

# SCHULE — DER — ALM



## „BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT ZUR ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES IM VALSERTAL  
AUSGABE 2021

# VORWORT DES OBMANNES

*Die Suche nach dem Sinn des Lebens.  
Ganz gleich, wie beschwerlich das  
Gestern war, stets kannst du im  
Heute von Neuem beginnen.*

*Buddha*



Ich darf wie jedes Jahr wieder darauf verweisen, dass wir ein Verein sind, der keinerlei öffentlichen Förderungen will. Wir sind daher auf unsere treuen Mitglieder, Freunde und Gönner\_innen angewiesen. Die ich wiederum bitte, den Mitgliedsbeitrag einzuzahlen:

Schule der Alm  
Verein zur Erhaltung von Almen  
und Bergmähdern  
Kto. bei der Tiroler Sparkasse  
IBAN: AT85 2050 3033 0180 6737  
BIC SPIHAT22XXX.

Was hat euch über die Corona-Krise hinweggeholfen? Mir hat mein Optimismus, aber auch mein leichter Hang zum Fatalismus geholfen, den winterlichen Irrwitz zu durchtauchen. Genau diese Einstellung hat uns schon im vergangenen Jahr ganz sicher gemacht, dass insgesamt sechs Grundkurse, vier Freiwilligeneinsätze und die Almwanderungen ‚Almluft und Ziegenluft‘ unserer Sennerin Helga Hager durchführen zu können, ja zu müssen. Wir haben es dann an den dankbaren Kursteilnehmer\_innen gesehen, wie wichtig das war. In einem Satz: Es war ein anstrengender, aber toller Almsommer dank unserer wunderbaren Almschüler\_innen und Volontäre.

Dass wir zwei Kurse zusätzlich abgehalten hatten war Corona geschuldet. Wir sollten jenen Menschen, die ihren ‚normalen‘ Urlaub aufgrund von Flug- und Fahrverboten nicht genießen konnten eine außerordentliche Möglichkeit der Erholung bieten. Wir sind ja unserem Ziel verpflichtet, jenen Menschen einen sinnstiftenden Urlaub zu ermöglichen, die die Natur, Tiere, Almen, Blumen, Berge und die fantastische Luft lieben.

Für 2021 bin ich wieder optimistisch. Sehr sogar. Wir werden unsere Programme auch heuer wieder abhalten können und dürfen. Wir haben gemeinsam mit einer Initiative der Bewohner\_innen des wunderschönen Schmirntales, unseren Nachbartal, ein neues Angebot kreiert, nämlich Bergkräuter-Seminare. Lesen Sie mehr in dieser Ausgabe des Beißwurm. So werden übrigens Kreuzottern im Valsertal genannt.

Wir sind auch im sechsten Jahr des Bestehens der Schule der Alm immer wieder überrascht, welche Wirkung unsere Grundkurse, aber auch die Freiwilligenprojekte auf unsere Gäste haben. Nicht wenige schwärmen davon, dass es ‚der schönste Urlaub ihres Lebens‘ gewesen sei. Das Lob ist wunderbar aber schwer verdaulich. Mit Nachfragen gelangen wir dann meist zum Kern dieser eher euphorischen Stimmung: Unser Angebot sei authentisch und sinnstiftend. Das heißt mit anderen Worten: wir erfüllen mit unserem Angebot ein zutiefst menschliches Bedürfnis. Jenes nach manueller Arbeit in wunderschöner Landschaft, bisweilen noch umgeben von Helgas Ziegenherde. Kein Schnick-Schnack stört die Kontemplation bei der Arbeit, die am Abend dann konkret sichtbar wird. Wenn das Gras gemäht oder das Heu eingebracht ist. So hatte einst das originale Alm Leben ausgeschaut.

Uns allen wünsche ich einen guten Almsommer.  
Bleibt uns bitte gewogen.

Mag. Werner Kräutler, Obmann von Schule der Alm

# KRÄUTER, BERGE, BLUMEN

**Wir sind schon ziemlich stolz darauf, unseren Fans im kommenden Sommer und Herbst ein einmaliges Angebot machen zu können: Wir laden zum Alpen-Kräuterkurs nach Schmirn.**



Bergsteigerdorf Schmirn

Wer das Bergdorf noch nicht kennt hat etwas versäumt. Schmirn ist ein Teil des ‚Dreigestirns‘ namens ‚Bergsteigerdorf St. Jodok, Schmirn und Valsertal‘. Wer nach der Ortsdurchfahrt St. Jodok links abbiegt erreicht ein geradezu märchenhaftes Hochtal, gesegnet mit dem vielleicht schönsten Talchluss Tirols. Mit seinen uralten Bauernhäusern, steil aufragenden Bergen und einer wundervollen Landschaft gehört Schmirn zu den Sehnsuchtszielen in den Alpen. Zu alledem gesellt sich seit kurzem ein außergewöhnlicher ‚Alpenblumen- und Bergkräutergarten.‘

## Der Schmirner Alpenblumen-Rundweg

Wer durch Schmirn wandert wird mir zustimmen: Die Blumenwiesen des Ortes sind spektakulär. Auf den von den Bauernfamilien sorgsam gepflegten Wiesen blühen Millionen von Bergblumen und Kräutern. Sie verwandeln die Landschaft in ein wogendes, in allen Farben schillerndes Blumenmeer. Hier kann man den Sommer riechen. Vor allem dann, wenn der Quendel – der Bergthymian – blüht.

Ein durch diese wogenden Blumenteppeiche führender Alpenblumen-Rundweg verbindet seit Jahren die Ortsteile Schmirn-Toldern und Hochmark. Der Rundweg war dann auch ein zusätzlicher Motivationschub, den Alpenblumen-, Alm- und Bergkräutergarten zu erweitern.

Die Idee, sich in Schmirn mit Alm- und Bergkräutern zu beschäftigen wurde vor mehr als einem Jahrzehnt geboren. Georg Früh, Besitzer des Gasthauses Olpererblick begann damals auf einem Feld einen Alpenkräutergarten anzulegen. Der Umbau des Hauses hatte in den letzten Jahren seine Privatinitiative allerdings in den Hintergrund gerückt. Die Corona-Pandemie im heurigen Frühjahr war dann aber Anlass genug, die Idee wieder aufzugreifen und den einstigen Kräutergarten zu reaktivieren.

Bemerkenswert ist die Tatsache, dass sich viele Bewohner\_innen von Schmirn aktiv für ‚ihren‘ Kräutergarten einsetzen werden. Die Familie Früh hatte Patinnen und Paten gesucht, die für einen der Teilbereiche des Gartens Verantwortung übernehmen. Innerhalb kürzester Zeit haben sich dreizehn Erwachsene und fünf Kinder bereit erklärt, mitzuhelfen, dieses Gemeinschaftswerk zu einem Erfolg werden zu lassen.

Kathi Früh/Gasthof Olpererblick - freut sich über das gelungene Werk



# „KRÄUTER-URLAUB“ IN SCHMIRN

Die ‚Schule der Alm‘ hat den einzigartigen Garten in sein Seminarprogramm 2021 aufgenommen und das Projekt ‚Kräuterseminar‘ gestartet.

Unser Almllehrerin und Kräuterefachfrau Elisabeth Mayr wird in dieser einzigartigen Umgebung ihr Wissen weitergeben. Aufzucht und Pflege der Alm- und Bergkräuter wird sie direkt im Kräutergarten vermitteln. Die Verarbeitung der Kräuter ist ein Schwerpunkt des Programmes: ob Fichtenwipfel- oder Löwenzahnhonig, Kräutersalz, Blütenzucker, Tinkturen, Heilsalben, Kräuternessig, Sirup, Pesto, die Produktpalette ist so vielseitig wie die Einsatzmöglichkeiten der Bergkräuter.

Was wir als Schule der Alm sehr wichtig empfinden: die im Seminarpreis enthaltene Verpflegung mit dem Wipptaler Bergfrühstück, Mittag und Abendessen wird ausschließlich aus regionalen Zutaten gestaltet.

Lokale Spezialitäten gibt’s ebenfalls in Schmirn. Zwei bemerkenswerte Hofläden bieten Schmirner Schmankerl an: Der Hofladen im Gattererhof und der Thumserhof. Beide in unmittelbarer Nähe des Alpen- und Bergkräutergartens. Während der Gattererhof vor allem selbst hergestellte Fleischspezialitäten aus eigener Erzeugung anbietet ist der Thumserhof auf Kräuterprodukte in allen vorstellbaren Verarbeitungen spezialisiert



Kräuterefachfrau Elisabeth Mayr freut sich ihr Wissen weiter zu geben



Kräutergarten Schmirn - Toldern



Glückliche Schafe Wildlahnertal

## NOCH BUCHBARE TERMINE:

**Kurs 1: 27.05. - 29.05.2021**  
(Aufenthalt 26.05. - 30.05.2021)

**Kurs 2: 03.06. - 05.06.2021**  
(Aufenthalt 02.06. - 06.06.2021)

**Kurs 3: 02.09. - 04.09.2021**  
(Aufenthalt 01.09. - 05.09.2021)

Buchungen für die Seminare nimmt unser Partner wipptal.at an:

[www.wipptal.at/de/schule-der-alm/kraeuterkurs/](http://www.wipptal.at/de/schule-der-alm/kraeuterkurs/)

# BERGMÄHDER – QUO VADIS?

**Bergmäher - eine aussterbende alpine Nutzungsform des Grünlandes**  
Ein Gastbeitrag von DI Siegfried Ellmauer (Mentor von „Schule der Alm“)



Bergmahd Ocherloch

Bergmäher sind steile, in der Almregion und an der Waldgrenze gelegene Bergwiesen, die häufig nur alle 2 Jahre einmal mit Sensen händisch gemäht werden, um daraus wertvolles Bergheu zu erzeugen. Nicht selten können von Vegetationskundigen bis zu 80 verschiedene Bergkräuter, Alpenblumen und Gräserarten aufgefunden und in Pflanzenlisten erfasst werden. Der Futterwert für die heimischen Nutztiere ist ein ungemein hoher, befinden sich doch ein hoher Anteil von Eiweißstoffen, Kohlenhydraten und ungesättigten Omega 3 Fettsäuren als gesundheitsfördernde und heilsame Pflanzenwirkstoffe in der Alpenflora dieser ungedüngten Bergwiesen. In Zusammenspiel mit den Kräften des Höhenklimas und der pflegenden Hand des Bauern entsteht „zweisonniges“ Bergheu von höchster Qualität und wird für unsere Rinder, Schafe und Ziegen ein wahrlich reich gedeckter Tisch von feinsten „Nahrung“ also Feinschmecker- oder Gourmetheu bei der Winterfütterung geboten.

Diese im Heu enthaltenen Wildkräuter sind von Natur aus „Bio“, das heißt vollkommen naturbelassen. Die alpinen Pflanzen werden widerstandsfähig durch die rauen Witterungseinflüsse des Gebirges, doch auch sanft gestreichelt von der Höhensonne mit ihrem hohen Anteil an heilwirksamer UV-Strahlung. Für unsere heimischen Nutztiere hat dieses Heu mit seinen Gräsern, Blüten und Kräutern einen hohen gesundheitlichen Wert.



Almlehrer Hans zeigt den Einsatz mit der Sense

Fleißige Grundkurschüler im Gartl



Die Steigerungsworte „gesünder – fruchtbarer – langlebiger“ treffen bei gealptem Vieh und/oder mit Bergheu wintergefütterten Nutztieren in besonderem Maße zu. Die Prädikate wie Bergkräutergarten, Apothekerwiese charakterisieren den außergewöhnlichen Wert dieses in den Hochlagen mit viel Herzblut und Schweiß gewonnenen Heues und lassen den Besuch von Tierärzten oder Einsatz von Antibiotika beim Vieh in der Winterstallhaltung auf ein niedriges Niveau sinken.

Die Heilpflanzen mit ihren wertvollen Blüten und Blättern sind im bodenschonenden Senzen-Heuschnitt voll enthalten. Eine Vielzahl von Geschmacksstoffen fördert die Fressfreudigkeit und kann damit die Produktivität (Milch- und Fleischleistung) der Nutztiere erheblich gesteigert werden. Um den Artenreichtum zu erhalten, ist es gesetzlich verankert, diese Almwiesen je nach Standort und Höhenlage aus naturschutzfachlichen Gründen nach einem „Mähplan“ häufig nur alle zwei Jahre oder seltener einmal in einem Jahr zu mähen.



Gruppenfoto Grundkurs mit Almllehrer Lois und Elli

für Europa einzigartigen Naturschutz-Lebensräume. Das Projekt „Schule der Alm“ im Valsertal und seiner Umgebung bildet dabei einen „Leuchtturm“ in weiter Flur und leistet seit seinem Entstehen im Jahr 2016 mit vielen Freiwilligenkursen und tausenden Arbeitsstunden einen beachtlichen Beitrag zum Erhalt dieses im Erlöschen befindlichen, jahrhundertealten, alpinen Kulturerbes. Unsere extensiv bewirtschafteten Bergmäher und Hochalmen sind unbestritten die „Hotspots der Biodiversität im Alpenraum“, ein wertvoller Schatz, den es mit allen Kräften für künftige Generationen zu behüten gilt.



Qualitätsprüfung Sennerin Helga und Sigi

Bergmäher sind die am artenreichsten und wegen ihrer mühevollen Mäh- und Heuarbeit am meisten bedrohten alpinen Kulturlandschaften. Etwa 90% der im Jahre 1952 statistisch erfassten Bergmähflächen sind in Österreich bereits stillgelegt, 2011 konnten nur mehr 4.553 ha registriert werden. Ein Großteil der Bergmäher liegt mit 67 % oder 3.056 ha im Bundesland Tirol und 1.127 ha (d.s. 25%) in Kärnten. Die Sicherung der letzten gemähten alpinen Bergwiesen wird durch Naturschutzprogramme mit Prämien bis zu 800 Euro pro ha und Jahr gut unterstützt. Neben den Bergbauern bemühen sich vereinzelt auch örtliche Vereine in Tirol oder die unter der Dachmarke „Almwirtschaft Österreich“ ([www.almat.at](http://www.almat.at)) organisierten Almwirtschaftsvereine ehrenamtlich um den Erhalt dieser

Im vergangenen Jahr hat die Sache mit den Lockdowns ja begonnen. Und pünktlich zum Sommer war's dann vorbei. Im ersten Grundkurs gings dann voll zur Sache. Da wurden sogar ‚Heuburden‘ am Kopf in den Heustock getragen.



### Almflächen im Zeitvergleich

Lag die gesamtösterreichische Fläche der Almen und Bergmäher bei EU-Beitritt 1995 bei rund 860.000 ha, sank der Anteil der nun durch den AMA-Prüfdienst erfassten Almfutterfläche im Jahr 2000 auf anererkennungsfähige 575.000 ha ab. Viele Millionen Euro Agrargelder gingen damit den Almbauern verloren. Wer hat uns die Alm gestohlen? Dies war eine häufig gestellte Frage von Außenstehenden und Berichterstattern im Zeitraum 2013-15, wo die peinliche Angelegenheit unter dem Begriff „digitale Almfutterflächenmisere“ vielen Almbauern mit Rückzahlungsforderungen noch in ungueter Erinnerung geblieben ist. Denn im Bereich der weitläufigen Hochalmen lässt sich durch ein oft unüberschaubares, eng verzahntes Mosaik an unterschiedlichen Vegetationstypen und Übershirmungsgraden in baum- und waldbestockten Almbereichen beim bestem Willen keine exakten Flächen - auch mit Techniken der modernen, digitalen Luftbildinterpretation ermitteln. Wer etwas anderes behauptet, hat noch nie versucht eine Hochalm auf Karsthochflächen - wie z.B. dem Dachsteinmassiv mit seinem filigranen Flechtwerk von Pflanzenbeständen und Felsflächen - frei von subjektiven Einflüssen zu digitalisieren.



Silberdistel gehört zur Gattung der Eberwurz

Pflanzenschungel Innere Mäher Valsertal



Aufstieg zur Zaischalm

### Almentwicklung in Österreich

Konnte sich die Anzahl der bewirtschafteten Almen seit einer Konsolidierungsphase ab 1980 über 20 Jahre lange annähernd halten, sank die Anzahl der aktiven Almen von 9.163 im Jahr 2000 auf 7.910 aktive Almen im Jahr 2018 um minus 14 % erstmals unter die 8.000er-Grenze. Die Almauftriebszahlen sind in Österreich signifikant rückläufig, auch für Oberösterreich trat eine ähnlich verlaufende Abnahme um minus 16% von 206 Almen (2000) auf 174 Almen im Jahr 2018 ein (INVEKOS-Daten). Die Hauptursachen für die Auflassung des Almbetriebes sind heute nach Rangfolge der Bedeutung: betriebssinterne Veränderungen im Viehbestand z.B. von extensiver Weidehaltung zu intensiver Stall-Mast; Weg, von almauglichen Gebirgsrindern hin zu Hochleistungsrassen; Hoferschließungen in Gunstlagen - Pachtung Tal naher freigesetzter LNFlächen durch Almbetriebe; sinkender Anteil von Almauftriebern führt zu erhöhten Arbeitsaufwand für die verbleibenden Almbauern; erhöhter zeitlicher Aufwand bei Zäunung, Almpflege und Instandhaltung von Wegen; Wasserversorgung; Hütten und Weideställen; Probleme im Almfördersystem wirken demotivierend („Almfutterflächenmisere“)

# EIN KURS DER ANDEREN ART

## DR. BIRGIT BOSIO ERZÄHLT:

### Meine persönliche Erfahrung der Schule der Alm im Sommer 2020

Das Sommersemester 2020 war für mich als Lektorin eine Ausnahmesituation. Homeoffice mit Online-Lehre bei gleichzeitigem Homeschooling war mehr als nervenzerreißend. Auch wenn Unterrichten zu meiner Arbeit gehört, musste ich die Erfahrung machen, dass es einen wesentlichen Unterschied macht, ob man junge Erwachsene oder die eigene 7-jährige Tochter unterrichtet, selbst, wenn man den Stoff an sich ja beherrscht. Dazu kam das Gefühl, in den eigenen vier Wänden eingesperrt zu sein und vielleicht ja etwas Verbotenes zu tun, wenn man mal schnell eine Runde laufen gehen wollte, um nur mal wieder 30min für sich alleine zu sein.

Von einer Arbeitskollegin hatte ich bereits von der Schule der Alm erfahren. Sie hatte vorgeschlagen, dazu einen Beitrag für unsere Wissensplattform Tirol Tourism Research zu schreiben und ich war sofort begeistert. Als sie mir dann auch noch erzählte, dass es zusätzliche „Corona-Termine“ gibt, habe ich relativ schnell gebucht. Mich faszinierte das Konzept, diese Win-Win Situation für beide Seiten, in der Natur zu sein, Neues zu lernen und endlich wieder mal etwas nur für mich zu machen. Konkrete Erwartungen hatte ich ehrlich gesagt weniger, und so fuhr ich im Juni 2020 mit dem Zug von Innsbruck nach St. Jodok zur Schule der Alm. Ich wurde zu einer dieser Verrückten, die für einen Freiwilligeneinsatz auch noch bezahlen :) . Als Tirolerin und Tourismus-Lektorin kenne ich das Wipptal und seine Seitentäler bereits seit meiner Kindheit. Die Schule der Alm hat mir allerdings einen gänzlich neuen Blick auf das Valsertal und seine Schätze eröffnet.

Unsere Gruppe war bunt gemischt. Jeder stellte sich am ersten Abend zwar kurz vor, aber es ging mehr um unsere Beweggründe als darum, wer wir sind, woher wir kommen oder was wir beruflich machen. Das Wetter spielte leider nicht in unsere Karten, es regnete viel und war sehr frisch. Umso beeindruckender war die Flexibilität unserer Almllehrerinnen und Almllehrer, die das Programm je nach Wetterlage stundenweise gestalteten und anpassten. Besonders beeindruckt haben mich die Menschen, die hinter diesem Projekt stehen. Allen voran natürlich Helga, das Herz dieses Projektes, eine starke, bodenständige und vor allem hart arbeitende Frau, die den ganzen Laden samt Ziegen schupft. Aber auch

unsere beiden Alm-Professoren, der Josn Hans, dem Meister des Sensenmähens, sowie Lois, dem besten Geschichtenerzähler und Schrägzaunbauer der Welt. Diese Menschen leben für diese Projekt, haben ein ungeheures Wissen sowie Fertigkeiten, welche in unserer modernen, digitalen Welt untergehen zu drohen. Oft denke ich noch an die Szene, als wir am Ocherloch unsere ersten Erfahrungen mit dem Sensenmähen machten, und einem bewusst wurde, wie schwierig und kraftraubend diese Arbeit ist. Währenddessen konnte man dem Josn Hans zusehen, welcher mit einer absoluten Präzession, Perfektion, Schnelligkeit, aber gleichzeitig auch Leichtigkeit viermal so schnell und 10-mal so schön das saftige Berggras zu Fall brachte.



Birgit mit Ziegenböckchen Purzel, dem Liebling der Kursteilnehmer



Und das Ganze noch mit seinem Pfeifen unterlegt. Lois als ehemaliger Volksschuldirektor, dem wir – dank Schlechtwetter – oben am Ocherloch im Heustadl den Geschichten vom Pfeifer's Huissele lauschen durften. Der eine Engelsgeduld mit uns hatte, das Holz für den Schrägezaun zu spalten und die Stecken und All das sind einzigartige Erinnerungen, bei denen mir jetzt noch beim Schreiben warm ums Herz wird.

Es ist unglaublich, wie schnell diese 3 Tage vergangen sind. Es hat sich angefühlt wie mindestens 1-2 Wochen, so viel haben wir in dieser kurzen Zeit gelernt, über die Landschaft und Entstehung des Valsertals, Schutzgebiete, Grauerlen, Bergmäder, Blumen, Kräuter, Honigbienen, Schmetterlinge, Tauernschecken, Ziegen melken, Kasen, Schrägezäune bauen, Sensenmähen, Heuziehen, Waale, Schwenden, uvm. Auch hat sich – selbst als Tirolerin - mein Vokabular erweitert; inzwischen weiß ich, das dengeln, kluiben, rendeln und schöpsen ist bzw. wozu man einen Feigel oder ein Reasl braucht.



Lehrer Lois erklärt wie man einen Schrägezaun macht



Komplett ohne Nägel entsteht der Schrägezaun



Glückliche Kursteilnehmer\_innen nach der ersten Sensen-Mähen-Lektion mit zufriedem Lehrer Lois

Die Wetterlage spielte den Schüler\_innen des dritten Grundkurses quasi in die Karten: Sie erlernten, wie man frisch gemähtes Gras vor Regengüssen schützen kann. Indem man es auf sogenannte ‚Stiefel‘ hängt.



Eine wohlverdiente Rast: Gast-Lehrer Georg Sohn von Lois mit Onkel Erich und Josn Hans





In den Pausen freuen sich Helgas Tauermschecken über die Streicheleinheiten

In meinen Vorlesungen sprach ich immer wieder über den neuen Trend des transformativen Tourismus, welcher den Erlebnistourismus langsam ablöst. Aber erst letzten Sommer durfte ich selbst erleben, was dies wirklich bedeutet. Die Schule der Alm war für mich ein (Kurz-)Urlaub, der mich als Person und mein Denken, meine Einstellung verändert hat. Die mich viele neue Dinge gelehrt hat und eine Verbindung zu diesem Tal hergestellt hat, die eine ganz besondere ist. Immerhin war ich im Sommer 4 weitere Male in diesem schönen Tal, welches inzwischen eine unglaubliche Faszination und Anziehungskraft für mich hat. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen, als bei Helga auf der Alm wieder mitarbeiten zu dürfen, bekannte Gesichter zu sehen und die wunderbare Natur zu genießen.

Das Öffnen der Wale im Ocherloch verlangt ganz schön Kraft



Inzwischen durfte ich auch meiner Tochter Helga's Alm näherbringen. Sie war überaus stolz, als sie auch selbst mithelfen durfte und das Heu am Ocherloch in den Heustadl runterzog. Neben meinen privaten Erlebnissen hat diese transformative Erfahrung auch eine Zusammenarbeit zwischen dem MCI Tourismus und der Schule der Alm hervorgebracht. In einem Studierendenprojekt soll im Sommersemester 2021 das bestehende Projekt beleuchtet und potentielle Weiterentwicklungsmöglichkeiten erkundet werden. Als Absolventin des Grundkurses warte ich nun sehnsüchtig auf den Aufbaukurs, welcher für mich persönlich im Sommer 2021 der Kräuterkurs in Schmirn sein wird.

Ich bin sehr dankbar, dieses Projekt und vor allem die Menschen dahinter kennengelernt zu haben, welche mit Herzblut für die Sache arbeiten und vielen TeilnehmerInnen und Teilnehmern neue Perspektiven eröffnet haben, wichtiges Wissen vermitteln, Kulturgut erhalten und einem jeden einzelnen auf unterschiedliche Art und Weise die eigene Lebensweise reflektieren lassen. Ich bin überzeugt davon, dass neben dem klassischen Tourismus solche Nischenprodukte gerade in herausfordernden Zeiten wie diese, großes Potential haben. Zwar immer auf kleinem Niveau, dafür umso gehaltvoller, umso tiefer gehend in ihrer Bedeutung, ihrer Wirkung und ihrer Faszination.

Birgit Bosio



Die fleißigen Absolventen\_innen genießen die Sonne nach getaner Arbeit und so wie es aussieht haben sie das Seminar bestanden :)

Einer der Höhepunkte dieses Grundkurses war das Holzbringen und Holzhacken, bei dem sich starke Frauen betätigten und zeigten was Frauenpower heißt.



Auch dieser Grundkurs machte beste Figur: zuerst beim Mähen am Bergmahd, dann beim Einbringen, des in der Sonne gedörrten dann gewendeten und schlussendlich in große Ziehplanen gepackten duftenden, Berghaus.





Die Bilder dieses Kurses erreichten via ORF-TV die Stuben der Tiroler/innen. Was die Teilnehmer\_innen noch auszeichnete: sie errichteten auf der Nockeralm erstmals eine ‚Steinpyramide‘ aus sogenannten Lesesteinen mit Alm Lehrer Erich der Trockensteinmauer Experte.



Kurze Inspektion von Erich, welcher seit Jahrzehnten als Hirte auf der Hochalm Zeisch die Sommer verbringt und für seine Steinskulpturen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist.



Schweißtreibend ist die Arbeit bis eine Steinpyramide entsteht

Gast-Lehrerin DI Dr. Gertrud Tauber von architektur:lokal vermittelt interessierten Teilnehmer\_innen die anonyme Architektur im Valsertal. Mittels Präsentation und einem anschließenden Rundgang von der Nocker- zur Flittneralm erklärt sie, dass das kulturelle Erbe nicht nur die landwirtschaftlichen Arbeiten, sondern auch die bautechnischen Errungenschaften beinhaltet und runden somit das gesamte Seminar ab.





Sehr beliebt sind auch die Exkursionen mit unserer Naturführerin Carmen Kathrein, welche die Grundkursteilnehmer\_innen in die Welt der Schmetterlinge „flattern“ lässt. Im Ocherloch kann man bei guten Wetterbedingungen eine Vielzahl an diesen zarten Wesen hautnah erleben und erforschen.

## KURSTERMINE 2021:

**Grundkurs 1: 11.07. - 18.07.21**  
(Kurs: Montag - Mittwoch)

**Grundkurs 2: 18.07. - 25.07.21**  
(Kurs: Montag - Mittwoch)

**Grundkurs 3: 01.08. - 08.08.21**  
(Kurs: Montag - Mittwoch)

**Grundkurs 4: 08.08. - 15.08.21**  
(Kurs: Montag - Mittwoch)

Detaillierte Informationen, Preise und Leistungen sowie Anmeldungen zu einem der Grundkurse ausschließlich über diesen Link:

[www.wipptal.at/schulederalm/grundkurs/](http://www.wipptal.at/schulederalm/grundkurs/)



Andreas Eller – Lehrer bei uns von Schule der Alm – und auch im „echten“ Leben an der HTL in Innsbruck hat eine Leidenschaft für Bienen. Er lässt uns und die Teilnehmer\_innen an dieser Wissenschaft daran teilhaben und es ist immer wieder eine spannende und lehrreiche Zeit, vor allem wenn Imker und Bienenliebhaber ihre Erfahrungen austauschen.



Die Blumenpracht erfreut Schmetterlinge, Bienen und Co.



Dukatenfalter

# FREIWILLIGENEINSÄTZE: WICHTIG, SINNVOLL, AUßERGEWÖHNLICH

Es sind nur zwei Tage, die den Unterschied zwischen einem ‚normalen‘ und einem ‚erfüllten‘ Urlaub machen. Im heurigen Sommer besteht die Möglichkeit, gemeinsam mit ausgebildeten Biolog\_innen und Schutzgebiets-Spezialist\_innen

Bergmähder und Almen im Schutzgebiet Stubai-er Alpen zu erforschen. Und dabei mitzuhelfen, diese einzigartigen blumenübersähten Bergwiesen von unerwünschtem Bewuchs zu befreien.



Freiwilligenkurse Obernberg, Rötenspitze\_Lichtsee\_Obernberg @Wipptal.at

## **Wollen wir uns Berge ohne Almen und Blumenwiesen vorstellen?**

Die Schule der Alm macht aus der Notwendigkeit eine Tugend. Es ist uns bisher gut gelungen, Menschen zur freiwilligen Mitarbeit zu motivieren. Und so hoffen wir auch im heurigen Sommer der Schutzgebietsbetreuung Stubai-er Alpen und den lokalen Bauernfamilie zu helfen, ihre Almen und Bergmäh

der zu pflegen und zu erhalten. Deshalb unser Aufruf an alle, denen unsere Heimat am Herzen liegt: Macht einen Kurzurlaub im Obernberger- oder im Gschnitztal und ‚spendiert‘ zwei Tage eures Aufenthaltes der Erhaltung unserer bergbäuerlichen Kultur.

## Freiwilligeneinsätze in Schutzgebieten des Nordtiroler Wipptales

Im Wipptal haben Freiwillige der Schule der Alm begonnen, einen Teil ihrer Freizeit dafür zu opfern, den Bergbauernfamilien zu helfen, die Mäher und Almen zu pflegen. Es geht vor allem darum, Buschwerk und kleine Bäumchen zu entfernen. Und wer davon schwafelt, der Wildnis freie Bahn zu lassen sollte niemals mehr Bergwanderungen unternehmen. Es sei denn, diese Menschen wandern gerne durch Buschwerk und nahezu undurchdringliche Fichtenwälder.



Freiwilligenkurse, Essen @wipptal.at, Judith Hammer

## Folgende Freiwilligeneinsätze sind im Gschnitztal und Obernberger Tal geplant:

Wir bieten dieses Jahr wieder Termine im Gschnitztal und im Obernbergtal unter anderem auf der Steineralm an. Gemeinsam wird eine Fläche „geschwendet“. Das bedeutet, dass kleine Fichten oder Sträucher mit der Astschere entfernt werden. Danach gehts zum „Raumen“: Die abgeschnittenen Äste und Bäumchen, die am Boden liegen, werden in so genannte „Raumhaufen“ zusammengetragen.



Freiwilligenkurse, Gruppe, @wipptal.at - Judith Hammer

Freiwilligenprojekt-@Kathrin Herzer



## TERMINE 2021:

### Gschnitztal 1:

Mo. 14.06. – Di. 15.06.2021

(Aufenthalt: 13.06. - 18.06.2021)

### Obernberg 1:

Mo. 21.06. – Di. 22.06.2021

(Aufenthalt: 20.06. - 25.06.2021)

### Gschnitztal 2:

Mo. 16.08. – Di. 17.08.2021

(Aufenthalt: 15.08. - 20.08.2021)

### Obernberg 2:

Mo. 30.08. – Di. 31.08.2021

(Aufenthalt: 29.08. - 03.09.2021)

### SPECIAL - nur bei diesem Termin:

Mit einer Übernachtung auf der Alm  
im Heu - bitte Schlafsack  
mitnehmen!

### Anmeldungen über website:

[www.wipptal.at/de/schule-der-alm/freiwilligenprojekte/](http://www.wipptal.at/de/schule-der-alm/freiwilligenprojekte/)

# ABENTEUER IM GEHEIMNISVOLLEN BERGWALD DES VALSERTALES



Blick Talschluss Valsertal



Bergwald-Seminarleiter Sigfried Ellmauer



Grundkursteilnehmer mit viel Holzerfahrung

Was ist eigentlich ein Abenteuer? Landläufig verstehen wir darunter eine eher gefährliche Unternehmung beim Betreten von Neuland. Die Schule der Alm bietet im kommenden Sommer eine ungefährliche Abenteuervariante an: eine Entdeckungsreise in den geheimnisumwitterten Bergwald.

Seien wir uns ehrlich: Wir alle glauben, den Wald zu kennen. Seit unserer Kindheit ist er uns vertraut. Aber kennen wir ihn wirklich? Haben wir jemals genau erforscht, weshalb die Menschen den Wald seit Jahrtausenden lieben und ihn als Rückzugsort, als Ort der Erholung schätzen? Wir wollen diesem alten Waldwissen auf den Grund gehen.

Ein intimer Kenner des alpinen Bergwaldes wird für zwei Tage zum ‚Ranger‘ im Naturschutzgebiet Valsertal: Siefried Ellmauer, Forstwirt, Wald- und Almexperte und Lehrer in der Schule der Alm wird bei uns im Valsertal im Juni 2021 eines seiner raren Seminare abhalten.

Er geht von der Kulturgeschichte des Waldes aus, die im Waldwissen der Kelten und ihrer heiligen Haine, der nordamerikanischen Waldindianer und der Holzknechtkultur im Alpenraum manifestiert ist. Auf Basis der ‚achtsamen Waldkultur‘, des respektvollen Umgangs mit den Naturressource führt er die Seminarteilnehmer in die Geheimnisvollen inneren Vorgänge eines Waldes ein.

Wie funktioniert ein Baum im Jahreslauf? Und was macht den Bergwald zu einem ‚besonderen Wald‘ mit hoher Artenvielfalt und unschätzbarem Wert für den Naturschutz? Fragen, auf die Sigi Ellmauer Antworten vor Ort gibt.

In einem spannenden Praxisteil werden die Seminarteilnehmer in naturschonende Waldarbeiten im Bergwald eingeführt. Auf der Grundlage von induktivem Lernen, also ‚Handeln-Erleben-Verstehen‘ wird die Anwendung von Handwerkszeug wie Axt, Zusage, Entrinder geübt. Alle Arbeitsschritte vom ‚Baum zum Brennholz‘, also von der Baumfällung an, der Bringung der Stämme bis zum ofenfertigen Hüttenholz werden dabei praktisch geübt.





Siegfried Ellmauer beim Holzhacken auf der Alm

Ziel des Seminars ist es, den Teilnehmer\_innen ein Basiswissen zu vermitteln und darüber hinaus das handwerkliche Rüstzeug für eigene Vorhaben in die Hand zu geben. Und das unter Berücksichtigung allergrößter Nachhaltigkeit zum Schutz des gefährdeten Waldkulturerbes.

### Theoretischer Teil

- Kulturgeschichte des Waldes - von den Kelten über die indigenen Völker bis zu den Holzknecchten des Alpenraumes
- Die moderne Forstwirtschaft und achtsame Waldkultur
- Der Baum im Jahreslauf
- Die Besonderheiten des Bergwaldes für den Naturschutz
- Die Aufgaben des Bergwaldes und die Beziehung Wald und Mensch.

### Praktischer Teil

- Induktives Lernen (Handeln – Erleben – Verstehen)
- Naturschonende Waldarbeiten im Bergwald mit Handwerkzeugen wie Axt, Zugsäge, Entrinder
- Alle Arbeitsschritte vom Baum zum Brennholz - Baumfällung, Bringung der Stämme bis zum ofenfertigen Hüttenholz



Grundkursteilnehmer\_innen auf Erkundungsgang



Diese fleißige Teilnehmerin hält kräftig drauf

## TERMINE 2021:

**Termin:** Do. 03.06. 2021

ab 08:30 - Fr. 04.06.2021 18:00 Uhr

**Kursorte:** Bergwälder & Almen im Naturschutzgebiet Valsertal, Tirol.

**Trainer:** DI Siegfried Ellmauer, Wald- und Almexperte - 0664 4684843

**Kursziel:** Belebung des gefährdeten Waldkulturerbes und der Lebensform der Nachhaltigkeit

**Lernziel:** Basiswissen um den Bergwald samt Vermittlung von handwerklichem Rüstzeug

# ERLEN – SPEZIALISTEN FÜR SCHWIERIGE LAGEN

von Schutzgebietsbetreuer Mag. Klaus Auffinger

Innerhalb der Gattung der Erlen gibt es ca. 41 verschiedene Arten. Im Valsertal kommt die Grau- und die Grünerle vor. Erlen sind eng mit den Birken verwandt. Wie sie, werden Erlen vom Wind bestäubt. Noch im Herbst bilden sich weibliche und männliche Blüten in Knospen und Kätzchen aus. Die Kätzchen mit dem Pollen öffnen sich am Ende des Winters. Der Wind trägt dann den Pollen zu den weiblichen Blüten, die in Blattachseln sitzen. Über den Sommer wachsen aus den weiblichen Blüten kleine Zapfen, einzigartig bei einem heimischen Laubbaum. In den Zapfen sitzen viele kleine Nussfrüchte, die am Ende des folgenden Winters entlassen werden. Oft kann man die kleinen beflügelten Samen im Grauerlenwald auf dem letzten Schnee im Frühling finden.



Erlenau/Foto © R.Mühlthaler

Wird dennoch ein Stamm abgerissen, können aus den Wurzeln neue Grauerlen austreiben. Auf diese Weise schützt der Grauerlenauwald seinen Standort zumindest vor kleinen Hochwässern und zeigt uns gleichzeitig, wie weit die Kraft eines Wildbaches reicht, denn nur dort kann sich ein Grauerlenauwald etablieren. Ihre zweite Spezialität sind staunasse Lagen. Auch dort kann die Grauerle sich gegen die stärkste Bauart die Fichte längerfristig behaupten. Diese Bestände werden als Erlenbruchwald bezeichnet und zeigen einen hoch anstehenden Grundwasserstand an.

Entwurzelte Erlen nach einem heftigen Unwetter



Während die meisten Laubbäume im Herbst den stickstoffhaltigen, grünen Farbstoff in ihren Blättern abbauen und ihn in die überwinternden Sprossen und Knospen einlagern, sparen sich die Erlen dieses Recycling. Sie werfen die Blätter samt Nährstoff ab und reicher so den Boden an. Bis zu 100 kg Stickstoff werden so pro Hektar von den Erlen in den Kreislauf eingebracht.

Aus den verrotteten Blättern entsteht Humus und immer weitere Pflanzen siedeln sich an. Ein Grauerlenauwald mit Gräsern und Kräutern im Unterwuchs entsteht. In diesem Stadium der Entwicklung ist der Waldtyp für Rinder eine wertvolle Weide. Vor allem im Sommer finden sie einen kühlen Wald mit saftigem Futter. Auch zahlreiche Vögel kommen nur auf Grund des ausgedehnten Grauerlenwaldes im Valsertal vor. Unter anderen sind das, die Weidenmeise, der Karmingimpel, der Stieglitz und der Bluthänfling. Berühmt ist das Valsertal für das Vorkommen von Europas seltenstem Käfer, dem Ziegelroten Schmalhalsbock. Seine Larven leben 3-5 Jahre totem Erlenholz. Haben sie die richtige Größe erreicht, wandeln sie sich in einer schützenden Puppe zum Käfer um. An schönen Tagen zwischen Ende Juni und Mitte Juli fliegen die Käfer auf der Suche nach Pollen aus und gründen eine neue Generation.

Eine weitere Besonderheit unterscheidet die Erlen von allen anderen ursprünglich in Europa heimischen Baumarten. Sie leben mit Bakterien der Art *Frankia alni* in Symbiose. Die speziellen Bakterien können gasförmigen Stickstoff, an dem in der Atmosphäre kein Mangel herrscht, in chemische Verbindungen einbauen. In der Form kann der Baum den Stickstoff, der ein wichtiger Nährstoff für Pflanzen ist, aufnehmen. Als Gegenleistung bilden die Bäume an den Wurzeln kleine Knöllchen als Zuhause für die Bakterien und versorgen sie mit Zucker. Mit diesem strategischen Vorteil können Erlen, wenn die Wasserversorgung passt, sehr nährstoffarme Standorte erfolgreich besiedeln.

### Die Grauerle

Grauerlen zum Beispiel wachsen entlang des Alpeiner-, Zeisch- und Valserbachs. Als erste Baumart keimen sie auf bloßem Schotter und Sand, wenn die Wildbäche wieder einmal gewütet haben. Bei kleinen Ereignissen können die Wurzeln und Stämme der Grauerlen die Wucht der fließenden Welle bremsen und weiteren Bodenabtrag verhindern. Wird dennoch ein Stamm abgerissen, können aus den Wurzeln neue Grauerlen austreiben. Auf diese Weise schützt der Grauerlenauwald seinen Standort zumindest vor kleinen Hochwässern und zeigt uns gleichzeitig, wie weit die Kraft eines Wildbaches reicht, denn nur dort kann sich ein Grauerlenauwald etablieren. Ihre zweite Spezialität sind staunasse Lagen. Auch dort kann die Grauerle sich gegen die stärkste Bauart die Fichte längerfristig behaupten. Diese Bestände werden als Erlenbruchwald bezeichnet und zeigen einen hoch anstehenden Grundwasserstand an.

### Alpensalamander



Weidenmeise/Foto © F. Wierer



Ziegelroter Schmalhalsbock - *nivellia\_sanguinosa* Foto © M.Hoskovec

### Wie in einem „Märchenwald“



Auch für unser Schule der Alm Lehrerin Kräuterexperte Elli Mayr ist die Erle etwas ganz Besonderes. Immerhin ist sie ja der Hauptbaum hier im Grauerlenwäldchen ganz hinten im Valsertal meint sie. Wer sich die Zeit nimmt und abseits des Weges mit offenen Augen abseits des Weges durch die wilde Aulandschaft streift, wird sicher, so wie ich, verzaubert sein.

Im milden Schatten am feuchten Boden wachsen verschiedene Farne, Moose und Bärlappe. Es gibt Bächlein, kleine Gräben und überwachsene Steine – alles in ein besonderes Licht getaucht. Besonders am Morgen und am Abend herrscht hier eine regelrecht mystische Stimmung.

Viele gute Eigenschaften zeichnen die Erle aus: sie ist sehr gerbstoffreich, was ein Faulen des Holzes im Nassen verhindert. Aus diesem Grund wurde das wasserabweisende Erlenholz schon früh für Pfahlbauten (Venedig zB ist zur Hälfte auf Erlen- und zur Hälfte auf Eichenpfählen erbaut), Holzschuhe, Wasserleitungen oder Stöckelpflaster verwendet. Apropos Gerbstoffe: die Rinde und Blätter wurden früher zum Gerben von Leder verwendet und eine Abkochung eben dieser kann hilfreich bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum sein, stärkt das Zahnfleisch, hilft äußerlich bei Geschwüren, unterstützt die Wundheilung und wurde als Tee zB. zum Abstillen verwendet. Eine weitere Besonderheit: dieser Laubbaum hat kleine Zapfen! Botanisch sind es zwar verholzte Kätzchen (die weiblichen),

sie werden wegen ihrer Form aber landläufig als Erlenzapfen bezeichnet. Aus ihnen kann man Tinte herstellen und als zarte Winterdeko sind sie wieder sehr beliebt.

Erlenzweige hatte man früher als Schutz vor Maulwürfen und Wühlmäusen auf Wiesen und Felder gesteckt, Erlenblätter wurden zerrieben in Scheune und Speisekammer gegen Mäuse, Flöhe und Wanzen gestreut und Erlenholzmöbel wie zB Betten sollten auch frei von Ungeziefer bleiben.....



Fliegenpilz und Co

Kräutereckursion mit Elli Mayr im Ocherloch



# WISSENSWERTES ÜBER ZIEGEN



Mal schauen was die Ziegen im Ocherloch so machen:  
Werner Kräutler und Margit Gstrein

Die Tauernschecken-Ziegenherde von Helga Hager, unserer Almsennerin, ist ja das eigentliche Zentrum der Schule der Alm. Was wäre ihre Alm ohne Tiere? Schenken uns die Ziegen doch ihre Milch, die von Helga zu unvergleichlichen Köstlichkeiten geformt wird.

Helgas Ziegen sind nicht nur Milchlieferantinnen, sie stehen eigentlich immer im Zentrum der Aufmerksamkeit der Schüler\_innen. Schon frühmorgens verlassen sie nach dem Melken ihren Stall und werden von einer Hirtin zu den Schnabulierplätzen hoch im Berg geführt.

Tauernschecken gehören zu einer uralten alpinen Ziegenrasse, deren letzte Exemplare vom Ehemann der Buchautorin Hans Wallner quasi in letzter Sekunde gerettet worden waren. Sie gehören zur Gruppe der ‚gefährdeten Haustierrassen‘, erfreuen sich aber in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit. Verschiedene körperliche Eigenschaften machen sie geradezu ideal zur Beweidung steiler, verstrauchter Bergmähder. Ihre Fellzeichnung in weiß, braun und schwarz bietet für die Ziegenhalter einen immensen Vorteil: sie sind auch im buschigen Gelände leicht auszumachen und zu finden.

Weshalb schauen Ziegen dorthin, wo auch der Hirte hinschaut? Was bedeutet es, wenn eine Ziege uns Menschen ohne zu zwinkern geradewegs in die Augen schaut? Fragen, die unsere Teilnehmer\_innen besonders beschäftigen, wenn sie einen der Kurse der Schule der Alm belegen.



Sennerin Helga mit ihrer Lieblingsziege Melange Foto © M. Krapf



Melange zeigt den anderen wo es lang geht.

Für all jene, die wissen wollen, wie Ziegen ‚ticken‘ hat Ruth Maria Wallner ein feines Buch geschrieben: ‚Ziegen wie wir‘ ist das Porträt des ältesten domestizierten Nutztieres. Wir empfehlen es all jenen, die genauer wissen wollen, weshalb die Ziegen so sind wie sie sind.

\* Ruth Maria Wallner: Ziegen wie wir. Porträt eines Haustiers. Verlag Berger, Wien; ISBN 978-3-85028-736-4; Bestellungen bei: [www.verlag-berger.at](http://www.verlag-berger.at)

# ALMLUFT UND ZIEGENDUFT

Natürlich haben alle Ziegen auf Helgas Alm einen Namen. Dass sie so anschiemig sind ist sicher auch darauf zurück zu führen, dass sie jeden Sommer mit vielen Menschen in Kontakt kommen. Aber dass sich die gehörnten Tiere um

uns kümmern, uns bisweilen umschmeicheln hat einen ganz trivialen Grund: sie erwarten einerseits Streicheleinheiten. Und andererseits könnte es ja etwas zu essen geben.



Bibernelle ist glücklich mit ihren drei Kindern.

Interessant sind auch die bisweilen offen ausgetragenen ‚Meinungsverschiedenheiten‘ unter den Geißen. Wenn sie mit den Hörnern aufeinander losgehen bedeutet das, sie ‚fechten‘ ihren sozialen Rang aus. Das kann eine Weile dauern und ist immer wieder zu beobachten. Denn eine Ziegenherde hat eine strikte soziale Hierarchie, die von den Geißen immer wieder abgeprüft wird.

Wer die Herde auf Helgas Alm kennt weiß, dass sie seit Jahren von einer Ziege angeführt wird, die innerhalb der Herde nicht im Geringsten zur Diskussion steht. Ihr Name: Melange. Mit der Ziege Martina stand ihr eine Helferin zur Seite, die quasi als ihre Stellvertreterin tätig war, wenn Melange einmal keine Lust hat, kämpfende Ziegen zu trennen.

Besonders beliebt sind die ‚Spaziergänge‘ der Teilnehmer\_innen mit der Ziegenherde, wenn die Horn-tiere auf die Weide geführt werden. Und wenn die Herde dann, angeführt von der Chefin Melange, am Abend wieder zur Alm zurückkehren genießen Mensch und Tier zumeist die gegenseitige Nähe. Und da entstehen dann jene Bilder, die wir aus Heidi kennen.



Ein beliebter Teil bei „Almluft und Ziegen-duft“ ist das Begleiten der Ziegen zu ihren Weideplätzen.



Ziege Martina sorgte letztes Jahr noch für Frieden in der Herde.

## DIE TERMINE 2021:

**Termin 1: 26.08. - 29.08.2021**

**Termin 2: 02.09. - 05.09.2021**

**Termin 3: 09.09. - 12.09.2021**

**Weitere Infos und Buchungen beim Touris-musverband Wipptal:**

[www.wipptal.at/de/schule-der-alm/schnupperwo-chenende/](http://www.wipptal.at/de/schule-der-alm/schnupperwo-chenende/)

Seit fünf Jahren eine Erfolgsgeschichte. Die Gäste des Bergsteigerdorfes St. Jodok-Schirm-Valseretal haben die einmalige Möglichkeit, das Almleben im Rahmen der „Schule der Alm“ hautnah kennen zu lernen. Mit Alm-Sennerin Helga und ihrer handzahmen Tauernschecken-Ziegenherde absolvieren die Teilnehmer/innen ausgedehnte Wanderungen. Mit Kräuterpädagogin Eli werden Kräuter bestimmt und gesammelt. Daraus wird gemeinsam ein aromatisches Wildkräutersalz zum Mitnehmen gemacht.

Die Gäste werden bei diesen Ausflügen nicht nur in die Hintergründe und Geheimnisse der Almwirtschaft eingeführt. Sie lernen auch hautnah jene Arbeiten kennen, die auf den Almen und Bergmähdern seit Jahrhunderten zu verrichten sind. Dazu gehören vor allem die Hirtentätigkeit, Pflanzenwissen, Melken und Käsemachen. Und das alles von dem grandiosen Panorama der Valsertaler Berge und fernab des Lärms unserer hektischen Welt.



Steinpilze aus dem Ocherloch.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.



## MITGLIEDSCHAFT

Dass wir auf direkte Vereinsförderungen verzichten, hat seinen guten Grund: wir wollen in unseren Handlungen und Aussagen unabhängig bleiben. Deshalb wenden wir uns wieder an Euch mit der Bitte um finanzielle Zuwendungen.

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

Sollte ihrer Ausgabe des Beisswurms kein Erlagschein beiliegen, bitten wir Sie freundlich, ihren Mitgliedsbeitrag oder Spende an folgende Kontonummer zu machen:

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

**Ein ganz besonderer Dank gilt all unseren Mitgliedern, Förderern, Sponsoren und Gönnern\* aus dem In- und Ausland, welche uns durch ihren Beitrag unterstützt haben.**

\*Keine namentliche Nennung aufgrund des Datenschutzes.

## WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN:



### IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich:  
Der Vereinsvorstand der Schule der Alm im Valsertal  
Obmann: Mag. Werner Kräutler  
Obmannstellvertreterin: Theresa Hager  
Schriftführerin: Margit Gstrein;  
Kassierin: Elli Mayr  
Anschrift des Vereines: Stagglhof 2/8, A-6421 Rietz  
ZVN Nr. 907922875  
Texte: Mag. Werner Kräutler, DI Siegfried Ellmauer, Dr. Birgit Bosio,  
Mag. Klaus Auffinger, Elli Mayr, Margit Gstrein  
Fotos: Mag. Werner Kräutler, Kati Früh, TVB Wipptal/Judith  
Hammer, Kathrin Herzer, R. Mühlthaler, M. Hoskovec, F. Wierer, M.  
Krapf, Margit Gstrein, Helga Hager, Klemens Hörtnagl  
Titelbild – „Stiefeln im Gartl“ Foto Mag. Werner Kräutler  
Grafik: Villa Marianne, [www.villa-marianne.com](http://www.villa-marianne.com)  
Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



„Helgas Alm“ - Foto © Klemens Hörtnagl

[WWW.SCHULEDERALM.AT](http://WWW.SCHULEDERALM.AT)