik für alle neuen Geotrac- und Lintrac-Modelle kostenlos. Mit Hilfe der Fronthydraulik und optionaler EFH können Anbaugeräte besonders feinfühlig gesteuert werden - zum Beispiel das Mähwerk. Darüber hinaus ge-

währt Lindner zwei Jahre Garantie. Die Aktion läuft bis 15. Juli 2017, es gilt die Preisliste 02-2017. ///

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



Bezahlte Anzeige



Freiwillig am Bauernhof:

# Wertvolle Unterstützung bei Arbeiten am Hof



Bei Familie Kerscher in Fritzens werden schon seit vielen Jahren Freiwillige aufgenommen.

Foto: Freiwillig am Bauernhof

Mehr als 600 freiwillige Helfer stehen in den Startlöchern, Tiroler Bergbauern bei ihrer Arbeit zu unterstützen. 90 Betriebe und Almen haben sich bereits gemeldet - die Anmeldung für 2017 läuft und es gibt noch freie Plätze für Tiroler Höfe.

Martin Egger, BA, MR-Service Tirol

Die Arbeit auf Bergbauernhöfen geht bekanntlich nie aus, wenn aber die Heuarbeit ansteht, stößt man mit seinen verfügbaren Helfern oftmals an seine Grenzen. Wenn das Wetter dann noch zusätzlich nur kurze Zeitfenster für die Ernte lässt, können es nicht genug helfende Hände sein, um das Heu trocken einzubringen. Der auf Initiative des Maschinenring Tirol gegründete Verein „Freiwillig am Bauernhof“ vermittelt genau aus diesen Gründen freiwillige Helfer für Bergbauernbetriebe in Nord- und Osttirol. Die möglichen Einsatzbereiche reichen dabei mittlerweile weit über Erntearbeiten auf Feld und Wiese hinaus: Die Freiwilligen unterstützen bäuerliche Familien auch im Stall, auf der Alm, im Wald, im Haushalt oder bei der Kinderbetreuung. Ziel ist es, neben der Unterstützung für Bauern, Freiwilligen einen Einblick in die bäuerliche Bergwelt und den arbeitsreichen Alltag auf einem Bergbauernhof zu bieten. Für die Bauernfamilien bringt der Aufenthalt frischen Wind, bleibende Erlebnisse und dauerhafte Freundschaften.

## Freiwillige ein großer Gewinn

Für Petra Kerscher, Bäuerin am Schallharthof in Fritzens, sind die Aufenthalte von Freiwilligen ein großer

Gewinn: „Nicht nur die zusätzliche Hilfskraft ist immer eine wertvolle Unterstützung, auch die entstandenen Freundschaften und neue Herangehensweisen von außen haben unseren Alltag jedes Mal aufs Neue aufgefrischt.“ So wie am Schallharthof, wurden im vergangenen Jahr Freiwillige auf insgesamt 90 Höfe vermittelt.

Die Zuteilung von Helfern erfolgt ganz unkompliziert: „Nach Anmeldung und Bekanntgabe des Zeitraumes, wann Freiwillige benötigt werden, erfolgt die Suche nach geeigneten Kandidaten. Durch den direkten Kontakt zwischen Bauernfamilie und Helfer wird vor der Einsatzfixierung abgestimmt, ob man auch wirklich für die gemeinsamen Wochen auf dem Hof zusammenpasst. Geht der Einsatz für beide - Freiwillige und Bauern - in Ordnung, werden vom MR Tirol alle Details abgestimmt. Die Kosten für teilnehmende Betriebe belaufen sich lediglich auf den jährlichen Mitgliedsbeitrag von 20 Euro und die Bereitstellung von Kost und Logis. Die Helfer werden vom Ver-

ein unfallversichert“, erklärt Koordinatorin Viola Kirchmair.

## NEU: Kurzfristige Tageseinsätze mit Helfern aus der Region

Um Betriebe, die keine Übernachtungsmöglichkeiten für die Freiwilligen zur Verfügung stellen können, auch unterstützen zu können, werden Freiwillige aus der unmittelbaren Region ab 2017 auch tageweise und ohne Übernachtung vermittelt. Damit auf diese Helfer zurückgegriffen werden kann, ist auch hier eine frühzeitige Anmeldung nötig. „Der Bedarf an kurzfristigen Einsätzen steigt. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: Einerseits gibt es Betriebe, wo die Unterbringung von Freiwilligen nicht möglich ist oder wo spontan mehr Arbeitskräfte als üblich benötigt werden. Andererseits gibt es vermehrt Anfragen von interessierten Freiwilligen, die tageweise auf Höfen oder Almen in unmittelbarer örtlicher Umgebung mithelfen wollen“, so Hannes Ziegler, Geschäftsführer von Freiwillig am Bauernhof. ///

## Anmeldungen und weitere Informationen

„Freiwillig am Bauernhof“ Koordinatorin Viola Kirchmair steht bei Fragen telefonisch unter 05 / 9060 700 zur Verfügung. Das Anmeldeformular und weitere Informationen finden sich unter [www.freiwillingambauernhof.at](http://www.freiwillingambauernhof.at).

# Verunglückte Sennerinnen in Tirol

Das oft unerwartete Sterben auf der alpinen Hochweidestufe

Das Leben auf den Hochalmen in Tirol war mit zahlreichen Gefahren verbunden, denen neben dem Hirtenpersonal manchmal auch die Sennerinnen ausgesetzt waren. Gerade das Auftreten solcher Unglücksfälle bei weiblichen Arbeitskräften ist bisher in der Tiroler Agrar- und Sozialgeschichte noch kaum erforscht worden, weshalb diesem Phänomen anhand von einigen schriftlichen Aufzeichnungen zwischen 1874 und 1927 nachgespürt werden soll.

Dr. Georg Jäger

Ganz allgemein lässt sich das Abstürzen und Ertrinken von Sennerinnen genauso wie das oft unerwartete Sterben durch einen Blitzschlag bzw. Blitzstrahl oder der jähe Tod durch einen natürlichen Schlaganfall überall im Alpenraum beobachten. Mancherorts ging eine Sennerin nach einem ziemlichen Quantum Alkohol von der Nachbaralm zu ihrer Almhütte und fiel dort im betrunkenen Zustand („Rausch“) in den vorbeifließenden Bach. Anderswo wurden Sennerinnen von wild gewordenen Stieren angefallen und schwer verletzt. Besonders tragisch waren auch jene Fälle, bei denen Sennerinnen verstiegenes Vieh suchten, sich aufgrund des starken Schneetreibens verirrt und schließlich von herbeigeeilten Bauernknechten leider nur mehr erfroren aufgefunden werden konnten.

## Erfroren auf der Diesbachalm bei Lofer, 1813

Verschiedene Chroniken, Erzählungen und Marterln zeugen bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts von solchen Sennerinnen-Unglücksfällen, wie es etwa im benachbarten Salzburg in den Loferer Steinbergen (Gemeinde Weißbach bei Lofer) der Fall gewesen ist. So erfror am 23. August 1813 auf der Suche nach ihren Schafen (ausgehend von Mitterkaser) im Hochsommer bei Schnee-

fall unterhalb des Seehorn Gipfels die erst im 25. Lebensjahr stehende Diesbachalm-Sennerin Gertraud Schwab. Wetter- und witterungsbedingt wurde Schwab erst ein Jahr später am 24. August 1814 durch einen Jägerknecht gefunden. Man begrub sie an der Fundstelle unter einem Steinhügel.

Zu ihrem Gedenken wurde das schlichte „Sennin-Kreuz“ gesetzt, welches die Seehorn-Bergsteiger noch heute an dieses traurige Ereignis erinnern soll. Das Gedächtnis an Gertraud Schwab lebt auch in einem Lied mit elf Strophen fort. Ein im Jahr 1999 angefertigtes Leichenbrett hängt am Grabnerkaser auf der Kallbrunnalm und weist darauf hin, dass die „ehrsame Jungfrau“ Gertraud Schwab (geb. am 21. Dezember 1788) vom elterlichen Hof schon als Dreizehnjährige mit Freude auf die Alpe Diesbach und Hochwies als „Jörgen-Sendin“ zog und furchtlos über „Schrof und Kluft“ stieg, bevor sie dann am besagten Tag plötzlich vom Tod dahingerafft wurde.

Die namhafte Germanistin Gertraud Steiner verliert 1998 zur „Sendin von Diesbach“ folgende zutreffende Zeilen:



Eine Tiroler Sennerin aus dem Kitzbüheler Raum, um 1910 (Foto: F. J. Angerer, Kitzbühel; Bildarchiv Georg Jäger).

„Die Eigentümlichkeit dieser Geschichte vom Erfrierungstod einer jungen Sennerin und ihre nachfolgende Stilisierung zur bäuerlichen Ikone liegt in ihrer Verzahnung von Authentizität und Verklärung ... Der Erfrierungstod dieser Gertraud Schwab, bedingt durch jähen Kälteeinbruch und jahreszeitlich atypischen Schneefall wäre leicht zu verhindern gewesen, hätte man ein Menschenleben wie das ihre weniger gering veranschlagt. Aber zu dem Zeitpunkt, als ihre Vermissmeldung das Dorf erreichte, brachte keiner die Zeit auf, nach ihr zu suchen.“

## Abgestürzt am Bergmahd der Stöcklenalm, 1874

Auf einem überlieferten Sterbebild aus dem Stubaital steht, dass im Jahr 1874 die Jungfrau Anna Ranalter, ge- ➤



Die Stöcklenalm im Oberbergtal während der 1950er-Jahre (oben). Die Trattalmen mit Blick zum Großvenediger in den 1920er-Jahren (unten; Foto: Photograph F. J. Angerer, Kitzbühel). Beide Fotos Bildarchiv Georg Jäger.



boren zu Pfurtschell am 9. Juli 1844, an ihrem 30. Geburtstag „als Sennin im Bergmahde der Alpe Stöcklen“ gestorben ist: „Verstumme bitterherbe Klage, / Wenngleich betrübt ihr Todes-Loos; / Entrann sie nur der Erdenplage, / Die ihr noch junges Leben schloß. - / Ja Gottes Güte läßt uns hoffen, / Und ihres Wandels Ehrlichkeit, / Daß auch für sie der Himmel offen, / Und sie beglücke ew'ge Freud“.

Ein flüchtiger Blick ins Neustifter Totenbuch gibt dem interessierten Hobby-Historiker weitere Auskünfte. Bei der am 9. Juli 1874 im Berghau verunglückten jungen Dienstbotin handelte es sich um die Tochter von Josef Ranalter, der als Bauer „in Pfurtschell“ bezeichnet wird. Und die „Innsbrucker Nachrichten“ notieren dazu am 22. Juli 1874: „Zu Tode gefallen. Aus dem Stubai wird berichtet, daß am 9. des Monats eine Sennerin von der Stöcklen-alm über eine Felswand stürzte und todt liegen blieb.“

### Gefallen in das Käsewasser auf der Alpe Dawin, 1889

Das Unglück nahm auch in der Folgezeit seinen Lauf, wenn am 23. Juli 1889 in den „Innsbrucker Nachrichten“

fallene Sennerin „unter entsetzlichen Schmerzen ihren Brandwunden erliegen.“ Der Schock, den der Tod dieser jungen Frau bei der einheimischen Bevölkerung hinterließ, saß auch hier tief.

### Getroffen von einem Blitzstrahl auf der Trattalm, 1890

Bei einem heftigen Gewitter, das am 22. Juni 1890 (Sonntag) nachmittags über die Gegend von Kitzbühel hinzog, schlug der Blitz in eine Hütte der Trattalm am Kitzbüheler Horn ein. „Eine dort beschäftigte Sennerin wurde vom Strahl gestreift und schwebt in Lebensgefahr. Außerdem wurden vier Stück Vieh erschlagen.“ So wird es in den „Neuen Tiroler Stimmen“ und „Innsbrucker Nachrichten“ am 23. bzw. 25. Juni 1890 gemeldet.

### Gestürzt mit der Kalbin in den Mühlbach bei Flirsch, 1890

Die Unglückschronik im „Andreas Hofer. Wochenblatt für das Tyroler Volk“ enthält am 10. Juli 1890 diese Meldung: „In Flirsch wurde eine Bauerndirne mit einer Kalbin auf die Alpe geschickt. Es war finstere Nacht. Sie führte das Thier an einem Strick, und

damit ihr dasselbe ja nicht auskomme, wickelte sie den Strick mehrmals um die Hand. In unmittelbarer Nähe des reißenden Mühlbaches, der infolge des Regens angeschwollen war, wurde das Thier scheu und sprang über eine Mauer in den Bach, die Magd mit sich reißend. Mit Noth gelang es derselben, sich aus dem schmutzigen Wasser zu befreien. Die Kalbin wurde erst von herbeigerufenen Männern, ebenfalls ohne Schaden gelitten zu haben, aufgefunden und in Sicherheit gebracht.“

### Getötet von Felsblöcken auf der Seduckalm, 1898

Diese Nachricht machte am 15. Juli 1898 wohl im ganzen Stubaital die Runde, wenn die Zeitung „Andreas Hofer. Wochenblatt für das Tyroler Volk“ unter den abgedruckten Briefen am 21. Juli 1898 ausführlich folgende Zeilen schreibt: „Ein höchst bedauernswerthes Unglück ereignete sich am Mittwoch (13. Juli) Abends in der zu Neustift gehörigen Alpe Seduck im Oberbergtale. Die Sennin Maria Kienzner, Gattin des Johann Kienzner, vulgo ‚Pfandler Hansele‘, ging nämlich gegen Abend die noch nicht von der Weide zurückgekehrten Kühe suchen. Während nun die übrigen Leute in der dortigen Kapelle zum Rosenkranz versammelt waren, hörte man plötzlich ein furchtbares Krachen und Getöse. Als man nachsah, kollerten ungeheure Felsblöcke, die sich infolge der nassen Witterung losgelöst hatten, in die Tiefe, gerade in der Gegend, wo sich die Sennin und die Kühe befanden. Da nun bis spät Abends weder diese noch die Kühe zurückkamen, vermuthete man sogleich ein Unglück und einige Männer machten sich auf die Suche. Sie fanden die zwei Kühe noch am Abend, das Weib selbst aber erst am anderen Tage. Alles in schrecklich verstümmeltem Zustande, zwischen Gestein und Strauchwerk liegen.“ Auf dieselbe Unglücksmeldung stößt der aufmerksame Zeitungsleser auch in den „Neuen Tiroler Stimmen“ vom 19. Juli 1898.

*Die Seiser Alm in den 1950er-Jahren (Foto: Edizioni Ghedina, Cortina; Bildarchiv Georg Jäger).*

### Plötzlicher Schlaganfall auf der Tschitscheralpe, 1909

In der Pfarre Oberlienz (Osttirol) ist am 23. August 1909 auf der Tschitscheralpe bei Oberdrum die 68-jährige Sennerin Filomena Fuetsch plötzlich an einem Schlaganfall verstorben. Der ‚Allgemeine Tiroler Anzeiger‘ vom 27. August 1909 ergänzt in Kurzform: „Sie war 51 Jahre im Dienste beim Tschitscherbauern auf dem Schloßberg bei Lienz, davon heuer das 38. Jahr Sennerin auf der genannten Alpe.“

### Ertrunken im Bach auf der Wildenkar-Alm, 1922

Der ‚Allgemeine Tiroler Anzeiger‘ vom 7. August 1922 meldet einen nicht alltäglichen Todesfall aus Thiersee, dessen Auslöser ein starkes Gewitter gewesen ist, welches im ganzen Tal (besonders im Schmiedtal) ein überaus trostloses Bild zurückgelassen hat: „Die etwa 50 Jahre alte Sennerin beim Hecherbauer, Katharina Werlberger, Niedersbauerntochter von Landl, wollte zu Beginn des Unwetters ihre Wäsche, die sie in dem auf der Wildenkaralpe in der Nähe der Hütte befindlichen Bache eingeweicht hatte, holen, wurde aber von ihrem Bauern abgehalten und so entschloß sich letzterer, dies zu tun. Erfolglos durch den mannshoch angewachsenen Bach in einigen Sekunden zurückgekehrt, fand er die Alphütte leer und die Hagtür offen. Gleich Böses ahnend, alarmierte er die anderen Sennersleute zur Suche der Sennerin, doch vergebens. Da die Sennerin barfuß war, vermutete man sofort, daß sie in der Sorge um ihr Hab und Gut an den steilen, eisbedeckten Ufern den Halt verlor und ein Opfer des wild tosenden Baches wurde. Tags darauf fand man die Verunglückte in der Nähe des Steges bei der Sonntagsweide tot auf.“

### Gestreift vom Blitzstrahl auf der Seiser Alm, 1925

Während des am 8. August 1925 abends im Schlerngebiet niedergegangenen Gewitters schlug der Blitz in die



Kochstelle einer unterhalb des Schlerns Richtung Seiser Alm gelegenen Almhütte ein. Die Kochstelle, die sich etwas abseits der Hütte befand, lehnte sich an der einen Seite zum Stamm einer alten Fichte. „Die Nähe des Baumes wäre nun beinahe einem jungen Menschenleben zum Verhängnis geworden. Der Blitzstrahl fuhr in den Gipfel der Fichte, riß diesen fort und zersplitterte teilweise den Stamm. Ungefähr zwei Meter oberhalb des Erdbodens verließ der Blitz den eingeschlagenen Weg und sprang auf die am Herde stehende Muspfanne über, schlug diese durch und fuhr durch den Herd, aus dem einige Steine fortgerissen wurden. Die junge Sennerin, die sich zufällig einige Schritte vom Herd entfernt hatte, um Brennholz zu holen, wurde zu Boden geworfen, kam aber mit dem Schrecken und mit einigen kleinen Brandwunden an Gesicht und Händen, die vom herumspritzenden Musbrei herührten, davon.“ Weniger erfreulich – im Vergleich zu dieser Südtirol-Geschichte aus dem ‚Tiroler Anzeiger‘ vom 10. August 1925 – ist nun jene Meldung aus den Osttiroler Almbergen.

### Erschlagen vom Blitz auf der Christler Sennhütte, 1925

Der folgende tragische Tod einer Sennerin ereignete sich in Osttirol im Deferegental, wenn der ‚Tiroler Anzeiger‘ am 27. August 1925 Folgendes berichtet: „Am 12. August, um die Mittagszeit, entlud sich ein schweres Gewitter über St. Veit. Ein Blitzstrahl fuhr in eine Felswand unweit der Christler Sennhütte auf Zischge und schleuderte mächtige Felsblöcke in weitem Um-

kreis. Eine Abzweigung fuhr auch durch den Heustock der Sennhütte, in welche sich gerade die Sennerin zurückgezogen hatte, durchlöcherte das Kopfkissen, auf dem sie lag, drang in das Hinterhaupt der Liegenden und tötete sie. Die Verunglückte wurde erst am Abend aufgefunden, auf dem Rücken liegend, die Hände auf der Brust gefaltet. Schultern und Rücken zeigten Brandwunden. Die so plötzlich aus dem Leben Abberufene war die 26 Jahre alte Marianne Kleinlecher von Hutters in Gritzen.“

### Abgestürzt auf der Breital-Alm in St. Ulrich a. P., 1927

Und zum Abschluss unserer historisch-geographischen Almwanderung enthält zunächst der ‚Tiroler Anzeiger‘ am 11. Juni 1927 folgende Hiobsbotschaft: „Am 8. Juni, früh, stürzte die Sennerin Maria Schreder in der Breital-Alpe im Gemeindegebiete St. Ulrich am Pillersee beim Viehabtriebe über einen zirka 40 Meter hohen Abhang ab, wobei sie einen Bruch der Wirbelsäule erlitt. Die Verletzung ist schwer, doch hofft man, sie am Leben zu erhalten.“ Glück im Unglück hatte schließlich diese am 12. Juni 1930 im ‚Tiroler Anzeiger‘ erwähnte Almerin: „Am 8. des Monats, gegen 15 Uhr, wurde durch Blitzschlag in der Sennhütte der Köglalpe im Achental die auf dieser Alpe bedienstete Sennerin Juliane Rinnergschwandter aus Breitenbach leicht verletzt und zwei Rinder getötet.“ ///

---

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



## „Die Alm is ihre Hamat“

Im Rahmen der internationalen Käseprämierung in Kirchbach, Gailtal, am 8. Jänner 2017 erfolgten durch den Kärntner Almwirtschaftsverein Ehrungen für verdiente Sennleute, die über viele Jahre tätig waren und zur Erfolgsgeschichte der Gailtaler Almsennereien wesentlich beigetragen haben.



Bei der Internationalen Käseprämierung in Kirchbach, Gailtal, wurden verdiente Sennleute für ihren Einsatz auf Gailtaler Almen geehrt.

Gehrt wurden: Familie Brunhilde Sagmeister, 39 Almsommer auf Gailtaler Almen, Annemarie Wassertheurer, 35 Almsommer auf der Kleinkordinalalm, Annelies Buchacher, 21 Almsommer auf Gailtaler Almen, Familie Hans und Wilma Neuwirth, 21 Almsommer auf der Watschiger Alm, Familie Andreas und Brigitte Wurmitsch, 13 Almsommer auf der Reisacher Jochalm und Rattendorfer Alm, Familie Hermann und Lini Kofler, 5 Almsommer auf der Reisacher Jochalm.

Wir danken den Geehrten für ihren langjährigen Einsatz und wünschen weiterhin alles Gute in ihrer „Hamat“.

Kärntner Almwirtschaftsverein

## Almfachtagung am Litzlhof

Bei der Kärntner Almfachtagung, die heuer wieder am Litzlhof stattfand, standen Themen wie Almweidemanagement, Elektrozaune auf der Alm, Almweidpflege mit Ziegen und der Almwegbau auf dem Programm. DI Siegfried Steinberger von der LFL Grub stellt den zahlreichen Teilnehmern interessante Ergebnisse der Weideversuche auf bayrischen Almen vor. Abschließend erläuterte Almbmann Friedrich Feistritzer

## Liebe Almbewirtschafterinnen und Almbewirtschafteter!

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

Ihr Redakteur Johann Jenewein



Sigi Steinberger von der LFL Grub stellt die Ergebnisse der Weideversuche auf bayrischen Almen vor.

vlg. Faller den zahlreichen Teilnehmern eindrucksvoll die Bewirtschaftung der größten Alm Kärntens, der Groß- und Kleinlendalm im Maltatal.

Josef Obweiger



## STEIERMARKE

### Almehrung - Einsteiger statt Aussteiger

„Wenn Künstler 10 Jahre auf der Alm als Halter verbringen, dann reden viele von Aussteigern. Richtig ist aber, dass es sich hier um Einsteiger handelt“, so begann Alminspektor DI Franz Bergler seine Laudatio für Dr. Stefan Ikarus Kaiser. Er ist seit 10 Jahren Halter auf der Brunnwiesenalm im Toten Gebirge und betreut auf dieser sehr entlegenen Alm das Jungvieh und seine zwei „Leihziegen“.

Der Steirische Almwirtschaftsverein, vertreten durch Obmann-Stv. Karl



Ehrung für Dr. Stefan Ikarus Kaiser für seine 10-jährige Haltertätigkeit.



## TIROL

### Fortbildung in der Almwirtschaft für Berg- und Naturwanderführer

In Tirol und Bayern werden im Frühjahr 2017 grenzüberschreitende Fortbildungskurse in der Almwirtschaft für Berg- und Naturwanderführer angeboten. Vor kurzem fiel der Startschuss für



Der Oberaudorfer Bürgermeister und Euregio Inntal-Präsident Hubert Wildgruber erläutert die Ziele des grenzüberschreitenden Alm-Projekts.

dieses Interreg-Projekt. Ziel ist die Sensibilisierung für den Tiroler-bayrischen Alpenraum in Bezug auf die Almwirtschaft. „Wir wollen einfach mehr auf unsere schöne Alpenlandschaft aufmerksam machen“, erklärt Oberaudorfs Bürgermeister Hubert Wildgruber, derzeitiger Präsident der Euregio Inntal.

Johann Jenewein



## 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](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com)

Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.

Name des neuen Abonnenten/der neuen Abonnentin: \_\_\_\_\_ ✂

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

Straße: \_\_\_\_\_

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

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

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

Ja, ich bestelle die Fachzeitschrift „Der Alm- und Bergbauer“ zum Jahrespreis von EUR 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](mailto: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](mailto:irene.jenewein@almwirtschaft.com). Bitte alle Kontaktdaten genau angeben.



Mittagessen beim Weberbauern in Vorderlimberg, Gemeinde Frantschach-St. Gertraud, 1952.

# Auf den Zweiten Blick - Kärnten

Menschen, Höfe und Landschaften im Wandel

Erika und Irmtraud Hubatschek

*Es wor ebn nit ondascht!* Unser Zimmer konnten wir nicht heizen, es waren zwei kleine Fenster, und manchmal ist uns die Decke am Fußende angefroren. Die war in der Früh steif! Da hat es Minusgrade gehabt, im Schlafzimmer. Als Kinder



*Jemand möcht a Foto mochn* hat unser Nachbar, der Landwirtschaftsberater Klösch, gesagt. Wir sind gerade im Tischwinkel gesessen, beim Mittagessen. Dann wurde etwas aufgehängt, es hat geblitzt - und das war das Foto! Ich habe das nie vergessen! Und dass nach so vielen Jahren jemand mit dem Foto auftaucht ...

*Eines der vier „Kinder“ des Fotos von 1952*

haben wir uns oft einen Dachziegel in den Ofen gelegt als Wärmflasche - aber wehe du hast in der Früh vergessen, ihn wieder in den Ofen zu tun, dann hast du am Abend nichts gehabt zum Herausholen.

Samstags haben wir gebadet in der Saukuchl, im Sommer. Und im Winter in der Stube: da war das große Wasserschaff, in dem sind wir gebadet worden, alle drei hintereinander in das Wasser hinein. Und das letzte Kind ist mit einem Häfen voll frisches Wasser abgeschwemmt worden! Wenn man das heute jemandem erzählt ...

Drei Bauern haben zusammen eine Wasserquelle gehabt: einem oben hat die Quelle gehört und wir haben müssen Wasserzins zahlen, abarbeiten! Drei Tage im Jahr mit einem Gespann abarbeiten. Meist war das dann im Herbst, wenn es zum Mistführen war. Damals haben wir noch Holzrohre als Wasserleitung ge-



Das Gehöft des Weberbauern in Vorderlimberg, Gemeinde Frantschach-St. Gertraud, mit verschiedenen An- und Zubauten, ganz vorne links die „Saukuchl“. In den Siebzigerjahren wurde daneben neu gebaut.

habt: oberhalb vom Haus haben sie die Stämme aufgestellt, die Bohrer waren dreieinhalb, vier Meter lang. Im Sommer, bei Unwetter, da waren Sand und Mäuse und alles drin im Wasser! Dann hat man ausputzen gehen müssen, war alles verstopft. Und im Winter sind die Rohre oft abgefroren gewesen! Zum Viehtränken haben wir Wasser mit großen Mostfässern holen müssen, beim Nachbarn. Oder zum Wäschwaschen, zum Schwemmen auch, manchmal sind wir sogar mit der Wäsche hinübergefahren! Das kann man sich nicht mehr vorstellen ...

Ich weiß noch, wie wir die erste Waschmaschine bekommen haben: auf dem Schlitten ist sie im Winter dahergekommen von Hinterlimberg! Die hat so herumgewirbelt, dass die fadenscheinigen Stücke zerfetzt worden sind, und die Socken waren Fransen.

Die Straße bekamen wir 1962, zuerst war sie nicht geschottert. Wir waren weit und breit die ersten mit einem Auto: *Oh, da Weberbaua hot a Auto!* Wo früher der Hausgarten war, steht

jetzt unser Haus, und wo das alte Haus war, haben wir heute unseren Garten. Das alte Haus abtragen war unspektakulär! 1976 haben wir abgerissen, das Holz verheizt. Wie das Holz weg war, ist die Schubraupe gekommen und hat alles eingeebnet. Dann haben wir gute Erde drauf getan, und unseren Hausgarten gemacht!

*Der Text und die Bilder entstammen dem vorgestellten Buch.*

## FOTOAUSSTELLUNG IN WOLFSBERG

*Auf den zweiten Blick - Kärntner Landschaften, Menschen und Höfe im Wandel*

Fotoausstellung von Erika und Irmtraud Hubatschek

Wolfsberg - Museum im Lavanthaus

Ausstellungsdauer bis 7. April 2017

Di bis Do 10 - 16 Uhr Fr 10 - 13 Uhr, feiertags geschlossen

Erika und Irmtraud Hubatschek:

## Auf den Zweiten Blick - Kärnten

Menschen, Höfe und Landschaften im Wandel

Zwei Frauen, zwei Generationen, unzählige Bildpaare, breit gespannte Verbindungsfäden. Das ist die Struktur dieses Buches und es erzählt so viele Geschichten, so viel an Geschichte. Überbrücken die beiden Autorinnen Erika und Irmtraud Hubatschek doch einen zeitlichen Bogen von 50 und mehr Jahren, zwischen einigen Aufnahmepaaren liegen gut zwei Generationen. Im Lauf der Jahrzehnte erwuchs das einmalig vielschichtige fotografische Werk von Erika Hubatschek (1917-2010). Es ist kein Blick „von oben herab“, nostalgisch oder heroisierend, sondern ihre Bilder zeigen Nähe, Unmittelbarkeit und Menschlichkeit, es ist ein anteilhafter Blick, eine *human photography*.

Und dann gab es plötzlich eine neue Perspektive. Irmtraud Hubatschek (\*1960), ihre vielseitig künstlerische Tochter (Musikerin, Fotografin, Filmemacherin) verstand es, den Schatz dieses Archivs auf eine neue Art und Weise zu bergen. Das Ergebnis: ein spannender Zeithorizont. Es ist eine Reise durch die Zeiten. Für einen kurzen Moment wird der Zeitenlauf im Hier und Jetzt festgehalten, für ein öffentliches Bildgedächtnis. Gestern. Heute. Und schon ein Schritt ins Morgen.

*Gunther Waibl*

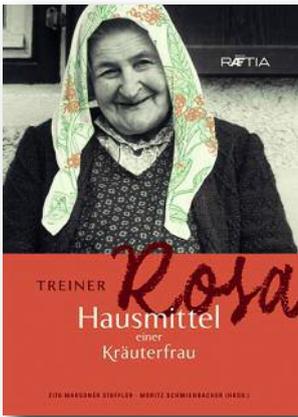
364 Seiten mit 961 Schwarzweiß- und Farbbildern aus dem Lesachtal, Rosental und Karawanken, Jaun- und Lavanttal, Koralm und Saualm; Zahlreiche Zitate und Interviews mit Zeitzeugen.

1. Auflage Dezember 2016, Format 24,5 x 28 cm, Edition Hubatschek; ISBN 978-3-900899-23-3; Euro 49,00 ;

Zu beziehen bei der Edition Hubatschek: [edition.hubatschek@gmail.com](mailto:edition.hubatschek@gmail.com) | Mobil 0650-76 028 76 oder durch Ihre Buchhandlung



## BÜCHER



Zita Marsoner Staffler | Moritz Schwiembacher (Hrsg.):  
Treiner Rosa

*Hausmittel einer Kräuterfrau*

Teemischungen, Salben, Tinkturen, Essenzen: Für ihre einfachen Hausmittel verwendete Rosa Schwiembacher, genannt Treiner Rosa, nicht nur Heilpflanzen, sondern auch andere stets verfügbare Zutaten aus ihrer Umgebung – Joghurt zum Beispiel, Honig oder

Lörget, das heilsame Harz der Lärchen. Ihre Rezepte schrieb Rosa auf unzählige kleine Zettel, die sie Ratsuchenden mitgab.

Nach ihrem Tod wurden die weitem verstreuten Ratschläge gesammelt. Die Apothekerin Zita Marsoner Staffler hat sie geprüft und nach aktuellem Forschungsstand kommentiert. Übersichtlich gegliedert und liebevoll gestaltet, trägt dieses Buch dazu bei, dass das einmalige Heilwissen von Südtirols bekanntester Kräuterfrau nicht verloren geht.

Zita Marsoner Staffler Moritz Schwiembacher (Hrsg.):

Treiner Rosa

*Hausmittel einer Kräuterfrau*

Hardcover | 304 Seiten,  
Preis: EUR 24,90, ISBN:  
978-88-7283-573-9,  
*Erhältlich im Buchhandel.*  
[www.raetia.com](http://www.raetia.com)



Christian Hiebler:  
*Politische Farbenspiele*

*Warum sind die „Schwarzen“ schwarz, die „Roten“ rot und die „Blauen“ blau?*

Autor Christian Hiebler beschreibt in seinem Buch „Politische Farbenspiele“, welche Wichtigkeit Farben in der politischen Kommunikation zukommt. Zu Beginn seines Buches beschreibt er den historischen Kontext und die Ursprünge von Farben. An-

schließend werden die Bedeutung der wichtigen Farben Schwarz, Rot, Blau, Grün, Orange und Weiß diskutiert und analysiert. Weiters beschreibt er nicht nur die Situation in Österreich, sondern auch in Deutschland, der Schweiz und Liechtenstein. Purpur ist eine der teuersten Farben der Welt. Rot steht beispielsweise für Religiöses und natürlich für das Blut. Schwarz trug der Klerus, aber auch im spanischen Weltreich war es eine wichtige Farbe.

Christian Hiebler:  
*Politische Farbenspiele*

*Warum sind die „Schwarzen“ schwarz, die „Roten“ rot und die „Blauen“ blau?*

Wolfgang Hager Verlag,  
140 Seiten Hardcover  
gebunden, Format 17 x 21  
cm mit über 200 Farbabb.;  
ISBN 978-3-902879-96-7,  
Preis: EUR 19,90.  
[www.wolfgang-hager-verlag.at](http://www.wolfgang-hager-verlag.at)

# Wegsanierung

von Forst-, Alm- und Güterwegen

Aufreißen

Fräsen

Grädern

Verdichten



 **Steiner & Schilcher**

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

Steiner & Schilcher OG, Plappergassen 3, 9833 Rangersdorf | 0650/6140364, 0676/7820735 | [info@steiner-schilcher.at](mailto:info@steiner-schilcher.at)

# Kimmt's Fruahjäär üba d'Älm daher

D

1. Kimmt's Fruah-jäär ü - ba d'Älm da - her,      då hört's schon auf zan  
 Blea-merln bliahn scho      ü - ba - räll,      die Vo - gerln mu - si -

A7

Schneibn, då kön-nen ält und jun-ge Leit nit in da Stu-bn bleibn. Die  
 ziern,      ma hört's in Berg und drunt im Tål,      i mecht's fein a pro -

2. D      hol-dje,      hol-dje,      A7

biern.      Hol - djo,      hol - djo,      hol - djo, du-li - di - rai - tul-je, hol-

hol-dje,      hol-dje,      1. D      2. D

djo,      hol - djo,      hol - djo du - li - di - rai - tul-je. Hol- ri.

2. Går lustig springt da Wässerfäll, weil hiaz da Winter går,  
 es rührt si scho däs Vieh im Ställ, åls nahm's die Älmluft währ!  
 Die Senndrin steht scho vor da Tür, kaum däss da Vogl schreit,  
 da Håltabua steht a danebn, weil's Älmfähn neamma weit.  
 Holdjo ...

3. Da Jaga springt in ålla Fruah von seinem Bettstattl auf,  
 er schlupft in d'Hosn und in d'Schuach, setzt sei greans Hiaterl auf.  
 Er nimmt sei Stutzerl von da Wånd, denn hiaz geht's auf'n Håhn  
 und wänn er dänn oan gschossn håt, fångt er zan Jodln ån.  
 Holdjo ...

Dieses Lied wurde von Georg Kotek (1889-1977) in Tragöß aufgezeichnet und von Emil Seidel in *Liederblatt für Sing- und Volkstanzkreise*, Graz 1956, S. 2 veröffentlicht.

Schön, wie sich die Aufbruchsstimmung in Bildern aneinander fügt und das Frühjahr zur Ouvertüre des Jahrlaufes wird. Der angefügte Jodler wird schwungvoll drauf gesungen und macht dieses Lied zu einem Lobgesang - das setzt dem nachwinterlichen Erwachen die Krone auf.

## Die hohe Ålm wird a scho grean

1. Die ho - he Ålm wird a scho grean, die Vo - ga - lan sin - gan so  
 wun - da - schean, die Ba - ma - lan bliahn so weiß wie da Schnee, wänn  
 i zu mein Dian - dl aus - geh, die Ba - ma - lan bliahn so  
 weiß wie da Schnee, wänn i zu mein Dian - dl aus - geh.

2. Und wiar i's auf die Ålma kimm,  
 und wiar so schen die Frau Nãchtigãll singt,  
 I: und wiar i frãg um a Nãchtquartier,  
 dã hãt sie koan Plãtz ghãbt bei ihr. :!
3. Durt untn beim Bam, wo ma zsãmmgsessn san,  
 durt is scho ålls verdorrt, verdorrt,  
 I: vor lauter Liab und Seligkeit,  
 weil du mi so lãng scho hãst gnãrt. :!
4. Is ma load, is ma load um a jeds Steimerl Grãs,  
 wås i zwegn deiner zsãmmtretn hãb,  
 I: is ma load, is ma load um die treue Liab,  
 die i amãl ghãbt hãb zu dir. :!
5. Hiaz geh ma wieder ins Trauern hoam,  
 zwegn meinatwegn derfst jã a net a so woan,  
 I: im Åbschied steht's geschriebn drein,  
 dãss mia zwoa Liabe solln sein! :!

Konrad Mautner (1880-1924) zeichnete dieses sehr beliebte Lied 1910 in St. Leonhard/Aussee auf und veröffentlichte es in *Steyrisches Rasplwerk*, Wien 1910, S. 219, Viktor Zack (1854-1939) fand 1915 eine Variante aus St. Johann ob Hohenburg und veröffentlichte sie in *Alte liebe Lieder und schöne Jodler*, Graz 1925, S. 39.

„Die hohe Ålm wird a scho grean“ erzählt vom Erwachen der Natur und schließt die menschliche Natur mit ein. Die aussichtslose Anbetung der Auserwählten ist in eine Melodie verpackt, in der sich Tragik und Trost begegnen.



Foto: Johann Jenewein

**FRONTHYDRAULIK  
KOSTENLOS**

**2 JAHRE  
GARANTIE**

**WERKS-  
AUSSTELLUNG**  
17. – 20. MÄRZ 2017, KUNDL/TIROL



Aktion gültig von 25.2. – 15.7.2017 für alle Geotrac und Lintrac Neufahrzeuge in Verbindung mit der Preisliste 02-2017

**TRAKTORENWERK LINDNER GMBH**  
Ing.-Hermann-Lindner-Str. 4  
6250 Kundl/Tirol  
lindner-traktoren.at

**Lindner**  
Der Beste am Berg



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

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

Zulassungsnummer: GZ 02Z031604 M

