

SCHULE — DER — ALM



„BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT ZUR ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES IM VALSERTAL
AUSGABE 2025



WIE WIRD DAS WETTER? 4
Andrea Pietsch beschreibt ihre Erlebnisse beim Grundkurs im Juli 2024



FOTOS, FOTOS, FOTOS 8
Unsere Kurse 2024 in Bildern



AUS DER KRÄUTERSCHULE GEPLAUDERT 12
Unsere Kräuterfrau Elli Mayr ist ganz schön gefragt.



GOASMILICH – SO GUATI 13
Ziegenmilch ist wertvoll und schmeckt auf Helgas Alm besonders gut.



DIESER BRENNER IST DER RENNER 14
2024 sind die Schnäpse von Franz Hörtnagl erneut prämiert worden.



MANCHE MÖGEN'S NASS 15
Unterwegs mit den Schutzgebietsbetreuern in den Feuchtwiesen im Valsertal



SPECHTE – AUSHÄNGESCHILD FÜR BIODIVERSITÄT 16
Auf Spurensuche im Bergwald



WORPN? STIFLN? MOADE? 18
Ein kleines Alm-Vokabular



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/



Vor mittlerweile neun Jahren hatten Sennerin Helga Hager und Werner Kräutler die Idee für die „Schule der Alm“. Helga sollte Hilfe bei der Bewirtschaftung der Alm, beim Sensen und Heu-Einbringen, erhalten. Und gleichzeitig sollte ein Pool aus „almfitten“ Menschen aufgebaut werden, die die anstrengenden Arbeiten beherrschen und unterstützen. Der Gedanke war zudem, das kulturelle Erbe der bäuerlichen Tätigkeiten auf der Alm zu erhalten und beinahe vergessenes Wissen zu verbreiten. So entstand unser Verein.

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“, so formulierte es schon Hermann Hesse – und so ging es los mit der Suche nach Gleichgesinnten, Almlehrern und weiteren Unterstützern dieser Idee. Verschiedene Kurse wurden er- und immer wieder überdacht, an den Kursinhalten und der Organisation gefeilt. Mit der Zeit wurde das körperlich anspruchsvolle Programm der Grundkurse durch vielfältiges Wissen rund um Kräuter, Schmetterlinge, Imkern im Gebirge und über unser Natura-2000-Gebiet Valsertal ergänzt. Gemeinsam mit dem Bau von Schrägezäunen und natürlich der Feldarbeit ist so ein rundes Programm entstanden. Davon sind wir fest überzeugt! Und weil wir dieses Wissen nicht nur Touristen vermitteln wollen, sondern auch Einheimischen, haben unsere Almlehrer Lois und Thomas im Sommer 2024 erstmals mit einheimischen Jugendlichen einen 50 m langen Schrägezaun auf der Sattelbergalm (Gries am Brenner) errichtet.

Doch es geht bei unseren Kursen – neben der Wissensvermittlung und dem Kontakt zu Gleichgesinnten – um noch mehr: um den Kontakt zur Natur, um „Erdung“ im wahrsten Sinne des Wortes. Sich endlich wieder zu spüren (und damit meine ich nicht den Muskelkater).

Und so wünsche ich euch allen, dass ihr – trotz der mannigfaltigen schlechten Nachrichten und der zerstörerischen weltpolitischen Lage – immer wieder das Gute in der Natur wahrnimmt, ob bei euch zu Hause oder am besten hier bei uns im Wipptal und seinen Seitentälern.

Euer
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.

ALLES HÄNGT ZUSAMMEN

Wir haben 2024 tief ins (Honig-)Glas geschaut, fast einen Preis für unser Projekt erhalten und wieder in viele zufriedene Gesichter unserer Kursteilnehmer geblickt, die bei uns Sinn und Gemeinschaftsgefühl erfahren.

So mancher Grundkurstag war verregnet oder begann bei frischen 8°C (was die hitzegeplagten Großstädter durchaus zu genießen wussten). Damit war der Almsommer 2024 nicht besonders außergewöhnlich – oder doch: Laut dem Wetterdienst GeoSphere Austria war der Sommer 2024 der zweitwärmste Sommer auf den Bergen Österreichs. Auf den Gipfeln war es demnach 2,2°C wärmer als im Durchschnitt der Jahre 1991–2020 und 3,9°C wärmer als 1961–2020. Das hat z.B. auch Folgen für den Honig, den unser Obmann Andreas als Hobbyimker gewinnt. Er hat schon 2023 seinen Valser Berghonig im Labor analysieren lassen – und siehe da: Es gab u.a. Spuren von Waldhonig und Himbeeren. Das ist zwar kein Qualitätsmangel, aber für Berghonig ungewöhnlich. Für Waldhonig sammeln Andreas' Bienen Honigtau, ein Ausscheidungsprodukt von Baumläusen. Diese Lekanien ernähren sich von den Pflanzensäften der Fichten und kommen normalerweise nur bis zu einer Seehöhe von 1.000 m vor. Andreas' Bienenkästen stehen aber auf über 1.200 m Höhe, wo es also offenbar mittlerweile warm genug ist, dass sich die Lekanien wohlfühlen. Himbeeren wiederum siedeln sich als Erste auf Brachflächen an, die entstehen, sobald ein Sturm durch den Bergwald fegt und die Bäume rasiert. Ist solch ein Berghang erstmal kahl, dauert es Jahrzehnte, bis hier wieder Bäume wachsen. Und solange geht von diesen Flächen eine Gefahr aus: im Sommer durch Erdbeben nach großen Regenschauern, im Winter durch Lawinen.

Gerade das Valsertal zeigt auf kleinstem Raum, wie all das zusammenhängt: Nur ein intakter Bergwald bietet genug Schutz, dass ein solches Tal bewohnt und bewirtschaftet werden kann. Ist es auf den umliegenden Dreitausendern im Sommer zu warm, führt Starkregen vermehrt zu Hochwasser, weil es auf den Gipfeln eben nicht schneit, sondern regnet. Doch nur solange der Mensch im Tal wohnt und die



Bergwiesen weiterhin mäht, bleiben diese Kulturlandschaft und die besondere Artenvielfalt dieser Flächen erhalten.

Wir als Verein engagieren uns für den Erhalt von Almen und Bergmähdern und damit auch für den Erhalt von traditionellem Wissen. Wir verbinden auf besondere Weise Tourismus mit Landwirtschaft – weshalb wir uns im Frühjahr 2024 beim Wettbewerb „Tourismus trifft Landwirtschaft“ beworben haben. Insgesamt 74 Projekte aus Tirol und Südtirol hatten sich diesmal (zum Teil wiederholt) beworben. Wir waren das erste Mal dabei – und direkt im Finale der zehn für den Preis nominierten Projekte! Unsere Vorstände Thomas Bacher, Andreas Eller und Patricia Fuger (im Foto v.l.) sowie Mitgründerin Margit Gstrein (3.v.l.) waren bei der Urkundenverleihung Anfang August in Bozen mächtig stolz. Gewonnen haben letztlich zwei Projekte aus Ost- und Südtirol.

Doch nicht nur die Jury, auch Andrea Pietsch ist von uns begeistert. Sie hat 2024 am ersten **Grundkurs** teilgenommen und ihre Erlebnisse aufgeschrieben (S. 4–7). Seit Juni 2024 steht in Vals übrigens ein Specht-Baum. Was es damit auf sich hat und welche Rolle Bunt- und Dreizehenspecht im Bergwald spielen, darüber schreibt Siegfried Ellmayer (S. 16/17), der 2025 wieder seinen **Bergwaldkurs** anbietet. Im Programm sind natürlich auch wieder der **Kräuterkurs** unserer Expertin Elli Mayr (S. 12), der **Schnapskurs** im Navistal (S. 14), die **Freiwilligenprojekte** zur Alm- und Bergwiesenpflege (S. 15) und die **Schnupperwochenenden „Almluft und Ziegenduft“** von Sennerin Helga Hager im Spätsommer (S. 13) – alles mit Bus und Bahn erreichbar.



Almrose ist gestorben: Wer wird ihre Nachfolgerin?

Eine traurige Nachricht für alle, die Helgas Geißen ins Herz geschlossen haben: Leider ist Leitziege Almrose seit dem Herbst im „Ziegenhimmel“. Sie war die Tochter von Helgas geliebter Melange und wurde stattliche elf Jahre alt. Doch ihre Gene leben weiter: Almrose hatte zweimal einen Kaiserschnitt. Beim ersten 2019 rettete Helgas Schwester Margit dem Ziegenbaby Schneeflocke das Leben. 2022 bekam Schneeflocke Ziege Melli, die alle guten Gene ihrer Vorfahren hat.

Im Frühjahr 2025 wird sich zeigen, welche Ziege im nächsten Almsommer das GPS-Gerät tragen wird, das Almrose umhängen hatte. Das kleine und leichte Gerät ist ein wahrer Segen für Sennerin Helga. Im Halbstundentakt erhält sie aufs Handy ein Signal, wo sich die Herde gerade befindet. Helgas Ziegen waren übrigens in Tirol bei den Ersten dabei, die auf diese Weise „getrackt“ wurden.



UND IMMER WIEDER DIE FRAGE: WIE WIRD DAS WETTER?

Als Teilnehmerin des ersten Grundkurses
im Juli 2024 hat Andrea Pitsch viel erlebt
und für uns aufgeschrieben.

DIENSTAG, 9. JULI: ANREISE-TAG

Wenn ich schon mal im Wipptal bin, dann muss auch eine Wanderung sein – zumal bei diesen Wahnsinns-Bergen! Also hatte ich vorher schon geschaut, was es denn so gebe, und konnte mich kaum entscheiden. Vennspitze oder Padauner Kogel? Nachdem ich erst mittags ankam und es echt recht warm, ja heiß war, nahm ich die einfachere Tour zum Padauner Kogel.

In St. Jodok waren drei Stunden angeschrieben. Schon der Forstweg hinter ins Valser Tal neben dem reißenden Bach war schön und später perfekt zum Ausgehen. Bald ging es Gott sei Dank in den Wald und dort über schattige Steige – teilweise echt steil – hinauf. Ein schöner Weg über Wurzeln, dann wieder kleine Wiesen mit Blumen und verstreuten Steinen und zum Schluss über eine riesige Fläche aus Almrosen. Oben am ersten Buckel angekommen, als die Waldgrenze erreicht war, tauchte plötzlich eine kleine Kuhweide auf. Es bimmelte, die Tiere lagen im Schatten. In der prallen Sonne zog sich der letzte Anstieg von hinten auf den Kogel hinauf. Zwischen den Almrosen immer wieder Steine und Felsblöcke. Die Täler unten sind breit, beeindruckend hier schon der Ausblick aufs Olperer-Massiv und die Gletscherreste. Und dann war das grasige Gipfelplateau erreicht; es zog etwas; Fliegen en masse. Zwei Stunden hatte ich gebraucht und mich fast geärgert, dass ich mich nicht doch an die Vennspitze gewagt hatte. Aber wahrscheinlich wäre es zu heiß dafür gewesen und ich wollte mich ja nicht kaputt machen vorm Almkurs.

Als die Knödelbank – eine Reminiszenz an die Knödel vom Gasthof Steckholzer in Padaun – frei wurde, legte ich eine ausgiebige Pause ein, bevor ich den Weg wieder zurückging. Nur eine Handvoll Menschen waren mir begegnet – ein Traum. Und ein letzter gelungener Fitnessstest für den Rest der Woche!

MITTWOCH, 10. JULI: ERSTER KURSTAG

Ich hatte mich seit Wochen auf diesen Kurs gefreut, wollte unbedingt mal genauer ins Almleben hineinschnuppern und jetzt war ich echt aufgeregt. Vielleicht war das doch eine Schnapsidee? Wer weiß, wie die Leute so sind? Und kann ich das Geforderte überhaupt?

Morgens um 7:45 Uhr ging es am Bus los, die Muskeln waren nach dem Wandern ok. Unsere kleine Sechsergruppe hatte sich am Abend vorher bei einem Eröffnungssessen schon kennengelernt und es stellte sich schnell heraus, dass wir als Team voll gut harmonieren. An der Alm angekommen, wartete gleich die erste Herausforderung: das Mähen mit der Sense an einem steilen Hang. Na bravo! Doch die Almlehrer Thomas und Lois erklärten und zeigten uns alles mit Geduld und Witz. Jeder bekam sein Plätzchen in einer Linie und mähte von der Seite nach oben. Lois meinte, ob ich das schon mal gemacht hätte – ein Charmeur mit Humor! Auch wenn die Sense immer wieder mal im Boden landete, kam ich gemeinsam mit Diana – einer echten Mähfee – gut voran. Wir hatten unser Stück als Erste fertig und kamen den anderen dann von oben entgegen. So lernten wir gleich die zweite Mähetechnik kennen. Unsere Lehrer trieben uns an, korrigierten uns, zeigten uns das Schärfen und passten auf, dass wir genügend Pause machten.

Dann kam Schutzgebietsbetreuer Klaus und erzählte uns im „grünen Klassenzimmer“ im Schatten einer riesigen Fichte mit Blick über die Almen und den Grauerlengrund viel über das Naturschutzgebiet, Tiere, Pflanzen, Bürokratie, Landwirtschaft und Natur-Unglücke.

Zurück auf der Alm wartete Helga mit einer leckeren Mittagsjause aus ihrem eigenen Ziegenkäse, selbstgebackenem Brot, Pfifferlingen und Speck. Derart gestärkt ging es hinauf auf die Weide der Ziegen, die uns am Morgen nur kurz neugierig begrüßt hatten – das Ocherloch (Ahornloch). Dort war schon ein Teil gemäht und das Heu trocken, das wir „zammrechen“ und in den Stadl bringen konnten. Fix waren wir fertig, sodass genügend Zeit für Geschichtchen und Wissenswertes blieb. Helga verwöhnte uns dann noch mit Mohnkuchen und fruchtigem Topfen sowie Wipfelsirup.

Voll cool für mich war, dass ich als Einzige Helga noch extra helfen durfte: Mit einer Kraxn durfte ich eine Ladung Heu vom Gärtla, wo wir früh gemäht hatten, zur Alm bringen. Krass, wie steil ein Hang mit einer großen und schweren Packung Heu am Rücken wird! Aber es hat Spaß gemacht.

Tag 1 geschafft – und das ohne Verletzungen bei keinem von uns, viel Spaß und ohne Begegnung mit dem Beisswurm, der Kreuzotter, die sich gern in der Sonne in den Wiesen versteckt.



Andrea Pitsch (vorn) und ihre Grundkurs-Mitschüler beim Sensen im Ocherloch. Sie haben nicht nur gelernt, wie man das Heu danach „zammrecht“, sondern auch, wie schnell eine Grundkurs-Gruppe zusammenwächst.

DONNERSTAG, 11. JULI: ZWEITER KURSTAG

Große Frage beim Aufstehen: Wie wird das Wetter? Es hatte fast die ganze Nacht durchgeregnet, nicht gut fürs Heu. Und nasse, steile Wiesen? Na danke! Und die Muskeln? Die Beine merke ich, aber das kann ich vom Wandern. Doch die Drehbewegung beim Sensen, dazu das Anspannen der Bauchmuskeln, werde ich das spüren? Erstaunlicherweise nicht. Arme und Rücken fit.

So ging es von der Alm gleich hoch zum Ocherloch zum Mähen, diesmal mit Helga, Thomas und Hans – der ist nur barfuß unterwegs und ein echtes drahtiges Arbeitstier. Den ganzen Vormittag verbrachten wir mit Mähen, dem Wenden von Gras und schon ein bisschen Zammrechen. Helga war sehr zufrieden mit uns allen. Zu mir meinte sie, ich hätte wohl schon öfter 'nen Rechen in der Hand gehabt – naja, als motiviertes Kind im Garten ;-). Hans zeigte uns noch das Dengeln und dann marschierten wir hinunter in die „Touristenrast“ zu einem echten Tiroler Mittagessen mit Kaspessknödeln, Spinatknödeln und Schlutzkrapfen. Danach kam Kräuterfrau Elli zu uns und wir suchten in den Wiesen hinauf zur Alm nach verschiedenen Kräutern für unser Salz und lernten dabei jede Menge Spannendes über Blätterformen, Blüten, Stengel mit Härchen, Furchen etc. und Dolden. Weil es nach Gewitter aussah, machten wir auf der Alm unser Salz aus den frischen Kräutern, das nun trocknet.

Helga und Hans waren derweil im Gärtla und am Ocherloch beschäftigt, das Heu zu „Mandln“ aufzustellen bzw. einzubringen. Eigentlich hätten wir da noch helfen können, so wie gestern Nachmittag, dann hätten wir das Heu vom Gärtla bestimmt alle zusammen schon eingebracht – vor dem nächtlichen Regen. Wir wuchsen als Truppe immer mehr zusammen – auch mit unseren Lehrern, vor allem Thomas und Lois. Das mit den Heumandln hätte ich sehr gern gesehen ...

Mal sehen, was die Muskeln morgen sagen; Füße und Hände haben schon ein paar Blasen.



Einweisung am ersten Kurstag: Almllehrer Thomas erklärt Andrea „mit Witz und Geduld“ die Arbeit mit der Sense.



FREITAG, 12. JULI: DRITTER KURSTAG

Heute war der letzte Tag für uns auf Helgas Ziegenalm. Das Wetter war nicht wirklich gut gemeldet, also erstmal Regensachen und wärmere Klamotten anziehen und in den Rucksack. Abends und nachts hatte es geregnet, na das wird ein Spaß, über steile nasse Wiesen hochzusteigen und runterzurutschen. Doch am Morgen schien zunächst die Sonne. Also machten wir uns gemeinsam mit den Ziegen auf zum Ocherloch – aber erst nach einer ausgiebigen Streicheleinheit. Ich bin ja nicht so der Tierfreund, muss nicht gleich jedes Fell anfassen. Aber die Ziegen waren so lieb und unkompliziert, dass auch ich weder Angst noch zu großen Respekt hatte. Später hab ich mich sogar getraut, Helga zu helfen, dass die Ziegen nicht in den Heustadl hineingehen. Denn oben auf der Weide angekommen, begann es zu schütten, sodass an Arbeit nicht zu denken war. Dabei hatten wir extra Holzplatten nach oben geschleppt (Hans im Übrigen barfuß doppelt so viele wie wir plus Sense), um zwei junge Bäumchen einzuzäunen. Da auch Ziegen den Regen nicht mögen – liegt am Fell –, wollten sie gern zu uns in den Heustadl.

Wir verbrachten dort den Vormittag bei diversen Sagen und Märchen von unserem gutmütigen Senior Lois, Geschichten von unserer energiegeladenen Helga sowie ein paar Witzchen von unserem herzigen Thomas. Dieses Warten und Nichtstun fiel mir irgendwie schon etwas schwer; andererseits war es natürlich schon schön, nicht komplett nass zu werden. Mittags ging es wieder runter zur Jause in Helgas Stube – megagemütlich. Eine einfache Brotzeit kann so gut sein – Schnaps natürlich inklusive –, bevor sie uns erklärte und zeigte, wie sie ihren Frischkäse macht. Mein Vorteil war, dass ich den Käsekurs im Allgäu schon gemacht hatte und mir einiges bekannt vorkam.

Spätestens da reifte der Gedanke, mal nach ihren immer wieder erwähnten Helferinnen zu fragen, also wie lange die bleiben und so. Da meinte sie doch glatt, ich könnte gleich zwei Wochen bleiben! Und mit den Vorkenntnissen aus dem Käsekurs dürfte ich vielleicht auch da ein wenig mithelfen. Auch wenn die Arbeit mit der Sense anstrengend ist (heute hatte ich echt bisschen einseitigen Rückenmuskelkater), so ist es toll zu sehen, was man am Ende geschafft hat; dazu die Bewegung in der Natur. Kuchen backen kann ich auch und die Ziegen begleiten könnte ich mir auch vorstellen. Das nächste Projekt steht also und in Gedanken ein kleiner verrückter Traum ...!

Als es am Nachmittag schön wurde, hat uns Thomas in die Kunst des Schrägezaunbauens eingeweiht. Dabei wurden wir von zwei neugierigen Kühen beäugt, die gern die Rucksäcke angeknabbert hätten. Mit Lois ging es am Rückweg zum Bus noch bei Andi vorbei, Obmann der Schule der Alm und Imker in Vals, bei dem wir frisch geschleuderten Almb Blüten-Honig probieren durften!

Nachdem wir am Morgen schon gelesen hatten, dass am Abend ein Konzert der örtlichen Blaskapelle mit Essen und Trinken am Dorfpavillon sein würde, war irgendwie sofort klar, dass wir da alle hingehen. Das war echt cool, weil es so selbstverständlich war für jeden. Dort trafen wir Thomas und seine Frau sowie Helga vom Tourismusverband, die uns am Dienstagabend mitbegrüßt hatte. Bei Essen, jeder Menge weißen Spritzern und einem Schnapslerl genossen wir Plaudereien und abwechslungsreiche Musik. Spätestens jetzt wusste jeder, wer die Gruppe der Schule der Alm ist (gefühlte waren wir vom ersten Tag an Ortsbekannt). Besonders Thomas freute sich total, dass wir alle geschlossen zum Konzert da waren. Und das war so schön zu sehen!



SAMSTAG, 13. JULI: EINSATZ AUF DER KLUPPENALM IN SCHMIRN

Nachdem wir drei Tage das Valsertal genossen und erlebt hatten, ging es heute ins andere Seitental, das Schmirntal. Wie jeden Tag wollten wir mit dem Bus bis zur Endstation fahren, doch es kam keiner. Nach fast einer halben Stunde hielt dann doch mal ein Bauhof-Mitarbeiter, um uns zu sagen, dass der Bus nicht kommen kann, weil auf der Strecke eine Mure abgegangen sei. Also alle rein in mein Auto und los ging's.

Etwas abenteuerlich sollte es bleiben, denn in der Nacht hatte es so heftig geregnet, dass im Kluppental eine Brücke und Wege in Mitleidenschaft gezogen worden waren. So führten uns Sabine und Otmar Gredler, die die Kluppenalm mitbewirtschaften, über und durch den reißenden Bach, da waren lange Beine, Sprungkraft und auch etwas Mut gefragt. Aber auch hier halfen wir zusammen und reichten einander die Hände, um die anderen ans Ufer zu ziehen.

Dort wartete die Innere Weide auf knapp 2.000 m, die nach den Lawinen des Winters geputzt werden musste. Also sammelten wir den ganzen Vormittag lose Steine und Äste ein, damit die Weide nicht verbuscht und das Vieh – hier werden Rinder gehalten – Freude hat. Dass man das tun muss, war mir völlig neu. Es kam eine Menge zusammen. Nachdem wir scheinbar fleißig waren, belohnten uns Sabine und Otmar auf ihrer Jagdhütte mit Gegrilltem, leckerer selbstgemachter Gamswurst und natürlich einem Schnäpschen sowie jeder Menge spannender Infos zur Tierwelt, zu den Herausforderungen der Landwirtschaft und zur Jagd.

Zurück im Ort stärkten wir uns bei Kaffee und Kuchen – und das Geniale: Ohne das großartig diskutieren oder besprechen zu müssen, teilten wir die riesigen Tortenstückchen, sodass jeder von allem kosten konnte. Ernst Jenewein entführte uns dann in sein privates Bergbauernmuseum mit vielen Gerätschaften aus Leben und Arbeit von früher. Auch hier durfte das Schnäpschen nicht fehlen.

Gleiches galt für unseren gemütlichen Abschlussabend, nachdem wir noch einen kurzen Abstecher in den Alpenblumengarten mit Olpererblick gemacht hatten, den das Dorf gemeinsam pflegt – tolle Sache! Das Kitz für das Kitzbratl hatte Helgas Schwester Margit extra für uns zubereitet – zart und so köstlich! Schade, dass Helga und Lois nicht dabei waren, aber Thomas und seine Ruth, Otmar und Sabine. Höhepunkt: eine kleine Übergabe eines Zertifikats mit liebevollen Worten von Thomas, die wir so gut wir konnten zurückgaben. Was am Dienstag bei allen – Lehrern wie uns Schülern – mit einem Händedrücken zur Begrüßung begonnen hatte, endete mit herzlichen Umarmungen! Danke!

WAS BLEIBT

Die Tage gingen schnell vorbei. Jetzt bin ich wieder daheim und gedanklich schon wieder im Arbeitsstress ... Ob es so weitergehen kann? Ich denke, nicht. Jetzt frage ich mich, was von dieser Erfahrung bleibt – neben tollen Kontakten, schönen Momenten und vielen, vielen interessanten Informationen. Ich soll wiederkommen, hat Margit gesagt, wenn ich Urlaub im Stubaital mache. Und der Gedanke, mal Zeit bei Helga als Helferin zu verbringen, ist weiter gereift. Auch ihr Tipp mit der Käseschule.

Die Woche war körperlich sicher anstrengend, aber erschöpft fühle ich mich nicht. Was mir bei beiden Almen bewusst wurde: Wenn diese Menschen das nicht machen und niemanden haben, an den sie es weitergeben können, dann wird Natur- und Kulturgut für immer verloren gehen. Und vielleicht ist ja so ein Leben viel mehr Work-Life-Balance als unser heutiges?

Eine schöne Idee kam in der Woche noch von einer aus der Gruppe: Lois und seine vielen Geschichten werden ebenfalls verloren gehen, wenn er einmal nicht mehr ist. Ob es nicht was für mich wäre, die aufzunehmen? Auch diesen Gedanken werde ich in mir tragen und vielleicht führen mich all diese im richtigen Moment zu einem neuen Ankommen im Leben.

In den Pausen erzählte Almlehrer Lois (rechts) Geschichten aus dem Tal – entweder im Schatten oder im Heustadl, als die Sonne grad mal nicht lachte und ein heftiger Regenguss Arbeiten im Wiesengang unmöglich machte.



Der erste Grundkurs 2024 (Bild oben) startete am 10. Juli, gut betreut von unseren Almlehrern Lois (3.v.r.) und Thomas (rechts). Was in den vier Tagen alles passiert ist, schildert Andrea Pietsch (2.v.r.) auf den Seiten 4–7.

Der zweite Grundkurs 2024 begann am 17. Juli (Bild links). Im Bergmahd Ocherloch („Ahornloch“) wurde zunächst fleißig gesenzt und geworft (siehe Seite 18). Zudem entstand unter der Anleitung von Almlehrer Thomas ein kleiner Schrägezaun, der einen jungen Bergahorn vor den gefräßigen Ziegen schützen soll.

Deren Winterfutter, das wertvolle Bergheu, transportierten die Kursteilnehmer in großen Planen in den Stadl (Bild Seite 9 unten links).





Am Samstag ging es mit Otmar Gredler (im Bild oben rechts) ins Kluppental in Schmirn, der auf dem Weg viel über die Jagd in diesem Revier erzählte und über die vielen Lawinen, die das Tal im Winter mit Schneemassen überhäufen und große Schäden verursachen. Diese müssen im Sommer geräumt werden, damit die Flächen als Weiden genutzt werden können (Bild unten).





Neugierig begrüßten Helgas Ziegen, unser Obmann Andreas und Sennerin Helga die Teilnehmer des dritten Grundkurses am 24. Juli. Da wurde nicht lang rumgemeckert, sondern es ging gleich in den „Übungshang“ unterhalb von Helgas Alm zum Sensen (Bild in der Mitte), gut betreut von unseren Almlehrern Thomas (2.v.r.) und Hans (rechts).



Auch im Bergmahd Ocherloch (Bild unten) wurde wieder gemahd, geworpt, gedengelt und geheut – und hin und wieder gerätselt, was das denn wohl alles bedeutet (siehe auch die Seiten 18 und 19). Helgas Ziegen waren wieder dabei, aber viel Sinn für die grandiose Aussicht aufs Valsertal hatten sie nicht, eher schon für die Heidelbeeren und saftigen Kräuter.





GRUNKURSE 2025

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 Bauernbrat-Essen im Gasthaus Olpererblick. Abgerundet wird all das durch Infos übers Schutzgebiet sowie von einem regionalen Imker, einer Kräuter- und einer Schmetterlingsexpertin.

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

Spaß bei der Arbeit – wo hat man das schon?
Keine Frage, Sensen ist anstrengend und dabei im steilen Berghang in der Sonne zu stehen, ist echt eine Herausforderung. Doch beflügelt von der Gruppe und dem Gefühl, etwas Sinnvolles zu tun, geht alles viel leichter.



Zum Abschlussabend im Gasthaus Olpererblick gab es wieder den traditionellen Kitzbraten von Helgas Schwester Margit (im Bild links) und Gemüseauflauf für die Vegetarier. Und zur Krönung spielten Almllehrer Thomas (unten rechts) und Ernst Jenewein, der am Nachmittag durch sein Bergbauernmuseum geführt hatte, noch zünftig auf.



AUS DER KRÄUTERSCHULE GEPLAUDERT

Unsere Kräuterfrau Elli Mayr ist ganz schön gefragt: Sie bietet nicht nur ihre Kräuterkurse im Frühsommer und im September an, sondern sie gibt ihr Wissen auch an die Teilnehmer unserer Grundkurse und der „Almluft und Ziegenduft“-Kurse weiter. Bei einer Tasse Kräutertee erzählt sie, was 2024 so alles passiert ist.

Elli, wie ist es dir 2024 bei den Kräuterkursen der Schule der Alm ergangen?

Sehr gut. Die Teilnehmer waren wieder sehr interessiert.

Gilt das auch für die Grundkursteilnehmer?

Manchmal verzichten einige wenige auf die Kräuterkunde, um Helga noch schnell zu helfen, das Heu fertig zu machen. Das Wetter ist hier immer der „Tonangebende“.

Wer entscheidet sich dann für Helga?

Oft sind es die Männer; es ist ja auch eine Frage der körperlichen Fitness. Auf jeden Fall machen wir immer für alle das Kräutersalz, damit alle ein Sackerl mit nach Hause nehmen können.

Apropos Wetter: Was machst du, wenn es regnet?

Bei den Grundkursen hatten wir 2024 zum Glück fast immer hochsommerliches Wetter. Ansonsten sprechen Helga und ich uns am Vortag oder am Vormittag ab, ob ich für den Nachmittag die Kräuter schon mitbringen soll. So können wir dann im Trockenen in gemütlicher Runde die Kräuter und ihre Verarbeitung besprechen oder wir gehen bei leichtem Regen trotzdem ins Freie.

Beim Kräuterkurs Mitte September in Schmirn hatte es ja sogar geschneit!

Ja, das war aber kein Problem. Ich bespreche immer mit meinen Teilnehmern, was wir machen wollen. Wir sind dann nur kurz auf die „angezuckerte“ Wiese gegangen; Pflanzen findet man ja immer. Die restliche Zeit haben wir im Gasthaus in unserem Kräuterraum mit Erklärungen über die Verwendung und Verarbeitung der Kräuter, speziellen Gartentemen und der Herstellung von Deo und Salbe verbracht.

Zur selben Zeit fand ja auch der „Almluft und Ziegenduft“-Kurs in Vals statt, bei dem du ja auch dein Kräuterkennen weitergeben wolltest?

Ja, genau. Helgas Alm lag im Schnee und so ist Werner Kräutler, unser früherer Obmann und Mitbegründer der Schule der Alm, extra angereist, um am Samstag den Vormittag mit den Teilnehmern in St. Jodok zu verbringen. Mittags haben wir uns dann hinten im Valsertal im Gasthaus Touristenrast zum Essen getroffen. Es regnete immer noch stark und war eiskalt. Aber die Teilnehmer waren sehr motiviert und gut ausgerüstet. Also haben wir gemeinsam auf der Wiese ruck, zuck an die 15 verschiedene Pflanzen gesammelt und sie dann in der warmen Stube besprochen.

Ob wie hier auf der Wiese in Vals bei unseren Grundkursen oder beim Salbenherstellen während der Kräuterkurse in Schmirn: Kräuterfrau Elli Mayr gibt ihr Wissen gern weiter.



KRÄUTERKURSE IN SCHMIRN

Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

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

GOASMILCH – SO GUAT!

Seit über 3.000 Jahren wird Ziegenmilch an vielen Orten der Welt sehr geschätzt. Das liegt vor allem an den wertvollen Inhaltsstoffen. Auf Helgas Alm kommen aber noch ein paar andere Faktoren dazu.

Ziegenmilch enthält gegenüber Kuhmilch deutlich mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren und der Laktoseanteil ist wesentlich geringer, was sie besser verdaulich macht. Ziegenmilch ist ein guter Lieferant von vielen wichtigen Mineralstoffen und sie enthält auch viel wertvolles Kalzium und Vitamine. Zum Vitamin-B-Komplex gehört z.B. die Orotsäure, die in Ziegenmilch 3- bis 4-mal mehr als in Kuhmilch enthalten ist und für die Regeneration der Zellen wichtig ist.

Warum schmeckt die Ziegenmilch auf Helgas Alm besonders gut?

Helgas Ziegen sind den ganzen Tag unterwegs und genießen ihre Freiheit auf der Alm, die frische Bergluft und klares Quellwasser. Sie finden auf den Bergwiesen ein wahres Schlaraffenland an Kräutern und Blättern – und genießen natürlich die liebevolle Betreuung durch Helga, ihre Almhelferinnen und unsere Kursteilnehmer.

All das trägt zur guten Qualität der Milch bei, die übrigens unter der Anwesenheit von Ziegenbock Bocelli nicht gelitten hat.

Wichtig ist Stallhygiene. Bei Helga kommt EM-Stallreiner zum Einsatz. Und der Melkkübel darf nie im Stall stehen, da Ziegenmilch sehr schnell Stallgerüche annimmt. Aus der frischen Milch stellt Helga regelmäßig ihren Ziegenfrischkäse her. Neben der wertvollen Ziegenrohmilch sind noch Milchsäurekulturen, Ziegenlabpaste und Steinsalz enthalten – mehr nicht.

Für 1 kg Ziegenfrischkäse braucht Helga 8 bis 10 l Ziegenmilch. Und am Ende verfeinert sie den Käse mit französischer Reibholzäsche, Kräutern, Gewürzen, bestem Oliven- und Kürbiskernöl oder Chutneys begleiten ihre Kreationen. Hm, so guat!



Zur Begrüßung schenkt Semnerin Helga Hager erstmal frische Ziegenmilch aus – die muss man einfach probieren!

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



Fotos: Helga Hager, Juliane Streicher



DIESER BRENNER IST DER RENNER

Zum wiederholten Mal sind die Brände von Schnapsbrenner Franz Hörtnagl aus Navis prämiert worden. Wie viel Arbeit in so einem kleinen Glasl steckt, erzählt seine Frau Maria Hörtnagl.

Wenn es Herbst wird, geht es bei den Tiroler Schnapsbrennern immer hoch her. Zum einen wird die Ernte verarbeitet – zum anderen steht ein großes Ereignis bevor, bei dem sich die Brenner messen: die Tiroler Schnapsprämierung.

Das bedeutet, dass sich der Brenner ins Zeug legen muss, um das Beste herauszuholen. Es muss sorgfältig gearbeitet werden und man muss im Ergebnis – sprich im Glasl – die Leidenschaft für das Produkt spüren. Es wird akribisch getüftelt, es werden nuancenverliebte Rezepturen erstellt und alles bis ins kleinste Detail perfektioniert. Ein außergewöhnliches Endprodukt soll hergestellt werden: ein glückseliger Genuss für den Kunden, ein Highlight für den Brenner selbst und ein Volltreffer bei der Tiroler Schnapsprämierung.

Franz Hörtnagl hat zur Tiroler Schnapsprämierung 2024 ausgezeichnete Brände eingereicht und wurde erneut zum „Betriebssieger“ gekürt. Aber ohne seine Frau Maria geht nichts, denn nur sie weiß um das Geheimnis der besonderen Hefen, die es zur Schnapsgärung braucht.



Im Schnapsglas duftet die Vogelbeere nach Marzipan.

Es wird gerochen, geschmeckt und somit abgewogen, welches Produkt man der 24-köpfigen, internationalen Jury präsentiert. Dabei sind verschiedene Bewertungskriterien vorgegeben: So wird etwa die Sauberkeit im Geruch bewertet – die Nase ist also gefragt, ob der feine Duft von unangenehmen Faktoren gestört wird. Dann wird die Fruchttypizität getestet – bestimmte Früchte geben produkttypische Geruchs- und Geschmackskomponenten an das Endprodukt ab (z.B. erkennt man den Vogelbeerbrand an seinem herben Marzipanduft und -geschmack). Weiters wird der Geschmack beurteilt – Schärfe, Bitterkeit, Fehler werden abgeschätzt. Die sich aus all diesen Kriterien ergebende Harmonie der Gesamtheit der Probe liefert einen weiteren Bewertungspunkt.

Die Verkostung der Proben erfolgt anonym hinter verschlossenen Türen und es bleibt spannend bis zum Galaabend der Tiroler Schnapsprämierung, wer nun auf das Siegerpodest darf. Umso strahlender sind dann die Gesichter der Brenner, wenn die Produkte gut abschneiden und prämiert werden.

Für die Tiroler Schnapsprämierung 2024 hatten 101 Brenner insgesamt 607 Brände und Liköre eingereicht. Diese wurden von der Jury in einer Blindverkostung bewertet. Vergeben wurden insgesamt 20 Punkte. Wer mit mindestens drei Bränden und/oder Likören 17 Punkte oder mehr erreicht hat, wurde als „Betriebssieger“ ausgezeichnet und gehört damit zur Spitze der Tiroler Brennerelite. 2024 haben 38 Betriebe diese begehrte Auszeichnung erhalten – und eben auch wieder unser Betrieb. Wir sind mächtig stolz!

Maria Hörtnagl

SCHNAPSBRENNKURS

Weitere Infos, Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:

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

MANCHE MÖGEN'S NASS

Das Valsertal ist nicht nur ein Rückzugsort für so manchen Reisenden. Auch für Amphibien und viele gefährdete Pflanzenarten ist es ein Refugium.

Amphibien sind anspruchsvoll: So benötigen etwa Grasfrösche Stillgewässer, in die die Weibchen ihre Eiballen ablegen können und in denen sich dann die Kaulquappen entwickeln. Ist das Fortpflanzungsgeschäft absolviert, geht es in die Sommerquartiere. Das sind feuchte Verstecke in der Umgebung, wie etwa kleine Höhlen oder morsches Totholz, wo sich auch Bergmolche gern aufhalten und überwintern. Grasfrösche wiederum verbringen den Winter am liebsten eingegraben in der Sohle von Fließgewässern.

Froschparadies Valsertal

Grasfrösche und Bergmolche finden im strukturreichen Talboden des Valsertales gute Lebensbedingungen vor: Inmitten von intensiv bewirtschafteten Feldern liegen einige kleinere und größere Feuchtgebiete, Wasserflächen und natürlich der Alpeiner- und der Zeischbach. Auch der Grauerlenwald mit seinen Tümpeln ist ein begehrter Aufenthaltsort für die feuchtigkeitsliebenden Tiere.

Vielbefahrene breite Straßen gibt es hier nicht, deren Überquerung andernorts für zahllose Amphibien tödlich endet. Fast überall sind die Amphibien-Lebensräume durch die starke Zersiedlung schon sehr eingeschränkt oder ganz verschwunden, weshalb sie weltweit bedroht sind. In Österreich stehen alle Amphibienspezies auf der Roten Liste der gefährdeten Tierarten. Deshalb sind sie in allen Lebensphasen in ihren Lebensräumen streng geschützt. Bedroht werden Amphibien aber auch von verschiedenen Pilzkrankungen, wie etwa dem Chytridpilz. Ihre sensible Haut ist besonders anfällig dafür.

Feuchtbiotope als Helfer im Klimawandel

Die Feuchtbiotope, die die Kulturlandschaft im Valsertal bereichern, sind jedoch nicht nur Lebensraum für Amphibien und andere Tiere, sondern auch für viele gefährdete und geschützte Pflanzen wie verschiedene Orchideen, Fieberklee oder Kuckucks-Lichtnelke. Deshalb sind diese Lebensräume nicht nur innerhalb des Natura-2000-Gebiets Valsertal, sondern auch EU-weit streng geschützt.

Angesichts des Klimawandels liegt ein großer Fokus auf Feuchtflächen, im Speziellen auf Mooren, die besonders viel Kohlenstoff speichern können. Moore nehmen weltweit nur etwa 3% der Landfläche ein, speichern aber rund ein Drittel des in den Böden vorkommenden CO₂ – wesentlich mehr als z.B. Wälder. Im Valsertal gibt es größere Flächen von Niedermooren, die zwar nur eine geringe Torfschicht aufweisen, aber doch wertvolle Helfer in Zeiten des Klimawandels sind.

Kathrin Herzer, Schutzgebietsbetreuerin



Nicht nur Grasfrösche fühlen sich in Vals pudelwohl, auch der Bachsteinbrech liebt die Feuchtwiesen.



FREIWILLIGENPROJEKTE ZUR ALM- UND BERGWIESENPFLEGE

Mehr Informationen über die Tiroler Schutzgebiete gibt es bei den Freiwilligenprojekten zur Alm- und Bergwiesenpflege, bei denen regionale Bergbauern mit der Schutzgebietsbetreuung Stubai Alpen-Wipptal, dem Tourismusverband Wipptal und der Schule der Alm zusammenarbeiten. Das Ziel der Projekte ist es, Almen und Bergmäher zu pflegen, zu erhalten bzw. wiederherzustellen. Wer an einem solchen Projekt teilnimmt, erfährt viel über die Zusammenhänge und welche große Rolle die Bergbauern in diesem sensiblen Gefüge spielen. 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





SPECHTE – AUSHÄNGESCHILD FÜR BIODIVERSITÄT

10 Schläge in 0,6 Sekunden: Fast jeder von uns kennt das Trommeln der Spechte im Wald. Als Einzelgänger verbringen sie ihr Leben auf Bäumen – doch es müssen besondere Bäume im Wald sein, in denen Spechte ihre Bruthöhlen anlegen.

Sind die Waldbestände noch artenreich, alte Veteranenbäume und ausreichend Totholz vorhanden, fühlen sich die Spechte besonders wohl und besetzen dann ihre „Reviere“. Diese Merkmale weisen naturnahe, meist steile Schutzwälder in den Alpen auf, hier haben der Buntspecht und der Dreizehenspecht ihre Heim- und Werkstätten.

Sie zimmern im Frühling zur Jungenaufzucht ihre kunstvollen Höhlen in abgestorbenen Bäumen, sog. Totholz, das aber höchst „lebendig“ ist. Denn Moderholz ist Heimat für unzählige Käfer, Insekten und holzabbauende Pilze. Sogar Salamander, Igel und Mäuse wohnen darin.

Die Baumhöhlen der Spechte unterscheiden sich in Größe, Aussehen und Nutzung. Es gibt Ast- und Stammhöhlen. Die vor Regen sichere Bruthöhle befindet sich unter dem Einflugloch, sie verläuft hakenförmig und kann bis zu 60 Zentimeter tief werden. Herr Specht braucht dazu bis zu zwei Monate harter Hackarbeit, ehe Frau Specht die Wohnung bezieht und vier bis sieben Eier legt. Nach nur zwei Wochen Brutzeit werden die Jungvögel vier bis sechs Wochen gefüttert, bis sie flügge werden.

Eine Spezialität sind die Spechtringe am Stamm, um an den aufsteigenden Baumsaft zu gelangen oder senkrechte „Spechtflöten“ mit mindestens drei Höhlen. Nach ein bis zwei Jahren verlässt Familie Specht ihre Höhle, die später von Meisen und Tauben, Käuzen, Eulen und Kleinsäugetern wie Siebenschläfer, Eichhörnchen, aber auch Baumrindern und Fledermäusen als Nistplatz nachgenutzt wird.

Holzhacker, Zimmermann, Trommler und Schmied

In Österreich gibt es zehn Spechtarten, die als Trommler, Schmied, Holzhacker und Zimmermann gleich vier wichtige Waldberufe ausüben. Kein anderer Vogel ist so eng mit Bäumen verbunden wie der Specht. Er bevorzugt Ameisen, Larven und Käfer, die unter der Baumrinde leben. Der Buntspecht frisst als Nesträuber auch Eier, Beeren, Nüsse und in der Winterzeit die Sämereien von sechs Fichtenzapfen täglich, die er in Astgabeln und Rindenfurchen, den sog. Spechtschmieden, einklemmt.

Kletterakrobat, Wetterprophet und heiliger Orakelvogel

Der besondere Körperbau der Spechte mit Kletterfüßen, Wendezehe, speziellem Stüttschwanz, extrem hartem Schnabel, stoßgedämpftem, beweglichem Schädel und langer, mit Widerhaken versehener Zunge ist das Ergebnis einer jahrtausendelangen Evolution und Anpassung an ihre baumgebundene Lebensweise.

Deshalb wurde der Specht von unseren Vorfahren hochverehrt und war ihnen ein heiliges Tier, er hatte einen festen Platz in den Sagen und Mythen der Naturvölker waldreicher Regionen.

Das Revier eines Buntspechts (Foto oben) ist 5 bis 30 ha groß. Wie sein Kollege, der Dreizehenspecht (der wirklich nur drei Zehen hat und im Foto unten zu sehen ist) vertilgt er u.a. fleißig Borkenkäfer. Beide Spechtarten sind damit hochgeschätzte Mitstreiter im Kampf gegen den Borkenkäfer.





Mitte Juni 2024 wurde der Spechtbaum am Weg zu Helgas Alm im Valsertal aufgestellt – mit Unterstützung vieler freiwilliger Helfer und lokaler Handwerker und sogar geweiht von Pfarrer Sepp Schmörlzer. Unsere Kräuterfrau Elli Mayr hatte im Sägewerk ihres Mannes eine Lärche mit einem Einflugloch davor bewahrt, in Bretter zersägt zu werden. Damit war für Siegi Ellmauer (Foto) die Idee für den Spechtbaum geboren. Der Stamm gibt nun Einblicke in die Bruthöhle, die Tafeln dienen zur Erläuterung.

Als Mittler zwischen dem göttlichen, ewigen Universum und der realen, sterblichen Welt war der Specht den Menschen mit seinem Ruf, Trommeln und sprunghaften Flug ein Botschafter und Weissagevogel.

Im Landvolk wurde der mächtige Schwarzspecht als „Gießvogel“ zum Wetterpropheten; seine Rufe sollen zuverlässig Regen und Gewitter verkünden. Zudem symbolisieren der blitzschnell hackende Schnabel den Blitz und das Trommeln den Donner; bei den Germanen wurde es mit dem Hammer des Donnergottes Thor ausgelegt. Bei den Römern galt der Specht als Glücksbringer des Kriegsgottes Mars.

Waldhüter und Naturschutz-Ikone

Als „Wurm- und Käfervertilger“ war der Specht ein Gegner des „Teufels“ und damit Beschützer des Waldes und Glücksbote für die Menschen.

Als Gegenspieler der gefürchteten Borkenkäfer ist er ein wertvolles Glied im sensiblen Ökosystem Bergwald und für Forstleute wie Waldbauern ein unverzichtbarer, hochgeschätzter Mitstreiter zur Aufrechterhaltung gesunder, klimafitter Wälder. Laut dem Portal Waldwissen.net verspeist ein Dreizehenspecht bei einer Temperatur von -12° Celsius rund 3.200 Borkenkäferlarven pro Tag und bei 10° Celsius immerhin noch 1.700 Larven.

Dipl.-Ing. Siegfried Ellmauer, Wald- und Almexperte

BERGWALDKURS

Mit „Faszination Bergwald“ sind die Kurse von Siegfried Ellmauer überschrieben – im Jahr 2025 gibt es neben dem Basiskurs noch einen Aufbaukurs. Der Wald- und Almexperte, der selbst einen Bauernhof bewirtschaftet, vermittelt **viel Wissenswertes über das Waldkulturerbe, Baumarten und den Lebensraum Wald.**

Neben der Theorie kommt auch die **Praxis** nicht zu kurz: Im **Basiskurs** stehen **traditionelle Holzarbeiten** mit Axt und Zugsäge im Mittelpunkt – getreu dem Motto „vom Baum zum Brennholz“. Im **Aufbaukurs** geht es um alle Arbeitsschritte vom „Baum zum Werkholz“ und dabei um Waldberufe aus Urgroßvaters Zeiten, z.B. den Schindelmacher, den Schaffel- und Butterfassmacher, den Brunntrog- und Brunrohrmacher, den Löffel- und den Holzschuhmacher.

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



WORPN? STIFLN? MOADE?

Groß sind die Fragezeichen, die unseren Kursteilnehmern mitunter ins Gesicht geschrieben stehen, wenn die Almlehrer von Stecken und Spilten, Mahn und Hagn reden.

SPILTEN + STECKEN = SCHRÄGEZAUN

Der traditionelle Holzzaun hält ohne Nägel. Aus Lärchen und Fichten werden die Hölzer für den Zaun händisch geschlagen und gespalten. Die 4x4 cm großen Stecken aus Lärchenholz (im Bild links von links unten nach rechts oben zeigend) werden in die Erde gerammt.

Dazwischen werden die breiteren, dreieckigen Spilten aus Fichte verkeilt.

Passt, wackelt nicht, hält einfach!



KLIABN, KLIABM ODER KLOIBM = HOLZ SPALTEN

Für einen Schrägezaun werden 1,60 m lange Fichten- und Lärchenstämme für die Spilten und Stecken mit einem Vorschlaghammer und Metallkeilen zerteilt (Foto links).

Und auch die Holzschindeln für Dächer (Foto rechts) werden traditionell mit einem Schindeleisen gekliabt – eine Technik, die auf die Kelten zurückgeht und über 3.000 Jahre alt ist.



RUND UMS HEUEN

Wenn vom „mahn“ die Rede ist, dann wird gemäht – mit der Sense versteht sich. Wenn unsere Kursteilnehmer dabei schön in der Reihe stehen (wie im Bild links), entsteht eine **Moade**, d.h., eine Zeile wird gemäht. Von „**Worpn**“ spricht man, wenn das gemähte Gras mit einem Holzrechen zum Trocknen ausgebreitet wird. Und dann wird es nochmal **umgekehrt**, also umgedreht, bis es schön „**resch**“, also kross, sprich trocken ist. Dann geht es endlich ans **Hagn**, d.h., das Heu (**Hei**) wird endlich eingebracht. Wenn es regnet und das Heu nicht trocknen kann, kommt es auf **Stifln** (Foto rechts). Das sind Stangen mit Querhölzern, auf denen das Heu zum Trocknen aufgeschichtet wird (auch „**Mandln**“ genannt – nicht zu Verwechseln mit „**Mander**“, das sind die Tiroler Männer).



VOM SENSEN, WETZEN UND DENGELN

Eine **Sense** besteht u.a. aus dem Worp (dem Sensesstiel), dem Sensesblatt und der Schneide. Wenn der Almlehrer sagt, man habe „koan Schneid“, dann ist das keine Beleidigung, sondern die Sensesklinge ist stumpf und muss **gewetzt** werden (Foto rechts).



Der Wetzstein steckt in einem **Kumpf** (Foto rechts), der am Gürtel hängt.

Früher war der Kumpf aus Holz und mit Wasser gefüllt; heute ist er aus Plastik und der Wetzstein trocken.



Und wenn die Sense zu oft Steine berührt hat oder in Erdhügeln steckengeblieben ist, muss **gedengelt** werden, um die Scharten und Kerben wieder zu glätten.

Dabei wird die keilförmige Schnittkante auf einen Amboss gelegt und mit einem Hammer (Foto links) oder in der Dengelmaschine (Foto rechts) geformt. Beides erfordert Augenmaß, Präzision – und Kraft.





AN RASCHTL ZUM RATSCHN

Was bei aller Arbeit nie fehlen darf, ist ein Raschtl zum Ratschn, also eine **Pause zum Quatschen**.

Dann erzählt und erklärt Sennerin Helga Hager viel rund um die Arbeit auf der Alm.

Und manchmal schauen auch ihre **Goasn**, die Ziegen, vorbei – dann gibt es Streicheleinheiten und Zwei- wie Vierbeiner genießen gemeinsam den Almsommer.



UND LAST, BUT NOT LEAST: DER BEISSWURM

Das ist nicht nur der Name für unser Mitgliedermagazin, sondern die Tiroler Bezeichnung für die **Kreuzotter**, die sich gern in den Bergwiesen versteckt.



Fotos: Johannes Bitter/TVB Wipptal, Nicole Fiedler, Helga Hager, Werner Kräutler, Udo Nowak/pixelio.de, Juliane Streicher

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 Titel- und Rückseite: Juliane Streicher
Layout: Juliane Streicher (Konzept: Villa Marianne, www.villa-marianne.com)
Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



www.facebook.com/SchuleDerAlm/



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



WWW.SCHULEDERALM.AT