



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 klingende 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 Gamperdonatals 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 Emmental setzen Äpler puspene 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.