

Almen



Ladizalm im Karwendel

Foto: Andreas Strauß

Liebesgrüße aus der Lederhose



René hat ein Sabbatjahr eingelegt. Um seiner Lebenskrise zu entkommen, in die er als Senior Cash-Flow Consultant Manager bei Standhart & Rich's geschlittert ist. Sein Ziel: Almen-Hopping in den Alpen! Wie es ihm ergangen ist, schildert er in seiner Autobiografie „Der Senner in mir. Zwischen Alp-Traum und Alm-Trauma“, aus der wir zitieren.

Text: **Joachim Burghardt**

Am Beginn meiner Auszeit wollte ich es derb und dreckig. Ich musste den sterilen gläsernen Finanztempeln entfliehen und träumte davon, auf harten Brettern zu schlafen, in dunklen Ställen zu schuften, barfuß durch warme Kuhfladen zu waten. Ich wollte ins Land, in dem Milch und Jauche fließen – auf die Alm! Meine erste Station war die Kotalm in der Hinterpotscher Schattenschlucht, beim Kühsoachgraben am Scheißbödele unter den nassen, schwarzen Felswänden. Mein Vorstellungsgespräch beim Almbauern Hubert – Typ übellauniger Grobian mit Hut – verlief mittelerfolgreich. „Tach!“, grüßte ich höflich. „Mogsch was trinkchn?“, grunzte er zurück. „Gäh, iatz hocksch di her und probiersch mein Zirbenschnaps. Der isch bärig!“ „Mein Herr?“ „Hockch di her und trinkch!“ Nach ein



paar Shots von dem Zeug war ich, wie Hubert belustigt feststellte, „fett wiara Haisltschick“ (voll wie eine im Klowasser eingeweichte Zigarettenkippe) und taumelte „arschlings“ (rückwärts) in den Kuhstall. Dieser Auftakt war – wie sagt man? – krachert! Anschließend servierte Hubert mir eine Jause mit eigenen Almerzeugnissen. Ich dachte zunächst hocheifrig an moderne Qualitätsprodukte mit dem Prüfsiegel unabhängiger Lebensmittelinstitute. Doch da war kein fettarmer Frischkäse light und auch kein lactosefreies Wellnessfood mit rechtsdrehenden probiotischen Kulturen – nein, auf den Tisch kam ein ranziger, bräunlicher Stinkekäse, in dem es vor Pilzen und Bakterien derart wimmelte, dass er sich selbst fortbewegen konnte. Als nach nur einem Bissen eine

epische Schlacht in meinem Verdauungstrakt zu toben begann, begann ich über das Almleben im Allgemeinen und meine Darmfauna im Speziellen zu grübeln: „Was macht das mit mir?“ Auch in den folgenden Wochen wurde es nicht besser: Ich sah kaum je die Sonne, dafür zu oft die Zirbenschnapssterne. Und so vollzog ich einen Ortswechsel – in die Schweiz, auf die Alpage du Sex, deren Name mich neugierig machte. Was würde mich dort erwarten? Zwei frivole, blond gezopfte Naturschönheiten? Oh, ich lechzte nach brünftigen Madeln, verzehrte mich nach sündigen Sennerinnen, rosig, rassig, rösch und drall ... Doch was fand ich vor? Dumm blökende Schafe und gelangweilte Hüterbuben! Ein paar Rindviecher gab's auch, die durfte ich als Hirt beaufsichtigen. Tagein, tagaus verblöndendes Glockengeläut und hirnrissiges Wiedergekäue. Spannend wurde es erst, als ich eine Kuh mal richtig forderte und in einen Steilhang trieb. Sie stürzte ab, und der Kadaver kam so ungünstig zum Liegen, dass wir ihn nicht abtransportieren konnten. So erlebte ich meine erste Kuhsprenzung. Heia, da flogen die Fetzen! Dennoch, ich hatte genug und wanderte nach Ischgl, wo ich meinen Frust in der Herzerlalm, im „Goaßstall“ und in der Yeti-Bar versoff. Après-Ski-Party und uriges Zirbelstuben-Gejodle inmitten lallender Holländer – das war auch nicht exakt das Almerleb-



nis, das ich suchte. Deprimiert brach ich wieder auf und landete auf einer bayerischen Alm, wo sich alles zum Guten wendete. Die Hütte war nur mit einer Jungsennerin bestückt, die von den Eingeborenen im Tal etwas unsexy „Ziegen-Kathrein“ genannt wurde. Sie stellte sich aber als Edelperle heraus und forderte mich zum Bleiben auf. Das war meine Chance – und ich nutzte sie! Wir waren wie füreinander bestimmt, verliebten uns und lebten fortan vereint in einer heimeligen, rotweiß karierten Welt aus Kaspresknödeln, Buttermilch und Murmeltiersalbe. Hollereidullijöh gucku, ich hatte mein Heidiglück gefunden! Die ganze Welt erschien nun herzförmig, sogar aus dem Inneren des Notdurfthäusls betrachtet. Neun Monate später waren wir zu dritt. Ich wollte sie Zenzi nennen, Kathrein aber bestand auf Blanka, nach ihrer Lieblingskuh. Jahre später: Das Sabbatjahr ist längst um, auf der Alm bin ich noch immer. Melken kann ich jetzt auch, mein Diplom als zertifizierter Kuhbusenmasseur hängt im Herrgottswinkel. Von jedem Besorgungsgang schicke ich meiner guten Kathrein per Alphorn-App digitale Liebesgrüße aus der Lederhose. Die Muttersprache unserer vier Kinder ist Sennerlatein. Und wenn wir nicht von neuen EU-Richtlinien ruiniert sind, dann käsen wir noch heute. ■



Joachim Burghardt (34) ist »alpinwelt«-Redakteur und hat bei der Recherche amüsiert festgestellt, dass es den Kühsoachgraben, das Scheißbödele, die Alpage du Sex und (zumindest bis vor 15 Jahren) die Praxis des Kuhsprengens in den Alpen wirklich gibt.

Bewahren oder aufgeben?

Grundlagen der Almwirtschaft damals und heute



Alm Cappia (Val Chiusella, Piemont)

Text & Fotos: **Gotlind Blechschmidt**

Über den großen Alpenbogen verteilen sich an die 30.000 bis 38.000 Almen mit einer Gesamtweidefläche von sechs bis sieben Millionen Hektar, was fast ein Drittel der Alpenfläche bedeutet, und im deutschen Alpenanteil sind es an die 1.400. Jede Alm ist einzigartig; alle zusammen sind sie Zeichen menschlicher Nutzung und Eingriffe in den alpinen Naturhaushalt.

Ackerbau und Viehzucht erreichten vom Orient her um 6.500 v. Chr. die Alpen. Die tieferen und wärmeren Talböden der Laubwald- und Mischwaldstufe waren für den Ackerbau gut geeignet – für die Viehwirtschaft aber stellten die höheren Lagen der Lärchen- bis Krummholz-Stufe und der alpinen Rasenmatten ideale Standorte dar, sodass diese Zonen bereits früh als Sommerweiden für das Vieh dienten. Günstige Almflächen erstreckten sich über die höher gelegenen Flachhänge, Trogschultern, Sättel und Karböden – je nach geologischem Untergrund und der damit zusammenhängenden Wasserverfügbarkeit.

Holzkohlehorizonte von circa 4.000 v. Chr. (zu Ötzi Zeiten) zeugen von Brandrodungen und beweisen, dass schon sehr früh Weideflächen künstlich vergrößert wurden. Neue Fertigkeiten in der Metallverarbeitung und das Auffinden alpiner Erzlagerstätten führten zu einem Wirtschafts- und Bevölkerungswachstum. Der Wald wurde zunehmend gerodet, wodurch sich die Almflächen nahezu vervierfachten und die Waldgrenze um 300 Höhenmeter nach unten verschoben wurde. Durch weitere Rodungen ab dem Mittelalter entstanden Rodungsinseln inmitten des Waldes und letztlich das heutige kleinräumige Mosaik von menschengenutzten Acker-, Wald- und Almflächen neben dem ungenutzten Ödland.

Um den kurzen Bergsommer bestmöglich auszunutzen, entwickelte sich eine vertikal gegliederte Dreistufenwirtschaft zwischen Wintersiedlung im Tal, Sommersiedlung (Maien- oder Vorsäße) in mittlerer und Almsiedlung in oberer Höhenlage. Je nach Graswachstum zog eine Familie mit ihren Tieren im Jahresverlauf über diese Stufen hinauf und hinunter. Dabei sind die Almen oft in Niederalmen (< 1300 Meter), Mittelalmen (ca. 1300–1700 Meter) und Hochalmen gestaffelt und erreichen stellenweise fast die 3000-Meter-Grenze. So überspannt die alpine Almzone circa zweitausend Höhenmeter mit den entsprechenden Klimaunterschieden.

Auf den Almen wurden aus dem ringsum zur Verfügung stehenden Material, also Holz oder Stein, Ge-

bäude errichtet – von einfachen Hirtenunterkünften bis zu Wohnhütten mit Ställen und Sennereien. Dabei entwickelten sich über den Alpenbogen hinweg vielfältige Hausformen. Nach einer Hochrechnung verteilen sich etwa 300.000 Almbauten und mehr als 100.000 Ruinen über die Alpen. Die Almhütten stehen dabei einzeln oder sind in Almdörfern zusammengeschlossen und weisen auch unterschiedliche Rechtsformen auf. So gibt es Privat-, Pacht-, Zinsvieh-, Genossenschafts- und Berechtigungsalmen (Servitutsalmen) und mehr. Je nach aufgetriebener Viehgattung gibt es Rinder- (darunter auch „Pensionsvieh“ aus dem Flachland), Kuh-, Melk-, Senn-, Galtvieh- (Jungvieh-), Stier-, Ochsen-, Pferde-, Schweine-, Schaf- und Ziegenalmen. Bei Sennalmen wird die Milch auf der Alm weiterverarbeitet, weshalb auf ihnen mehr Gebäude und Almpersonal nötig sind. Viel weniger arbeits- und zeitintensiv ist die Alpung von Ziegen oder Schafen, die noch an 40 bis 50 Grad steilen Hängen weiden. Je nach Region, Standort und Höhenstufen hat sich



unter den Bergbauern ein umfangreiches Wissen über die hinaufzutreibenden Tierarten, Besatzstärken, Weidedauer und -technik, Haltungs- und Betreuungformen entwickelt, um die Almflächen bestmöglich zu nutzen.

Der Ersatz des Bergwaldes oder Krummholzes durch Almweiden bedeutete eine große Ökosystemänderung hin zu einer Vegetation mit Gräsern und Seggen. In den alpinen Rasengesellschaften, ob Almfettweiden, Kalkmagerrasen oder Staudenfluren, entwickelte sich ein riesiger Artenreichtum mit annähernd 5.000 Gefäßpflanzenarten. Viele von ihnen haben die Eiszeiten auf eisfreien Flächen überlebt und sind Endemiten, die nur an einem ►



1 Je nach Standort entwickelten sich vielfältige Bauformen: Alpe Valdeserta (Piemont) ...

2 ... Schwendalm am Grünen (Allgäu) ...

3 ... Alm Hockenalp (Wallis)



Der Ersatz des Bergwaldes oder Krummholzes durch Almweiden bedeutete eine große Ökosystemänderung.



bestimmten Ort und bei extensiver Nutzung dieser Flächen gedeihen. Diesem Biotopschatz stehen negative Auswirkungen der Almwirtschaft gegenüber: die Belastung von Grund- und Oberflächenwasser durch anfallenden Dünger und eine sich ausbreitende typische Lägerflora; Trittschäden und Viehgangelbildung als Ausgangspunkte für Bodenerosion; ferner die geringere Wasserspeicherkapazität der Almböden im Vergleich zu Waldböden; ein verändertes Lokalklima sowie Schäden durch Waldweide. Hinzu kommen Eingriffe in den Naturraum durch den Bau von Almwegen oder -straßen, die sich oft als Dauerbaustellen entpuppen.

Die Almwirtschaft hat vor allem eine ökonomische Funktion, und die erzeugten Produkte wie Milch, Butter, Käse oder Fleisch sollen einen Gewinn erzielen. Heute besteht aber eine große Konkurrenz

1 Ziegen finden einfach überall noch etwas zu fressen (Wissen Platten, Graubünden).

2 Artenvielfalt auf einer Almweide

3 Ein Almstall von innen



mit gleichen Produkten, die aus viel günstigeren Lagen stammen und deutlich billiger verkauft werden. Insofern ist die Berglandwirtschaft aufgrund ihrer Standortvoraussetzungen benachteiligt: Höhere Investitionskosten, geringe Betriebsgrößen, vermehrter und dabei sehr mühseliger Arbeitsaufwand und die geringere Produktivität der Flächen verringern die Wertschöpfung der Almprodukte. Die Folge davon war bzw. ist ein tief greifender Strukturwandel: Milchvieh werden zu Galtviehalmen umstrukturiert, zu deren Bewirtschaftung weniger Almpersonal nötig ist; daraus wiederum resultiert eine mangelnde Weidepflege und danach eine Degradation der Almwiesen. Hierzu gehört auch die Umstellung vieler Vieh- zu Gemüseanbau- oder Obstwirtschaftsbetrieben, wodurch den Almen Tiere fehlen. Die Bergland-

wirtschaft steckt in einer ökonomischen Krise. Zur Aufrechterhaltung der Almwirtschaft sind daher finanzielle Unterstützungen auf regionaler bis EU-Ebene nötig. Der Freistaat Bayern gewährt zum Beispiel nach dem Bayerischen Bergbauernprogramm von 2011 jährlich 5,3 Millionen Euro und unterstützt die Berglandwirtschaft und die Gemeinwohlleistungen der Bergbauern mit verschiedenen Fördermaßnahmen. Es gibt Geld für die Sanierung von Almgebäuden oder die Durchführung der Steilhangmahd, eine flächenbezogene Ausgleichszulage für Almen und Grünland über 1000 Meter Höhe, eine Behirtungs- und eine Weideprämie sowie Geld für den Almwegebau, da nach Meinung der Bayerischen Staatsregierung „ohne Wege keine Pflege“ möglich sei. Der Almwegebau wird mit bis zu 70 Prozent der zuwendungsfähigen Investitionskosten gefördert.

Ferner gibt es ein EU-Programm zur Entwicklung des ländlichen Raums, aus dem jedes EU-Land eine Mittelzuteilung erhält. Im Gegenzug müssen aber strenge Richtlinien für Tierbesatz und Bewirtschaftung eingehalten werden; so dürfen weder Herbizide oder synthetischer Dünger noch Unkrautvernichtungsmittel eingesetzt werden. Unter den Alpenstaaten sind die Förderprogramme jeweils unter-

schiedlich, und manche davon provozieren mit ihren akribischen Auflagen und großem Bürokratieaufwand fast Verstöße.

Almbauern könnten ohne solche Fördergelder keinen ausreichenden Gewinn erwirtschaften, weshalb diese Zuschüsse auch für die weitere ökologische Entwicklung der alpinen Kulturlandschaft sehr bedeutsam sind. Gäbe es sie nicht, würden viele Almen aufgelassen – besonders jene an schwer zugänglichen Standorten. Resultat wären verwilderte Flächen, auf denen sich der Wald wieder ausbreitete und die jetzige große Biodiversität zurückginge. Allerdings würde sich auf Dauer in diesen „sekundären Urwäldern“ wieder eine neue hohe Vielfalt, aber mit anderen Arten entwickeln. Im italienischen Nationalpark Val Grande zeigt sich nach Auflassung der Almen ein großes Gebiet weitgehend wieder als Wildnis. In einem anderen Szenario würden Almen vielleicht zu Restaurations- und Übernachtungsbetrieben umgenutzt werden, was einen ganzen Rattenschwanz weiterer touristischer Erschließungen nach sich ziehen würde. Wie diese Entwicklung weitergeht, hängt von den Almbäuerinnen und Almbauern und den Vorstellungen der Gesellschaft ab, aber auch vom Klimawandel. ▶

Im italienischen Nationalpark Val Grande zeigt sich nach Auflassung der Almen ein großes Gebiet wieder als Wildnis.

Glossar

Unter **Almen** versteht man im bairischen Sprachraum **hofferne Sommerbergweiden**, wobei mit „Alm“ eigentlich das Weidegebiet als Ganzes (inkl. Gebäude, Wege usw.), manchmal aber auch nur die Almhütte gemeint ist. Im alemannischen Sprachraum (Allgäu, Vorarlberg, Schweiz) wird stattdessen der Begriff **Alp** oder **Alpe** verwendet.

Rund um die Almwirtschaft hat sich ein regional und dialektal sehr unterschiedlicher Fachwortschatz ausgebildet. Einige Beispiele dafür sind **schwenden** (brandroden, Almflächen freischneiden), **sömmern** (Vieh auf der Alm haben bzw. den Sommer verbringen), **aufkranzn** (das Vieh für den Almatrieb bzw. **Viehscheid** schmücken, z. B. mit **Fuikln**), **bestoßen** und **auflassen** (eine Alm beweiden bzw. aufgeben), **Matten** und **Mäher** (Bergwiesen). Für die niedrig gelegenen Voralmen, die z. B. im Frühjahr genutzt werden, gibt es Begriffe wie **Vorleger**, **Niederleger**, **Vorsäß**, **Maiensäß** und **Aste**. Die **Schwaige** ist wie die **Sennalm** eine Viehalm, auf der Milch zu Käse weiterverarbeitet wird. Auf der Alm arbeite(te)n u. a. **Senner**, **Unterseiner**, **Äpler**, **Schwaiger**, **Melker**,

Melcher, **Käser**, **Schweizer**, **Galterer**, **Hüterbuben**, **Hirten** sowie ihre weiblichen Pendants.

Bei vielen Wörtern ist die Herkunft nicht genau zu klären: So leitet sich der **Käser** (= die Almhütte) wahrscheinlich vom lateinischen *casa* („Hütte“) ab, doch finden sich auch vereinzelte Quellen, die die Herleitung von *caseus* („Käse“) nahelegen. Der **Senner** kommt nach einer Theorie von einem keltischen Wort für „Melker“, nach einer anderen vom lateinischen *senior*, was ihn als „Alm-Ältesten“ cha-



rakterisieren würde. Auch die Herkunft des Wortes **Alm** selbst ist nicht zweifelsfrei gesichert: Es handelt sich dabei wohl um eine Nebenform des alemannischen Begriffs **Alp(e)**, welcher auf ein sehr altes Wort mit der Bedeutung „Berg“ zurückgeht – manche Theorien stellen aber auch eine Verbindung zum lateinischen *albus* („weiß“, wegen der verschneiten Berge) oder in wenigen Fällen sogar zur **Allmende** (gemeinschaftlich genutzte landwirtschaftliche Fläche) her. Die Almen haben vermutlich über die alemannische Form Alp(e) dem ganzen Gebirge – den **Alpen** – seinen Namen gegeben. j/b

Ein umfangreiches Almen-Glossar mit annähernd 700 Begriffen listet die Internetseite www.agrarkulturerbe.de/almen_glossar.php

Ein wissenschaftlich erarbeitetes, mehrsprachiges Glossar (dt./frz./it.) mit dem Titel „Almwirtschaft im Alpenraum“ wurde online veröffentlicht: www2.uibk.ac.at/downloads/trans/publik/almwirtschaft.pdf



Für die Almwirtschaft bedeutet die derzeitige Erwärmung, dass auf den Almen je nach Höhenlage das Graswachstum um etwa drei Wochen früher einsetzt als in den 1960er-Jahren und sich die Vegetations- und damit die Weidezeit über die bisher üblichen 90 bis 100 Tage hinaus verlängern. Die Vegetationsgürtel verlagern sich langsam in höhere Bereiche, wo aber eine verstärkte Bodendynamik durch Oberflächenabfluss die Grasnarben schädigen kann. Hinzu kommt die wahrscheinlich steigende Sommertrockenheit, die sich an bestimmten Almstandorten in Futter- und Wasserengpässen auswirken wird. In den sehr trockenen Sommern von 2003 oder 2015 musste das Vieh deswegen teilweise schon vorzeitig abgetrieben werden.

So steht die Almwirtschaft heute inmitten der polarisierenden Diskussion zwischen Bewahren oder Aufgeben: Die einen möchten alles so lassen, wie es ist, um die biologische und kulturelle Vielfalt aufrechtzuerhalten und eine neue Wildnis im Alpenraum zu verhindern. Andere, wie der Biologe und Almenforscher Alfred Ringler, beurteilen differenzierter: Landschaftsbilder könne man nicht konservieren, wenn sich die zugrunde liegenden Agrarstrukturen sowie die Klimaverhältnisse verändern. Die Fördergelder sollten besser gestaffelt sein, sodass für den Naturschutz besonders wichtige oder schwer zu bewirtschaftende Almen mehr Geld, gut erschlossene und touristisch genutzte Almen aber weniger bekämen. Sollten sich gewisse Almen als überhaupt nicht rentabel zeigen, ist in letzter Konsequenz auch eine Auflassung zu überlegen. Bei Weiterbewirtschaftung aber sollte diese jedenfalls im richtigen Maß und mit den besten standortbezogenen Methoden erfolgen. ■

Tourentipps: ab Seite 40



Dr. Gotlind Blechschmidt (58), Diplom-Geografin und begeisterte Alpinistin von Kindesbeinen an, ist als freie Publizistin und Lektorin tätig. Für ihre Dissertation über die Blaikenbildung im Karwendel machte sie umfangreiche almageografische Untersuchungen und stellte die Wichtigkeit einer guten Pflege der Weideflächen fest.

„Ein Ort für die Seele“

Bücher und Internetseiten rund ums Thema „Alm“

Wissenschaftliches

- Alfred Ringler, **Almen und Alpen. Höhenkulturlandschaft der Alpen – Ökologie, Nutzung, Perspektiven**. Verein zum Schutz der Bergwelt 2009 – www.vzsb.de/almbuch.php



Diplom-Biologe Alfred Ringler hat gut 20 Jahre an diesem Monumentalwerk gearbeitet, das auf 1446 Seiten landschaftliche Charakteristika, sozioökonomische und historische Grundlagen sämtlicher Almgebiete der Alpen und die ökologischen Aspekte ihrer Bewirtschaftung erklärt. Die Langfassung ist auf CD, eine gut 100 Seiten starke Zusammenfassung gedruckt erhältlich. Wir haben den Autor gefragt:

Welcher Typ Mensch ist Ihnen unter den Almbauern begegnet?

Alfred Ringler: Das ist mittlerweile ein ganzer Querschnitt durch die Bevölkerung: Auch viele Akademiker und Frauen aus der Stadt erweisen sich als qualifizierte Senner und Sennerinnen, ob nur für eine Saison oder über Jahre.

Welche Almen finden Sie persönlich besonders reizvoll?

In Bayern die Königsalm bei Wildbad Kreuth: ökologisch vielfältig und reich, leicht erreichbar und mit interessanter Historie. An der Tiroler Grenze im Karwendel der Lerchkogel-Hochleger – bis heute ohne Straße. Noch ursprünglicher geht es in den Ligurischen Alpen zu, da versorgen sich die Almbauern bis heute häufig nur mit Lasttieren.

- Alfred Ringler, **Alm- und Alpwirtschaft in Bayern**. Sozusagen die speziell auf Bayern zugeschnittene Version des oben genannten Werks, online verfügbar: www.stmelf.bayern.de/mam/cmso1/allgemein/publikationen/l2_almbuch.pdf
- www.agrarkulturerbe.de/almen.php – eine Internet-Datenbank mit wertvollen Informationen zu rund 1500 bestehenden und verfallenen oberbayerischen Almen, die der Autor Gerhard Oelkers allesamt selbst besucht hat.

Bilder und Geschichten

- www.alpgefuehl.com/blog – ständig aktuelle Alpgeschichten in Rubriken wie Alpgefühl, Äpler im Portrait, Do it Yourself, Tiere und Traditionen.
- Susanne Schaber, **Almen in Österreich**. Tyrolia 2015. Authentische Fotos und Hintergrundgeschichten zu ausgewählten Almen mit Bezug zu Kulinarischem, Sagen, Nachhaltigkeit und einem Alm-Dichter.
- Eva Lechner, Reinhard Hölzl, **Tiroler Almen**. Löwenzahn Verlag 2008. Über 40 Alm-Porträts aus Nord- und Osttirol, detailreich und mit zahlreichen Fotos.
- Walter Mooslechner, **Almsommer**. Verlag Anton Pustet 2002. Der verschlüsselte Liebesbrief eines Rossknechts an eine Sennerin, gestickte Wandschoner, Gedichte und mehr – ein Buch mit echten „Schätzen“.
- Helmut Silbernagl, **Almsommer**. Bergemann + Mayr 2002. Von einem Experten über manch Vergessenes auf bayerischen Almen, vergriffen.



Foto: Christian Rauch

Romane und Erzählungen

- Martina Fischer, Dorothea Steinbacher, **Die Alm. Ein Ort für die Seele: Lebensweisheiten, Geschichten und Rezepte einer Sennerin**. Kailash-Verlag 2016. Die bodenständige Chiemgauerin Martina Fischer berichtet von ihrem ersten Sommer auf der Alm, der nicht ihr letzter war.
- Daniela Schwegler, **Traum Alp: Äplerinnen im Portrait**. Rotpunktverlag 2015. 15 Frauen erzählen authentisch und mit zahlreichen Fotos von ihren Erlebnissen während eines Sommers auf Schweizer Almen.
- Karin Michalke, **Auch unter Kühen gibt es Zicken: Das wahre Leben auf der Alm**. Piper 2014. Die Drehbuchautorin kann super schreiben. Wie es auf einer Alm zugeht, wusste sie nicht. Nach mehreren Almsommern entstand das unterhaltsame Buch.
- Ute Braun, **Alm-Träume: Wie die Berge meine Gäste verändern**. Bastei Lübbe 2012. Die Heilpraktikerin ist seit über 25 Jahren jeden Sommer als Hirtin auf einer Alm. In diesem Buch erzählt sie von ihren Gästen.
- Jürgen König, **Medalges**. Rasch und Röhring 1990. Ein Mann ein Jahr allein auf einer hochalpinen Alm – ein „Klassiker“.

Alm-Wanderbücher

- In verschiedenen Verlagen sind Wanderführer mit Tourentipps für **Almwanderungen** erschienen. Im Mittelpunkt stehen dabei meist das Wandern und die Einkehr, oft geben diese Bücher aber auch Informationen zur Alm-Geschichte und zum Almbetrieb, Rezepttipps von den Wirten u. Ä.

Alm-Kochbücher

- Cordula Flegel, **Das Almenkochbuch**. AT Verlag 2015. Hasenöhrl, Kartoffelkas und Riebel sind nur einige der 60 Rezepte aus der Küche namentlich genannter bayerischer Almen.
- Herbert Gschwendtner, **Almschmankerl**. Verlag Anton Pustet 2013. Der TV-Moderator und Salzburger-Land-Kenner stellt 43 Almen, ihre Geschichte(n), Wege und Rezepte vor, wie den „Bachna Ochsenchoas“.

Leidenschaft für einen harten Job

Das Leben auf der Alm im Wandel der Zeit



Melken im Oberkaser in der Texelgruppe

Text & Fotos: **Franziska Baumann**

Hermann Ostler ist früh auf den Beinen. Das fahle Licht der Morgendämmerung färbt das Wettersteingebirge in ein bläuliches Grau, als er seine vier Milchkühe in den Stall der Stepbergalm holt. Sie haben ihn bereits erwartet, denn sie wissen: Gegen halb sechs Uhr ist es Zeit zum Melken. Nach dem Frühstück nimmt der Hirte Hut, Stock und Fernglas, hängt sich eine Tasche mit „Miad“, Weizenkleie für das Vieh, um und bricht auf, um nach seinen Schützlingen zu schauen. Rund 450 Schafe und 60 Stück Jungvieh sind in seiner Obhut. Jeden Tag ist er vier bis fünf Stunden an den Hängen der benachbarten Berggipfel Kramer und Hirschbichl unterwegs, ganz gleich, wie das Wetter ist, zählt das Jungvieh, verteilt das Miad, kontrolliert die Weidezäune und entfernt unerwünschte Pflanzen aus den Weideflächen. Elisabeth Ostler bereitet unterdessen in der Küche der Almhütte alles für die Wanderer vor, die bald auf der Stepbergalm eintreffen werden.

Es gab kein fließendes Wasser, keinen Strom, nur ein Plumpsklo, der Schlafraum unter dem Dach war winzig und feucht.

Als die Ostlers 1990 die Alm der Weidegenossenschaft Garmisch übernahmen, war die Hütte eine einfache Hirtenunterkunft. Es gab kein fließendes Wasser, keinen Strom, nur ein Plumpsklo, der Schlafraum unter dem Dach war winzig und feucht. „Wir haben in einem Zuber vor der Hütte gebadet“, erinnert sich Elisabeth Ostler. Nur ein holpriger Steig führte hinauf. Bevor das erste Handy auf die Alm kam, gaben sie Wanderern Zettel mit ins Tal, wenn sie etwas benötigten, oder nutzten eine Funkverbindung. „Man brauchte sehr viel Idealismus“, sagt Hermann Ostler. ▶



„Man merkt, was man alles nicht braucht. Und schätzt es umso mehr, wenn man es wieder hat.“

1 Die Stepbergalm in den Ammergauer Alpen

2 Auf der Ampmoosalm im Rofan



Seitdem hat sich vieles verändert. Die Stepbergalm ist auf einem Almweg mit einem Schmalspurfahrzeug zu erreichen. Ein Neubau der Almhütte brachte der Hirtenfamilie einige Annehmlichkeiten. Es gibt jetzt eine Spülmaschine, eine Dusche und ein bequemes Quartier. Aber noch immer ist das Leben auf der Alm kein Zuckerschlecken. Ein Arbeitstag mit 16 Stunden ist keine Seltenheit. Was

im Tal selbstverständlich ist – Freunde treffen oder einfach nur ein Eis essen gehen –, rückt den Sommer über in weite Ferne. „Du musst es gut mit dir selbst aushalten können“, weiß Elisabeth Ostler. Alm- und Familienleben in Einklang zu bringen, ist eine Herausforderung. Als ihre beiden Töchter zur Schule gingen und deshalb bei Verwandten blieben, stieg die Sennerin jeden Abend nach getaner Arbeit

ins Tal ab und machte sich frühmorgens wieder auf den Weg zur Alm.

Trotz aller Erleichterungen, die technische Errungenschaften mit sich brachten, gibt die Natur heute wie früher den Rhythmus des Almlebens vor. Sennerinnen und Senner leben mit den Jahreszeiten, mit dem Wetter, mit dem Almvieh. Immer wieder kommt es vor, dass Tiere vom Blitz getroffen werden, ein Rind oder Schaf abstürzt, ein früher Winterereinbruch Mensch und Vieh das Leben schwer macht. Elisabeth Ostler erinnert sich noch gut an den 30. August 1995. 70 Zentimeter Schnee waren gefallen. Sie mussten im Neuschnee Pfade austreten – „Gangln ausdappn“, wie sie in ihrer Mundart sagt –, damit die eingeschneiten Schafe in Sicherheit gebracht werden konnten.

Bis vor einigen Jahrzehnten blieb den Mitgliedern einer Bauersfamilie oft keine andere Wahl, als den Sommer auf der Alm zu verbringen. In den Bayerischen Alpen lagen der Almhaushalt und die Milchverarbeitung meist in weiblicher Hand. Sennerinnen führten ein strenges Regiment. In der Regel waren es unverheiratete Frauen, oft die ledigen Geschwister des Bauern. Das Personalaufgebot war auf vielen Almen groß, die Arbeit klar verteilt. Auf einer größeren Tiroler Alm hatte der Obersenn das Sagen und war fürs Kochen zuständig. Der Untersenn übernahm die Käseherstellung, ein Spüler die Reinigung der Gerätschaften. Der Almputzer hielt die Weiden in Ordnung. Hirtenbuben hüteten und molken die Kühe, Galterer schauten nach dem Jung-

vieh. In manchen Gemeinden war es üblich, dass das ganze Dorf auf die Alm umzog. So verbrachten die Bauern von Stanzach im Lechtal mit ihren Familien, Knechten und Mägden den Sommer auf der Alm Fallerschein, die aus fast 50 Hütten bestand. Bis heute haben Vieh und Personal auf manchen Almen eine richtige Tournee vor sich. Die Almsaison beginnt am Niederleger. Traditionell zieht man dann um Johanni, den 24. Juni, zu den Hochalmen hinauf. An Jakobi, dem 25. Juli, ist die Hälfte der Almzeit vorbei. Oft wird an diesem Tag eine Almkirta mit Musik und Tanz gefeiert, früher war Jakobi der traditionelle Besuchstag des Bauern auf der Alm. Nach nur wenigen Wochen auf der Hochalm kehrt man wieder zum Niederleger zurück, bis am 29. September, an Michaeli, der Almkalender den Tag anzeigt, an dem sich Mensch und Tier zurück ins Tal begeben.

Nach einem massiven Rückgang der Almwirtschaft bis in die 1970er-Jahre haben heute die Almen wieder an Bedeutung gewonnen. Oft wird allerdings keine aufwendige Milchwirtschaft mehr betrieben, sondern nur noch Jungvieh aufgetrieben. Möglich wurde die Renaissance der Almwirtschaft durch staatliche Fördermittel für die Almbauern, aber auch durch das Bild, das viele mit dem Leben auf einer Alm verbinden. Ein Sommer am Berg verheißt eine Auszeit vom hektischen Leben im Tal, von Reizüberflutung und ständiger Erreichbarkeit. Die Arbeit als Hirte oder Sennerin steht für Freiheit und Selbstbestimmtheit, scheint die Sehnsucht nach ▶

In den Bayerischen Alpen lagen der Almhaushalt und die Milchverarbeitung meist in weiblicher Hand.



Ein großer Tag am Ende des Sommers: Der Almatrieb

Vierorts hält man im September noch am traditionellen Almatrieb fest. Geschmückt werden die Rinder nur, wenn der Almsommer ohne Unglücksfall verlaufen ist. Im Berchtesgadener Land bekommen die Kühe einen besonders aufwendigen Kopfschmuck. Ab dem 24. August, dem Bartholomäustag, sind Bauern und Almleute bis in die Nacht hinein mit der Herstellung der sogenannten Fuikln beschäftigt. Dazu werden die Äste einer kleinen Tanne oder Fichte kugelförmig gebogen, festgebunden und mit unzähligen Rosetten und Blumen, die man aus eingefärbten Holzspänen faltet, verziert – eine Arbeit, die sehr viel Geduld erfordert. Bis zu 30 Stunden kann es dauern, bis eine Fuikl fertiggestellt ist.

Im Allgäu übernehmen in manchen Gemeinden, wie seit vielen Jahrzehnten überliefert, Kranzbinderinnen die Herstellung des Kopf-



schmucks. Erst kurz vor dem Viehscheid, dem Allgäuer Almatrieb, erhält Jule Schleich, Kranzbinderin aus Oberstdorf, von den Hirten den Auftrag. „Es könnte ja noch was passieren.“ Die Floristin nimmt eigens Urlaub, um sich ihrer Aufgabe widmen zu können. In einem unfallfreien Sommer fertigt sie bis zu ein Dutzend Kränze an. Blüten und Zweige, aus denen der Kranz gebunden wird, sammeln die Hirten selbst. Ein Spiegel soll böse Geister fernhalten. Am Tag des Viehscheids erwartet Jule Schleich die Hirten mit ihrem Vieh auf ihrer Wegstrecke ins Tal, um dem Kranzrind, dem größten und schönsten Rind, das die Herde anführt, seinen Kopfschmuck aufzusetzen. Dann geht es zum Scheidplatz, an dem die Tiere „geschieden“, von ihrer Herde getrennt und an den Besitzer zurückgegeben werden.

Foto: Baar KleinKirchheim

1 Der „Kühlschrank“ der Dalfazalm

2 „Schweineerei“ auf der Jägerbauernalm

3 Herstellung von Graukäse auf der Tuftalm



In der dreimonatigen Almzeit kommt nur auf den Tisch, was selbst heraufgetragen worden ist.

einem einfachen, naturnahen Leben erfüllen zu können. Marianne Eberhard vom Almwirtschaftlichen Verein Oberbayern bekommt weit mehr Bewerbungen, als sie vermitteln kann. Die Interessenten kommen aus ganz unterschiedlichen Berufsfeldern – von Krankenschwestern und Hauswirtschafterinnen über Gärtner, Zimmerer und Köche bis hin zu Studenten und Rentnern. Immer schwieriger sei es jedoch, für einen ganzen Almsommer einen Senner oder eine Sennerin zu finden, stellt sie fest. Eine viermonatige Almzeit ist kaum mit dem Beruf zu vereinbaren. Inzwischen ist es durchaus üblich, dass sich zwei oder drei Hirten oder Sennerinnen eine Stelle teilen. Die meisten sind auf einem Hof aufgewachsen oder haben Kurse für Almpersonal besucht. „Das ist Voraussetzung“, erklärt Marianne Eberhard. „Auf der Alm sind sie auf sich allein gestellt.“ Romantische Vorstellungen haben bei ihr keinen Platz: „Ich sage jedem: Es ist ein harter Job.“

Ein harter Job, und doch wird vielen die Alm zur Leidenschaft. Wie bei der gelernten Erzieherin Elke Et-

tenhuber, die das Leben auf der Alm einen Sommer lang ausprobierte. Danach traf ein, was ihr ein alter Senner prophezeit hatte: „Spätestens an Weihnachten weißt du, du musst wieder hinauf.“ Im Juni 2017 zieht sie nun schon zum 22. Mal auf die Jägerbauernalm im Spitzingseegebiet, gemeinsam mit Jungvieh, Ziegen, einer Kuh, einem Schwein, ihrem Alpaca Anco, Hennen, Katze und Hund. Die gesamte Almfamilie muss den eineinhalbstündigen Anstieg aus eigener Kraft zurücklegen. Wer nicht geländegängig genug ist, wird in einer Kraxe huckepack genommen. Für Elke Ettenhuber ist es wie eine Zeitreise. Auf der Jägerbauernalm hat sich seit Jahrzehnten nur wenig geändert. Es gibt keinen Fahrweg, kein fließendes Wasser, keinen Strom. In der dreimonatigen Almzeit kommt nur auf den Tisch, was selbst heraufgetragen worden ist. Gemolken wird mit der Hand. Die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet Elke Ettenhuber zu Käse und Quark – als Bereicherung für ihren Speiseplan.

Auch Sennerin Agathe Bonleitner transportiert alles, was sie braucht, im Rucksack zur 1621 Meter

hoch gelegenen Fellalm südlich von Bayrischzell hinauf. Vor der Saison beliefert ein Hubschrauber auf Initiative des Almwirtschaftlichen Vereins ein gutes Dutzend Almen zwischen Chiemgau und Lenggries, die nicht mit einem Fahrweg erschlossen sind. Zur Fellalm bringt er Material für den Weidezaun, Getränke und Mehl. Auf ihrer Alm wirtschaftet Agathe Bonleitner noch fast so wie vor 50 Jahren, holt jeden Kübel Wasser vom Brunnen vor der Hütte und hat als „Bad“ eine selbstgebaute Dusche im Stall. Mit der Abgeschiedenheit ihrer Wahlheimat kann sie gut leben. „Nur wenn es mal eine Woche durchregnet, bekommt man schon einen Durchhänger“, erzählt sie. Mithilfe eines Solarpaneels kann sie ihr Handy aufladen – eine echte Erleichterung. Nun muss sie nicht mehr ins Tal runterlaufen, wenn Lebensmittel ausgehen oder was mit dem Vieh ist. Mit wenig auskommen – das ist es, was Agathe Bonleitner an ihrem Almleben schätzt: „Man merkt, was man alles

nicht braucht. Und schätzt es umso mehr, wenn man es wieder hat.“ Auf der Stepbergalm ist der letzte Wanderer gegangen, das Vieh versorgt. Elisabeth Ostler sitzt vor ihrer Hütte und blickt hinüber zum Wetterstein, das von den letzten Sonnenstrahlen beleuchtet wird – einer der seltenen Momente der Muße, den sie sich gönnt. Auch nach 27 Almsommern schwärmt sie noch von den Stimmungen, die sie dort oben, gegenüber der Zugspitze, oft erlebt. „Das hast du im Tal nicht“, sagt sie. Jedes Mal im Herbst fällt ihr der Abschied von der Alm schwer. Auch für ihre beiden achtehnjährigen Töchter Katharina und Martina, die am Stepberg aufgewachsen sind, ist die Alm ein Stück Heimat. Sie sind sich sicher: Sie werden einmal Sennerin auf der Stepbergalm sein. ■

Tourentipps: ab Seite 40



Franziska Baumann (47) schreibt als freie Autorin für Bergmagazine und hat mehrere Wanderführer veröffentlicht. Für ihr Buch „Alm- und Hüttenwanderungen Bayerische Alpen“ (Rother) war sie viel bei Hirten und Sennerinnen unterwegs. Als sie Gelegenheit hatte, beim Viehtrieb von der Wendelsteinalm zu helfen, erlebte sie, wie anstrengend, aber auch bereichernd die Arbeit mit dem Vieh sein kann.



„Und die Gewinnerin ist ...“ Wiesenmeisterschaften in den Alpenländern

Blühende Bergwiesen sind mehr als eine Augenweide. Wiesen sind die Heimat unzähliger Pflanzen- und Tierarten. Sie zählen zu den artenreichsten Ökosystemen in Europa – wenn sie nicht zu stark bewirtschaftet werden. Und hier liegt das Problem: Der wertvolle Magerrasen, stickstoffarm und artenreich, befindet sich auf dem Rückzug. Wiesenmeisterschaften, erfunden 2002 im Vorarlberg, weisen darauf hin. Verschiedene Initiatoren, vom Bauern- über den Naturschutzverband bis hin zu wissenschaftlichen Forschungsinstituten, organisieren jährlich in Frankreich, in der

Schweiz, in Italien oder Österreich meist regionale Wettbewerbe unter den Bauern und küren die schönste Wiese. In Bayern werden dieses Jahr erstmals die artenreichsten Wiesen in den Landkreisen Miesbach und München gesucht. Aber was soll das Ganze?

Georg Niedrist arbeitet für die EURAC in Bozen, die seit 2010 alle zwei bis drei Jahre Wiesenmeisterschaften unter den Südtiroler Bauern organisiert. Er beobachtet zwei große Trends: Einerseits würden die steilen, hoch gelegenen Flächen immer häufiger aufgelassen. Auf der anderen Seite würden die Flächen, die flach und leicht zu bewirtschaften sind, sehr intensiv gedüngt und mehrmals im Jahr geschnitten. „Beides führt dazu, dass die wertvollen Wiesen verschwinden“, sagt Niedrist. „Mit der Wiesenmeisterschaft steigern wir bei den Bauern und der Öffentlichkeit das Bewusstsein für die Schätze vor der Haustür.“

Die Artenvielfalt eines Magerrasens wird nämlich fast nur noch von den Tropen übertroffen. Bis zu 70 verschiedene Pflanzen- und Tierarten sind auf ein paar Quadratmetern einer wenig bewirtschafteten Wiese zu finden. Und so durchforstet vor der Mahd eine Handvoll Biologen und Agrarexperten die Wiesen hunderter Bauern Halm für Halm und Kraut für Kraut nach erwünschten und unerwünschten Arten einerseits, aber auch nach Futterertrag und Heuqualität, Terrassen und Hecken, Bewässerungssystemen und Einzelbäumen. Steilheit und Erreichbarkeit der Flächen sind weitere wichtige Kriterien. Wer eine Bauernfamilie mit der Sense ihren steilen Hang mähen sieht, der versteht: Eine schöne Wiese macht Arbeit. Das ist die Botschaft. Und Niedrist fügt dem hinzu: „Es muss nicht alles überdüngt werden, um vernünftige Erträge zu erzielen.“ Ute Watzl



Foto: Archiv EURAC

„Wir haben jede Menge Milch getrunken“

Georg Mair vom Schömmerhof in Untersteinbach, einem Ortsteil von Gaißach, hat die Arbeit auf der Alm bereits als Zehnjähriger kennengelernt. Von 1963 bis 1975 war er jeden Sommer als Hirtenbub auf der Lerchkogelalm in den Karwendel-Vorbergen. Zu der Gemeinschaftsalm östlich des Schafreiters treiben acht Bauern aus Gaißach und Lenggries ihr Vieh auf. Ab Mitte Juni verbringt man vier Wochen auf dem Niederleger (1323 m), im Juli geht es zum Hochleger (1550 m) hinauf. Das Jungvieh wird dann zur Delpsalm (1560 m) getrieben.



alpinwelt: Wie ist der Almauftrieb in den 1960er-Jahren abgelaufen?

Georg Mair: Man hat das Vieh zu Fuß von Lenggries und Gaißach über Fall zum Niederleger getrieben, teilweise auf der Teerstraße. Das waren 25 Kilometer. Um vier Uhr früh ist man aufgebrochen, gegen ein Uhr mittags war man auf der Alm. Die kleinen Kälber sind mit dem Traktor gefahren worden. Noch früher hat man sie mit Pferdekarren transportiert.

Wie war die Arbeit auf der Alm aufgeteilt?

Auf jeder Hütte waren eine Sennerin und ein Hirtenbub. Wir sind um halb fünf aufgestanden und haben die Kühe in den Stall getrieben. Dort haben wir sie mit der Hand gemolken. Aus der Milch ist Dopfnkas, also Graukas, und Butter hergestellt worden. Dafür war die Sennerin zuständig. Als Hirtenbub musste ich das Butterfass rühren, die Milch mit der Zentrifuge separieren, den Stall saubermachen und das Vieh zu den Weideplätzen treiben. Auch Brennholz machen und die Weiden sauber halten waren Aufgaben des Hirtenbubs. Besonders anstrengend war der Umzug vom Niederleger auf den Hochleger. Der ganze Hausstand ist mitgenommen worden: Kübel für die Kälber, Heu, Streu, Milchgeschirr, das Bettzeug von der Sennerin. Ich habe die Zentrifuge auf einer Kraxe tragen müssen, die war an die 35 Kilo schwer. Da bin ich kaum mehr auf die Füße gekommen.

Welche Erinnerungen haben Sie an die Sennerin?

Die Sennerin hat auf der Alm das Sagen gehabt. Die „Stie-Uschel“, meine Sennerin, war insgesamt 34 Sommer auf der Alm vom Schömmerhof. Sie war ziemlich dominant. Zwischen den Almnachbarn gab's Rivalitäten um die besten Weideplätze. Einmal hat die Stie-Uschel ein paar Tage früher zum Hochleger aufgetrieben, damit ihr Vieh das schöne Gras bekommt. Dann hat's uns da oben eingeschneit. Das war die Strafe.

Was hat es auf der Alm zu essen gegeben?

Wir haben jede Menge Milch getrunken, auch für den Durst. Butter und Käse waren eher dicker als die Brotscheiben. Die Sennerin hat Zopf und Almnussn, ein Schmalzgebäck, gebacken. Und Kartoffeln gab's, Kartoffeln und nochmals Kartoffeln. Wurst und Fleisch waren selten. Beim Viehtreiben hat man oft Schwam-

merl gefunden. Einmal in der Woche hat mein Vater mit dem Ross Proviant gebracht und Käse und Butter ins Tal mitgenommen. Wenn das Brot ausgegangen ist, musste man drei Stunden nach Fall rauslaufen, da gab's einen Kramerladen. Meist hat man noch ein Radler getrunken und jemanden zum Ratschen getroffen. Wenn man dann zu spät zur Alm zurückgekommen ist, hat die Sennerin geschimpft.

Wie war die Almhütte eingerichtet?

Es gab nur einen Raum, dort haben wir uns aufgehaltet, dort ist auch die Milch verarbeitet, der Kälbertrank zubereitet und gekocht worden. Auf dem Niederleger hat die Sennerin einen eigenen Schlafraum gehabt. Mein Schlafplatz war auf dem Heuboden über dem Stall. Ich hab immer auf dem Heu geschlafen. Auf dem Niederleger gab es Gaslicht, am Hochleger nur eine Petroleumlampe.

Welche „Ausrüstung“ hatten Sie damals als Hirtenbub?

Wir sind viel barfuß gegangen. Wir hatten so viel Hornhaut an den Füßen, dass wir die Silberdisteln nicht gespürt haben. Als Kinder haben wir sonst nur Turnschuhe und Gummistiefel gehabt, außerdem einen Lodenmantel, der nie getrocknet ist. Ich hab manchmal so gefroren! Wir hatten keine Handschuhe und keine Mütze.

Wie sah es auf der Delpsalm aus, auf der Sie auch einige Wochen verbracht haben?

Das Delpshüttl war vielleicht zweieinhalb auf zweieinhalb Meter groß. Man konnte nicht aufrecht stehen. Um Platz zu sparen, war ein Klapptisch drin. Trotz Ofen hat man es nicht warm gebracht. Die Kleidung trocknete nie. Als ich 15 oder 16 war, bin ich ganz gern dort gewesen. Da ist einem nicht so viel reingeredet worden. Man war eigenständig.

Gab es öfter Unglücksfälle?

Zur Delpsalm führt nur ein schmaler Steig hinüber, der etwas ausgesetzt ist. Da ist immer wieder mal was passiert. Wenn ein Rind abgestürzt war und man es nicht mehr retten konnte, ist man nach Fall gelaufen, um den Metzger anzurufen. So hat man das Fleisch wenigstens noch verwerten können.



1 Georg Mair (links) als Hüterbub 1965 auf der Delpsalm

2 Zwei damalige Sennerinnen – „Stie-Uschel“ und „Kohlauf-Andl“

Wie hat sich die Arbeit als Hirtenbub mit der Schule vereinbaren lassen?

Die Bauernbürscherl sind von der Schule in Obergries von Mitte Juni bis Anfang Oktober freigestellt worden, damit sie auf die Alm konnten. In meinem Jahrgang waren wir zu viert. Nur das Zeugnis musste man abholen. Da bin ich in der Früh runter von der Alm, hab mich daheim gewaschen und bin zur Schule gegangen. Am Abend war ich wieder auf der Alm.

Haben sich die Hirtenbuben der benachbarten Almhütten getroffen?

Am Sonntag haben sich alle von der Alm zum Rosenkranzbeten getroffen. Am Niederleger gab's dafür eine Kapelle, am Hochleger hat man sich in einer der Hütten versammelt. Danach hat man einen Hoagascht (gemütliches Beisammensein, Anm. d. Red.) gehabt. Die Hirtenbuben haben miteinander geratscht und gerangelt. Uns ist auch Blödsinn eingefallen. Einmal haben wir größere Kälber in den Delpssee gestoßen, dort, wo er tief war. Wir wollten sehen, ob sie schwimmen können.

Sind Sie gern auf die Alm gegangen?

Es war nicht leicht. Aber mir ist ja nichts anderes übriggeblieben. Davor sind zwei angestellte Hirten abgehauen. Da hat man zu mir gesagt: „Du gehst auf die Alm.“ Ich habe viel geweint, weil ich Zeitlang nach den Eltern hatte. Ich habe meine Mutter während der Almzeit nur zweimal gesehen, bei der Almmesse und am Zeugnistag. Man wird ziemlich früh selbstständig.

Wenn das Brot ausgegangen ist, musste man drei Stunden nach Fall rauslaufen, da gab's einen Kramerladen.



Georg Mair ist heute Vorsitzender des Almwirtschaftlichen Vereins Oberbayern und seit drei Jahren wieder im Sommer für einige Wochen als Hirte auf der Delpsalm.

Interview: Franziska Baumann



Sehnsuchtsort im Großen Walsertal: die Alpe Laguz

Auf Kurzbesuch am Sehnsuchtsort

Almen waren früher eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Heute sind viele von ihnen zu Lieblingszielen von Bergtouristen und Tagesausflüglern geworden.



Mountainbiker bei einer zünftigen Alm-Brotzeit im Lungau

Text & Fotos: **Günter Kast**

Ein sonniger Juli-Sonntag im Talschluss der Eng im Karwendel: Mit Bussen angereiste Touristen fallen über die Souvenirstände her, kaufen Kuhglocken und Bergkäse. Sie schießen Selfies vor den rustikalen Almhütten, lassen sich im Gasthof Speckknödel und Kaiserschmarrn schmecken, bestaunen die imposanten Ahornbäume des Talgrunds.

Wer dieses Spektakel beobachtet, läuft Gefahr, zum ungnädigen Kritiker zu werden: Begriffe wie Disney-Land, Touri-Falle, inszeniertes Idyll liegen einem da auf den Lippen. Tatsächlich prallen in der Eng Welten aufeinander: Stöckelschuh-Touristen, Bergwanderer, Alpinkletterer, Mountainbiker, E-Biker – und Almbauern, aus denen Gastwirte geworden sind. Trotzdem ist der Talschluss nicht

nur eine Fototapete: Auf der Engalm, der größten Melkalm Tirols, wird die weidefrische Milch auch heute noch an Ort und Stelle zu Butter und Käse verarbeitet. Die Kühe grasen auf 310 ha Weidefläche, weitere 200 ha haben die Bauern auf der Hochalm Ladiz dazugepachtet.

Wer in der Geschichte der Engalm stöbert, merkt schnell: Die „gute, alte Zeit“ war vor allem arbeitsintensiv und entbehrungsreich. Eine Trinkwasserleitung kam erst 1941, doch die Freude darüber währte nur kurz, denn im Jahr darauf wurde der Talschluss von Muren verwüstet. Wer kann es da den Bauern verdenken, dass sie heute auf das Geschäft mit den Touristen setzen?

Es war der zwischen den Weltkriegen aufkommende Skisport, der Almen als Skihütten für den

Alpenverein attraktiv machte. Weil sie im Winter leerstanden, wurden sie für die AV-Sektionen als „Skihütten“ interessant. Viele Almbauern verpachteten ihre Hütten jedoch nur in den Wintermonaten, wenn sie für den Almbetrieb nicht gebraucht wurden. Auf der Rauhalm der Sektion München in den Tegernseer Bergen ist das noch heute so: Sie steht den Mitgliedern nur von Oktober bis Mai zur Verfügung. Eine Win-win-Situation ist das allemal – die Bauern haben ein zusätzliches Einkommen, die Bergsportler eine Bleibe.

Viele andere Ex-Almen gingen vollständig in Besitz und Nutzung der Sektionen München & Oberland über, etwa die Valeppalm (die heutige Albert-Link-Hütte) und die Schönfeldalm (Schönfeldhütte) im Spitzingseegebiet, die beiden Winklmoos-Hütten in

den Chiemgauer Alpen, die Probstalm im Benediktenwandgebiet und die Gründhütte am Hirschberg. Der alpine Tourismus als Rettung für die Almen – dagegen ist im Grunde nichts einzuwenden. Denn ohne die Besucher würde sich der Betrieb auf vielen Almen trotz Subventionen nicht mehr rentieren. In Bayern gibt es laut dem Fachmagazin „Landwirt“ derzeit gut 1400 Almen, jeweils 700 im Allgäu und in Oberbayern. Die Zahl ist seit Jahrzehnten konstant geblieben. Aus Sicht der Bergtouristen ist das eine gute Nachricht. Denn wo eine Alm aufgegeben wird, verbuschen die Weiden, wie das in vielen Tälern der Südalpen zu beobachten ist. Dort müssen zugewachsene Wiesen mühsam freigeschnitten werden, um zum Beispiel den Weitwanderweg GTA begehbar zu halten – andernfalls dauert es nur ▶

Der alpine Tourismus als Rettung für die Almen – dagegen ist im Grunde nichts einzuwenden.

Die Simmeringalm im Mieminger Gebirge ist auch im Winter ein beliebtes Ziel zum Einkehren und Sonnetanken.



Ein kleines Paradies im Rätikon: Der Nenzinger Himmel

Es gibt ihn noch, den Himmel auf Erden, den einzigen vielleicht. Und er liegt mitten in den Alpen, genau genommen im Rätikon im hintersten Vorarlberg. Hier an der Grenze zu Liechtenstein und der Schweiz hat sich ein seltenes Naturjuwel bewahrt, das auf der touristischen Landkarte noch kaum zu finden ist: der Nenzinger Himmel. Eigentlich handelt es sich um eine kleine Siedlung aus Ferienhütten, die sich einst einige Bürger des nahe gelegenen Ortes Nenzing im Gamperdonatal errichtet haben. „Ich geh ins Gamperdonal“, hieß es damals

in den siebziger Jahren, wenn der Nenzinger den abenteuerlichen Weg durch die lange Schlucht an der reißenenden Meng antrat, der in das malerische Hochtal führt, eingebettet zwischen den Gipfeln des Panüeler (2859 m), des Naafkopfs (2569 m) und des Fundelkopfs (2401 m). Das Bild der Siedlung bestimmen einfache Holzhütten, die kleine Rochus-Kirche und der Alpengasthof „Gamperdona“. Ähnlich klingvolle Namen tragen die Bäche und Gipfel drumherum, Schalanza zum Beispiel oder Galamant und Gorfion. Letzterer thront wie

eine Felsenkrone an der Grenze zu Liechtenstein über der Pfälzer Hütte.

In „ihrem Himmel“ bleiben die Nenzinger gern unter sich. „Das wird hier kein Zillertal“, so hat man sich geschworen. Und der Garant dafür ist der Besitzer: die Agrargemeinschaft Nenzing. Diesem Zusammenschluss von rund 700 nutzungsberechtigten Mitgliedern gehören Land und Wald des Gamperdonats als Gemeinschaftseigentum. Sie verhindert, dass der Massentourismus hier Einzug hält wie im benachbarten Brandnertal oder im liechtensteinischen Malbun jenseits des Sareiser Jochs im Westen. Eine Hütte errichten darf hier unter strengen Auflagen nur, wer mittlere Erbe oder Heirat Mitglied des Verbundes ist. So stehen im Gamperdonatal rund 170 kleine private Hütten, die kaum vermietet werden. Die Straße durch die Schlucht ist für den öffentlichen Verkehr gesperrt. Nicht einmal mit dem Fahrrad ist die Zufahrt erlaubt. Aber so ganz ohne Touristen geht es dann doch nicht. Zweimal am Tag geht ein Shuttle in den Nenzinger Himmel. Tagestouristen werden vom nahe gelegenen Fünf-Sterne-„Alpencamping“ aus hinaufgefahren und besuchen die Wasserfälle und den Hirschsee, die Kirche und die Käseerei der Alpe Gamperdona. Und wer hier doch über Nacht bleiben möchte, findet vielleicht beim Himmelwirt im Gasthof Gamperdona ein Bett oder bekommt die Erlaubnis zum Zelten. Nur dann ist er dabei, wenn am Abend die Sonne untergeht und der Panüeler glüht.

Ute Watzl



Foto: Ute Watzl

(Siehe auch Tourentipp Seite 49!)



Alles Käse?

Alm-Erzeugnisse und was bei der Verarbeitung von Milch so alles passiert

Warum klumpt alte Milch? Bakterien haben sie versauert! Mikrokügelchen, welche die Proteine umhüllen und in der Milch treiben lassen, lösen sich im Säuren auf – deswegen beginnen die Proteine zu verklumpen. Genau diesen Effekt nutzt der Mensch, um Käse herzustellen. Um das Protein (es heißt **Kasein**) effizient zu verklumpen, versauern Kasbauern die Milch nicht nur absichtlich, sondern lassen die Mikrokügelchen zusätzlich von Enzymen anknabbern. Diese „Arbeiter-Enzyme“ heißen **Chymosin** und **Pepsin**. Im Labmagen von Kälbern kommen sie zuhauf vor – weswegen Kälber literweise Milch vertragen. Das **Lab**, so der Name des Arbeiter-Duos, verrühren die Bauern in leicht erhitzter Milch. Noch am selben Tag seihen sie die Kaseinklumpen ab. Übrig bleibt die **Molke**, aus der sich Spezialkäse fabrizieren lässt wie **Ricotta**, korsischer **Brocciu** oder norwegischer **Braunkäse**.

Den Trick mit den Kälbermägen kannten schon die alten Römer. Im Buch *De Vita Rustica* (60 n. Chr.) ist dokumentiert: Milch bleibt genießbar, wenn man sie im vierten Magen junger Kälber (einem beliebten Transportmittel) aufbewahrt. Das Problem der Haltbarmachung oben auf der Alm, ohne richtige Kühlung, lösen Kuh-, Schaf- und Ziegenhirten seit Urzeiten genau so. Nur dass sie heute Lab selten noch aus der Magenschleimhaut lösen, sondern kaufen.

Zurück zu den Kaseinklumpen: Beim Pressen und Formen fließt weiter Molke ab; die restliche schwindet durch Einsalzen. An den Hängen des Olymp wird dafür derart viel Salz verwendet, dass alle Mikroben sterben – das wird dann **griechischer Bergkäse**. Käseräder aus den Alpen dürfen und sollen unter der rindenbildenden Salzschrift weiter reifen – durch natürliche oder zugesetzte Bakterien. Für **Weichkäse** verwenden die Bauern Schimmelpilze, eingespritzt für **Roquefort** oder eingerieben für **Camembert** und **Brie**.

Im Emmentaler setzen Äpler puspemde Bakterien zu, deren Gase den Käse schön löchern. Der **Emmentaler** gehört zu den Hartkäsen. Viele dieser Sorten reifen Monate, manche Jahre. Sofort nach dem Verklumpen auf den Tisch kann hingegen der **Frischkäse**. Womit wir bei den Produkten wären, die nicht

als Kasein in die Käserolle kommen. Zu Frischkäsen zählt auch **Quark**, in den Ostalpen oft **Topfen** genannt. Molke landet heute immer häufiger im Almausschank oder in den Fabriken für Rivella und andere Getränke.

Und wer bekommt das Fett weg? Die **Butter**. Aber nur, wenn die Rohmilch nicht komplett gesäuert wird. Dann klappt das Butterstampfen ebenso wenig wie später das Schlagen verdorbenen Süßrahms. Was für die Kaseinklumpen die Molke darstellt, entspricht nach Entrahmen der **Buttermilch**: sehr gesund und weiterverwertbar. Die Milch komplett zu verwerten oder haltbar zu machen, hat Tradition. Siebe zum Seihen von Kaseinklumpen besaßen vor 5000 Jahren bereits die Sumerer.

Noch ein augenzwinkerndes Wort zu Bergsteigers Käsefuß: Ausgerechnet die lecker klingende Buttersäure (Bakterienprodukt!) sorgt für den unangenehmen Geruch. Das ist bei den Ausgangsklumpen für Weichkäse (s. o.) nicht anders als bei viel gewanderten „Käsequanten“. Den Weichkäse macht Schimmel genießbar, deswegen ... – wollen wir Analogien lieber nicht auf die Spitze treiben! Und fordern stattdessen Dampfstrahler, wie zur Reinigung der Käseanlage auf der Alm, auch für die Waschräume in Hütten.

Martin Roos



2

Für viele Genuss-Bergsportler ist die Einkehr in einer Alm unerlässliche Bedingung, um überhaupt den Hintern vom Sofa zu heben.

30 bis 60 Jahre, bis sich der Wald die Weiden komplett zurückholt.

Almen werden heute häufig in einem Mix aus Tierhaltung und Jausenstation betrieben. Und das ist auch gut so. Die Alm ist dann nicht nur Kulisse für die Gäste, und die gemeinsame Interessenlage zwingt Besucher und Gastgeber zur Mäßigung. Der Bauer flippt nicht gleich aus, wenn Wanderer ihren Hund frei laufen lassen, denn er möchte Herrchen ja noch die Buttermilch verkaufen. Und auch Mountainbiker, denen viele Almbauern noch vor Kurzem in herzlicher Feindschaft verbunden waren, sind plötzlich willkommen, wenn sie kräftig konsumie-

ren und die Kasse klingeln lassen. Die Stollenreifen-Fraktion wiederum freut sich, dass die Almen überhaupt da sind. Denn ohne diese gäbe es auch keine Auffahrten mit erträglicher Steigung und auf gnädigem Untergrund. Und keinen Grund, zwischen-durch ein Weißbier zu zischen.

Wanderer lieben Almen sowieso. Sie sind ein meist einfach erreichbares Ziel für Ausflügler und Familien, nicht so abgelegen wie viele AV-Hütten, und schwindelfrei muss man in der Regel auch nicht sein, um hinzukommen. Für viele Genuss-Bergsportler ist die Option auf die Einkehr in einer bewirtschafteten Alm unerlässliche Bedingung, um überhaupt den Hintern vom Sofa zu heben. Da bleibt es nicht aus, dass mitunter Menschen die Almhütten besuchen, denen der alpine Knigge nicht ganz so geläufig ist. Die sind dann ernsthaft enttäuscht, wenn der Bauer keine zehn Sorten an veganen Aufstrichen im Keller lagert, und kommen auf Ideen wie zwischen Kalb und Mutterkuh für ein Smartphone-Foto zu posieren.

Vermutlich sind es überlebende Opfer eines Kuhangriffs, die beschlossen haben, dass ihnen so viel ungezähmte Natur doch zu viel ist. Einige von ihnen beschränken sich darauf, aus sicherer Entfernung dem Almbetrieb beizuwohnen, was schon vor hundert Jahren ein touristisches Spektakel war. Andere wollen auf das Alm-Ambiente nicht vollständig verzichten und checken deshalb in sogenannten



3

„Almdörfern“ ein. Das sind meist künstlich errichtete Feriensiedlungen, die sich um eine ehemalige Alm gruppieren, um authentisch zu wirken. In den Werbebroschüren liest sich das zum Beispiel so: „Viele der ‚Salzburger Almdörfer‘-Hütten sind mit eigener Sauna, Jacuzzi oder HotPot ausgestattet. An der Rezeption findet man immer einen Ansprechpartner, und meist ist den Almdörfern ein eigenes Restaurant angeschlossen. So kann man sorglos seinen Aktivurlaub auf den Pisten, Bike- oder Wanderwegen im Salzburgerland gestalten und den Fullservice der Hüttendörfer genießen.“ Jacuzzi? Fullservice? Nun, jedem sei das Almerlebnis gegönnt, das er sich wünscht. ■

Tourentipps: ab Seite 40



Günter Kast (50) aus Herrsching liebt ein frisches Weißbier und dazu frische Brezen und einen herzhaften Bergkäse. Insofern ist eine Alm das natürlichste Biotop der Welt für ihn.

1 Almwirtschaft im Tian-Shan-Gebirge: Kurbelnd scheidet der junge Kirgise in einer einfachen Zentrifuge das Fett ab. Die entrahmte Milch rinnt in Eimer.

2+3 Viele Almbauern verkaufen ihre Produkte vor Ort, einigen kann man sogar beim Käsen zuschauen.