

SCHULE — DER — ALM



„BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT ZUR ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES IM VALSERTAL
AUSGABE 2024



KULTURGUT ALMEN UND BERGMÄHDER 4
Einst überlebenswichtig für Bergbauern und ihr Vieh, heute ökologische Nische.



MÄHEN MIT DER SENSE ... 8
... geht locker und leicht, oder? Mit viel Übung und dem richtigen Schwung.



FOTOS, FOTOS, FOTOS 10
Unsere Kurse 2023 in Bildern



IM KRÄUTERGARTEN BLÜHEN AUCH VIELE IDEEN 14
2024 gibt es etliche Neuerungen im Programm der Kräuterkurse.



A GMAHDE WIESN 15
Helga Hager erzählt, welche Faktoren die Heuqualität beeinflussen.



WAS MACHT MAN MIT 600 KILO ÄPFELN? 16
Antworten darauf hat der Schnapsbrenner Franz Hörtnagl.



HOLZHANDWERK MIT TRADITION 17
„Schindeln kliabn“, also Schindeln spalten, ist nationales UNESCO-Kulturerbe.



ARTENREICHE KLEINODE 18
Inmitten intensiver Landwirtschaft finden sich im Valsertal noch heute Niedermoore.



IN EIGENER SACHE 19
Mitgliedschaft, Partner, Impressum

Unser Verein will und erhält keinerlei öffentliche Förderungen – daher sind wir auf unsere treuen Mitglieder, Freunde und Gönner angewiesen. Mitgliedsbeiträge und Spenden bitten wir auf unser Konto einzuzahlen:

Schule der Alm, Verein zur Erhaltung von Almen und Bergmähdern
IBAN: AT85 2050 3033 0180 6737
BIC: SPIHAT22XXX (Tiroler Sparkasse)

Und auch über Follower freuen wir uns:



www.facebook.com/SchuleDerAlm/



www.instagram.com/schule.der.alm/



VORWORT DES OBMANNES

Die Schule der Alm ist inzwischen eine „runde Sache“. Neben unseren Grundkursen finden unter dem Dach der Schule der Alm auch die Kurse Almluft- und Ziegenduft, die Kräuterkurse, der Bergwaldkurs, ein Schnapsbrennkurs sowie die Freiwilligenprojekte statt. Alle diese Kurse transportieren unsere Wertvorstellungen von einer nachhaltigen und authentischen Lebensweise im Einklang von Mensch und Natur. Wer unsere Kurse besucht, erlebt eine ganz neue Art Urlaub – voller Sinn und Ursprünglichkeit – und die meisten fühlen sich danach richtig geerdet.

Was unsere Grundkurse anbelangt, so brachte das Jahr 2023 einiges an Veränderungen mit sich. Mit einem zeitlich verschlankten Angebot möchten wir künftig einen stärkeren Fokus auf unsere Zielgruppe der „alpinen Anpacker“ legen.

Drei zentrale Anliegen haben wir dabei weiterhin im Fokus:

- unsere Sennerin Helga Hager bei der Bewirtschaftung von „Peaters Kaser“, wie die als Helgas Alm benannte Almhütte eigentlich heißt, zu unterstützen
- Almflächen zu erhalten und zu pflegen, da sie eine unglaublich vielfältige Biodiversität beherbergen
- altes Wissen rund um die Bewirtschaftung der einzigartigen Almflächen an interessierte Menschen weiterzugeben

Wer uns dabei unterstützen möchte, kann das tatkräftig tun und z.B. zu einem Grundkurs oder zu einem der Freiwilligenprojekte kommen. Und natürlich freuen wir uns auch, wenn ihr uns finanziell unterstützt – ob mit eurem Mitgliedsbeitrag in Höhe von 20 Euro oder mit einer (kleineren oder größeren) Spende. Mit einem Teil dieses Geld wird übrigens unser Mitgliedermagazin „Beißwurm“ produziert, das ich euch voller Stolz präsentieren darf. Unsere Schriftführerin Juliane Streicher hat sich ordentlich ins Zeug gelegt, ihr möchte ich an dieser Stelle herzlich danken!

Ich wünsche euch und uns viel Zufriedenheit im Almjahr 2024!

Andreas Eller, Obmann der Schule der Alm

Genderhinweis: Damit unsere Texte gut lesbar und auch für Nicht-Muttersprachler verständlich sind, verwenden wir keinerlei sprachliche Sonderformen und -zeichen wie Sternchen, Unterstrich oder Doppelpunkt, sondern das generische Maskulinum („Teilnehmer“), beide Formen („Teilnehmerinnen und Teilnehmer“) oder neutrale Formulierungen („Teilnehmende“). Damit möchten wir trotzdem alle Geschlechtergruppen ansprechen – ohne jede Einschränkung.

DIE ARBEIT GEHT NIE AUS

Unsere Kurse geben einen Einblick in bergbäuerliches Leben und Arbeiten. Und sie vermitteln ganz viel Wissen und ganz viel Gemeinschaftsgefühl. Sinnvoller kann Urlaub nicht sein!

Am 13. August 2023 war es endlich so weit: Groß war die Freude bei den Teilnehmern unseres dritten Grundkurses, als sie die letzten Stecken und Spilten für den Schrägezaun im Bergmahd Ocherloch setzen konnten. Damit haben sie die Arbeit der vergangenen acht Jahre vollendet! Insgesamt misst der Zaun nun 300 Meter. Viele Grundkurs-Teilnehmer und weitere Helfer haben in dieser Zeit dazu beigetragen, dass der Zaun Jahr für Jahr länger geworden ist – und unsere Almlerher Lois und Thomas haben ihr wertvolles Wissen um diese traditionelle Bauweise weitergegeben.

Doch damit ist die Arbeit noch lange nicht beendet. Alte Zäune müssen repariert und ersetzt werden. Es gibt also für künftige Kursteilnehmer noch genug zu tun.

Das Wissen um traditionelle Handwerkstechniken wie das Zaunbauen und bergbäuerliche Tätigkeiten wie das Sensenmähen weiterzugeben ist das Anliegen unserer Schule der Alm, insbesondere unserer Grundkurse (Seite 8). Wir wollen dazu beitragen, dass Almen, Bergwiesen und Bergmäher erhalten bleiben. Was Durchreisenden und Wandernern als liebliche, natürliche Landschaft erscheint, hat der Mensch über die Jahrhunderte geformt und dabei ganz nebenbei ökologische Nischen für seltene Tiere und Pflanzen geschaffen, die bedroht sind, wenn sich der Wald diese Flächen wieder zurückerobert. Die Zusammenhänge erläutert unser früherer Obmann Werner Kräutler in seinem Beitrag ab Seite 4.

Bergbäuerliches Leben und Arbeiten folgten und folgen dem Rhythmus der Natur. Was das bedeutet, konnten unsere Grundkurs-Teilnehmer im Sommer 2023 hautnah erleben, als ein heftiger Sturm Mitte Juli unseren Zeitplan im Wortsinn durcheinanderwirbelte und an der Almhütte rüttelte. An etlichen Regentagen war an Sensen nicht zu denken. Hoffen wir auf einen guten Almsommer 2024!

Das Programm für unsere **Grundkurse** steht: Drei der insgesamt vier Kurstage finden auf Helgas Alm in Vals statt. Dann dreht sich wieder alles um Sensenmähen, Heu einbringen und Zäune bauen. Und falls es regnet, haben wir auch ein Alternativprogramm in petto. Am vierten Tag geht es wieder nach Schmirn auf die Kluppenalm von Otmar Gredler und ins Bergbauernmuseum von Ernst Jenewein, der viele Gerätschaften und Werkzeuge aus den vergangenen Jahrhunderten zusammengetragen hat, die erahnen lassen, wie hart das Bergbauernleben früher war.

Wer selbst mit solch traditionellen Werkzeugen arbeiten will, sollte den **Bergwald-Kurs** von Siegfried Ellmauer im Juni buchen (siehe Seite 17). Jahrhundertaltes und neues



Das Highlight 2023 war sicher, dass der Schrägezaun nach jahrelanger Arbeit fertig geworden ist. In mühevoller Handarbeit wurden unzählige Spilten und Stecken gehauen und von vielen Helfern zur Baustelle getragen und verarbeitet.

Wissen rund um Kräuter und ihre Anwendung gibt auch unsere Expertin Elli Mayr in ihren **Kräuterkursen** im Juni und September weiter (Seite 14). Kräuter wie der Meisterwurz, eine alpine Heilpflanze, landen auch in der Maische von **Schnapsbrenner** Franz Hörtnagl, der sich im Oktober wieder über die Schulter schauen lässt (Seite 16).

Und wer richtig mit anpacken will, sollte sich für die **Freiwilligenprojekte** zur Alm- und Bergwiesenpflege anmelden, die Schutzgebietsbetreuer Klaus Auffinger betreut und die einheimischen Bergbauern helfen, ihre Bergwiesen zu erhalten (Seite 18). Etwas gemütlicher geht es dagegen beim **Schnupperwochenende „Almluft und Ziegenduft“** von Sennerin Helga Hager im Spätsommer zu (Seite 15).

Und nicht zu vergessen: Alle unsere Kursorte sind bequem mit der Bahn (über Innsbruck und Steinach in Tirol) und regionalen Bussen erreichbar. Und mit der Gästekarte seid ihr auch vor Ort kostenlos unterwegs.

INFOS & TERMINE 2024

Hintergrundinfos zu allen Kursen:

www.schulederalm.at

Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

www.wipptal.at/schule-der-alm/



Für viele von uns sind Almen und saftig grüne Bergwiesen heute Sehnsuchtsorte, doch die vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft ist vor allem ein Refugium der Artenvielfalt.

KULTURGUT ALMEN UND BERGMÄHDER: FRÜHER WIE HEUTE ÜBERLEBENSWICHTIG

Almen und blühende Bergwiesen sind eigentlich aus der Not heraus entstanden, um das (Über-)Leben von Bergbauern und ihrem Vieh zu sichern. Und ganz nebenbei sind damit ökologische Nischen für seltene Tiere und Pflanzen entstanden – die heute bedroht sind.

Almen und Bergmähder prägen das Antlitz der Alpen. Sie wurden über all die Jahrhunderte hinweg von Bergbauernfamilien im „Schweiß ihres Angesichts“ geschaffen. Doch noch nie waren sie so bedroht wie heute. Und das, obwohl sie unser kulturelles Erbe und das eigentliche Herz der Alpen sind. Allein zwischen 2000 und 2020 hat sich die „Almfutterfläche“ in Tirol von rund 219.600 ha auf knapp 120.700 ha fast halbiert. Was nichts anderes bedeutet, als dass die Flächen in einigen Jahren völlig mit Büschen überwuchert sein werden. Mehr noch: Das Almsterben kann sogar die Täler bedrohen. Wie hängt all das zusammen?

Almen gibt's in Tirol seit 4.000 Jahren

Die ältesten archäologischen Nachweise von Almwirtschaft in Tirol gehen in die Bronzezeit zurück, also auf den Zeitraum von 2200 bis 800 v. Chr. Die Bevölkerung wuchs und in den Tälern begannen die Menschen, mehr Getreide anzubauen. Da die Flächen damit nicht mehr zur Bewei-

dung zur Verfügung standen, mussten sie im Sommer mit ihren Tieren, zumeist Schafe und Ziegen, auf hochgelegene Weideplätze ziehen. Die Ur-Almen entstanden.

Eine erste Hochblüte erlebte die prähistorische Almwirtschaft in der Eisenzeit von etwa 750 v. Chr. bis 1025 n. Chr. Spuren der damaligen Almen sind z.T. heute noch zu sehen, z.B. auf dem wunderbaren Höhenwanderweg zwischen dem Nösslachjoch und dem Lichtsee im Obernbergtal. Hier finden sich einige Grundrisse in Form von alten Steinmauern einstiger Almhütten und Tierpferche.

Der Mensch hat für Artenvielfalt gesorgt

Seit Jahrtausenden haben Menschen also ihre Tiere auf den Bergeshöhen „gesömmert“. Ab dem 14. Jahrhundert begannen sie dann, auf neu gerodeten Hochflächen, den Bergmähdern, Heu für den Winter zu gewinnen. Wiederum war eine starke Bevölkerungszunahme der Grund, weshalb

**„Insgesamt kann man wohl sagen,
dass das Aussterben der uralten nachhaltigen
Landnutzungssysteme und Traditionen,
zu denen die Bergmahd gehört,
einen schweren Verlust für die gesamte
Menschheit darstellt, einen Verlust,
der schwerer wiegt als das Artensterben –
beides hängt allerdings natürlich zusammen.“**

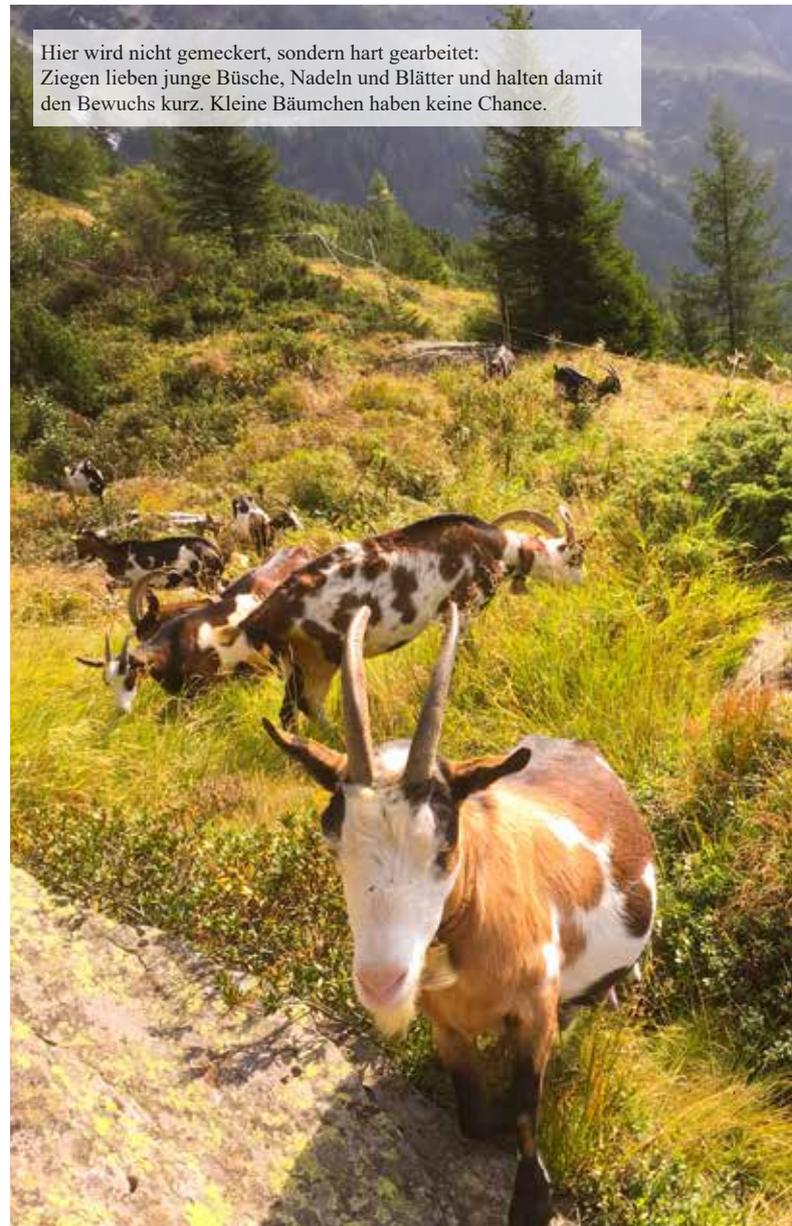
Dr. Monika Kriechbaum und Dr. Wolfgang Holzner (2003): Beziehungen zwischen Bergmahd, Landschaft und Naturschutz am Beispiel des Tiroler Lechtals. Teil 2. In: Der Alm- und Bergbauer, 05/2003, S. 26 ff.

Wald unterhalb der Almen gerodet wurde, denn in den Tallagen musste Getreide angebaut werden. Dieser Eingriff der Menschen in die Natur hat sich – im Gegensatz zu vielen anderen – als wahrer Segen erwiesen. Auf den neuen Flächen siedelten sich jetzt seltene Pflanzen an, die bis dahin nur vereinzelt gewachsen waren. Quasi nebenbei haben unsere Vorfahren damit jene ökologischen Nischen geschaffen, die heute zum Zufluchtsort seltener Tiere und Pflanzen geworden sind.

Die „Menagerie“ der Almtiere

Almen und Bergmähder waren für unsere Vorfahren also überlebenswichtig. Kein Wunder, dass der Pflege und Erhaltung dieser Almen höchste Bedeutung zukam. Zu dieser Pflege gehörte auch die „Mischung der Tiere“, quasi die Menagerie, die auf die Almen getrieben worden sind. Auf alten Darstellungen findet sich ein halber „Streichelzoo“ von Tieren, die im Sommer auf die Almen gezogen sind, darunter Pferde, Ziegen, Rinder, Schweine und Gänse. Sie alle hatten ganz spezifische Aufgaben: Rinder fressen das „gewöhnliche Gras“. Ziegen lieben junge Büsche, Nadeln und Blätter. Pferde beseitigen jene harten, meist schon trockenen Gräser, die alle anderen Tiere nicht mehr fressen und die andere Almpflanzen quasi ersticken. Im Valsertal wird dieses Hartgras „Bürstling“ genannt. Schweine wiederum lieben die Molke aus der Käseproduktion, die früher auf vielen Almen üblich war. Und Gänse waren die „Wachhunde“ der Alm, absolut unbestechlich und lärmerszeugend, wenn sich Fuchs, Wolf oder Bär der Hütte näherten.

Wenn nun keine Pferde mehr auf den Bergwiesen grasen, legen sich die Hartgräser wie eine wasserundurchdringliche Schicht über aufgelassene Almen und Bergmähder. Das ist vor allem im Winter problematisch, denn die Schicht beginnt unter einer Schneedecke leicht zu verfaulen. Damit entsteht eine Art Schmierseife und ein „idealer“ Untergrund, um Lawinen zu fördern. ➤



Hier wird nicht gemeckert, sondern hart gearbeitet: Ziegen lieben junge Büsche, Nadeln und Blätter und halten damit den Bewuchs kurz. Kleine Bäumchen haben keine Chance.



Die Flittneralm im hinteren Valsertal war 2019 von mehreren großen Lawinenabgängen betroffen (Foto oben). Dem Aufruf der Schule der Alm, sich als Freiwillige zu melden, folgten rund 30 Helfer und einstige Schüler (Foto Mitte).



Schon wenige Jahren nach der Auflassung einer Bergmahd breitet sich ein bald schon undurchdringlicher Buschwald aus Grünerlen aus wie hier in Oberberg (Foto unten).



Und auch in anderer Hinsicht tragen die Tiere zum Lawinenschutz bei – mit den sogenannten Trappeln, den im Sommer gut sichtbaren, treppenartigen Stufen in den steilen Bergwiesen. Diese bilden im Winter eine Art natürliche Barriere gegen rutschenden Schnee. Werden die Flächen nicht mehr beweidet, fehlen diese Stufen und Lawinen können leichter abrutschen.

Von Plaiken, Lesepyramiden und Muren

Kam es früher zu Lawinen, zogen die Bauernfamilien schon Wochen vor dem Almauftrieb los, um die von Lawinen hergetragenen Steine zusammenzulesen und Lesepyramiden zu bauen, die selbst von massiven Lawinen nicht zerstört werden. Etwaige Risse in der schmalen Humusdecke, die „Plaiken“, wurden wieder zugeschüttet und mit Heublumen eingesät. Solche Risse entstehen, wenn Gras im Winter an der Schneedecke anfriert. Wird der Schnee dann von einer Lawine zu Tal gerissen, werden die Gräser samt ihren Wurzelstöcken ausgerissen. Zurück bleiben dann Verletzungen der schmalen Humusdecke. Eine Erosion, die langfristig gefährliche Folgen zeitigen kann. Werden diese Risse (Plaiken) in den steilen Bergwiesen nicht mehr repariert, bedeuten sie im Zusammenhang mit den sich mehrenden Starkregen eine erhebliche Gefahr: Das Wasser strömt bergab, meist auf einer nicht abgemähten oder nicht abgeweideten Grasschicht und fließt in die Plaike. Es sickert dann bis zum felsigen Untergrund durch, unterspült die Humusschicht und kann damit Hangrutschungen, die sogenannten Muren, auslösen.

Die krassen Folgen des Almsterbens

Wenn Almen und Bergmäher verschwinden, kommt es nicht nur zu mehr Naturkatastrophen, dann ist's auch aus mit der Vielfalt von Pflanzen und Tieren. Wenn die Weiden nicht mehr abgefressen und die Bergmäher nicht mehr gemäht werden, nehmen die Hartgräser überhand und verdrängen alle anderen. Kleine, unglaublich wichtige Gewürz- und Heilpflanzen wie etwa Alpenthymian oder Mutterwurz verschwinden als Erste. Nicht genug damit: Die einfliegenden Erlen- und Fichtensamen finden ideale Wuchsbedingungen vor, wenn sie nicht beseitigt oder von Ziegen abgefressen werden. Die Folge: Innerhalb weniger Jahre verschwindet jene Artenvielfalt, die Jahrhunderte benötigt hatte, um zu entstehen. Stattdessen macht sich bald ein nahezu undurchdringlicher „Dschungel“ – meist in Form von Grünerlen – breit.

Auch für den Wasserhaushalt hat das Folgen: Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass das Wasserrückhaltevermögen einer gepflegten Alm- und Bergwiese zehnmal höher ist als das einer Wiese, die von Hartgräsern bewachsen ist. Kein Wunder, denn die Wurzeln Hunderter verschiedener Pflanzenfamilien, die sich auf gepflegten Bergwiesen ausbreiten, sind wie ein Schwamm, der große Wassermengen aufsaugen kann.

Zudem vermehren sich verschiedene Pflanzen nur dann, wenn sie entweder abgemäht oder abgefressen werden. Ein



Auf den Bergwiesen im Valsertal (Foto oben) wurden bis zu 290 Pflanzenfamilien nachgewiesen – eine Vielfalt, die nur erhalten bleibt, wenn die Wiesen regelmäßig beweidet oder gemäht werden. Nur dann gedeihen so seltene Schönheiten wie das Knabenkraut (Foto Mitte) und fühlen sich Schmetterlinge und Widderchen (Foto unten) wohl.

schönes Beispiel dafür ist die „Orchidee der Alpen“ namens Knabenkraut, das in bis zu zehn verschiedenen Arten vorkommt. Das Knabenkraut vermehrt sich nur dann, wenn Wiesen gemäht oder abgeweidet werden.

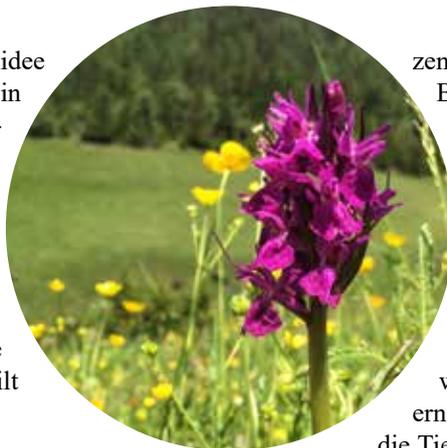
In einem Satz: Die Bewirtschaftung von Alm- und Bergwiesen hat größte Bedeutung, wenn wir die fantastische Vielfalt erhalten wollen – und das gilt nicht nur für die Pflanzen.

Schmetterlinge lieben Bergmäher

Besonders vielfältig auf den Bergmähdern im Valsertal ist die Schmetterlingspopulation. Im hinteren Valsertal flirrt und flattert es, dass es nur so eine Freude ist. Neben dem sehr seltenen Apollofalter tummeln sich vor allem die sogenannten Widderchen mit ihren „giftigen Farben“. Damit signalisieren sie den Vögeln, ungenießbar zu sein. Interessant ist, dass sich Widderchen nur in unbelasteten Gebieten halten können, d.h., diese wunderbar farbigen Tierchen sind ein Beleg dafür, dass die Wiesen völlig frei von chemischen Keulen, aber auch von Überdüngung sind.

290 Pflanzenfamilien im Valsertal

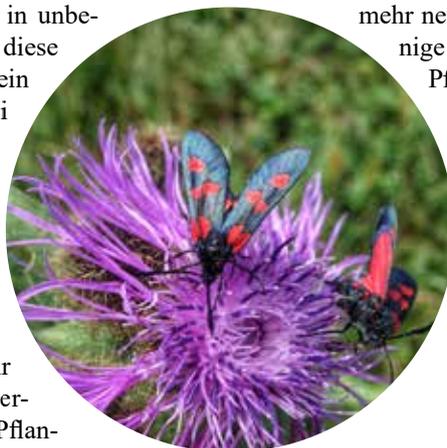
Überhaupt hat das Valsertal eine riesige Bedeutung für die botanische Vielfalt, wie eine Studie aus dem Jahr 2004 belegt.* Im Rahmen einer universitären Forschungsarbeit wurden 290 Pflan-



zenfamilien katalogisiert, die sich auf den Bergwiesen des Tales tummeln. Darunter befinden sich 6 seltene und 6 bedrohte Arten. 31 dieser Pflanzenfamilien stehen unter vollständigem und 14 unter teilweise Naturschutz. Alpen-Mutterwurz, Arnika, Gelber Enzian und Meisterwurz gedeihen auf den ungedüngten Böden hochgelegener Alm- und Bergwiesen. Nicht zuletzt deshalb wird das Bergheu von vielen Bergbauernfamilien als „natürliche Medizin“ für die Tiere betrachtet. Selbst auf den Menschen wirkt es nachweislich positiv – dann nämlich, wenn wir in diesem Heu „baden“.

Wir wollen unser alpines Kulturerbe erhalten

Vor diesem Hintergrund sind die Gründung und die Arbeit der Schule der Alm ein Bekenntnis: Wir wollen dem Verfall des uralten Kulturerbes nicht untätig zusehen. Seit nunmehr neun Jahren ist es unser erklärtes Ziel, einige der letzten noch verbliebenen Oasen für Pflanzen und Tiere zumindest im Valsertal und im Wipptal zu erhalten. Für uns ist diese Arbeit nicht nur ein ästhetisches Anliegen. Denn die gepflegten, blumenübersäten Almen und Bergwiesen haben im Zusammenhang mit der drohenden Klimakatastrophe zusätzliche – und letztlich einmal mehr überlebenswichtige – Funktionen, die es zu erhalten gilt.



Werner Kräutler

* Roland Mayer und Sabine Grabner (2004): Die Vegetation der Bergmäher im Valsertal/Tirol. In: Tuexenia – Mitteilungen der Floristisch-soziologischen Arbeitsgemeinschaft, NS_24: S. 227–245.

MÄHEN MIT DER SENSE GEHT LOCKER UND LEICHT, ODER?

**Es sieht so einfach aus, wenn man unseren Almlehrern beim Sensen zuschaut.
Im Selbstversuch stelle ich dann fest, dass ich nicht unbedingt ein Naturtalent bin ...**

Zsch, zsch, zsch ... Mit einem eleganten Hüftschwung zieht Almlehrer Thomas die Sense von rechts nach links durchs Gras, dass es nur so zischt. Das kann ja nicht so schwierig sein, denke ich. Also ran ans Werk! „Moment“, sagt Thomas, „erstmal gibt's ein bisschen Theorie.“ Und dann erklärt er mir das Werkzeug und worauf ich beim Sensen achten muss:

Ganz grob gesagt, besteht eine Sense aus dem Sensenblatt, das mit einer Verstellerschraube am Sensenbaum befestigt ist, dem sogenannten Worb. So ein Sensenblatt kann 50–95 cm lang sein. „Profis nehmen ein langes Sensenblatt, Ungeübte besser ein kurzes, da das einfacher zu führen und stabiler ist“, sagt Thomas. Der Worb ist aus Holz oder Alu und zwischen 1,40 und 1,60 m lang. Im Idealfall sollte die Länge zur Körpergröße passen. „Das Mähen sollte in leicht gebückter Haltung und möglichst ohne große Kraftanstrengung möglich sein“, erklärt Thomas.

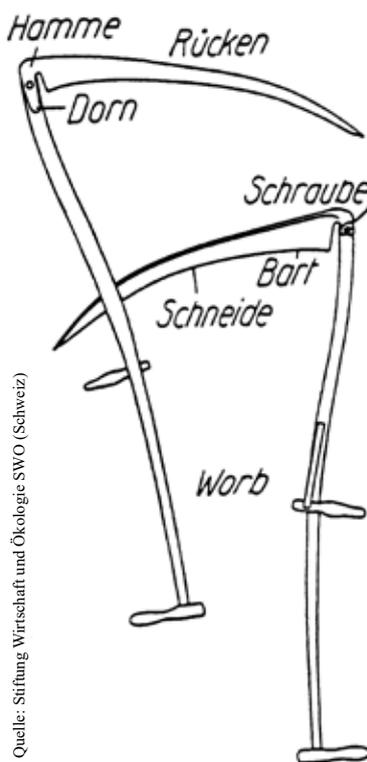
Okay, dann kann es ja losgehen, oder? Noch nicht ganz, denn ich brauche noch einen Wetzstein und einen Kumpf, ein kleines Fass aus Holz oder Plastik, das ich am Gürtel befestige und beim Mähen mit mir trage. Denn immer wieder muss das Sensenblatt nachgeschärft werden.

Almlehrer Thomas ist zum Glück treffsicher: Um das Sensenblatt zu dengeln, hat er es auf einen kleinen Amboss gelegt (Bild links). Der Wetzstein, mit dem die Sense während der Mahd geschärft wird, steckt in einem Kumpf (Bild rechts).

Dann heißt es für mich Haltung annehmen: Beine leicht grätschen, rechtes Bein nach vorn ausstellen, Oberkörper aufrecht und Blick in Mährichtung – ein bisschen wie die Kriegerhaltung im Yoga, denke ich. Die linke Hand strecke ich nach hinten, sie hält den hinteren Griff vom Worb; die rechte Hand hält den Griff in der Mitte vorm Körper – das gilt übrigens auch für Linkshänder, denn es gibt für sie keine speziellen Sensen.

Und jetzt geht es los: Ich drehe mich aus der Hüfte nach rechts hinten auf, halte das hintere Ende des Sensenblattes (den Bart) nah am Boden und ziehe die Sense durchs Gras. Krsch, krsch, krsch. Naja, das klingt irgendwie nicht so wie beim Profi. Nach zwei, drei Schwüngen mache ich einen Schritt nach vorn und sense weiter. Zsch, zsch, zsch. Schon besser, aber beim Blick zurück stelle ich fest, dass es hinter mir etwas gerupft aussieht. Also übe ich weiter.

„Das Sensenblatt sollte in einem Bogen dicht über der Erde geführt werden“, erklärt mir Thomas. „Wenn der Hauptschnitt wirklich mit dem Bart ausgeführt wird, dann geht es ganz leicht. Man braucht dann nur wenig Kraft.“ Es gehe nicht darum, eine Wiese möglichst schnell abzumähen, sondern wichtig seien ruhige und gleichmäßige Bewegungen. „Sensen hat etwas Meditatives“, sagt Thomas. Naja, wer sich schon mal im Meditieren geübt hat, der weiß, dass auch das nicht sofort gelingt und einem immer alles Mögliche dazwischenkommt. Statt umherspringende Gedanken sind es beim Sensen Steine oder Maulwurfs- und Ameisenhaufen, in denen das Sensenblatt steckenbleibt.



DAS RICHTIGE SCHUHWERK

Auch wenn es im Bergmahd noch recht traditionell zugeht, genagelte Schuhe trägt heute niemand mehr. Aber es braucht einen guten Bergschuh – nicht nur für die Sicherheit, sondern auch für die eigene Gesundheit. Je steiler das Gelände, desto steifer sollte der Schuh sein. Insbesondere in steilen Grashängen ist eine steife Sohle mit einem ausgezeichneten Profil wichtig. Dadurch ermüden die Füße nicht so schnell und man bewahrt auch bis zum Abend eine gute körperliche Verfassung. Ein qualitativ hochwertiger Bergschuh bietet über den Knöchel hinweg guten Halt. Und er sollte wasserfest sein – schließlich herrscht am Bergmahd nicht nur eitel Sonnenschein ...

Weitere Infos und eine große Auswahl an Bergschuhen findet ihr im Schuhhaus von Schuhmachermeister Franz Gasl, Brennerstraße 39, Matriel am Brenner.

Das A&O: immer wieder nachschärfen

Spätestens dann kommt der Wetzstein zum Einsatz bzw. eigentlich immer, sobald man einige Meter Wiese gemäht hat. „Dafür wird das Sensenblatt erst mit einem Grasbüschel gereinigt“, erklärt Thomas und warnt zugleich: „Vorsicht, so ein Sensenblatt ist scharf! Man muss immer aufpassen, dass man sich nicht verletzt.“ Die Sense hat er mittlerweile mit dem Griff auf den Boden gestellt, die Spitze des Sensenblattes zeigt nach rechts. Seine linke Hand hält den oberen Rücken des Sensenblattes und mit der rechten Hand holt er den Wetzstein aus dem Kumpf und fährt damit vorn und hinten über die Schneide – hinten beim Bart beginnend und stückchenweise bis nach vorn zur Spitze. Dann ist die Sense wieder scharf genug für die nächsten Meter.

Und wichtig ist auch das Dengeln. Dabei wird der Dengel, die etwa 2–5 mm breite Schnittkante des Sensenblatts, gehärtet, gepflegt und fürs Wetzen vorbereitet. Kleine und große Scharten werden dabei mit einem Hammer ausge- merzt und die keilförmige Schnittkante wieder geformt. Thomas setzt sich in diese Wiese, platziert vor sich einen kleinen Amboss, auf den er das Sensenblatt legt, um des-

sen Kante mit dem Hammer zu bearbeiten – und zwar von hinten nach vorn bis zur Spitze. Ping, ping, ping. „Früher hat man im ganzen Tal gehört, wenn die Bauern gedengelt haben“, sagt Thomas. Noch einmal prüft er mit dem Finger, dass das Sensenblatt scharf genug ist, und drückt mir zufrieden die Sense wieder in die Hand. „So, weiter geht’s. Das Gras lässt sich am besten schneiden, wenn es noch nass ist.“

Eine Wiese mit der Sense zu mähen ist übrigens ein wichtiger Beitrag zum Artenschutz. Eine Mahd mit dem Rasenmäher überleben viele Insekten und insbesondere Schmetterlingsraupen und -puppen meistens nicht, da dabei das Mahdgut mehrfach zerschnitten wird. Beim Sensen hingegen springen ständig Grashüpfer noch schnell davon, fliegen Schmetterlinge auf und bringen sich kleine Käfer in Sicherheit. Aber Sensen ist nicht nur gut für die Tiere: „Sensen macht keinen Lärm und verbraucht keine fossilen Brennstoffe. Die einzige Energie, die man verbraucht, sind Kalorien“, sagt Almllehrer Thomas lachend. „Da brauch ich kein Fitnessstudio!“

Juliane Streicher



Die linke Hand hält das Sensenblatt, mit der rechten Hand wird gewetzt, damit es wieder scharfkantig wird (Bild links). Um kleine Scharten und Kanten auszubügeln, wird gedengelt. Das geht mit ganz viel Gefühl, Kraft und einer Dengelmaschine (Bild rechts).





Der erste Grundkurs 2023 startete am 16. Juli mit guter Laune und bei feinstem Sonnenschein (Bild oben links). Nach der Einweisung in die Handhabung einer Sense durch unseren Almlehrer Thomas (Bild oben in der Mitte) ging es gemeinsam mit Almlehrer Josn Hans mit dem Sensen schon gut voran (Bild oben rechts).



Doch am zweiten Tag zog ein heftiger Sturm über Tirol, dem in Vals viele Bäume zum Opfer fielen (Foto links). Unseren Teilnehmern ist zum Glück nichts passiert, sie saßen mit Kräuterfrau Elli Mayr in der „guten Stube“ in Helgas Alm und hatten grad noch rechtzeitig die frischen Kräuter für das Kräutersalz (Foto Mitte rechts) gesammelt.



Auch beim zweiten Grundkurs (Fotos unten) blieb es leider nicht trocken, weshalb das Heu auf sog. Stiefel geschichtet wurde. Immerhin war die feuchte Witterung perfekt für Schwammerl (Pfifferlinge; Foto rechts), die direkt bei Helga in der Pfanne landeten.





GRUNDKURSE 2024

Der Begrüßungsabend findet am Dienstag im Gasthaus Lamm in St. Jodok statt. Zum Programm unserer Grundkurse gehören der eigentliche Kurs auf Helgas Alm in Vals (Mittwoch bis Freitag) sowie ein Arbeitseinsatz auf der Kluppenalm und der Besuch des Bergbauernmuseums in Schmirn (Samstag). Zum Abschluss gibt es dann am Samstagabend ein traditionelles Bauernbratl-Essen im Gasthaus Olpererblick. Abgerundet wird all das durch Infos von einem regionalen Imker, einer Kräuter- und einer Schmetterlingsexpertin.

Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal: www.wipptal.at/schule-der-alm/grundkurs





Groß war die Freude bei den Teilnehmern des dritten Grundkurses 2023, als sie die letzten Stecken und Spilten für den Schrägezaun im Bergmahd Ocherloch setzen konnten. Damit haben sie die Arbeit der vergangenen acht Jahre vollendet! Insgesamt misst der Zaun nun 300 Meter. Viele Grundkurs-Teilnehmer und weitere Helfer haben in dieser Zeit dazu beigetragen, dass der Zaun Jahr für Jahr länger geworden ist – und unsere Almllehrer Lois und Thomas (rechts) haben ihr wertvolles Wissen um diese traditionelle Bauweise weitergegeben.



Viel Material musste für den Zaun über weite Strecken geschleppt werden und die „Baustelle“ war zum Teil nicht gut zugänglich. Aber gemeinsam ging es gut voran – und auf den letzten Metern war die Aussicht aufs Valsertal einfach „gewaltig“, wie die Tiroler sagen.





Auf der Kluppenalm von Otmar Gredler (oben links im Bild) geht es im Sommer beschaulich zu, aber im Winter liegt der Schnee im Kluppental meterhoch und Lawinen bringen Steine mit sich und reißen Bäume um. Jahr für Jahr müssen diese Schäden geräumt werden, um die Weideflächen zu erhalten.



Und was natürlich bei unseren Grundkursen nicht fehlen darf: ganz viel Geselligkeit und leckeres Essen wie Helgas Ziegenkäse und frisches Bauernbrot. Und Helgas Ziegen sind immer ganz neugierig auf die Teilnehmer – sie nehmen es wohl nicht krumm, dass einige der Kitze aus dem Frühjahr im Topf gelandet sind. Den Teilnehmern hat der Kitzbraten zum Abschlussabend jedenfalls geschmeckt.



IM KRÄUTERGARTEN BLÜHEN AUCH VIELE IDEEN

Ein (Kräuter-)Garten ist Veränderung – immer. Und daher gibt es auch 2024 viel Neues im Alpenblumen-Kräutergarten in Schmirn.

Wenn ich so durch unseren Alpenblumen-Kräutergarten gehe, bin ich immer wieder erstaunt, wie viele Pflanzen einfach so durch den Garten „wandern“, wie sie es wollen. Ein Garten ist eben immer Veränderung. Und so wie sich im Garten immer wieder Neues tut, haben wir uns auch Gedanken über das Programm der Kräuterkurse gemacht. Und ich sage euch, es gibt auch hier spannende Veränderungen:

Natürlich werden wir auch künftig viele Kräuter bestimmen und im Garten arbeiten. Wir werden mit Kräutern kochen und besprechen, wie wir die Kraft der Kräuter für unsere Gesundheit nutzen können. Passend dazu wird es künftig im Rahmen des Kräuterkurses einen Kneipp-Kurs geben, bei dem uns Nicole Fiedler vom Tourismusverband zeigen wird, wie wir das Wasser im Garten für unsere Gesundheit nutzen können. Mit Nicole und Kati Früh, der Wirtin vom Gasthaus Olpererblick, werden wir zudem durchs Tal wandern und Geschichten aus Schmirn lauschen. Und natürlich darf ein Besuch bei Sepp und seinen „Angesetzten“ (Likören) nicht fehlen.

Ein ganz besonderes Highlight gibt es im Frühlingkurs Ende Mai/Anfang Juni: Dann werden wir ein neues Beet gestalten – und zwar mit einigen Pflanzen, die für ganz besondere alpine Getränke benötigt werden. Diese haben so wohlklingende Namen wie „Alperitif“, „Alpine Gin“, „Lärchen Tonic“ oder „Glow Gin“. Diese köstlichen, teils alkoholischen Getränke stellt die Tiroler Eagles Mountain Distillery aus verschiedenen alpinen Kräutern, Beeren und reinem Bergquellwasser her. Eh klar, dass es diese Getränke auch zum Verkosten gibt ...

Eure Kräuterlehrerin Elli Mayr



Fotos: Johannes Bitter, TVB Wipptal

KRÄUTERKURSE IN SCHMIRN

Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal: www.wipptal.at/schule-der-alm/kraeuterkurs



A GMAHDE WIESN

Wiese mähen und fertig? Ganz so einfach ist es nicht, wenn die Heuqualität stimmen soll, erzählt Sennerin Helga Hager.

Helga, Du hast vor vielen Jahren mit etlichen Helfern die Bergmahd Ocherloch wieder aktiviert, wo auch unsere Grundkurse stattfinden. Was ist das Besondere an dieser Fläche?

Eine Bergmahd ist eine Bergwiese, die so steil ist, dass sie nicht beweidet, aber gemäht werden kann. Das passiert maximal ein Mal pro Jahr. Im Ocherloch („Ahornloch“) mähen wir zwischen dem 10. Juli und Ende August – je nach Wetter und Höhe. Wenn die Margariten verblühen, dann ist die richtige Zeit.

Seit wir die Fläche regelmäßig mähen und von kleinen Bäumen und Sträuchern freihalten, ist die Artenvielfalt enorm gestiegen. Es ist ja keineswegs so, dass auf Flächen, die sich selbst überlassen werden, die meisten Pflanzen und Tiere leben, sondern hier im Bergmahd. Im Ocherloch wachsen z.B. viele Heilkräuter wie Echte Schlüsselblume, Spitzwegerich, Arnika, Johanniskraut, Frauenmantel oder Schafgarbe – und die machen ja auch das besondere Bergheu aus, das für die Tiergesundheit so wertvoll ist.

Abgesehen vom Wetter: Welche Faktoren bestimmen denn die Heuqualität?

Nach der sogenannten Moade, also dem Sensen, bleibt das Mahdgut auf der Wiese liegen zum Trocknen und muss ab und zu noch mit dem Rechen oder der Heugabel gewendet werden, damit kein Schimmel entsteht. Dann kommt alles in den Heustadl. Dort „schwitzt“ das Heu 6 bis 8 Wochen vor sich hin, wobei das Schwitzwasser durch die Ritzen im Stadl verdunstet. In dieser Zeit laufen ganz wertvolle mikrobielle Prozesse ab, aber das Heu darf jetzt nicht verfüttert werden. Am Ende hat das „Gourmet-Bergheu“ dann ganz viele Eiweißstoffe, Kohlenhydrate und Omega-3-Fettsäuren.

Das Sensen im Steilhang ist ja körperlich schwere Arbeit. Lohnt sich das denn?

Da ich für meine Ziegen hochwertiges Bergheu haben möchte, lohnt sich das auf jeden Fall. Pro Jahr kommen im Ocherloch 15 bis 17 Reisl (Heufuhren) zusammen, von denen jedes 150 Kilo wiegt und im Winter per Holzschlitten ins Tal kommt. Dieses Heuziehen ist ein ganz wichtiger Teil vom Bergheu – Mähen können viele, Heuziehen ist die Kür vom Ganzen!

Finanziell rechnet sich das Ganze allerdings nicht. Das Ocherloch ist 3 Hektar groß und pro Hektar gibt es 720 Euro Fördermittel, da die Fläche im Natura-2000-Schutzgebiet liegt. 2022 habe ich z.B. etwas mehr als 1.000 Euro Fördermittel erhalten.

Aber ich bin eine große Enthusiastin und überzeugt, dass wir hier im Ocherloch etwas ganz Besonderes geschaffen haben und erhalten. Dafür danke ich allen Beteiligten, Helfern und Teilnehmern der Schule der Alm.

Im Bergmahd Ocherloch ist alles Handarbeit: Nach dem Sensen und Trocknen wird das Heu zusammengereicht und in großen Planen zum Heustadl transportiert.



Heuziehen im Valsertal: Bis in den Februar lagert das Heu im Stadl, dann wird es in Reisln per Holzschlitten ins Tal gefahren.

ALMERLEBNIS-TAGE

„ALMLUFT UND ZIEGENDUFT“

Mehr über den Alltag auf der Alm erzählt Helga Hager während der Almerlebnis-Tage „Almluft und Ziegenduft“. Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

www.wipptal.at/schule-der-alm/almluft-ziegenduft



WAS MACHT MAN MIT 600 KILO ÄPFELN?

Antworten auf Fragen wie diese gibt es beim Schnapsbrenner Franz Hörtnagl in Navis.



Durch das Erhitzen im Brennkessel gewinnt Schnapsbrenner Franz Hörtnagl aus der Maische das Destillat, das dann in Eichenfässern weiter reifen muss.

Irgendwie hatte ich mir die drei Tage Schnapskurs bei Familie Hörtnagl ja anders vorgestellt. Aber nun stand ich da vor zwei 300-Kilo-Kisten voller Äpfel – und die mussten gewaschen werden. Eimer für Eimer. Erst dann kippte Franz Hörtnagl die Äpfel in den Häcksler. Auf diese Weise entstanden zwei 200-Liter-Fässer voll Maische, einer Mischung aus feinen Apfelstückchen und Most, die die Basis für Obstschnäpse und -brände ist. Und weil es diesmal ein Apfel-Meisterwurz-Brand werden sollte, warf Franz noch einige Handvoll klein gehäckselten Meisterwurz hinein, die Wurzeln einer Heilpflanze aus dem Alpenraum. Und dann kamen noch Hefekulturen hinzu – wie viel, das weiß nur Maria Hörtnagl, die gute Seele im Hause Hörtnagl. Dann kam der Deckel drauf, damit die Maische nun zwei, drei Wochen vor sich hin gären konnte.

Aber weil schon etliche Fässer voller Maische im Keller standen, ging es direkt weiter: Am nächsten Morgen um halb 5 heizte Franz den Brennkessel an (da schlummerte ich noch süß und träumte von dem grandiosen Bergfrühstück, das Maria um 8 Uhr auftischen würde). Beim Aufstehen roch es im ganzen Haus nach frischem Brot und – Apfelmus! Frisch gestärkt, machte ich mich auf in den Keller, um Franz weitere Betriebsgeheimnisse zu entlocken. Aber so vernebelt war er selbst nach vier Stunden „Brennkessel-Warte“ nicht, dafür hochkonzentriert und immer hatte er das Alkoholmeter im Blick, denn die konstante Temperatur ist das A & O (oder das Um und Auf, wie die Tiroler sagen). Und zwischendurch erklärte Franz, was es mit Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf auf sich hat und wie überhaupt aus der doch etwas unansehnlichen Maische am Ende ein edler Tropfen wird. Dass Franz sein Handwerk versteht, hat er im Herbst 2023 zum wiederholten Mal bewiesen, als er bei der Tiroler Schnapsprämierung zum „Betriebssieger“ gekürt wurde, eine Auszeichnung, die nur Betriebe erhalten, die mit der besonders hohen Qualität ihrer eingereichten Produkte punkten und zur Spitze der Tiroler Brennerelite gehören.



Wer sich selbst davon überzeugen möchte, kann das während der Verkostung im Rahmen des Schnapskurses tun. Vorab gibt's ein deftiges Abendessen mit Pellkartoffeln („Schelfeler“ nennt man die hier), Speck, Käse, Bauernbutter und selbst gemachten Aufstrichen. All das muss man sich natürlich verdienen – wer weiß, vielleicht müssen ja beim nächsten Schnapskurs 600 Kilo Zwetschken entsteint werden ...
Juliane Streicher

SCHNAPSBRNENKURS

Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

www.wipptal.at/schule-der-alm/schnapskurs

HOLZHANDWERK MIT TRADITION: SCHINDELN KLIABN

Holzschindeldächer sind besondere Blickfänger in der Landschaft. „Schindeln kliabn“, also Schindeln spalten, ist ein seit vielen Generationen tradiertes Handwerk – und steht seit Ende 2023 auf der nationalen Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO in Österreich.

Holzschindeldächer gibt es in Österreich schon seit über 3.000 Jahren. Die Arbeit der Schindelmacher hat sich im Laufe der Jahrhunderte wenig verändert und lebt vom überlieferten, lokalen Erfahrungswissen. Bis heute wird das Handwerk von Alm- und Bergbauern, Waldarbeitern und Zimmerleuten ausgeübt und an jüngere Generationen weitergegeben. Allerdings werden die traditionellen „österreichischen Alpenschindeln“ aus Lärchenholz seit einigen Jahren immer mehr durch Importe aus Nordamerika (Red Cedar) und Osteuropa verdrängt. Aus Kostengründen werden heute in der Produktion zunehmend hydraulische Spaltmaschinen eingesetzt.

Traditionell wird zum Schindelmachen ein Baumstamm in Längsrichtung mit einem speziellen Schindeleisen gespalten, dem Glenseisen (vom mittelhochdeutschen „kleuzen“ = spalten). Wichtig ist dabei die Auswahl des richtigen Baumstammes, der Holzart und des richtigen Fällzeitpunkts. Die Bezeichnung „Schindel kliabn“ kommt übrigens vom lateinischen Wort „scindula“ (= Schindel) und dem altbayrischen Ausdruck „klieben“ (= spalten).

Holzschindeln haben einen geringen ökologischen Fußabdruck, denn sie sind langlebig und reparaturfreundlich. Eine circa 80 cm lange Holzschindel kann bis zu viermal verwendet werden, indem das Dach immer wieder neu gedeckt und die Schindeln dabei umgedreht werden. Und am Ende ihrer Lebensdauer werden sie abgenommen, getrocknet und zum Heizen verwendet – so schließt sich der Kreis.

Immaterielles Kulturerbe der UNESCO weitergeben

Seit Kurzem gehört das gefährdete bäuerliche Holzschindelhandwerk zum nationalen immateriellen Kulturerbe der UNESCO in Österreich. Mein umfangreiches Ansuchen wurde Anfang Dezember 2023 vom 24-köpfigen österreichischen UNESCO-Gremium in Wien einstimmig angenommen.

Was hat das nun mit der „Schule der Alm“ zu tun, werden sich jetzt einige fragen? – Sehr viel eigentlich, denn hier werden alte bergbäuerliche Handwerke und Traditionen wie z.B. das Sensenmähen, Heuarbeiten zur Bergmahd, der Bau von Schrägezäunen aus gespaltenem Holz gelehrt und das Wissen um das bergbäuerliche Kulturerbe an die Kursteilnehmer von profunden Almlehrern weitergegeben, damit es in unserer vom „Wohlstand“ geprägten Zeit nicht unwiederbringlich verloren geht. Auch das Klieben von Holzschindeln konnte ich den Teilnehmern beim allerersten Kurs im Jahr 2016 zeigen, als wir zusammen mit meinem Waldfreund und Lehrmeister Hans Pernkopf Helgas Heustadl am Ocherloch neu eingedeckt haben. 2021 wurde dann Helgas Holzlager überdacht, wofür die Kursteilnehmer von „Schule der Alm“ mit mir als Trainer aus dem „Erststamm“ einer 240-jährigen Lärche 80 cm lange Dachschindeln gekloben haben. Und auch beim diesjährigen Kurs „Faszination Bergwald“ kann das Schindelhandwerk am 14. und 15. Juni in Vals wieder hautnah erlebt werden.

Dipl.-Ing. Siegfried Ellmauer



Holzschindeln haben eine lange Tradition und sind umweltfreundlich, doch ihre Herstellung ist aufwendig, wie die Grundkurs-Teilnehmer 2021 beim Langschindel-Putzen erfuhren.



BERGWALDKURS

Mit „Faszination Bergwald“ ist der Kurs von Siegfried Ellmauer (Foto unten) überschrieben. Der Wald- und Almexperte, der selbst einen Bauernhof bewirtschaftet, vermittelt viel Wissenswertes über das Waldkulturerbe, Baumarten und den Lebensraum Wald. Neben der Theorie stehen traditionelle Holzarbeiten mit Axt und Zugsäge im Mittelpunkt – und 2024 auch das Klieben von Holzschindeln.

Weitere Infos und Termine beim Tourismusverband Wipptal: www.wipptal.at/schule-der-alm/faszination-bergwald

Anmeldungen bitte direkt bei Siegfried Ellmauer
Telefon: 0043 (0)664 4684843
E-Mail: siegfried.ellmauer@ooe.gv.at





FREIWILLIGENPROJEKTE ZUR ALM- UND BERGWIESENPFLEGE

Mehr Informationen über die Tiroler Schutzgebiete gibt es bei den Freiwilligenprojekten zur Alm- und Bergwiesepflege. Diese sind das Ergebnis der Zusammenarbeit von Gschnitztaler und Oberberger Bauern mit der Schutzgebietsbetreuung Stubaiener Alpen-Wipptal, dem Tourismusverband Wipptal und der Schule der Alm. Das Ziel der Projekte ist es, Almen, Lärchenwiesen und Bergmäher zu pflegen, zu erhalten bzw. wiederherzustellen. Auf diese Weise soll für die Belange des Naturschutzes sensibilisiert und gezeigt werden, wie wichtig die Arbeit der Bergbauern in diesem Zusammenhang ist. Begleitet werden die Projekte von einem Schutzgebietsbetreuer, der viel naturkundliches Wissen weitergibt.

Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

www.wipptal.at/schule-der-alm/freiwilligenprojekte

ARTENREICHE KLEINODE INMITTEN INTENSIVER LANDWIRTSCHAFT

Im Valsertal werden viele Flächen als Grünland genutzt und gemäht. Doch dazwischen finden sich kleinflächige Niedermoore – Lebensraum für viele schützenswerte Arten und wichtiger CO₂-Speicher.



Die Talböden der Alpen waren nach der letzten Eiszeit undurchdringlicher Sumpf. Deshalb erfolgte die Besiedlung des unwirtlichen Gebirgszuges auch von oben über die Joche (die Pässe). Im Zuge der Siedlungstätigkeit eroberte der Mensch allmählich die besseren Lagen (die Gunstlagen) und schließlich die Talböden und machte sie urbar. Als Erste begannen die Römer damit, großflächig Feuchtgebiete trockenulegen. Relevante Trockenlegungen gab es dann vor allem im 20. Jahrhundert. Heute muss die Neuanlage von Entwässerungen im gesamten Gebiet der EU naturschutzrechtlich bewilligt werden, was nur noch in Ausnahmefällen, etwa bei überwiegendem öffentlichem Interesse, möglich ist. Nach der Nitratschutzrichtlinie dürfen mit Wasser gesättigte Böden nicht gedüngt werden. Dies würde diesen Lebensraum mit seinen speziellen Arten ganz erheblich schädigen.

Feuchtgebiete im Valsertal

Im Valsertal finden sich auch heute noch Feuchtgebiete: Inmitten intensiv genutzter Flächen gibt es hier immer noch teilweise kleinflächige Niedermoore, die viele schützenswerte Arten wie Wollgras und Bachnelke beherbergen. Auch Amphibien wie Bergmolch und Grasfrosch nutzen die feuchten Standorte.

Die beste Bearbeitungsform für solche Flächen ist eine einmalige schonende Mahd spät im Jahr. Die Gräser können dann als Einstreu genutzt werden.

Zurück in die Eiszeit und damit zur Entstehung von Mooren: Die schmelzenden Eismassen hinterließen riesige Wassermengen, die die Täler überfluteten und ausgedehnte Seen wie z.B. im Valsertal bildeten. Allmählich wurden diese von Pflanzen besiedelt und große Sumpfflächen entstanden. Mit zunehmendem Bewuchs von Moosen und Sauergräsern entstanden Niedermoore.

Als Moore bezeichnet man ganz allgemein Feuchtgebiete, die ständig von Wasser bedeckt sind, weshalb abgestorbene Pflanzenteile nicht vollständig abgebaut werden, sondern zu Torf werden. Wenn sich spezielle Torfmoose ausbreiten, können sich über Jahrtausende Hochmoore entwickeln. Sie können eine Dicke von bis zu 10 m erreichen und stellen sehr nährstoffarme Lebensräume mit hochspezialisierten Bewohnern dar. Würden solche Flächen gedüngt, würden sich die Bedingungen ändern, was die dort lebenden Arten negativ beeinflusst. Auch eine Beweidung, speziell die Tritte der Tiere, würde den Lebensraum nachhaltig schädigen.

Im Valsertal ist es bei Niedermooren geblieben. Die Torfschicht ist in Niedermooren viel geringer als in Hochmooren, aber auch sie kann wichtige Aufgaben in Zeiten des Klimawandels erfüllen. Denn diese Gebiete zeichnen sich durch eine besonders hohe Speicherkapazität von Kohlenstoff aus. So nehmen Moore weltweit nur etwa 3% der Landfläche ein, speichern aber rund ein Drittel des in den Böden vorkommenden Kohlendioxids – wesentlich mehr als z.B. Wälder. Der im Moor gespeicherte Kohlen-



In den Niedermooren im Valsertal finden sich schützenswerte Arten wie das Wollgras (Foto links) oder der Grasfrosch (Foto rechts).

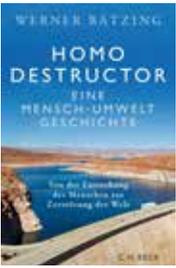
stoff wird als Kohlendioxid (CO₂) erst dann frei, wenn die Feuchtgebiete etwa durch Trockenlegung zerstört werden.

Moore erzeugen in ihrer Umgebung ein kühlendes feuchtes Kleinklima. Sie fungieren als Wasserspeicher und können aufgrund ihrer hohen Speicherkapazität Starkregenfälle abbremsen. Nicht zuletzt kann man aus der Untersuchung von Pflanzenpollen aus dem Torfkörper die Vegetationsgeschichte und damit die Klimageschehnisse längst vergangener Zeiten herauslesen.

Kathrin Herzer, Schutzgebietsbetreuerin

BUCHTIPPS

Prof. Werner Bätzing, von mir geschätzter Kulturgeograf und renommierter Alpenforscher, hat 2023 ein höchst bemerkenswertes Buch vorgelegt. In „**Homo Destructor**“ versucht er, die kommende Klimakatastrophe aus der Entwicklung der Menschheit heraus zu erklären. Dabei argumentiert er aber nicht vom „Podest“ heutiger Geschichtswissenschaften aus, sondern versetzt sich auf der Basis wissenschaftlicher und archäologischer Erkenntnisse in die jeweilige Zeit. Mehr dazu könnt ihr in meinem Blog-Beitrag vom 8. Februar 2024 lesen: <https://tirolischtoll.wordpress.com/>



Zudem möchte ich euch die Lektüre von „**Die Alpen**“ ans Herz legen. In dem Buch aus dem Jahr 2015 schildert Bätzing, wie die Alpen zu einem menschlichen Lebens- und Wirtschaftsraum wurden – und er fragt, ob sie nurmehr zum Erlebnispark und zur Hintergrundkulisse für sportliche Aktivitäten degenerieren oder was es für eine wünschenswerte Zukunft der Alpen braucht. Nach der Lektüre seht ihr die Alpen mit anderen Augen!



Werner Kräutler

IN EIGENER SACHE MITGLIEDSCHAFT

Dass wir auf direkte Vereinsförderungen verzichten, hat seinen guten Grund: Wir wollen in unseren Handlungen und Aussagen unabhängig bleiben. Deshalb freuen wir uns über jede finanzielle Zuwendung.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt 20 Euro. Förderer des Vereins wird man mit der Bezahlung von 100 Euro, Sponsor mit 200 Euro und Gönner ab 500 Euro.

Wir bitten, den Mitgliedsbeitrag* oder die Spende auf unser Konto zu überweisen:

Schule der Alm,
Verein zur Erhaltung von Almen und Bergmähdern
IBAN: AT85 2050 3033 0180 6737
BIC: SPIHAT22XXX (Tiroler Sparkasse)

Ein ganz besonderer Dank gilt unseren Mitgliedern, Förderern, Sponsoren und Gönnern aus dem In- und Ausland, die uns durch ihren Beitrag unterstützen.**

* Wer nicht mehr Mitglied sein möchte (was wir sehr bedauern würden), zahlt einfach nicht mehr.
** keine namentliche Nennung aufgrund des Datenschutzes

WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN:



IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Der Vereinsvorstand der Schule der Alm
Obmann: Andreas Eller, stellv. Obmann: Thomas Bacher,
Kassiererin: Patricia Fuger, Schriftführerin: Juliane Streicher
Anschrift des Vereins: Vals 18a, 6154 Vals, Österreich
ZVR-Nr. 907922875
E-Mail: info@schulederalm.at

Fotos auf dem Titelbild und der Rückseite: Juliane Streicher
Grafik: Juliane Streicher (Konzept: Villa Marianne, www.villa-marianne.com)
Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.





WWW.SCHULEDERALM.AT