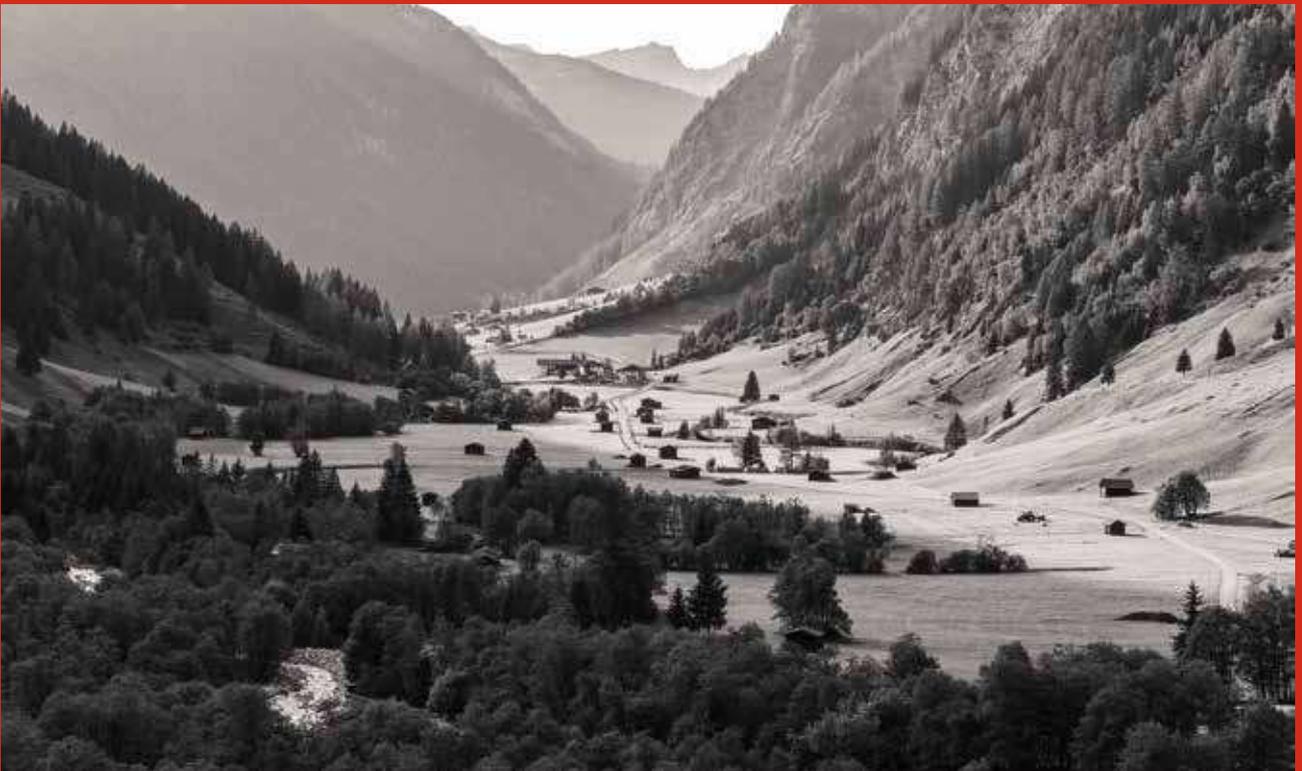


# SCHULE — DER — ALM



## „BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT ZUR ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES IM VALSERTAL  
AUSGABE 2020

# VORWORT DES OBMANNES

*„Die Corona-Krise ist ein Wink der Natur, unser Leben bedächtiger, langsamer anzugehen.“*



## DANKE!

**Wichtiger denn je für uns:  
Eure Unterstützung**

Um unsere Arbeit beim Aufbau einer ‚Arche Noah für Tiere und Pflanzen‘ weiterführen zu können benötigen wir finanzielle Mittel. Unsere Ausgaben für die Vereinszeitung, die Kostenersätze für unsere Lehrer\_innen und nötige Investitionen in Gerätschaften betragen jährlich rund 5.000 Euro. Obwohl der Vorstand selbstverständlich ohne jede Bezahlung arbeiten müssen wir Jahr für Jahr danach trachten, unser Budget ‚zusammenzukratzen‘. Denn wir verzichten völlig auf Subventionen um unseren Handlungsspielraum zu erhalten und ihn nicht zum Spielball von politischen Interessen zu machen.

Ihr könnt uns in mehrfacher Hinsicht unterstützen. Einerseits als Teilnehmer\_innen an den Grund- und Schnupperkursen, die euch einen Einblick in die Problematik verschaffen. Andererseits als Mitglieder, Sponsoren oder Gönner, die unsere Arbeit finanziell unterstützen.

## Sinnstiftender Urlaub in Zeiten von Corona

Es hätte ein Jubeljahr werden sollen. Vor fünf Jahren haben wir die Schule der Alm gegründet, um Menschen die Möglichkeit eines sinnstiftenden Urlaubs zu bieten. Nicht nur das: wir haben uns vorgenommen, Alm- und Bergwiesen im Inneren Valsertal zu erhalten. Dann kam Corona. Und kein Stein schien auf dem anderen zu bleiben. Aber das Leben muss weiter gehen. Auch im Inneren Valsertal, wo die Helgas Ziegen schon in 2-3 Wochen wieder in ihr beliebtes Sommerfrische-Domizil ziehen um saftige Gräslein zu fressen. Allein: Ob und wie wir unsere Grundkurse im heurigen Sommer abhalten können steht vorerst noch in den Sternen. Aber angeblich ist ein Komet angesagt, vielleicht bringt der die Klärung. Jedenfalls ist die Corona-Krise für mich ein vielleicht letzter Wink der Natur, unser Leben bedächtiger, langsamer anzugehen. Für alle, die entweder einen Grundkurs gebucht haben oder die Almerlebnistage mit Helga ‚Almluft und Ziegendurft‘ haben wir zwei Seiten mit aktuellen Informationen eingerichtet. Eine Seite auf <https://www.wipptal.at/schulederalm/>, eine andere auf unserer website <https://www.schulederalm.at/corona-informationen>.

## Sinnstiftender Urlaub

Wir blicken doch mit einigem Stolz auf das Erreichte zurück. Was uns besonders freut: wir haben mit unserem Angebot, einige Tage arbeitend auf einer Alm zu verbringen, offenbar den Nerv der Zeit getroffen. Für mich war es jedenfalls vor fünf Jahren nicht vorstellbar, dass viele Teilnehmer\_innen an unseren Grundkursen in ihrem Resümee betonen, bei uns ‚den schönsten Urlaub ihres Lebens‘ verbracht zu haben. Das ist ein großes Wort angesichts der bisweilen harten Arbeit, die unser Schüler\_innen verrichten. Aber wir fühlen uns geschmeichelt und geehrt. Es ist uns offenbar gelungen, ein ‚sinnstiftendes Erlebnis‘ zu vermitteln. Es gibt Mütter und Väter dieses Erfolges. Und das sind die Lehrer\_innen der Schule der Alm. Ihr Enthusiasmus überträgt sich, steckt an. Ihre Authentizität trägt dazu bei, ein Erlebnis zu vermitteln das es so kein zweites Mal gibt. Und das obwohl es ein kompletter Gegenentwurf des ‚normalen‘ Lebens ist, denn wir bieten: körperlich harte Arbeit bei einfachem aber schmackhaften regionalem Essen.

## Wir sind dem Zauberwort Entschleunigung verpflichtet

Unser ‚ideelles‘ Ziel verlieren wir speziell in Corona-Zeiten nicht aus den Augen: Wir wollen interessierten Menschen die Schönheiten funktionierender Almen und Bergmähder näherbringen. Wir wollen ein Erlebnis bieten, das Körper, Seele und Geist in unserer hektischen und krisenhaften Zeit wieder in Einklang bringen kann. Das unseren Teilnehmer\_innen die Möglichkeiten des ‚einfachen Lebens‘ und des ‚einfachen Urlaubs‘ vor Augen führt. Ohne die sogenannten ‚Infrastruktureinrichtungen‘, bei denen es nicht selten um ‚höher, besser, schneller‘ geht. Und so kann ich nur hoffen, auch heuer wieder viele Menschen auf Helgas Alm zum Grundkurs der Schule der Alm im Valsertal begrüßen zu dürfen. Oder zu den ‚Almspaziergängen‘ mit Helga im Herbst.

Bleibt uns bitte gewogen!

Werner Kräutler, Obmann der Schule der Alm

# UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR BLÜHENDE BERGWIESEN UND SAFTIGE ALMEN

**Wer liebt sie nicht, unsere Blumen übersäten Bergwiesen? Oder die saftig grünen Matten der Almen hoch oben in den Bergen, auf denen Kühe, Schafe oder Ziegen friedlich weiden? Stoff für romantische Träumereien. Nur Wenige wissen allerdings, wieviel harte Arbeit dafür nötig ist.**

Wir haben es uns vor fünf Jahren zur Aufgabe gemacht, die uralte Kulturlandschaft im Inneren Valsertal zu hegen und zu pflegen. Seither bieten wir allen naturinteressierten Menschen an, uns dabei zu helfen: entweder im Rahmen von Grundkursen oder von Freiwilligeneinsätzen. Inzwischen haben wir viel erreicht. Zwei Bergmähder sind zu Vorzeige-Bergwiesen geworden. Für Pflanzen und Insekten gleichermaßen.

## Ein sinnstiftender Urlaub

Der Tenor der Rückmeldungen unserer Grundkurs-Schüler\_innen in den letzten Jahren war die vielleicht größte Überraschung. Trotz der körperlichen Anstrengungen hat der allergrößte Teil der Kursteilnehmer\_innen die Arbeit auf Alm und Bergmähd die drei Tage Grundkurs als ‚wunderschönen Urlaub‘ der sogar ‚sinnstiftend‘ sei empfunden. Irgendwie verständlich, denn am Abend jedes einzelnen Tages können sie ihre geleistete Arbeit quasi ‚mit den Händen greifen‘. Da ist nichts Digitales, Künstliches dabei. Alles ist handfest. Die wohlige Müdigkeit löst zudem eine innere Zufriedenheit aus, die selten geworden ist in unseren Tagen. Was wollen wir von der Schule der Alm unseren Schüler\_innen eigentlich vermitteln? Es sind die manuellen und handwerklichen Tätigkeiten, die Alm Leute heute noch ausführen. Nur wenige davon sind durch Maschinen zu ersetzen. Wir zeigen einmal exemplarisch auf, was Schüler\_innen bei uns lernen.

Großer Waal Ocherloch mit Wasser



## Von der Wichtigkeit des Schwendens

Das Wort Schwenden kommt von ‚geschwind‘. Auch auf Bergmähdern und Almen muss es ratzfatz gehen, wenn die jährlich in großen Zahlen aus Samen sprießenden Mini-Bäumchen beseitigt werden sollen. Wenn das nicht geschieht verbuscht die Landschaft.

## Für die Bewässerung der Almwiesen: Waale bauen und erhalten

Waale sind in ihrer ursprünglichen Bedeutung Bewässerungskanäle im Berggebiet. Wir haben auf dem Bergmähd Ocherloch in den letzten Jahren drei Waale angelegt. Und das aus zwei Gründen: einerseits sorgt das darin fließende Wasser in den rund 20 cm breiten und 20 cm tiefen kleinen Gräben, die quer zum Bergmähd verlaufen, für eine konstante Bewässerung, da es nach und nach versickert. Und dadurch wird ein zweiter gewünschter Effekt erreicht: die von einem Tier auch nicht im getrockneten Zustand gefressenen Trockengräser, wie der sogenannte ‚Bürstling‘ verschwinden. An deren Stelle sprießen die besten Gräser, die es auf Almen im Valsertal gibt. Wie z.B. die Mutterwurz, ein Gras mit einem rund 40 %igen Eieweißanteil, und viele andere mehr.

Ein Waal (Bewässerungskanal) wurde bereits reaktiviert



# BELIEBT BEI JUNG UND ALT: SENSENMÄHEN UND HEUEN

In einer Grünland-Wirtschaft gehört die Sense zum wichtigsten bäuerlichen Werkzeug. Mit ihr wurden selbst die steilsten Berghänge gemäht, um mit dem in der Sonne getrockneten Gras die Heuvorräte für den Winter anzulegen. Unsere Schüler\_innen stürzen sich samt und sonders mit höchster Energie in das Erlernen des Sensenmähens auf Bergmähdern. Zugegeben, das ist nicht wirklich einfach. Aber: noch alle haben es grundsätzlich erlernt. Auch das Sensenwetzen und das Sensendengeln vermittelt wir.



Heu einbringen Ocherloch

Fleißige Schüler der Alm



Mähanleitung von Lehrer Lois und Hans



Mähen im Ocherloch

# DIE KUNST DES ZAUN-BAUENS AM BEISPIEL DES SCHRÄGEZAUNES

Bergbauern hatten jahrhundertlang bestenfalls gerade so viel, wie sie brauchten um zu überleben. Eisen Nägel waren da schon ein kleiner Luxus. Also bauten sie die Zäune eben ohne Nägel, im Valsertal waren es die sogenannten Schrägezäune. Dabei werden zwei händisch aus den Lärchen- und Fichtenstämmen geschlagene Hölzer so ineinander verkeilt, dass sie einen überaus stabilen Zaun ergeben. Der im Winter ganz einfach ‚umgelegt‘ werden kann, damit die Lawinen über ihn hinwegbrausen. Im Frühjahr wird er wieder aufgestellt.



Lehrer Lois beim Schrägezaunbau im Ocherloch

## **Mauern ohne Mörtel: Trockensteinmauern errichten und Lesesteinpyramiden aufbauen**

Die Kunst des Trockenstein-Mauerbaus ist eine uralte. Und auf der ganzen Welt verbreitet. Also auch bei uns im Valsertal. Diese Mauern zeichnen sich durch zwei Eigenschaften aus: Sie sind überaus stabil und die Lesesteinpyramiden trotzen sogar mächtigen Lawinen. Dass es auf Almen viele Steine gibt ist altbekannt. Und wenn der Schnee des Winters schmilzt, sind es wieder mehr geworden auf jenem Almboden, der den Tieren als Futterquelle dient.

Trockensteinmauern wurden in der Vergangenheit errichtet, um die Tiere von steil abfallenden Berghängen zu schützen oder sie davon abzuhalten, steil bergwärts zu grasen



Trockensteinmauer Gruppe mit Lehrer Erich

Lehrer Hans zeigt wie man Holz spaltet



Trockensteinmauergestaltung auf der Zeisch



# KRÄUTER BESTIMMEN UND SAMMELN

**Der Almsommer wurde früher von kundigen Almleuten genutzt, um jene Kräuter und Gewürze zu sammeln, die vor allem als Medizinalkräuter während des Winters Verwendung fanden.**



Kräuterführung mit Elli im Ocherloch

Eine der vielleicht bekanntesten Almblumen ist die Arnika, deren Blütenblätter - in Alkohol eingelegt - in der Volksmedizin eine bedeutende Rolle spielte. Dost - der wilde Majoran - und Quendel, der Alpen-thymian - spielten in der Almküche seit jeher eine wichtige Rolle. Daneben fanden Meisterwurz, die Schafgarbe, die Käsepappel oder Bibernelle ihren Weg in die Medizinalschränkchen der Bauernhöfe. Gemeinsam mit unserer Kräuterexpertin Elli Mayr erkunden die Kursteilnehmerinnen die Bergwiesen auf der Suche nach allerlei essbaren Kräutern. Um daraus ein wohlschmeckendes Kräutersalz zu erzeugen, das alle Teilnehmer\_innen als kleines Geschenk mit nach Hause nehmen. Jahreszeit bedingt trifft man auch auf Pilze und Beeren, welche erklärt werden. Und wenn den Teilnehmer\_innen zum Beispiel der Sinn nach Schwammerl und Beeren ist, kann gerne eine kleine Menge geerntet werden und findet sich beim Abendessen auf den Tellern wieder.



Teilnehmerinnen 4 Grundkurs Schule der Alm



Schafgarbe

# DIE WIESEN-SCHAFGARBE ODER GEWÖHNLICHE SCHAFGARBE ACHILLEA MILLEFOLIUM

## **Elli Mayer erklärt:**

Die Schafgarbe ist eine der wenigen Pflanzen, welche die meisten Teilnehmer-innen meiner Kräuterspaziergänge kennen – wenigstens vom Sehen. Ich hatte die Schafgarbe vor meiner Kräuterausbildung auch schon gekannt und fand sie daher, in meinem Drang neue Pflanzen kennenzulernen, eher langweilig.

Die Schafgarbe - langweilig oder gewöhnlich? Von wegen! Bei der näheren Beschäftigung damit tat sich mir eine wahrhaft vielfältige Welt auf! Hinfällig zu erwähnen, dass die Schafgarbe inzwischen zu meinen absoluten Favoriten zählt. In der Heilkunde und Volksheilkunde wird Schafgarbe schon seit jeher verwendet. Bei Frauenleiden (von der ersten Regel bis zur Menopause), Verdauungsproblemen, Kreislaufschwäche, Magen-, Darm- und Galleproblemen und in Blutreinigungs-, Husten- und Erkältungstees kommt sie zur Anwendung. Sie wirkt krampflösend, blutungsstillend, appetitanregend, verdauungsfördernd, blähungswidrig und entzündungshemmend. Äußerlich wurde und wird Schafgarbe zur Blutstillung (besonders bei Hieb- und Stichverletzungen – deshalb wurde sie mancherorts auch Zimmermannskraut oder Beilhiebkraut genannt) verwendet. Als Waschung (z. B. bei unreiner oder wunder Haut) oder als Heilsalbe leistet sie gute, wundheilende Dienste.

Ein Schafgarbenvollbad vitalisiert und entkrampft und soll bei Hämorrhoiden, Krampfadern und Schuppenflechte helfen. Es kräftigt und glättet außerdem alternde oder rissige Haut. Dazu 100g Kraut oder 50g Blüten mit 1,5l Wasser übergießen, zum Sieden bringen, 10 Minuten ziehen lassen und in das Badewasser geben.

Reiner Schafgarbentee schmeckt mir nicht besonders, aber er lässt sich gut mit Pfefferminze, und wer mag auch mit Kamille, sinnvoll mischen. Ignaz Schlifni rät übrigens zu allen Heiltees etwas Schafgarbe (als ganzheitlich wirkendes Kraut) dazu zu mischen. Man sagt, Schafgarbe enthalte alle 12 Schüßlersalze. Außerdem ist sie reich an gesunden Bitter- und Gerbstoffen, ätherischem Öl, Azulen, Eukalyptol.

**ACHTUNG: Vorsicht bei Allergien gegen Korbblütler und in der Schwangerschaft! Schafgarbe enthält Thujon, das besonders für das frühe Ungeborene nervenschädigend sein kann. Die Lichtempfindlichkeit der Haut kann sich bei häufigem Gebrauch erhöhen.**

## **Die Schafgarbe in der Küche:**

Die feinen Blättchen und Blütenchen, frisch oder getrocknet, geben Kräutersalz, Kräuterbutter, Kräutertopfen, Frischkäsezubereitungen und Dips ein tolles Aroma. Sie sind ein schmackhaftes verdauungsförderndes Gewürz, das z.B. sehr gut auf Bratkartoffel, in Suppen und Eintopfgerichte sowie auf Bratlinge, Rührei, Omelett und Brot passt.

Leicht herzustellen ist auch ein Schafgarben-Kräuteröl oder -essig. Dazu einfach einige saubere trockene blühende Stiele in eine Flasche mit gutem Öl oder Essig stecken. Gerne können noch andere Kräuter wie z.B. Rosmarin je nach Geschmack dazugegeben werden. Wichtig ist die Flasche täglich zu schütteln – es sollen keine Pflanzenteile aus der Flüssigkeit herausschauen, damit nichts schimmelt. Nach 2-3 Wochen im warmen Zimmer ausgezogen, hat man ein aromatisches Würzöl bzw. einen gesunden Salatessig. Wenn man die Flasche bald aufbraucht müssen die Kräuter nicht abgeseiht werden.

Die derben Stiele der Schafgarbe eignen sich wunderbar als aromagebende Grillspießchen.

Und erst die frischen duftenden Blüten! Aus ihnen lässt sich ein leicht bitter-herber Sirup (wie Holunderblütensirup) herstellen. Einen feinen Aperitif erhält man, wenn man die Blüten in Weißwein im Kühlschrank für ca. 2 Wochen ausziehen lässt. Dann pur oder mit Mineralwasser aufgespritzt kalt genießen.

Ein anderer Hit auf jeder (Garten-) Party ist ein „Wiesendudler“. Dazu einfach Apfelsaft in einen Krug füllen und Schafgarbe mit z. B. Melisse, Hollerblüten und ev. Minze hineingeben und für einige Stunden darin ausziehen lassen. Dann abseihen und mit kaltem Mineralwasser gespritzt servieren!

Wer Schafgarbe selber pflückt, muss sich absolut sicher sein, dass es die richtige Pflanze ist – Verwechslungen mit ähnlichen Pflanzen sind möglich!

## **Wie aber soll man sie sicher erkennen?**

1. Die kleinen weißen oder rosa Blütenköpfchen (Korbblütchen) sind zu einem doldenartigen Blütenstand zusammengefasst.
2. Die Blüten und die zerriebenen Blättchen haben einen typischen aromatischen Geruch.
3. Die kleinen gefiederten Blätter sehen aus wie Augenbrauen (auch „Augenbraue der Venus“ genannt), kleine Leitern oder Rippen, die größeren ähneln Federn
4. Zum Ernten eine Schere verwenden, denn sonst würde man die Pflanze ausreißen und nur so viel nehmen wie man auch verbrauchen kann.

[www.kraeuterwissen.eu](http://www.kraeuterwissen.eu)

# KURSTEILNEMER- UND TEILNEHMERINNEN ERZÄHLEN ÜBER DIE SCHULE DER ALM

**Auf die „Schule der Alm“ sind wir durch eine gezielte Recherche im Internet zur Erhaltung der Alpenländischen Kulturlandschaft gestoßen.**

Auf die „Schule der Alm“ sind wir durch eine gezielte Recherche im Internet zur Erhaltung der Alpenländischen Kulturlandschaft gestoßen. Ganz besonders gefiel uns die Grundidee und Intension, die hinter dieser Einrichtung steckt. Relativ schnell entschieden wir uns deshalb, an einem der Kurse teilzunehmen. Bereits das erste Treffen am Vorabend des Kurses mit dem zuständigen Obmann Werner Kräutler beeindruckte uns sehr, wir bekamen schon jetzt einen umfassenden Einblick über das Wirken und die Ausrichtung des Vereines. Wer weiß heute noch, wie mit der Sense gemäht wird? Oder welche Kräuter bei der Wundheilung helfen? Oder wie ein Holzzaun ohne Nagel gebaut wird?

Die darauffolgenden Tage überstiegen dann all unsere Vorstellungen über die ureigene Arbeit zur Erhaltung und Reaktivierung der traditionellen Almböden, die für das gesamte Ökosystem Alpen eine immens wichtige Rolle spielen. Zudem konnten wir uns davon überzeugen, in welcher kurzen Zeit aus einer verbuschten und verwilderten Almwiese ein Paradies für Flora und Fauna entsteht.

Hinter dem System „Schule der Alm“ stehen Menschen wie Obmann Werner Kräutler, die Almbäuerin Helga und ihre Schwester Margit, der Almbauer ‚Joosen‘ Hans, der Imker Andreas Eller, sowie auch der ehemalige Schuldirektor Luis Gatt, die Kräuterfrau Elli Mayr und Erich Gatt. Alles einzigartige, herzliche und naturverbundene Menschen, die dafür kämpfen, dieses Ökosystem zu erhalten.

Die Leistung unserer Almbäuerinnen und Almbauern ist enorm. Deshalb brauchen Sie jede helfende Hand. Wir dürfen nicht zulassen, dass unsere Almen aufgelassen werden, weil sie verbuschen und letztendlich ganz zuwachsen. Das Offenhalten dieser Almfächen begünstigt die Artenvielfalt, wo sonst nur Wald zu finden wäre, dadurch würden wir auch unsere Blumenwiesen zum Leben erwecken.

Diese Erkenntnis überzeugte uns, dass die Kurse allein jedoch nicht ausreichen, der Natur und diesen Menschen zu helfen und im weiteren Verlauf kamen wir zu der Überzeugung, dass wir freiwillige Helfer brauchen, denen die Rettung der Almwiesen auch am Herzen liegt. Durch die oft abgelegenen, steilen Bewirtschaftungsflächen können viele Arbeiten nur

in Handarbeit erledigt werden. Deshalb wird immer wieder mal für diverse Aktionen jede helfende Hand gebraucht.

Wer „Aktivurlaub“ machen möchte, sich gerne in der Natur aufhält, unseren Almbauern zur Hand gehen und etwas bewegen möchte, dann meldet euch! Um unsere Kulturlandschaft zu erhalten ist Freiwilligenarbeit unverzichtbar geworden.

**Iris Hofmann und Gerold Grimm ↓**



„Einen solch authentischen Einblick habe ich nicht erwartet. Die Organisatoren zeigen vollen Einsatz und kümmern sich rührend um die Teilnehmer. Wichtig ist ihnen, dass sich keiner überfordert und jeder nur das tut, was ihm wirklich Spaß macht. Die Größe der Gruppe macht es zu einem sehr persönlichen Erlebnis. Die Organisatoren gehen auf jeden ein, lernen die Namen und sind an uns als Personen interessiert. Sie freuen sich, dass jemand an ihrem Handwerk Interesse zeigt. Vor allem gegenüber Dritten sind sie sehr stolz auf ihre Schüler. Die Gruppendynamik sowie die -zusammensetzung waren einmalig. Ich wünsche mir, dass noch viele Teilnehmer diese Menschen und ihre Arbeit kennen und schätzen lernen. Die Zeit und die Menschen haben mir so viel gegeben, sodass ich noch lange davon zehren werde. ...und kulinarisch ist hier auf jeden Fall auch etwas durch die eigens hergestellten Ziegenkäseprodukte geboten :-)“

**Rebecca Bauer →**

# GET YOURSELF CONNECTED...

Ja, man findet es noch auch in der globalisierten, erschlossenen, 24/7 Welt: Ruhe. Sinn. Einklang. Verbindung. Zur Natur (und wenn man mag sogar ins Internet). Das bietet die Schule der Alm im Valsertal. Es gibt dort neben den obligatorischen „Raschertlen“ und kulinarischen Genusspausen mit regionalen Spezialitäten, den ganzen Tag was zu tun. Das Ziel altes, bäuerliches Kulturgut und vor allem die der Natur abgerungenen Kulturlandschaften zu erhalten, ist Sinn und Zweck der Schule der Alm im Valsertal. Be-Geistert von der Idee meldete ich mich zum Grundkurs an. Sensenmähen, Heign, Schrägezäune bauen, Trockensteinmauern errichten, Schwenden, Melken, Käse machen, Kräuterkunde, Ziegen hüten, all das und mehr steht am Programm. Aha. Freiwillig soll man da arbeiten? Im Urlaub? Ach, sogar dafür bezahlen? Hier schütteln einige Bekannte verständnislos den Kopf. Nur nicht beirren lassen! Man muss der Stimme seines Herzens vertrauen und es machen, um zu verstehen, dass das, was man hier erlebt, unbezahlbar ist. Es verbindet die Menschen die hier aufeinandertreffen untereinander und mit der Natur. Menschen, die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und „Einfachheit“ haben. Die sich nach unverbrauchter Natur sehnen. Die ihre freiwillige Arbeit in den Dienst der Gemeinschaft stellen wollen. Die abends stolz auf ihre sinnvolle Arbeit schauen wollen. Trotzdem poste ich abends ein schönes Foto auf Facebook, verbinde mich mit der „Zivilisation“, weil auch hier hinten auf der Nockeralm gibts im Jahr 2019 logischerweise Internet. Die Werte und die sinnstiftenden Inhalte gibt es aber nur live, direkt vor Ort. Im Naturerlebnis, durch die Geschichten, die Helga, Luis, Hans, Erich und viele mehr hier zur erzählen haben. Wie gesagt: Unbezahlbar!

**Gabi u. Hannes →**

4. Grundkurs Schule der Alm 2019/Rebecca Bauer Mitte vorne



Blick ins Tal ©Markus Krapf

Hannes und Gabi mit Lehrer Schule der Alm Lois und Hans



# BIENENKUNDE MIT IMKER ANDREAS ELLER

In Vals ist aufgrund der klimatischen Verhältnisse nur eine recht kurze Zeit zur Verfügung, damit sich die Bienen vom geschwächten Wintervolk in ein starkes Sommervolk entwickeln kann. Nur ein starkes Volk kann Nektar sammeln und diesen in Honig umwandeln. In Vals haben wir das Glück, einen sehr hochwertigen Blütenhonig ernten zu können. Andreas Eller lässt seinen Honig jedes Jahr untersuchen und kann auf ausgezeichnete Werte zurückblicken. Es handelt sich um eine Mischung verschiedenster Blüten (Mille fiori), den stärksten Anteil hat die Alpenrose. Sehr wichtige und reichhaltige Pflanzen sind aber auch die Himbeere, die Schwarzbeere (Heidelbeere) und natürlich viele Blütenpflanzen am Berg und in den Feldern. Zum Glück haben wir keine Monokulturen und keine großen Ackerflächen. Viele Bauern mähen sehr spät und lassen so den Wiesenblumen die Chance sich zu vermehren. Eine sehr große Artenvielfalt ist die Folge. Da unser Honig nicht nur sehr qualitativ hochwertig ist, sondern auch sehr wohlschmeckend, ist er stets heiß begehrt. Honig kann man bei den meisten Imkern in unserem Gebiet nur im August und September kaufen. Seit 10 Jahren ist unser Andreas praktizierender Imker mit Leidenschaft für diese einzigartigen „Summer“.

## Wachs:

Bei den Bienen dreht sich die gesamte Entwicklung um die Tageslänge. Ungefähr zur Kirschblüte beginnen die jungen Bienen mit der Produktion von Wachs. Wachs kann nur von der Honigbiene erzeugt werden! Es besteht aus vielen chemischen Verbindungen und hat faszinierende Eigenschaften. Die großen Kathedralen in Europa benötigten teilweise mehrere Tonnen Bienenwachskerzen pro Jahr bis zum Beginn der Industrialisierung. Wachs kann Giftstoffe und Krankheitserreger aufnehmen und über Jahrzehnte damit belastet sein. Ganz wichtig ist, dass der Imker in diesem Punkt auf Hygiene achtet und nur sein eigenes Wachs verwendet.

## Geschichtliches/Propolis:

Die Bienenzucht ist ein uralter landwirtschaftlicher Zweig. Im Mittelalter gab es den privilegierten Stand des Zeidlers (Imker). Dieser hatte das Recht alle Flächen und Gründe zu betreten, wenn es für seine Bienenzucht notwendig war. Er genoss diverse Privilegien und war hoch angesehen. Bereits im alten Ägypten wurde hauptsächlich Propolis (Bienenkittharz) zur Balsamierung der Mumien verwendet. Es ist „das“ Medikament für die Bienenvölker. Es hat Antibakterielle, Antivirale und Pilztötende Eigenschaften und gilt in gewissen Ländern aufgrund seiner starken Wirkung als Arzneimittel.

Bei Propolis gibt es keinerlei Resistenzbildungen (großer Unterschied zu Antibiotika), weil es auf molekularer Ebene immer unterschiedlich in der Zusammensetzung ist. Propolis hat nur eine gesundheitsfördernde Wirkung, wenn es aus derselben Region stammt, wie der Mensch, der es nimmt. Es gab Versuche, dass Südamerikanisches Propolis keine Wirkung bei Mitteleuropäern hat. Also, in der Region kaufen!!! Es wird aus Teilen von den Pflanzen (Hauptsächlich Harz) in der Umgebung der Bienenvölker durch die Bienen hergestellt.

Wabe



Lehrer Andreas mit interessierten Kursteilnehmern



# NATURSCHUTZ

**- und Natura 2000 Gebiet Valsertal. Nur wenige Kilometer von der Brennerautobahn, jener Hauptschlagader des europäischen Nord Südtransits, entfernt, liegt dieses Juwel unter den Schutzgebieten Tirols. Wer als Besucher, dort ankommt ist überwältigt. Ein Talboden, geprägt von Wiesen in die Baumgruppen und kleine Baumstadel eingestreut sind, wird umrahmt von steilen Flanken, die von Dreitausendern gekrönt werden.**

Ein genauerer Blick auf die naturkundefachliche Ausstattung des Schutzgebiets offenbart dem Beobachter zahlreiche ökologisch wertvolle Lebensräume. Sie sind zentral für das Überleben seltener Pflanzen- und Tierarten. Ihr Schutz ist daher das vorrangige Ziel im Natura 2000 Gebiet. Gut einen Drittel der Fläche sind vom Menschen geschaffene Lebensräume, wie Bergmähwiesen, oder Almen. Eine Vielzahl an seltenen Pflanzen und Tieren sind hier Zuhause. Extensiv in traditioneller Weise bewirtschaftet, sind sie eine Arche Noahs der Artenvielfalt. Es liegt im wahrsten Sinne in den Händen der Bewirtschafter und Bewirtschafteterinnen, mit ihrem überlieferten Wissen und speziellen Fähigkeiten diese anthropogenen Lebensräume zu erhalten. Zwei Arten dieser Lebensräume möchte ich näher vorstellen:

## Der Beißwurm – eine Zeitschrift?

In den Tälern der Tuxer und Zillertaler Alpen wird die Kreuzotter (*Vipera berus*) auch Beißwurm genannt. Die am weitesten verbreitete Giftschlange Europas bewohnt Bergwiesen nahe der Baumgrenze, bewachsene Geröllfelder und Heideflächen. Die gute Schwimmerin kommt auch in Gewässernähe vor. In den Alpen gelten die Kreuzotter-Populationen noch als stabil. Die exakte Beschreibung dieser Art ist fast unmöglich, da es zahlreiche Farb- und Mustervarianten gibt. Charakteristisch wäre eine hellere Grundfarbe und am Rücken verlaufend ein dunkles Zickzackband, sowie eine X- oder V-Zeichnung auf dem Hinterkopf. Im Gebirge, wo sie bis auf 3.000 Meter lebt, trifft man jedoch nicht selten einheitlich dunkle bis schwarze Exemplare an. Besonders wenn es warm ist und dann vor allem abends sollte man mit ihr rechnen. An schwülen Tagen und nach längeren Regenperioden ist sehr aktiv. In der Regel flüchten die scheuen Tiere bei Gefahr, doch in die Enge getrieben, schnellen sie meist blitzschnell nach vorne und beißen zu. Ihr Biss verursacht starke Schmerzen, ist aber kaum tödlich. Der Betroffene sollte sich ruhig verhalten und auf alle Fälle einen Arzt aufsuchen.

Kreuzotter mit Beute ©Otto Leiner



Enzian auf Bergmahd ©Klaus Auffinger

## Der Enzian (*Gentiana acaulis*)

Auf der ein Cent Münze Österreichs ist diese Blume der Alpen abgebildet, gilt sie doch als die Symbolpflanze der Alpen. Auch diese Art ist typisch für die Bergmähwiesen und Almen des Valsertals.

Das Team der Schutzgebietsbetreuung Wipptal Stubai Alpen

Mag.a Kathrin Herzer, Mag. Klaus Auffinger,  
Dipl.-Biologin Anna Radtke,  
Mag.a Jolanda Tomaschek

Wir freuen uns, Euch im Valsertal begrüßen zu dürfen. Gerne helfen wir bei Fragen zum Schutzgebiet.

Team Schutzgebietsbetreuung



# SAISONAL, REGIONAL, BIO. UNSERE MARGIT VERSORGT UNS MIT FEINEM ESSEN

**Beim Essen und Trinken kommen die Leute zusammen – auch bei Schule der Alm.“ Das ist der Grundsatz von Margit Gstrein. Sie kocht für die Kursteilnehmer\_innen und ist bereits über die Grenzen hinaus bekannt für ihren sensationellen Kitzbraten. Dem Beisswurm schildert sie ihre Motivation.**

„Für uns von Schule der Alm ist es ganz „normal“, dass wir unseren Kursteilnehmern saisonale Produkte aus unserer Region servieren. Ich als Schriftführerin und „Hobby-Köchin“ liebe es unsere hauseigenen Erdäpfel, Salate, Bohnen etc. in Kombination mit frischen Kräutern aus unserem Garten den Kursteilnehmer\_innen zu kredenzen. Von der Aussaat bis zur Ernte steckt ganz viel Herzblut dahinter und es freut mich immer wieder zu sehen wie unsere „Almgäste“ die einfachen Gerichte genießen. Für Vegetarier gibt es auch immer was Passendes wie z.B. unsere Talspezialitäten „Kasnocken und Beerriebler“. Unsere lieben Almhelferinnen unterstützen mich dabei immer tatkräftig.

Mama Annemarie - mit ihren 80 Jahren - ist immer noch eine wichtige Säule in Bezug auf die Speck- und Käseknödel, welche wir servieren. Genauso bäckt sie dieses wunderbar duftende knusprige Brot, wo man einfach nicht genug davon bekommen kann.

Knuspriges Bauernbrot/©Markus Krapf



Valsler Kasnocken vom Holzherd/©Markus Krapf

Meine Schwester Helga produziert mit Sorgfalt und Perfektion diesen unvergleichlichen Ziegenfrischkäse – angerichtet mit Wildkräutern gesammelt von Elli unserer Kräuterexpertin und feinsten Bienenhonig vom Andreas, welche auch unsern Teilnehmer als Lehrer von Schule der Alm ein Begriff sind.

Feinster Ziegenfrischkäse/©Markus Krapf



# KURSTERMINE 2020:

**Grundkurs 1:09.07. - 11.07.2020**  
(Aufenthalt: 08.07 - 12.07.2020)

**Grundkurs 2:23.07. - 25.07.2020**  
(Aufenthalt: 22.07 - 26.07.2020)

**Grundkurs 3:06.08. - 08.08.2020**  
(Aufenthalt: 05.08 - 09.08.2020)

**Grundkurs 4:12.08. - 14.08.2020**  
(Aufenthalt: 11.08 - 15.08.2020)

Die Anreise erfolgt jeweils am Vortag des 1. Kurstages, Abreise einen Tag nach dem letzten Kurstag.

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/)

Unser Abschluss-Essen bildet immer der Kitzbraten und das ist meine Passion – seit meiner Jugend bin ich mit Ziege & Co behaftet – seit Generationen gehört er zum Speiseplan und ich experimentiere gerne mit Gewürzen und Kräutern. Auch bei aller Liebe müssen Kitze geschlachtet werden. Durch ein stressfreies Lebensende bekommen wir ein hochwertiges, fett- und kalorienarmes Fleisch. Auch die alte Ziege oder der ausgediente Bock bekommt in der Wurst ihre Wertschätzung unter dem Motto: Gut gelebt, schnell gestorben, mit Wohlgefühl verzehrt. Mit unseren Gerichten bringen wir kein Leid und irrsinnige Transportwege auf den Teller und unser regionaler Konsum verhindert die Verdrängung einheimischer Produkte. Wir von Schule der Alm schauen in unserem kleinen Bereich, den Kreislauf zu schließen und zu vermitteln, dass Lebensmittel kostbar sind.

Geschmortes Kitzbrat aus dem Holzherd



Lois, Helga, Erich, Margit



Auch ein gutes Glas Wein gehört dazu/©Markus Krapf



# LAWINENRAMEN (LAWINENRÄUMEN) IM VERGANGENEN FRÜHLING

**Im Mai des letzten Jahres erreichten wir mit der Schule der Alm ein wichtiges Ziel: Erstmals haben wir unsere Freund\_innen gebeten, bei einem wichtigen Einsatz mitzuhelfen. Mehr als 30 Aktivist\_innen folgten unserer Einladung zur Beseitigung von Lawinenspuren auf der Flittneralm.**



Kapelle auf der Flittneralm

Der Winter 2018/2019 ‚bescherte‘ dem Valsertal nicht nur große Schneemengen. Sondern auch die daraus folgenden riesigen Lawinen, konkret Staublawinen. Diese energiereichen Schneestürze sind bekannt für ihre teils katastrophalen Verwüstungen.

Die Weiden der Flittneralm - das ist jene Alm, die unmittelbar nach dem Gasthaus Touristenrast beginnt - wurden im Winter 2018/19 gleich von mehreren Lawinen und Murenabgängen heimgesucht. Meterhoch lag nicht nur der Schnee im Lawinenkegel sondern auch Gestein und Erde. Die Lawinen hatten zu allem Übel einen halben Wald mitgerissen und ihn breitflächig auf den Almwiesen verteilt. Durch den enormen Druck einer Staublawine wurden Fichtenzweige geradezu atomisiert und - so wie Puderzucker auf einem Kuchen - breitflächig auf den Wiesen verteilt. Wenn man nun weiß, dass Kühe partout weder Holz noch Fichten- oder Latschenzweige fressen ahnt man, welche Herkulesaufgabe bei der Räumung bevorstand. Ansonsten wäre es sehr schwer für die Almbauern gewesen, ihre Tiere auf die Alm aufzutreiben.

Massive Verwüstung der Lawine



Geplant war ursprünglich, mit dem ‚Ramen‘ (Räumen) am 1.5. 2019 zu beginnen. Aber ein halber Meter Neuschnee zwangen uns den Beginn zu verschieben. Und so begannen die Freiwilligen am Dienstag 7.5. mit den Aufräumarbeiten. Unter ihrer Mithilfe wurde nicht nur das ‚Sturmholz‘ aus einem Grauerlenwald beseitigt sondern auch in den folgenden Tagen die flächig verstreuten Zweige regelrecht zusammen gekehrt. Die schwersten Arbeiten bestanden darin, das von Lawinen zu Tal gebrachte Holz einzusammeln und zu beseitigen. Was letztlich nur unter Mithilfe schweren Gerätes erfolgen konnte.

Freiwillige bei der Arbeit



Nach insgesamt drei Arbeitswochen war der Großteil der Almweiden von den Zweigen und Holzstücken gesäubert.

Für den selbstlosen Freiwilligeneinsatz bedanken und verneigen wir uns vor den freiwilligen Helfer\_innen, die zwischen dem 6. und 22. Mai auf der Flittneralm mitgeholfen haben, die größten Lawinenschäden zu beseitigen. Wir tun das auch im Namen der Almgemeinschaft Flittneralm, insbesondere der Familien Monika und Hans Holzmann und Marisa und Stefan Gatt:

Georg, Gabriele, Norbert, Susanne, Martin, Katharina, Gerhard, Ernst, Karin, Anita, Maria-Anna, Thekla, Anika, Verena, Bernhard, Hanna, Hannes, Volkmar, Barbara, Andrea, Sepp, Klaus, Andy, Micha, Louisa, Hans, Sigi und Werner.

# OCHERLOCH UND SEINE SELTENEN SCHMETTERLINGE

Ein kleines Fleckchen Land im Talschluss von Vals, in einer unbeschreiblichen Steillage, umsäumt von Fichten, Lärchen, Kiefern und Grauerlen, durchzogen von kleinen Wässerchen und Quellen, extrem sonnenausgesetzt – ist gleich „Ofenloch“ für mich - wegen der Sommerhitze.

Schwalbenschwanz



Diese Bergmähder haben noch nie ein grobes Traktorräder, ein zwanzig Tonnen Güllefass, Pestizide, künstliche Düngemittel oder dergleichen gesehen. Nur fleißige, spürige Hände, die versuchen mit viel Gefühl mit der Natur gemeinsam zu arbeiten. In einer derartig extremen Lage lässt sich nichts mit Grobheit erzwingen.

Beobachten, verstehen, versuchen, den Erfahrungsschatz der Ahnen nützen und beherztes Tun, führen zu einem Ergebnis vom Allerfeinsten: Glückliche Ziegen mit all ihren köstlichen Gaben – Milch und Fleischprodukte – herrlich duftendes Heu für den Winter und als kleines großes Extra belohnt die Natur dieses umsichtige Wirken mit einem Feuerwerk an bunten Blümchen und ebenso bunten Schmetterlingen.

Dukatenfalter



Dieses so durch den Mensch und Tier geschaffene Habitat ist ein wahres Paradies für verschiedenste Schmetterlingsarten. Und man kann sich glücklich schätzen, wenn man so einem seltenen Wesen, wie dem Dukatenfalter begegnet (Rote Liste, gefährdet!) - und nicht nur einem Zufallstreffer gleich, sondern einen ganzen Schwarm solcher winziger Schönheiten antrifft. Denn Schmetterlinge – egal welcher Art – sind immer Anzeiger für ein noch intaktes Ökosystem. Da wo noch viele Schmetterlinge flattern, da krepieren und fleuchen auch eine Vielzahl von unauffälligeren Insekten.

Kaisermantel weiblich



Da wo viele Insekten sind, da fühlen sich auch Vögel und Kleingetier wie Frösche, Kröten, Eidechsen, Molche, Salamander... wohl und ebenso verschiedenste kleinere u größere Säugetiere vom Igel, Fledermäuse, Fuchs..... bis hin zum Hirsch und zum Adler. Die Schmetterlinge im Ocherloch sind stille Zeugen für ein Leben in Fülle, gerade weil es sehr bescheiden und umsichtig geführt wird. Da wo es lebendig ist, da ist es einfach schön – ein kleines Stückchen „heile Welt“.

Ziegen beim Weiden im Ocherloch



Carmen Kathrein  
Naturführerin

# ALMLUFT UND ZIEGENDUFT

**Was ist das Besondere an der Almwirtschaft in Tirol? Weshalb sind Ziegen wichtig für die Almbewirtschaftung? Wie wird Ziegenkäse gemacht? Weshalb ist es von Vorteil, feine Almkräuter zu kennen? Und: wo wird noch das Handwerk des Sensenmähen auf Bergmähdern gepflegt? Fragen, auf die im Inneren Valsertal Antworten gegeben werden. Im Rahmen eines Wochenendes mit gemütlichen Wanderungen im Gefolge einer Ziegenherde durch eine wahrhaft uralte Kulturlandschaft.**

Das Valsertal gehört zu Tirols urtümlichsten Tälern. Am Fuß der majestätischen Bergspitzen des Olperer, Fußsteins und der Hohen Kirche liegen traumhafte Almen mit ihren teils uralten Holzhäusern, die hier ‚Kasern‘ genannt werden.

Plane mit Heu im Ocherloch



Die Nockeralm am Talende steht seit 80 Jahren unter Naturschutz und ist auch ein Natura 2000-Gebiet. Der einzigartige Reichtum von Pflanzen und Tieren macht es zu einem in Fachkreisen geschätzten Ausnahmetal.

Almhelferin Susanne beim Ziegenhüten



Seit fünf Jahren haben Gäste des Bergsteigerdorfes St. Jodok-Schmirn-Valsertal die einmalige Möglichkeit, das Almleben im Rahmen der ‚Schule der Alm‘ hautnah kennen zu lernen. In Begleitung der Sennerin Helga und ihrer handzahmen Tauernschecken-Ziegenherde absolvieren die Teilnehmer\_innen ausgedehnte Wanderungen. Mit Kräuterpädagogin Elli werden Kräuter bestimmt und gesammelt. Daraus wird gemeinsam ein aromatisches Wildkräutersalz zum Mitnehmen gemacht.

Mit dem Ziegen im Gleichschritt



Kräuterwissen durch Elli





Wanderung auf die Zeischalm

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.



Kurze Rast beim Senner Erich



Sennerin Helga mit Lieblingsziege Melange



Das schmeckt köstlich so frisches Wildgras



Die zwei Schwestern Helga u. Margit

### DIE TERMINE 2020:

Termin 1: 20.08. - 23.08.2020

Termin 2: 27.08. - 30.08.2020

Termin 3: 03.09. - 06.09.2020

Termin 4: 10.09. - 13.09.2020

Weitere Infos und Buchungen beim Tourismusverband Wipptal:

<https://www.wipptal.at/de/schule-der-alm/schnupperwochenende/>

# WISSENSWERTES ÜBER ZIEGEN



In der digitalen Zeit angekommen – Almrose mit GPS / ©Markus Krapf

Ziegen werden mit fünf bis sechs Monaten geschlechtsreif. Die „hitzige,“ Zeit bei den Goassen dauert zwei Tage, begleitet von Schwanzwedeln und Meckern in verschiedenen Tonstufen. Alle drei Wochen wiederholt sich das ganze Szenario bei Nichtdeckung. Die Brunftzeit der Ziegen ist von August bis November und die Trächtigkeitsdauer der Ziegen beträgt fünf Monate.

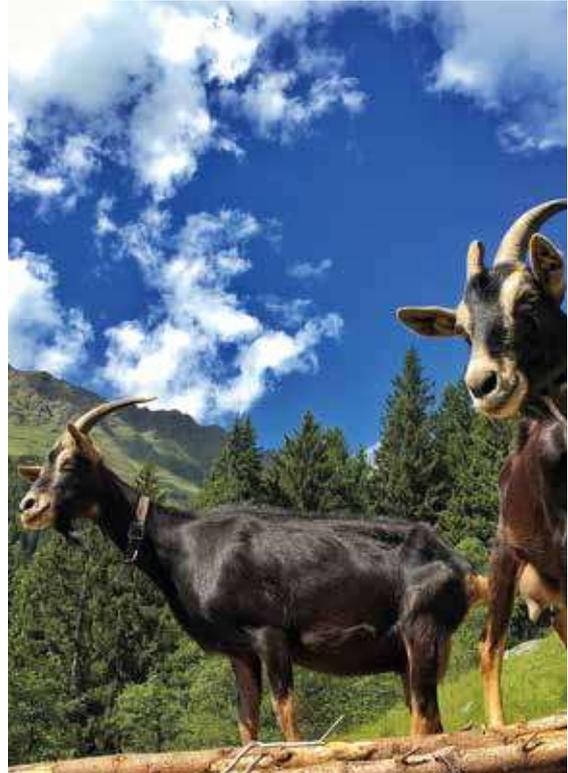
## Winter ist Stallzeit und Frühjahr Geburt

Im Winter ist unser Bergheu mit dem Leger und Groamat vom Hof die wichtigste Futtergrundlage mit gutem Nährstoffausgleich und einem hohen Rohfasergehalt. 16 Reisl brachten wir von Mitte Dezember 2019 bis Mitte Jänner 2020 ins Tal. Wiederkäuer wie die Ziege benötigen vor allem gutes Heu zur Erhaltung ihrer Gesundheit und Leistung. Als Nahrungsergänzungsmittel erhalten unserer Ziegen getrocknete Eschen und Himbeerblätter und Fichtenäste, da sie pflanzliche Gerbstoffe benötigen, welche sie im Sommer in Rinden, Nadeln und Grünerlenblätter finden. Unsere Ziegen leben in Einzelboxen, damit sie sich bewegen und in Ruhe ihre Kitzlein zur Welt bringen können. In den ersten drei Lebensstunden entsteht die enge Beziehung zwischen Mutter und Kind und sie erhalten Kolostrum, auch Vormilch genannt, ist eines der ältesten und außergewöhnlichsten Lebens- und Nahrungsmittel, das in der Natur zu finden ist. Es ist so alt wie die Mutterschaft, denn Kolostrum ist die Milch eines Säugetieres für das Neugeborene in den ersten 24 bis 72 Lebensstunden. Die Inhaltsstoffe kommen in solch hohen Konzentrationen in keinem anderen Naturprodukt vor. Kolostrum ist eine natürliche Quelle von Eiweißen, Aufbaustoffen, Vitaminen, Mineralien, Aminosäuren und Immunstoffen. Natürliche Aufzucht der Ziegenkitze bedeutet, dass sie drei

Monate bei ihrer Mutter trinken können.

Die Jungen lernen schnell und fressen bereits nach zwei Wochen auch etwas Grummet und Bergheu. Bei Drillingsgeburten oder Erstgebärenden muss manchmal zugefüttert werden. Im Durchschnitt gibt eine Ziege ca. 270 Tage Milch.

Weit gehen wir heute nicht mehr



Die restlichen Sonnenstrahlen noch genießen / ©Markus Krapf



## Haben Ziegen einen Sechsten Sinn - Schwarmintelligenz

Das Interessante ist, dass ein Kollektiv von Tieren Dinge empfinden kann, die ein einzelnes Tier nicht empfindet. In diesem Sinne gibt es einen sechsten Sinn. Unsere Ziegenherde wollte absolut nicht auf eine Almweide auf der sogenannten Nederseite. In Begleitung von Sarah und Manuela, zwei Hirtinnen ging es mit ungewohnt hoher Geschwindigkeit auf die Sonnseite Richtung Öfen zu. Als sie oben waren gab es auf der Nederseite einen Felssturz. Ein anderes Mal folgten uns die Ziegen auf Schritt und Tritt, plötzlich stoppte die Herde und zog sich in ein angrenzendes geschütztes Waldstück zurück, ca. zehn Minuten danach kollerten große Steine auf den Weg. So merkt man welche feinen Sensoren unsere geliebten Tiere haben.

Hirtin Sarah im Bergmahd



Tauernschecke auf der Almweide im Hintergrund der Wasserfall „Zeischfol“



Stiefel machen im Gartl



## 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:



BERGSTEIGER  
DÖRFER

Ein Initiative des

alpenverein

Österreich



### 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

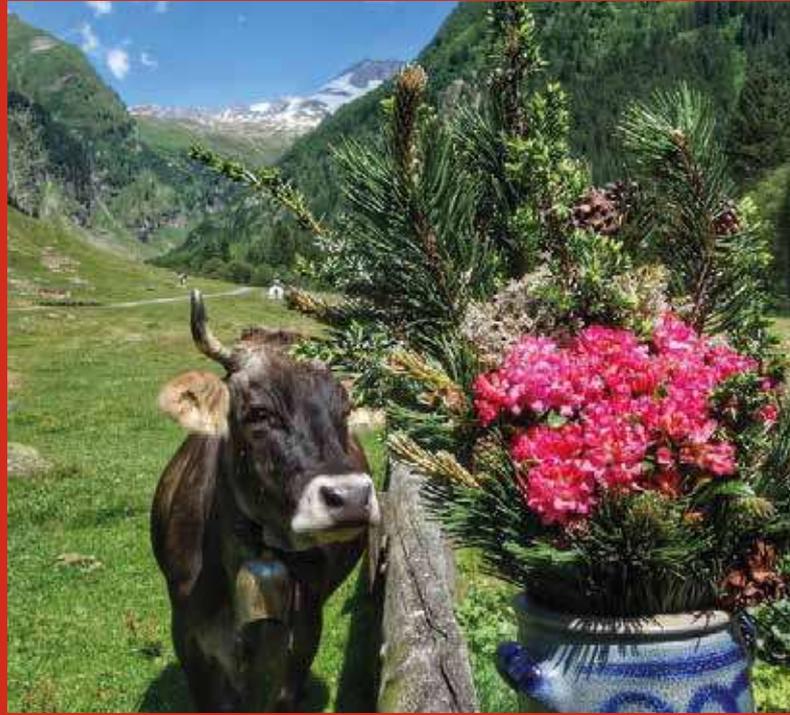
Texte: Werner Kräutler, Klaus Auffinger, Andreas Eller, Elli Mayr, Margit Gstrein, Carmen Kathrein, Helga Hager

Fotos: Werner Kräutler, Markus Krapf, Georg Ziebart, Helga Hager, Carmen Kathrein,

Titelbild – Blick von der Alm ins Tal auswärts/©Markus Krapf

Grafik: Villa Marianne, [www.villa-marianne.com](http://www.villa-marianne.com)

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



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