

SCHULE — DER — ALM



JUBILÄUMSAUSGABE
10 JAHRE
SCHULE DER ALM

„BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT ZUR ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES IM VALSERTAL
AUSGABE 2026



EIN GRUND ZUM FEIERN! 4
Rückblick auf 10 Jahre Schule der Alm



DIE ALPEN ALS ZUKUNFTSLABOR 6
Der „Alpen Appell“ von Georg Bayerle



FOTOS, FOTOS, FOTOS 10
Unsere Grundkurse 2025 in Bildern



IN DER WURZEL LIEGT DIE KRAFT 14
Die Blutwurz im Porträt



WINTERZEIT IST KASERMANDL-ZEIT 15
(Nur) eine Legende?



ZUM LACHEN GEHT'S BEIM BRENNER IN DEN KELLER 16
Gute Stimmung beim Schnapskurs



RUNDHOLZZIMMERN – „SINIWELN“ 17
Blockhütten: „Urhäuser unserer Wälder“



DIE GRAUERLEN IN VALS 18
Ein einzigartiger Auwald



IN EIGENER SACHE 19
Mitgliedschaft, Partner, Impressum

Unser Verein hat sich der Erhaltung von Almen und Bergmähdern verschrieben. Wer uns unterstützen will, kann für 20 Euro Mitglied werden oder gern eine (größere) Spende überweisen. Falls ihr eine Bank-App nutzt, könnt ihr den schwarzen QR-Code scannen. Danke!



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/



AUF EIN WORT

Den Kinderschuhen ist unsere Schule der Alm mittlerweile entwachsen, sie ist nun quasi ein Teenager: Vor zehn Jahren, im März 2016, haben sich die Gründer rund um unseren früheren Obmann Werner Kräutler und Sennerin Helga Hager versammelt, dieses wegweisende Projekt auf den Weg zu bringen. Seitdem wird dieses „Baby“ genährt und unterstützt von zahlreichen freiwilligen Helfern, Kursteilnehmern, Almlehrern und Mitgliedern, vom Tourismusverband Wipptal, von der Schutzgebietsbetreuung Stubai-er Alpen–Wipptal, den Bürgermeistern der Gemeinden Vals und Schmirn, Gastwirten und Sponsoren – und nicht zu vergessen: von ehrenamtlichen Vorstandsmitgliedern. Sie alle tragen dazu bei, dass wir über die Jahre ein abwechslungsreiches Kursprogramm aufbauen konnten. Herzlichen Dank dafür!

Neben dem Ziel, Sennerin Helga bei der Bewirtschaftung der Alm, beim Sensen und Heu-Einbringen zu unterstützen, ging es von Anfang an auch darum, das kulturelle Erbe der bäuerlichen Tätigkeiten auf der Alm zu erhalten und beinahe vergessenes Wissen zu verbreiten. Die Erfahrung, mit den eigenen Händen Heu zu machen oder einen Holzzaun zu bauen, erdet alle, die es ausprobieren, und sorgt für einen ganz anderen Blick auf das, was im Leben wirklich zählt. Die strahlenden Gesichter der Teilnehmer unserer Grundkurse beweisen es jeden Sommer aufs Neue (ab Seite 10).

Damit gehört unsere Schule der Alm zu einem der Beispielprojekte, die unserem Autor Georg Bayerle Hoffnung machen, dass es in den Alpen nicht immer nur ums „Höher, schneller, weiter“ geht (ab Seite 6).

Zum Entschleunigen tragen auch unsere Spezialkurse bei, die wir unter dem Dach der Schule der Alm anbieten (mehr auf den Seiten 14 bis 19).

Denn in der Natur liegt eine gewaltige Kraftquelle und das Wissen unser Vorfahren kann uns in den heutigen Zeiten mehr denn je ein Wegweiser sein.

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.

WIR SIND AUCH AUF INSTAGRAM

Auf Instagram öffnen wir ein kleines Fenster in unseren Alltag auf der Alm und zeigen, was die Schule der Alm ausmacht – das gemeinsame Arbeiten in der Natur, das Wachsen einer echten Gemeinschaft und das Lernen und Innehalten in einer Umgebung, die einen selbst automatisch langsamer werden lässt. Zwischen Kräuterwiesen, Ziegglocken und dem Klang frisch geschärfter Sensen möchten wir vermitteln, was uns trägt: die Wertschätzung für unser Kulturerbe, die Liebe zur Natur und die Achtsamkeit, mit der wir jedem Arbeitsschritt begegnen.

Schaut gerne vorbei, wenn ihr wissen möchtet, welche charmante Morgenroutine Helgas Tauernschecken haben, warum Lärche und Fichte beim Schrägezaunbau eine wichtige Rolle spielen oder wie meditativ sich ein sauberer Sensenschnitt anfühlen kann.

Betreut wird unsere Instagram-Seite von Laura, die 2021 einen Grundkurs absolviert hat und immer noch davon schwärmt: „Ich habe den Grundkurs gemacht, um einmal komplett aus dem eigenen Trott und Alltag auszusteigen. Die unvergesslichen Erlebnisse, Eindrücke und Menschen, die ich damals kennenlernen durfte, haben mich nie losgelassen. Vor Kurzem bin ich nach Innsbruck gezogen und wollte sofort etwas für und mit der Schule der Alm machen. Ich bin sehr happy, ein bisschen von diesem besonderen Geist nach außen tragen zu können – auch wenn man die Schule der Alm definitiv selbst erlebt haben muss!“

WAS FINDET IHR BEI UNS AUF INSTAGRAM



- Einblicke und Infos zu verschiedenen Kursen
- Aktuelles rund um die Schule der Alm
- Hintergrundwissen zu den traditionellen Techniken, Werkzeugen und Arbeiten auf der Alm
- Infos über Helgas Alm und ihre tierischen Bewohner
- Wissen rund um Naturschutz und die Zusammenhänge in der Natur um die Alm und die Bergwiesen herum
- Persönliche Eindrücke von Teilnehmern



Die Gründungsversammlung der Schule der Alm fand 2016 am Küchentisch in Helga Hagers Elternhaus in Vals statt.



EIN GRUND ZUM FEIERN!

Über 650 Teilnehmer haben in den vergangenen zehn Jahren die Kurse absolviert und hier ganz viel Sinn und Gemeinschaft gefunden – und zwei sogar den Partner fürs Leben.

Am Herbst 2025 wurde im Gasthof Olpererblick in Schmirn ein ganz besonderes Jubiläum gefeiert: Vorstand und Almllehrer der Schule der Alm blickten auf das zehnte „Schuljahr“ zurück. Obmann Andreas Eller bedankte sich bei den Gründerinnen und Gründern des Vereins rund um den früheren Obmann Werner Kräutler und Sennerin Helga Hager. Vor zehn Jahren hätten sie mit der Schule der Alm in Vals ein Vorzeigeprojekt auf den Weg gebracht. Alle Almllehrerinnen und Almllehrer hätten mit ganz viel Wissen und Herzblut zum Erfolg der Schule der Alm beigetragen. Un-erlässlich dafür ist laut Eller auch die langjährige und gute Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Wipptal, der die Kursbuchungen abwickelt, und mit den Schutzgebietsbetreuern Stubai-er Alpen–Wipptal, die fachliche Unterstützung leisten. Ebenso gut werde der Verein von den Bürgermeister:innen der Gemeinden Vals und Schmirn unterstützt.

Bergbäuerliches Wissen und Traditionen erhalten

Die Geschichte des Vereins Schule der Alm geht auf eine Begegnung von Werner Kräutler mit Helga Hager zurück. Als Werner Kräutler im Jahr 2015 zum ersten Mal ins Valsertal kam, war er „erstaunt ... in der Tourismushochburg Tirol ein Tal zu finden, das vom modernen Massentourismus noch nicht ‚versaut‘ ist“, wie er später in der ersten Ausgabe des Vereinsmagazins „Beißwurm“ schrieb. Eigentlich habe er „nur“ einen Blogbeitrag über Vals schreiben wollen, wie er auf der Jubiläumsfeier erzählte, sei dann aber nicht mehr von Helgas Alm weggekommen: Bis 21 Uhr habe er im steilen Hang des Bergmahd Ocherloch gesenst – eine Arbeit, die die meisten Valser Bergbauern heutzutage nicht mehr machen, wie es noch ihre Vorfahren getan hatten, weil dies viel zu aufwendig und nicht mehr konkurrenzfähig ist. Anders Helga Hager: Sie hat bewusst die Alm und die Bergmäher ihrer Vorfahren wieder aktiviert. Freiwillige eines Bergwaldprojektes halfen ihr, das Ocherloch, ein uraltes Bergmahd ihrer Familie, von

Fichten und Sträuchern zu befreien, damit dieses wieder als Almfläche genutzt werden kann und sie das wertvolle Bergheu im Winter an ihre Ziegen verfüttern kann. Doch ohne weitere Hilfe ging es nicht, das war ihr und Werner Kräutler klar. Zudem wollten sie das Wissen der Vorfahren erhalten.

Im Frühjahr 2016 gründeten sie daher in Vals den Verein „Schule der Alm – Verein zur Erhaltung von Almen und Bergmähdern“ am Küchentisch in Helgas Elternhaus in Vals. Schon im Sommer gab es die ersten jeweils zweitägigen „Einführungskurse in die Arbeitswelt von Alm und Bergmahd“. Insgesamt 26 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Österreich und Deutschland lernten in vier Kursen, mit der Sense zu mähen, Waale (Bewässerungskanäle) anzulegen, das Heu einzubringen, Schrägezäune zu erstel-

Ein Blick ins Notizbuch, dass auch niemand vergessen wird: Auf der Jubiläumsfeier im Oktober 2025 dankte Helga Hager allen Helfern, Unterstützern und Partnern der Schule der Alm.



len, Trockensteinmauern zu bauen und Wildkräuter zu bestimmen. Und nicht nur die Nachfrage der Teilnehmer war groß, sondern auch das Presseecho.

Kursangebot immer weiter ausgebaut

Anfangs kümmerte sich der Verein selbst um alles Organisatorische und übernachtet wurde im Sommer 2016 noch auf Helgas Alm. All das erwies sich für alle Beteiligten als eine ordentliche Herausforderung. „Ständig war die Dusche besetzt, das Klo blockiert“, erinnerte sich Helga Hager auf der Jubiläumsfeier mit Grauen.

Unterstützung kam dann im zweiten „Schuljahr“ durch den Tourismusverband Wipptal, der sich seitdem um die Buchungen und um die Unterbringung der Teilnehmer in Gasthöfen und Pensionen kümmert. Fachliche Unterstützung gab es von Anfang an durch Klaus Auffinger und seine Kolleginnen Anna Radtke und Kathrin Herzer von der Schutzgebietsbetreuung Stubai Alpen–Wipptal.

Die Kontakte und das Netzwerk der Anfangsjahre erwiesen sich im Frühjahr 2019 als ganz besonders wertvoll: Im schneereichen Winter 2018/19 waren im Valsertal viele Lawinen und Muren abgegangen und hatten für große Zerstörungen gesorgt. Im Mai 2019 kamen dann zahlreiche Helferinnen und Helfer aus Österreich und Deutschland, um auf der Flittneralm am Talende die größten Schäden zu beseitigen.

Einsätze dieser Größenordnung waren seitdem zum Glück nicht mehr nötig, doch immer wieder startet der Verein Aufrufe, um Bergbauern in Vals oder anderen Seitentälern der Region zu helfen, wie zuletzt beim Schwenden, also dem Herausschneiden von Fichten aus dem Grauerlenwald in Vals im Oktober 2025.

Neben den mittlerweile viertägigen Grundkursen in Vals und Schmirn finden unter dem Dach der Schule der Alm auch Freiwilligenprojekte zur Alm- und Bergwiesenpflege, Kräuterkurse von Elli Mayr, Schnapskurse von Familie Hörtnagl aus Navis sowie der Bergwaldkurs von Siegi Ellmauer statt. Schon seit 2016 gibt es die Schnupper-Wochenenden „Almluft & Ziegenluft“ auf Helgas Alm. Obmann ist heute Andreas Eller, der von seinen Vorstandskollegen Thomas Bacher, Patricia Fuger und Juliane Streicher unterstützt wird.

Ganz viel Sinn – und sogar ein bisschen Romantik

Ziel des Vereins ist es, das kulturelle Erbe Alm und Bergmahd zu erhalten und Aufklärungsarbeit zu leisten, warum das so wichtig ist. Die Grundkurse richten sich an Menschen, die als freiwillige Helferinnen und



Der aktuelle Vorstand der Schule der Alm (v.l.): der stellvertretende Obmann Thomas Bacher, Obmann Andreas Eller, Schriftführerin Juliane Streicher und Kassiererin Patricia Fuger

Helfer auf einer Alm einen sinnstiftenden Urlaub verbringen wollen. Mit ihrer Hände Arbeit können sie dazu beitragen, ein wertvolles Stück Landschaft zu pflegen und zu erhalten – und dabei auch ganz viel für die Artenvielfalt zu tun. Denn auf einer gemähten Bergwiese tummeln sich viel mehr Insekten und Kleinlebewesen als in einer Wiese, die nach und nach verbuscht und zuwächst.

Es mag für einige absurd erscheinen, dass Menschen dafür bezahlen, in ihrem Urlaub zu arbeiten – aber es hat sich in all den Jahren gezeigt, dass diese Art Urlaub Spuren bei den Teilnehmern hinterlässt und sie zum Nachdenken darüber anregt, was wirklich wichtig ist im Leben. Sie finden bei der (zugegeben anstrengenden) Arbeit im Bergmahd einen Sinn – an der frischen Luft, umgeben von einer grandiosen Landschaft und in der Gemeinschaft mit Gleichgesinnten. Schon viele Freundschaften sind bei den Kursen entstanden – und 2025 haben sogar zwei ehemalige Grundkursteilnehmer auf Helgas Alm ihre Hochzeit gefeiert.

Helga Hager betonte denn auch auf der Jubiläumsfeier, dass sie ohne den Verein wahrscheinlich nicht durchgehalten hätte, die Alm ihrer Vorfahren zu erhalten und die Bergmäher wieder nutzbar zu machen. Dann wären die Flächen weiter zugewachsen, es gäbe weniger Artenvielfalt, keine glücklichen Ziegen, keinen Ziegenkäse – und es hätten all die wertvollen Begegnungen nicht stattgefunden.

Juliane Streicher



DIE ALPEN ALS ZUKUNFTSLABOR

Als Alpenkenner, Filmemacher und Journalist beobachtet Georg Bayerle die Entwicklung in den Alpen seit mehreren Jahrzehnten. In seiner Streitschrift „Der Alpen Appell“ analysiert er den Zustand dieses immer fragiler werdenden Ökosystems, hinterfragt die auf Gewinnmaximierung basierende Alpenökonomie – und er findet Beispiele und Impulse, wie es auch anders geht. Ein paar davon hat er an dieser Stelle für uns zusammengetragen.

Nicht nur die schmelzenden Gletscher zeigen uns die rasante Veränderung der Alpen, auch die immer mehr und immer heftiger werdenden Muren und Felsstürze – am dramatischsten natürlich der Bergsturz von Blatten in der Schweiz im Mai 2025. Aber auch das Gschnitztal bekam die Folgen eines extremen Unwetters Ende Juni 2025 derart schlimm zu spüren, dass es sich für die betroffenen Bewohnerinnen und Bewohner wie ein „Weltuntergang“ angefühlt hat. Trotzdem wird immer weiter gebaut, auch in diesem Winter sind zahlreiche neue und größere Seilbahnen in Betrieb gegangen, Kunstschneeanlagen werden ausgebaut, Straßen verbreitert – die Luegbrücke am Brenner ist nur das prominenteste Beispiel.

Alpendörfer können wie ein Zukunftslabor für bessere Rezepte wirken, das zeigen die Arbeiten des Schweizer Architekten Gion Caminada im 200-Seelen-Dorf Vrin in Graubünden. Seine architektonische Handschrift ist geprägt von der Klarheit und Direktheit der alpinen Kultur, die unter den extremen Lebensbedingungen wenig Spielräume für Umwege und Schnörkel hat. Umso eindrucksvoller kommen die Bauformen und ihre Situierung in der Umgebung zum Ausdruck, die verwendeten Materialien, die stets so nah wie möglich gewonnen werden und so einen direkten Bezug zur Umgebung haben. Das Büro Caminada hat Industriegebäude und Seilbahnstationen gebaut, genauso aber vermeintlich marginale Gebäude wie die Totenstube, Wohngebäude, eine Telefonzelle und

ein Gemeinschaftsschlachthaus in Vrin oder die Ziegenalpe Parvansauls, die zeigt, welche Qualitäten selbst eine bescheidene Unterkunft für Geißen und ihre Hirten haben kann. Ein besonderes Vorzeigemodell ist der Kuhstall des Klosters Disentis, der Tierwohl, Bewirtschaftung, architektonische Ästhetik, Holzbau und die touristische Nutzung in idealer Weise zusammenführt. Bei all diesen Projekten geht es darum, die kulturlandschaftliche Tradition und damit das naturgegebene Nachhaltigkeitsprinzip fortzuführen. Diese gewachsene Kultur erweist sich in dieser traditionsverbundenen Neubelebung im 21. Jahrhundert als zutiefst modern.

Gute Balance von Lebenspraxis, Kulturlandschaft und Natur

Wichtig sind die Grundfragen, die mehr oder weniger unausgesprochen bei jedem der Projekte mitschwingen: Was ist wirklich wichtig zum Leben? Wie viel brauchen wir? Wie kann eine gute Balance von Lebenspraxis, Kulturlandschaft und Natur aussehen, ohne dass Altes einfach beiseitegeräumt oder immer mehr verbaut und verbraucht wird? In solchen modernen Neuinterpretationen alpiner Kulturtechniken zeigt sich, wie prädestiniert gerade die Berge als Zukunftslabor sind.

Experimentell und wissenschaftlich hat der deutsche Nachhaltigkeitsforscher Tobias Luthe dieses Denken in seinem Monviso Institute umgesetzt. Als Bergsteiger von der Faszination des Piemont und seiner Landmarke, dem Mon-



Holzbau in minimalistischem Stil: Der mehrfach für seine Arbeiten ausgezeichnete Schweizer Architekt Gion Caminada zeigt mit der Ziegenalpe Parvansauls (links) und einer Telefonzelle im Dorf Vrin (rechts), wie sich modernes Design und traditionelle Schweizer Methoden und Materialien kombinieren lassen.





Die Alpen sind nicht nur ein riesiger Naturraum, Wasserquelle und beliebte Freizeitstätte in der Mitte Europas. Sie sind auch mehr denn je im Wandel begriffen – und so gefährdet wie nie zuvor. Grund dafür ist auch die vom Menschen initiierte und noch immer anhaltende Erschließung. Sie wird selbst in den entlegensten Regionen des Hochgebirges mit heute fragwürdigen Methoden durchgezogen.

viso, begeistert, übernahm er im Valle Po einen verfallenen Bergbauernhof. Den Neuaufbau machte er zu einem angewandten Forschungsprojekt für systemisches Design, indem er mit Studentengruppen die technischen und zugleich gesellschaftlichen Lösungen für alte Steingebäude in den Bergen entwarf, um sie den Herausforderungen des 21. Jahrhunderts anzupassen. Wie kann die zeitgemäße Modernisierung der regionstypischen Steindächer aussehen, die auch der Denkmalschutz erhalten will? So ließ der Forscher von einem Schweizer Unternehmen dunkle Solarpaneele für die Dächer entwerfen, die in Farbe und Größe den traditionellen Schieferplatten ähneln. Stromgewinnung und damit Energieautarkie auf der Sonnenseite sowie der alte Schieferplattenbau auf der Schattenseite ergeben eine faszinierende Verbindung von Moderne und Tradition. Die Neuerung musste er dann nur noch dem Gemeinderat und den zuständigen Behörden vermitteln, um so auch die lokale Gemeinschaft für die neuen Gestaltungsmöglichkeiten zu gewinnen. So entwickelt das Monviso Institute exemplarisch technische und soziokulturelle Verfahren, die es braucht, um tradierte Bauformen in die Zukunft zu transportieren, ohne die typische Kultur aufzugeben.

Nebenbei wurde das Projekt zu einem Baustein im Gesamtkonzept zur Wiederbelebung der Gemeinde Ostana. Sie widersetzt sich nun dem allgemeinen Trend des Verfalls der piemontesischen Bergdörfer erfolgreich. Der Umgang mit Ressourcen und Landschaft, die Anpassung an Jahreszeiten, Klima und Naturgefahren sowie das grundsätzlich vorwärtsgewandte Denken, dass alles auch im nächsten Jahr

wieder nutzbar und funktionsfähig sein muss, stellen aus heutiger Sicht ein ideales Koordinatensystem für die Entwicklung nachhaltiger Techniken dar. In diesem Sinn können Erfahrungswissen und Kulturen der Alpen die heutige Gesellschaft eine Menge lehren für eine Gegenwart, die noch immer von extrem hohem Verbrauch, Konsum und der Verbrennung fossiler Energien geprägt ist.

Bergsteigerdörfer und Alpine Pearls: mehr im Einklang

Zwei staatlich initiierte Projekte haben die Grundgedanken der Nachhaltigkeit in den Alpen in den vergangenen 20 Jahren weitflächiger zur Geltung gebracht: die „Bergsteigerdörfer“ und die „Alpine Pearls“.

Die ursprünglich aus einem EU-Projekt hervorgegangenen „Alpinen Perlen“ haben sich aus einem recht bunt zusammengewürfelten Haufen unterschiedlichster Orte der verschiedenen Alpenstaaten entwickelt und widmen sich primär der umweltfreundlichen Mobilität. Möglichkeiten für Urlaub ohne Auto, Mobilitätszentralen, Wanderbusse und Mitfahrprojekte wurden entwickelt, das „Null-Kilometer-Menü“ oder E-Mobilität. Manches funktionierte, anderes nicht. Ein Trend wurde zwar nicht daraus, aber bis heute existieren diese Nachhaltigkeitsinseln auf der alpinen Landkarte und warten darauf, dass die dort gewonnen Erfahrungen verbreitet werden.

Die „Bergsteigerdörfer“ sind die zweite alpenweite Initiative dieser Art. Das österreichische Lebensministerium ➤



43 Orte gehören zurzeit zu den „Bergsteigerdörfern“, darunter auch zwei im Wipptal: St Jodok–Schmim–Vals (Foto ganz unten) und das Gschnitztal (Foto oben). Im Herbst waren rund 110 Vertreterinnen und Vertreter zur Bergsteigerdörfer-Jahrestagung ins Gschnitztal gekommen (Foto Mitte). Diskutiert wurde u.a., was die klimatischen Veränderungen für die Tourenplanung oder die Schutzhütten bedeuten und wie Angebote angepasst werden müssen.



und der Österreichische Alpenverein ÖAV wollten Orte auszeichnen, die das über Jahrhunderte gewachsene Zusammenspiel von Dorfgemeinschaften mit der sie umgebenden Alpengenatur besonders gut gestaltet haben und damit den in der Alpenkonvention formulierten Grundprinzipien besonders nahe kommen. Die Orte sollten zugleich eine Bühne bekommen, um besser wahrgenommen zu werden gegenüber den großen Playern, die mit ihrer finanziellen Kraft auch das Sagen in den Tourismusverbänden und die Marktmacht haben.

Alpenweit sind es 43 Orte (Stand Dezember 2025) in Bayern, Österreich, Slowenien, Italien und der Schweiz. Sie teilen alpine Geschichte und Geschichten, die sich in den Bergen abgespielt haben. Immer findet man besondere Unterkünfte und Kulinarik. Die Orte erzählen vom Leben in und mit den Bergen, das an diesen Plätzen besonders spürbar geblieben ist. Und es gibt eine besondere „Bergmenschen-Mentalität“, die vermutlich alle, die sehr nah und unverfälscht in und mit den Bergen leben, auf der ganzen Welt in sich tragen: die Verbundenheit mit der Natur, das Unkomplizierte, das Vertrauen in die Mitmenschen, das andere Zeitgefühl, die Gelassenheit.

„Hier legst du nicht als Erstes den Ausweis oder die Kreditkarte auf den Tresen.“ So hat es einmal ein Hotelier aus St. Jodok im Tiroler Wipptal treffend ausgedrückt, der als passionierter Alpinist und Bergretter das Hotel auch mal für ein paar Stunden abschließt, wenn er selbst auf den Berg steigen will. Als Gast wird man gesehen in diesen Orten, der einzelne Mensch verkommt nicht einfach zur Zählnummer im touristischen Fließbandbetrieb der Millionen-Nächtigungsorte. Die Natürlichkeit – im Sinne der Unverfälschtheit und Authentizität – fängt hier schon im menschlichen Kontakt an, abseits von Zahlen und Profit.

Und tatsächlich sind es gerade die Bergsteigerdörfer, in denen es oft noch für jedes Budget leistbare Unterkünfte gibt und Pensionszimmer für 30 Euro zu haben sind. So wahren solche Orte auch eine soziale Mitte, indem sie für Menschen unabhängig vom Geldbeutel offen sind. Eine lässige Umgangskultur fern von Statussymbolen, die in den Tourismushochburgen oder den beliebten Regionen wie den Hotspots in Südtirol längst am Verschwinden ist.

Diese Qualitäten führen auch zu einer besonderen Resilienz, wenn das Klima den touristischen Konzepten zuwiderläuft. 1969 noch Austragungsort der deutschen Alpinen Skimeisterschaften, bei denen u.a. Rosi Mittermaier am Start war, verabschiedete sich das Bergsteigerdorf Schleching wegen der für Pistensport damals schon ungünstigen klimatischen Bedingungen früh aus dem Liftbetrieb. Statt in eine geplante Skischaukel über den Hausberg, den Geigelstein, zu investieren, wurde das Gebiet um diesen „Blumenberg des Chiemgaus“ zum Herzen eines großen Naturschutzgebietes. Bekam damals der Umweltpolitiker und lokale CSU-Abgeordnete Alois Glück noch Prügel in einer Bürgerversammlung angedroht, weil er für diese naturnahe Entwicklung eintrat, so besteht heute große Übereinstimmung darin, wie positiv sich die damalige Entscheidung

**„Was ist wirklich wichtig zum Leben?
Wie viel brauchen wir? Wie kann eine
gute Balance von Lebenspraxis,
Kulturlandschaft und Natur aussehen,
ohne dass Altes einfach beiseitegeräumt
oder immer mehr verbaut
und verbraucht wird?“**

ausgewirkt hat. Denn der Tourismus wie auch die Geschäfte und Betriebe im Ort haben sich an einen Wintertourismus jenseits des Schnees angepasst. Die Sportgeschäfte gibt es immer noch in Schleching. Aber sie verkaufen Kleidung und Ausrüstung zum Winterwandern, Langlaufen und für sonstige Aktivitäten, die auch ohne Skilifte betrieben werden können. Die touristische Jahresbilanz stimmt. Der Tourismusverband Achenal meldete auch in jenen Jahren steigende Übernachtungszahlen, in denen der Winter ausgefallen ist.

Auch die Schule der Alm im Tiroler Valsertal verkörpert die Philosophie der Bergsteigerdörfer exemplarisch. Die tatkräftige Almerin Helga Hager hat dabei lange Zeit den Spagat vollführt, im Winter als feinsinnige Sommelière im Luxushotel in Kitzbühel aufzutreten und den Sommer über mit Heugabel und Mistkarren auf der Geißenalm zu schaffen und sich mit „Helgas Alm“ einen Namen zu machen. Sie melkt mit ihren Almgästen und -helferinnen die Ziegen mit der Hand, macht den Käse, steckt die Holzzäune ab und bewirtschaftet die Hochmähder. Die Saison startet mit dem „Quellenputzen“, denn nach dem harten Winterhalbjahr sind die lebensnotwendigen Quellen oft verschüttet und die Bäche verkleist. Die Tätigkeit bringt Menschen nicht nur zurück zur Natur und restauriert die vergessenen Verbindungen zur natürlichen Umwelt, sondern lässt sie den Wert der Ressourcen – von Wasser, Vegetation, Beeren, Pilzen, Milch und Käse – unmittelbar schätzen. Auch die Wucht und ungepufferte Gewalt von Regen und Gewittern, von Temperaturstürzen und all den Naturphänomenen, die der Mensch nicht kontrollieren kann, ist hier nahezu ungefiltert spürbar. Mit anderen Worten: Je tiefer wir in diese Naturzusammenhänge eintauchen, desto klarer wird uns wieder die Rolle auf der Erde und dass das Leben eben nicht so selbstverständlich unserer Kontrolle unterliegt.

ZUM NACHDENKEN

„Erfahrungswissen und Kulturen der Alpen können die heutige Gesellschaft eine Menge lehren für eine Gegenwart, die noch immer von extrem hohem Verbrauch, Konsum und der Verbrennung fossiler Energien geprägt ist.“



Er will nicht anklagen, aber mahnen und zeigen, wie es besser geht: Am 11. Dezember 2025 präsentierte Georg Bayerle sein Buch in Innsbruck.

Es liegt an uns

Wir leben bisher in einem unglaublich privilegierten Teil der Welt. Deswegen liegt die Messlatte für unser Handeln auf der Erde definitiv besonders hoch. Wir haben heute noch vielfältige Optionen, wie wir mit den Naturräumen und Ressourcen umgehen. Gerade die besondere Qualität und Verletzlichkeit der Natur- und Kulturlandschaft Alpen macht die Unterschiede in der Art und Weise, wie wir in dieser Landschaft leben oder als Touristen mit ihr umgehen, besonders deutlich.

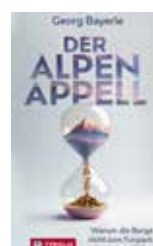
Dr. Georg Bayerle

ZUM NACHSCHAUEN



Viele Dokumentationen, die Georg Bayerle für den Bayerischen Rundfunk gedreht hat, sind auf Youtube zu finden.

ZUM NACHLESEN



Georg Bayerle:
Der Alpen-Appell. Warum die Berge nicht zum Funpark werden dürfen.
ISBN 978-3-7022-4260-2





GRUNDKURSE



Die Begrüßung findet am Dienstagabend 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 zu Kursinhalten und Voraussetzungen:
www.schulederalm.at/kurse

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



Die drei Grundkurse im Sommer 2025 haben unsere Almlerher Thomas und Hans wieder gut betreut. Auf dem Übungshang unterhalb von Helgas Alm zeigten sie unseren Teilnehmern, wie man die Sense richtig schwingt und dabei im steilen Gelände gut steht (Foto oben). Da das Wetter nicht immer mitgespielt hat, wurde das Heu zum Trocknen auf Stifeln geschichtet (Foto Mitte). Richtig ernst bzw. steil wurde es dann im Bergmahd Ocherloch (Foto unten). Immerhin konnte hier das von der Sonne getrocknete Heu eingebracht werden. Nutznießer all der Arbeit sind Helgas Ziegen, für die das Bergheu ein wertvolles Winterfutter ist.



Stolz präsentiert Sennerin Helga ihren Ziegenfrischkäse. Und natürlich gibt es davon eine Kostprobe zur Mittagsjause: pur oder mit Rebasche, Kürbiskernöl oder Paprika verfeinert, dazu ein Chutney und gutes Olivenöl. Ein Gedicht! Und als Hauptspeise: selbst gesammelte Eierschwammerln (Pfifferlinge).



Während der Grundkurse haben unsere Teilnehmer rund um Helgas Alm einen neuen Schrägezaun errichtet, unter fachkundiger Anleitung von Almlehrer Thomas. Der Zaun sieht nun nicht nur schön aus, sondern schützt die Alm auch vor den Kühen. Denn die müssen draußen bleiben.





Eine ganz besondere Erfahrung ist jedes Mal der Arbeitseinsatz am Samstag auf der Kluppenalm in Schmirn. Schon auf dem Weg durchs enge Kluppental wird klar, welche wilden Kräfte hier wirken. Im Winter richten Lawinen im Tal und auf der Alm große Schäden an. Diese müssen im Sommer geräumt werden, damit die Flächen als Weiden genutzt werden können. Ausgerüstet mit Schubkarren, Arbeitshandschuhen und Sonnencreme, geht es also ans Werk: Steine klauben und zu einem Wall aufschichten sowie umgeknickte Bäume wegräumen. Eine wahre Sisyphusarbeit ohne Ende! Doch der Stimmung tut das keinen Abbruch.





IN DER WURZEL LIEGT DIE KRAFT

Es ist wieder einmal Zeit, euch eine meiner Lieblingspflanzen vorzustellen: die Blutwurz (*Potentilla erecta*), auch als Tormentill bekannt.

Das unscheinbare Fingerkraut ist ein mehrjähriges 10–30 cm hohes Pflänzchen. Aus einem Wurzelstock treiben mehrere verzweigte Stiele aus und die lang gestielten gelben Blütchen haben nur 4 Blütenblätter. So kann man die Blutwurz sicher von anderen Pflanzen mit gelben offenen Schalenblüten unterscheiden.

Ein blutroter Saft voller Gerbstoffe

Ein alter Spruch besagt: „Kann kommen was will, ich hab Tormentill.“ Doch wo liegt eigentlich die besondere Kraft dieses Pflänzchens? Wie der Name schon sagt: in der Wurzel, genauer gesagt im fingerdicken Rhizom. Schneidet man es auseinander, entlässt es einen blutroten Saft, der viele heilsame Gerbstoffe enthält. Diese binden und denaturieren Eiweiße, was man sich z.B. beim Ledergerben zunutze macht. Aber auch die Hüllen und Enzyme von Bakterien und Viren werden zerstört. Gerbstoffe wirken also vor allem zusammenziehend, wundheilend, entzündungshemmend, antibakteriell und antiviral.

Das kann man sich auch bei Entzündungen und Aphten im Mund- und Rachenraum zunutze machen, indem man mit verdünnter Blutwurz-Tinktur Spülungen macht. Gleichzeitig werden das Zahnfleisch und die Mundschleimhaut gefestigt, was sie wiederum schwerer durchlässig für Bakterien und Viren macht.

In Bayern kennt man den roten Blutwurz-schnaps als Verdauungsschnaps. Ein Tee aus der Wurzel oder verdünnte Blutwurz-Tinktur ist heilsam bei Magen-Darm-Problemen oder Durchfall. Achtung, nicht überdosieren – weniger ist oft mehr! Früher hat man die Wurzeln zudem getrocknet und das Pulver als Erste-Hilfe-Mittel zum Blutstillen auf Wunden gestreut.

Beim Kräuterkurs in Schmirn haben wir die Blutwurz auf dem Weg in den Kräutergarten gefunden. Die Pflanze wächst gern auf Almboden, Magerrasen, Heiden, lichten Wäldern oder am Waldrand. Wer viel Blutwurz ernten möchte, kann sich die problemlosen Pflanzen auch in den Garten setzen. Sie mögen es sonnig oder halbschattig.

Übrigens, die beste Zeit zum Ausgraben der Wurzel ist im Frühling und im Herbst. Dann sind die meisten Wirkstoffe in den Wurzeln gespeichert. Anschließend die Erde gut abwaschen und das ungeschälte Rhizom wie gewünscht weiterverarbeiten.

Elli Mayr

Hinweis: Die im Text angegebenen Verwendungsmöglichkeiten ersetzen bei Beschwerden nicht den Gang zum Arzt. In der Schwangerschaft und Stillzeit sowie bei schwerwiegenden Erkrankungen und Medikamenten-Einnahmen ist bei der Einnahme von Kräutern Vorsicht geboten. Es kann zu Wechselwirkungen oder unerwünschten Nebenwirkungen kommen.

Fotos: Elli Mayr

KRÄUTERKURSE IN SCHMIRN



Weitere Infos zum Kursinhalt:
www.schulederalm.at/kurse

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



Liebes Kasermändl!

Nach vier Monaten Almsommer haben Christian und ich die Ziegen am 22. September nach Südtirol ins Winterquartier gebracht. Die Ziegen spürten das Ende des Almsommers und stiegen mit Freude ganz gekonnt auf die Anhänger. Komisch fühlten sich die Nächte ohne Glockengebimmel an. Eine Alm ohne Ziegen, einfach unvorstellbar. Ja, ich weiß, du liebst diese Stille.

Kasermändl, hast du schon die „Galerie“ in der Tenne gesehen? Zehn Weidezannrollen sind hier perfekt aufgerollt – einfach wunderbar! Ohne Georg hätte ich es nicht geschafft. Er hat Tausende Meter Weidezannrollen auf der Alm, im Ocherlock und im Widum auf- und abgerollt. Ich durfte die Stecken rein- und rausnehmen. Vielleicht könntest du für mich im April 2026 schon etwas vorar-

beiten? Ich lass dafür noch etwas Käse und Pasta in der alten Speis und auch a Flascherl Rotwein. Alle übrigen Lebensmittel und Weine sind ja schon verpackt (oder ausgetrunken).

Geputzt habe ich alles, der Kamin ist gekehrt, dass du es warm und schön hast. Die warmen Schaffelle kannst gern benutzen. Alles übrige ist gewaschen und in Schachteln verpackt. Der Stall ist auch „gewienert“, wie mein Helfer Nico immer sagt.

Erich hat das Wasser heuer wieder ein- und ausgelassen, auch Armin betrent unser Wasser auf der Nockeralm bestens. Vielleicht kannst mit den beiden ein letztes Bierchen trinken. Die Schrägezäune haben Thomas und Georg abgebaut, wo Lawinen drohen und das Reisl mit dem Berghen durchfahren muss.

Ja, liebes Kasermändl, über den Winter hast du die Alm wieder so wie vor 300 Jahren. Musikbox und GPS brauchst ja nicht und Wasser holst dir eh vom Bachl. Aber falls dir einmal fad wird: Das Dach vom Ocherlock-Stadel sollte wieder repariert werden ...

Und wenn der Schnee kommt, werden wir drei Reisl Berghen in die Tenne bringen. Bitte nit derschrecken!

A guate Winterzeit wünscht dir
Sennnerin Helga

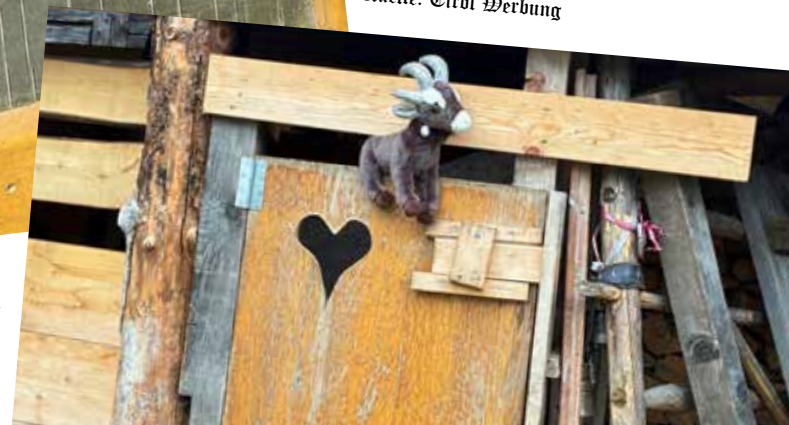
Tür zu, keiner mehr da, auch nicht Ziegenbock Boticelli, der hier über den Sommer residiert (Foto rechts). Offen bleibt nur ein Teil des neuen Schrägezäuns rund um Helgas Alm (Foto unten), damit das Reisl (der Holzschlitten) mit dem Berghen durchfahren kann, wenn genug Schnee liegt.

WINTERZEIT IST KASERMANDL-ZEIT

Wenn Helga und ihre Ziegen
Ende September die Alm verlas-
sen, zieht das Kasermändl ein.
Zeit für eine „Übergabe“.

Die Legende vom Kasermändl
Oberhalb von Innsbruck auf der alten
Umbrüggler Alm soll einst ein ver-
schwenderischer Sennner gelebt haben,
der etwa Butterkugeln zum Kegeln
missbraucht haben soll. Die Strafe für
die Prasserei folgte nach seinem Tod.
Der Geist des Sennners wurde dazu
verdammt, jeden Winter auf verschie-
denen Hütten Tirols als Kasermändl
zu hausen.

Quelle: Tirol Werbung



ALMERLEBNIS-TAGE „ALMLUFT UND ZIEGENDUFT“



Mehr über den Alltag im Sommer auf der Alm
erzählt Helga Hager während der Almerlebnis-Tage.

Weitere Infos zu Inhalt und Ablauf: www.schulederalm.at/kurse

Termine und Buchung beim Tourismusverband Wipptal:
www.wipptal.at/schule-der-alm/almluft-ziegenduft

SCHNAPSBRENNKURS

Weitere Infos zum Kursinhalt:
www.schulederalm.at/kurse



Termine und Buchung beim Tourismusverband
Wipptal:
www.wipptal.at/schule-der-alm/schnapskurs

Schnapsbrenner Franz Hörtnagl (hinten 3.v.r.) und seine Frau Maria (vorne links) hatten viel Spaß mit den Kursteilnehmern – und jede Menge Wissen rund ums Schnapsbrennen gab's oben drauf.



ZUM LACHEN GEHT'S BEIM BRENNER IN DEN KELLER

Ausgelassene Stimmung herrschte beim Schnapskurs im Oktober – und das lag gar nicht so sehr am Alkohol.

Zum Auftakt des Schnapskurses stand erstmal eine Wanderung auf dem Programm, angeführt von Schnapsbrenner Franz Hörtnagl persönlich, der auch Bergwanderführer ist. Die Route war gleich festgelegt, es sollte die große Naviser Almenrunde werden, die ein herrliches Panorama bietet. Die Rucksäcke waren gleich gepackt, die Wanderschuhe geschnürt, der Flachmann eingesteckt und alle erlebten einen wunderbaren Tag in zauberhafter Landschaft bei Traumwetter. Für die „Nicht-Wanderer“ war es zwar etwas herausfordernder, aber alle haben es genossen.

Tags darauf war das Einmaischen angesagt. Die Äpfel dafür standen schon bereit. Schnapsbrenner Franz erklärte den Vorgang bis ins kleinste Detail und die lernwilligen Helfer übernahmen in weiterer Folge die Arbeitsschritte – und siehe da: alles funktionierte wie am Schnürchen und alle waren mit dem Ergebnis zufrieden. Nun konnten die Fässer verschlossen werden und der Gärprozess starten, bei dem der Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt wird.

Zwischenzeitlich hatte Franz wieder Arbeit für das fleißige Team vorbereitet. Die drei Wochen zuvor angesetzte, bereits vergorene Zwetschenmaische sollte gebrannt werden. Dafür war es notwendig, die Steine (Zwetschenkerne) aus der Maische zu sieben. Tatkräftig waren alle mit Eifer dabei. Die Fässer waren in kürzester Zeit abgearbeitet.

Und dann waren natürlich noch alle am eigentlichen Brennvorgang interessiert. Alles war vorbereitet und es konnte losgehen mit dem sog. Raubrand. Franz heizte den Kessel

an, füllte die Maische ein, kontrollierte laufend Temperatur und Druck, damit der Alkohol durch Destillation von der sog. Schlempe getrennt wird.

Nase und Gaumen sind gefordert

Im zweiten Brennvorgang, dem Feinbrand, ist dann enormes Feingefühl angesagt. Ziel ist es, möglichst viel sortentypisches Aroma in den Edelbrand zu bekommen. Voraussetzung für ein derartiges Qualitätsprodukt ist die richtige Abtrennung von Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf. Nur das Herzstück soll zum Edeldestillat vollendet werden. Geruchs- und Geschmackssinn des Brenners werden dabei auf die Probe gestellt.

Geruchs- und Geschmackssinn der Kursteilnehmer waren dann am Abend gefragt, als alle mit einer Schnapsverkostung verwöhnt wurden. Es galt, einzelne Brände subjektiv zu bewerten. Dabei gaben Franz und Maria Hörtnagl auch viele Tipps für Lagerung, Degustation, Gläser- und Flaschenkunde der edlen Brände.

Leider waren die Tage schnell verflogen, es wurde viel gelacht und geplaudert, aber auch das Thema Schnapsbrennen gut durchleuchtet und den Teilnehmern nähergebracht.

Maria Hörtnagl

EIN URALTES HANDWERK: RUNDHOLZZIMMERN – „SINIWELN“

Blockhütten aus Rundholz sind „Urhäuser unserer Wälder“. Viele Heustadl und Almhütten wurden auf diese Weise errichtet. Und mittlerweile gehört diese uralte Handwerkstechnik offiziell zum immateriellen Kulturerbe Österreichs.

Blockhäuser sind besondere Blickfänger in der Landschaft. Ihre urwüchsige Machart aus gelegten Baumstämmen strahlt eine innige Naturverbundenheit aus. In waldreichen Regionen der Erde bilden Blockhütten seit der Bronzezeit die ursprünglichsten Häuser der Menschheit. In Europa, speziell im Alpen- und Karpatenraum sowie in Skandinavien waren sie weit verbreitet. In Österreich ist das Handwerk des „Rundholz-Blockbaus“ schriftlich seit dem Hochmittelalter belegt, doch um vieles älter. Schon die Kelten am Hallstätter Salzberg verstanden es vor 3.000 Jahren, ihre Bergknappenhütten aus Rundhölzern zu zimmern und mit Holzschindeln zu decken, wie der Archäologe Dr. Hans Reschreiter berichtete. Erst durch die Beherrschung der Technik des Blockbaus konnte sich der Mensch in den Alpentälern mit ihren langen kalten Wintern ansiedeln. Aus den Siedlergruppen bildeten sich die Berufsstände der Holzknechte und Zimmerleute heran.

Bis heute ist dieses Handwerk bei baulich einfach gehaltenen Gebäuden (z.B. Heustadl, Holzknechtstuben, Almhütten) oder bei Hangsicherungen mit „Krainerwänden“ in Verwendung.

Je nach Region wird das Rundholzzimmern u.a. als „siniwel“ (Gröbming, Obertraun), „aufminern“ (Gosau) oder „beniwel“ (Bad Mitterndorf) bezeichnet. Im Althochdeutschen bedeutet „sinewel“ „was sich wälzen lässt“ bzw. was „rund“ ist.

Ökologische Bauweise

Diese Handwerkskunst weist etliche Vorteile auf: Für das Rundholzzimmern werden vor allem heimische Nadelhölzer als naturnaher und umweltfreundlicher Baustoff verwendet. Die Baukosten sind niedrig, die Transportwege kurz und die Nutzungsdauer lang. Rundhölzer können einfach am Bauort erzeugt werden; es ist kein Sägewerk notwendig, was den Bau sehr wirtschaftlich macht. Diese ökologische Bauweise muss allerdings seit den 1990er-Jahren mit der industriellen Vorfertigung (computergesteuertes CNC-Holzfräsen) und der zeitsparenden kanadischen Rundholz-Zimmerungstechnik konkurrieren.

Damit das uralte Kulturerbe der Vorfahren in diesem Wettbewerb nicht untergeht, gibt es zahlreiche Initiativen für seinen Erhalt. Und auf mein Ansuchen hin hat die Österreichische UNESCO-Kommission den Wert dieser Handwerkskunst anerkannt und das Siniweln 2024 in die nationale Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

DI Siegfried Ellmauer

Um die Rundkerben in die Rundhölzer zu hacken, wird ein Senklot (sog. Glanklmodel) verwendet – ein kleiner Metallkegel, der an einer dünnen Schnur am Reißwerkzeug befestigt ist (Foto oben). Traditionell war dieses Senklot an einem gebogenen Augspross eines Hirschgeweihs befestigt. Zum Aushöhlen der Rundung kommt dann ein Hohldekel zum Einsatz (Foto Mitte).

Nicht nur in den Bergwaldkursen für die Schule der Alm gibt Siegfried Ellmauer sein Wissen rund um uralte Handwerkstechniken weiter. In einem Zimmereibetrieb in Altaussee (Steiermark) fand z.B. im August 2025 erstmals ein Kurs statt, in dem eine rundgezimmerte Hütte errichtet wurde.

BERGWALDKURS



Mit „Faszination Bergwald“ sind die Kurse von Siegfried Ellmauer überschrieben. Der Wald- und Almspezialist 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 um uralte Waldberufe, z.B. den Schindelmacher oder den Brunntrogmacher.

Weitere Infos zu Kursinhalt und Terminen:
www.schulederalm.at/bergwaldkurs-vals

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

Der Grauerlenwald ist eine der landschaftlichen Naturbesonderheiten im Valsertal. Auch die ihn umgebenden Bergmähder, alpine Naturlandschaften, Moorflächen und Flüsse mit all ihren Tieren und Pflanzen wurden von der Tiroler Landesregierung im Jahr 2001 als Naturschutz- und Natura-2000-Gebiet ausgewiesen. Diese Fläche ist rund 35 qkm groß.

DIE GRAUERLEN IN VALS – EIN EINZIGARTIGER AUWALD

Hochwasser, Trockenheit, wackliger Boden, eisige, lange Winter: All das macht der Grauerle nichts aus. Dieser Baum ist ein wahrer Überlebenskünstler.

In den Zentralalpen ist der 70 Hektar große Grauerlenwald des Valsertals einzigartig. Am Talende entlang von Alpeiner Bach und Zeischbach und an deren Zusammenfluss bildet er einen Auwald, der der Dynamik von Starkniederschlägen und Schneeschmelze direkt ausgeliefert ist. Wenn durch die Bäche gewaltige Wassermengen und auch Schutt und Schotter ins Tal schießen, bleibt oft kein Stein auf dem anderen. Es bilden sich neue Sandbänke und Schotterablagerungen, durch die sich das Wasser immer wieder neue Wege bahnt.

So etwas verkraften nur spezialisierte Pflanzen. Und dazu gehört die Grauerle: Sie kommt mit Überschwemmungen und instabilen Bodenverhältnissen sehr gut zurecht. Als sogenannte Pionier-Baumart gehört sie zu den ersten Pflanzen, die nach einem Hochwasser Schotter- und Sandbänke besiedeln.

Spezielle Strategien

Den Boden befestigt die Erle durch ihr ausgeprägtes Herzwurzelsystem selbst. Dadurch werden die oberen Bodenschichten bei kleineren Hochwasserereignissen nicht weggeschwemmt.

Werden die oberirdischen Teile der Grauerle vom Hochwasser weggerissen oder gefällt, treiben die Wurzelstöcke wieder aus.

Viele Freiwillige haben im Herbst 2025 im Grauerlenwald kleine Fichten geschwendet (d.h. herausgeschnitten), die dem Boden Feuchtigkeit entziehen und dadurch die Grauerlen bedrängen.

Mit Stickstoff versorgen sich die Bäume selbst. An ihren Wurzeln bilden sich Knöllchen, die von Bakterien besiedelt sind. Diese Mikroorganismen binden den Stickstoff aus der Luft und stellen ihn dem Baum als Nährstoff zur Verfügung. Von der Wurzel wird dieser Stickstoff in die Blätter transportiert. Wenn im Herbst die Blätter fallen, gelangt der Stickstoff wieder in den Boden. Damit produziert die Grauerle auf einstigen Schotter- und Sandböden nährstoffreichen Humus. Sofern es einige Zeit kein Hochwasser gibt, ebnet die Grauerle auf diese Weise jungen Fichten den Weg, die sie letztlich verdrängen.



Wertvoller Lebensraum

Der Grauerlenwald in Vals teilt sich in zwei Bereiche: Ein Teil des Auwaldes ist naturnah, wird kaum genutzt und hat viel Biotopholz. Hier gibt es eine Vielzahl an Insekten, finden Amphibien Unterschlupf und ernährt sich z.B. der Specht. Der zweite Bereich ist die als Waldweide genutzte Grauerlenau. Sie ähnelt fast einem Park und ist ganz besonders schön. Zwischen den Bäumen grasen Rinder, zudem wird hier Brennholz gewonnen. Und genau diese Nutzung, dass die Bauern aufkommende Fichten entfernen, trägt dazu bei, die Lebensdauer der Grauerlenau auch bei ausbleibendem Hochwasser zu verlängern. Denn die Fichten sind durstig und werden dadurch zur Gefahr für die Grauerlen.

Ein ganz besonderes Kerlchen

Neben vielen Vogelarten ist im Grauerlenwald in Vals auch ein ganz besonderer Käfer zu Hause: Im naturnahen Auwald lebt der 10–14 mm große Ziegelrote Schmalhalsbock. Er hat österreichweit nur im Valsertal einen Rückzugsort gefunden und zählt in Mitteleuropa zu den seltensten Käferarten überhaupt. Im Totholz von Erlen wachsen die Larven zwei Jahre heran. Zwischen Mai und Juli schlüpfen die Käfer und fliegen auf nahe Wiesen, um Pollen aufzunehmen. Nach der Hochzeit legt das Weibchen die Eier in totes Erlenholz und der Kreislauf beginnt von vorn. Dass der Käfer hier vorkommt, zeigt, dass im Valsertal noch ein gesundes Gleichgewicht zwischen Natur- und Kulturland herrscht.

Mag. Kathrin Herzer, Schutzgebietsbetreuerin



FREIWILLIGENPROJEKTE ZUR ALM- UND BERGWIESENPFLEGE

Bei Projekten arbeiten regionale Bergbauern mit der Schutzgebietsbetreuung Stubaier Alpen–Wipptal, dem Tourismusverband Wipptal und der Schule der Alm zusammen. Das Ziel ist es, Almen und Bergmähder zu pflegen, zu erhalten bzw. wiederherzustellen. Die Teilnehmer erfahren 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.

Weitere Infos zum Kursinhalt:
www.schulederalm.at/kurse

Termine und Buchung beim
Tourismusverband Wipptal:
www.wipptal.at/schule-der-alm/freiwilligenprojekte



IN EIGENER SACHE MITGLIEDSCHAFT

Mitglied in unserem Verein Schule der Alm ist, wer uns mit seinem **Mitgliedsbeitrag in Höhe von 20 Euro** unterstützt. Wer nicht mehr Mitglied sein möchte (was wir sehr bedauern würden), zahlt einfach nicht mehr. Eine gesonderte Kündigung ist nicht nötig.

Gern könnt ihr unseren Einsatz für den Erhalt von Almen und Bergmähdern auch durch **eine Spende** unterstützen.

Mitgliedsbeiträge und Spenden bitten wir auf unser Konto zu überweisen (am besten den QR-Code mit eurer Bank-App scannen):

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



Wir danken allen, die uns unterstützen!

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: Werner Kräutler, 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

