

Irene Prugger *Alm*
Geschichten

Vom Leben
nah am Himmel



löwenzahn

eBook

Irene Prugger
Almgeschichten

Loewenzahn

© 2010 by loewenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.,
Erlersstraße 10, A-6020 Innsbruck
E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at
Internet: www.loewenzahn.at

Buchgestaltung:

Umschlag: Kurt Höretzeder, Büro für Grafische Gestaltung, Scheffau/Tirol
Innenteil: loewenzahn/Manuela Weiß Fotografien: Irene Prugger, wenn nicht
anders
angegeben

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen
Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<<http://dnb.ddb.de>> abrufbar.

ISBN 978-3-7066-2712-2

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck,
Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche
Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer
Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abhängig vom eingesetzten Lesegerät kann es zu unterschiedlichen
Darstellungen des vom Verlag freigegebenen Textes kommen.

Dieses Buch erhalten Sie auch in gedruckter Form mit hochwertiger
Ausstattung in Ihrer Buchhandlung oder direkt unter www.loewenzahn.at.

Irene Prugger

Almgeschichten

Vom Leben nah am Himmel

löwenzahn

Inhalt

Auch almdamisch? – Vorwort

Almporträts

Niedertalalm, Vent
Trainsalm, Thiersee
Durchkaseralm, Waidring
Bodenalm, Brandberg
Einödalm und Hackeralm, Kirchdorf
Bacheralm, Kirchdorf
Walderalm, Gnadenwald
Schachenalm, Jochberg
Trojeralm, St. Jakob i. Defreggen
Burgeralm, Rettenschöss
Oberrainsalm, Obernberg
Kotalm, Achenkirch
Brentenjochalm, Kufstein
Stamser Alm, Stams
Möslalm, Innsbruck
Farnkaseralm, Auffach
Gampernunalm, Flirsch
Falbesoner Ochsenalm, Neustift im Stubaital
Juifenalm, Sellrain
Hundalm, Angerberg
Oberhofer Melkalm, Oberhofen
Eng-Alm, Vomp
Fisser Kuhalm/Frommes Alp, Fiss
Tillfussalm, Wildermieming
Zirnbachalm, Kühtai
Visnitz-Alpe, Kappl
Sessladalpe, Kappl
Bärenbadalm, Jochberg
Reichalm, Umhausen

Über die Autorin

Interviews

Johann Jenewein über die Tiroler Almwirtschaft
Gunter Bakay über Jodeln und andere Almklyschees
Martin Ott über die Kulturgeschichte der Kuh
Bernhard Kathan über die schöne neue Kuhstallwelt
Roman Burgstaller über Forst- und Almwirtschaft
Petra Streng über das Liebesleben auf der Alm
Felix Mitterer über Freiheit und Lebensfülle
Georg Speckbacher über wilde Rinder und mutige Pferde
Gerhard Rampl über die Herkunft von Almnamen
Hans und Franziska Fili über den Sehnsuchtsort Alm



Auch almdamisch ?



Zum ersten Mal hab ich das Wort auf einer Alm im Tiroler Unterland gehört: „Wir hier heroben sind es alle, musst aufpassen, dass du es nicht auch wirst“, sagte ein Alminger zu mir. Aber da war ich es schon: almdamisch. Was soviel heißt wie almnarrisch. Was soviel heißt wie: süchtig nach der Alm. Nun, es gibt schlimmere Süchte. Wie man weiß, ist das Wandern in moderaten Höhenlagen und damit das Almwandern rundum gesund, es gibt sogar wissenschaftliche Studien darüber. Wenn man mit dem Pulsmesser wandert, kann man seinen zunehmenden Fitnessgrad sogar messen.

Ich hatte nie einen Pulsmesser mit bei meinen Almwanderungen. Ich habe selber gespürt, wie ich konditionsstärker wurde. Da geht es mir gleich wie den Kühen. Wenn sie im Frühling aus dem Stall gelassen werden, sind sie zwar schon almdamisch, aber noch ein wenig lasch in den Beinen, am Ende des Sommers sind sie übermütig und fit und wollen nicht herunter von der Alm. Überhaupt die Kühe: Eine Kuh macht Muh – viele Kühe machen Mühe. Solche Sprüche kennen wir, ansonsten ist es oft nicht weit her mit unserem Wissen über eines unserer genügsamsten und wertvollsten Nutztiere. Ich habe bei meinen Ausflügen viel über sie erfahren und immer tat es mir leid, wenn ich auf einer Alm keine Milchkühe angetroffen habe, weil die Bauern aus Gründen mangelnder Rentabilität die Milchwirtschaft aufgegeben haben.

Es geht in meinen Almreportagen aber nicht nur um Kühe, sondern vor allem um die Menschen, die auf der Alm leben, sie bewirtschaften und ihren Arbeitsplatz zumindest den Sommer über auf der Alm haben. Sie habe ich mit meinen Fragen gelöchert. Ich war und bin ja leider noch immer ein Grünhorn, was die Almwirtschaft betrifft. Die sogenannten „Alminger“ sind ganz unterschiedliche Charaktere mit unterschiedlichen Sichtweisen und Arbeitsmethoden, also keineswegs von „einem Schlag“, wie es das Klischee oft unterstellt. Was diese Menschen eint, ist die Liebe zur Natur, die Fähigkeit zu Bescheidenheit, Selbständigkeit, Eigenverantwortlichkeit und das Almdamische eben.

In Tirol gibt es über 2000 bewirtschaftete Almen, viele davon eignen sich als Ausflugsziele, auch wenn es dort nicht überall ein Gasthaus gibt. Das vorliegende Buch erfasst meine Almausflüge von zwei Jahren. Es ist eine sehr subjektive und von persönlichen Vorlieben, aber auch von Zeit, Wetter, Empfehlungen und durch spontane

Entscheidungen geprägte Auswahl. Während meiner Recherchen bin ich ständig Menschen begegnet, die mir begeistert von ihren Lieblingsalmen erzählt haben, auf denen ich noch nicht gewesen bin und die ich mir unbedingt noch anschauen müsse. Das werde ich auch tun. Denn wie eine Freundin zu mir sagte: „Es gibt sie zum Glück alm no, die Alm und die Sehnsucht danach.“

Irene Prugger

*6. Juni und 13. Juni
Niedertalalm, Vent*

Schafe im Nebel



Mein Almsommer beginnt mit einer Unmenge von Schafen. Am Vorabend habe ich sie noch gezählt, weil ich nicht einschlafen konnte, jetzt ist es drei Uhr morgens und trotzdem Tagwache. Also nichts wie raus aus dem Bett. Wer beim Schafübertrieb vom Südtiroler Schnalstal auf die Niedertalalm von Vent im Ötztal mitgehen möchte, darf nicht zimperlich sein. Noch dazu an einem Tag wie diesem,

an dem der Himmel nicht dem Anlass entsprechend Schäfchenwolken zusammentreibt, sondern dunkle Regenwolken auffahren lässt. Schon am frühen Morgen ist klar: Auf dem Weg über den Pass wird eine Saukälte herrschen, oder sollte man besser von Schafskälte sprechen?

Zumindest regnet es nicht, aber es ist stockdunkel, als ich am Stausee von Vernagt ankomme. Still und einsam liegt er da, kein Mensch weit und breit und kein einziges Schaf. Die Sammelkoppeln, wo die Tiere bis zum Aufbruch schon am Tag zuvor zusammengetrieben werden, befinden sich etwas weiter droben auf einer Anhöhe. Josef Götsch, Obmann der Alpinteressenschaft Niedertal, auf dessen Bergbauernhof im Schnalstal ich übernachtet habe, hat mir alles genau erklärt. Allerdings ist im Dunkeln der Weg kaum erkennbar. Zum Glück ist das Blöken der Schafe von fern her zu hören, sodass ich mich zumindest nach dem Gehör orientieren kann.

1500 Schafe und 176 Ziegen von 26 Südtiroler Bauern sollen an diesem Tag wie jedes Jahr in einem siebenstündigen Marsch bis zur Martin-Busch-Hütte im Ötztal und am nächsten Tag weiter zur Niedertalalm gebracht werden, eine Woche später werden von Kurzras aus nochmals ungefähr so viele über das Hochjoch (2850 m) getrieben. Auf der Niedertalalm sind die Schafe verschiedenen Weiden zugeteilt. Damit sie beim Übertrieb nicht durcheinander geraten, ordnet man sie in vier große Gruppen. Als ich bei den Koppeln ankomme, macht sich gerade das zweite Starterfeld auf den Weg und ich schließe mich ihm an. Die erste Gruppe ist eine halbe Stunde früher gestartet, die dritte wird dreißig Minuten nach uns losmarschieren. Gut geplant, aber die Organisatoren haben offenbar nicht damit gerechnet, dass in der zweiten Gruppe die fittesten Schafe mitlaufen. Der führende Treiber Elmar

hat ebenfalls ziemlich viel Schmalz in den Beinen und legt ein dementsprechendes Tempo vor.

Der frühe Aufbruch ist nötig, weil bei fortgeschrittener Tageszeit die Schafe auf dem weichen Schnee der Lawinenkegel, die man überschreiten muss, einbrechen würden. Es braucht also erfahrene Männer, die den Weg auch im Dunkeln kennen. Elmar ist so einer, er führt seine Gruppe sicher und zielstrebig bergwärts, als sei es bereits hell. Weil der Morgen noch jung und unverbraucht ist, wählen er und die anderen Treiber – oder doch die Schafe? – meistens die Direttissima. Für die kleinen Lämmer wird der Marsch eine ziemliche Strapaze werden. Das jüngste ist erst eine zarte Woche alt. Aber vorerst halten auch die Kleinen noch gut mit, bleiben in der Nähe der Mutter und versuchen bei jedem kurzen Zwischenstopp an eine stärkende Milchration zu kommen. Später wird das eine oder andere erschöpfte Jungtier dann von den Hirten getragen, was biblische Assoziationen wachruft.

Nach ungefähr einer halben Stunde Gehzeit wird in der Dämmerung der Weg unter den Füßen sichtbar und die Umgebung schält sich aus dem Dunkel. Weit unter uns liegt im blassen Morgenlicht der Vernagt-Stausee. Man sieht jetzt auch, wer noch mitläuft in der Gruppe, und macht sich untereinander bekannt. Dem weitem bekannten Schafübertrieb schließen sich immer auch Bergwanderer an, die einmal beim großen Ereignis dabei sein wollen. Wenn sie sich einigermaßen geschickt anstellen, können sie durchaus gute Hilfe leisten beim Zusammenhalten der Schafe. In unserer Gruppe befinden sich zwei junge Frauen aus Deutschland. Sie gehören bereits zum Team, denn sie sind schon ein paar Tage mit der Herde unterwegs. Viele Schafe haben bis zur Sammelstelle am Vernagt-Stausee ja bereits einen weiten Anreiseweg hinter sich, denn sie kommen nicht nur aus dem Schnalstal, sondern auch aus

dem Eisacktal, Passeiertal, vom Tschöggberg und aus dem Vinschgau.



Schafskälte statt Schäfchenwolken am Tag des großen Übertriebs.

Schafspelz und Anorak gegen die Kälte

Mit einer Schafherde ist es ähnlich wie mit dem Menschevolk. Alle, die brav mit der Masse mitlaufen, machen keine Probleme, es sind die Verträumten, die Außenseiter oder jene, die nicht so schnell mithalten

können, auf welche die Obrigkeit ein Auge hat. Manchmal schert eine eigensinnige Gruppe aus, wird aber von den aufmerksamen Treibern und vom eifrigen Hirtenhund schnell wieder auf den rechten Weg gebracht.

Damit die Übersicht und Erkennung leichter fällt, wurden die Tiere mit großen bunten Klecksen besprüht, es sind also farbenfrohe Herden, die hier ihrem Sommerrefugium zueilen. Zusätzlich besitzt noch jedes Schaf eine Ohrmarke und hat einen Erkennungsstift mit eingprägter Nummer im Magen. Der Stift wird mit der Nahrung geschluckt und beim Durchleuchten mit einem speziellen Gerät sichtbar. Nach der Schlachtung eines Schafes muss er an den zuständigen Tierarzt abgegeben werden, sonst könnte es sein, dass plötzlich ein Schaffleisch-Konsument eine Kenn-Nummer im Magen hat.

Wir kommen gut voran und alles läuft gut, aber plötzlich ertönen aufgeregte Rufe von den Treibern. Die erste Gruppe ist bereits in Sichtweite, jetzt ist ein geschicktes Überholmanöver gefragt. „Blinker links raus“, meint Elmar, nachdem er sich mit den Treibern der ersten Gruppe abgesprochen hat. In großem Bogen umkreisen wir Gruppe eins, die wir damit auf den zweiten Platz verweisen. Ein bisschen ehrgeiziger Sportsgeist mag dabei sein, aber es geht hier nicht um ein internes Rennen, es geht darum, die Herden gut ans Ziel zu bringen, da ist Trödeln oder höfliches Hintanbleiben nicht gefragt.

Wäre es ein schöner Tag, könnten wir uns jetzt über die ersten Sonnenstrahlen freuen, stattdessen kündigen dicke Regentropfen den Beginn des Schlechtwetters an und dichte Nebelschwaden fallen über uns herein. Regen allein ist nicht so schlimm, wenn nur der gefürchtete Nordwind nicht einsetzt, der vor allem bei Schneefall in den Augen brennt und den Übertrieb besonders schwierig macht, weil

dann oft die Schafe der Mut verlässt. Mit Schneefall droben am Ferner ist heute jedenfalls zu rechnen.

Es wird fast mit jedem Höhenmeter kälter. Man spürt es vor allem in den Händen, weil der Körper vom Aufstieg erhitzt ist. Unweit der Ötzi-Fundstelle am Similaun kann man sich jetzt lebhaft vorstellen, dass man hier bis auf die Knochen abfrieren oder in diesem unwirtlichen Gebiet sonst einem Unglück zum Opfer fallen kann. Immerhin leisten unsere Anoraks und Regenponchos gute Dienste. Auch die Vorarbeit dienstbarer Geister kommt uns zugute. Damit es weiter droben im kritischen Bereich keine Komplikationen und unnötige Zeitverzögerungen gibt, haben am Tag zuvor Mitglieder der Alpgemeinschaft zum leichteren Queren der Lawinenkegel in mühsamer Arbeit Wege ausgeschaufelt.

Ein Schlechtwettereinbruch kann in diesen Höhen tödlich sein, der höchste Punkt des Übergangs am Niederjoch bei der Similaunhütte liegt immerhin auf 3019 m. In den vergangenen Jahrzehnten verlief der Übertrieb aber nur einmal tragisch, als die Herden und Treiber in den späten siebziger Jahren in einen Schneesturm gerieten. Damals kamen 70 Schafe um, Menschen wurden zum Glück keine verletzt.

Der schwierigste Streckenabschnitt ist der steile Anstieg zur Similaunhütte, vor allem, wenn er bei Regen und Schneefall schlammig und rutschig wird. Auf Schönwettertage kann man trotzdem nicht warten. Viele der Schafbauern haben keine eigenen Frühweiden, sie geben deshalb die Tiere auf jene Almen, wo früher aufgetrieben wird. Damit sich die Kosten-Nutzen-Rechnung für die Alpinteressenschaft Niedertalalm ausgeht, müssen mindestens 1300 Schafe dort weiden. Außerdem braucht der Schafübertrieb gute organisatorische Vorbereitung,

eine Verschiebung um eine Woche kann demnach nur im äußersten Notfall erfolgen.

Im 18. Jahrhundert hat man unter härtesten Bedingungen sogar Ochsen über den Pass getrieben. Wenn sie mit ihrer Masse in den Lawinenkegeln einzubrechen drohten, banden ihnen die Treiber die Vorder- und Hinterbeine zusammen und zogen sie über den Schnee. So entstand eine planierte Bahn, auf der die anderen Tiere folgen konnten. Dagegen ist so ein Schafübertrieb bei einigermaßen guten Bedingungen fast ein Vergnügen. Jedenfalls wenn die Schafe so lammfromm auf den schmalen Steigen zockeln wie eben jetzt, auf dem Anstieg zu den ersten großen Steinmandln, auf halbem Weg zur Similaunhütte.

Stolze Tradition

Die Frage, warum sie die Strapazen auf sich nehmen, stellt sich für viele Schafzüchter nicht. Für die 2176 Hektar große Niedertalalm im Ötztal wurde bereits im Jahr 1415 ein Weiderechtsvertrag zwischen den Bauern von Vent und Schnals abgeschlossen. Obwohl nach dem Ersten Weltkrieg Südtirol und damit auch das Schnalstal zu Italien kamen, blieben die Alprechte erhalten. Man hat sich von den bürokratisch umständlichen Grenzkontrollen nicht abschrecken lassen und wird auch die wirtschaftlich schwierigen Zeiten überstehen. Die Übertriebe gehören zur Tradition, werden mit Stolz durchgeführt und sorgen auch für einen größeren Zusammenhalt unter den Bauern.

Der Herde hinterher trotzend kommt man ins Sinnieren, was man mit Schafen alles so machen kann. Das hier sind jedenfalls keine Kandidaten für einen Streichelzoo. Viele der putzigen Lämmer werden zwar nicht als zartes

Lammfleisch auf den Tisch kommen, weil sie dafür im Herbst schon zu alt sind, aber als Schaffleisch werden etliche von ihnen im Schlachthof Bozen ihr Ende finden. Andere werden für die Nachzucht und als Wolllieferanten verwendet.



Nach und nach schälen sich die ersten Steinmandln aus dem Nebel.

Die Schafwolle war früher ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Südtiroler Bauern, aber die Produktionsbedingungen sind nicht einfach. Sie muss mehrere Jahre gelagert und in eigenen Waschanlagen gewaschen werden. Die EU-Bestimmungen für solche Waschanlagen sind streng, werden aber nicht in allen Ländern gleich rigoros gehandhabt. Belgien ist so ein Land, wo vorläufig noch Nachsicht gewährt wird. Deshalb schickt man die Wolle zur Waschung dorthin. Danach wird sie entweder an Lodenfabriken geliefert oder als Isoliermaterial verwendet. Die Wertschöpfung für ein Kilo

Rohwolle liegt derzeit bei ca. 35 Cent, vor 40 Jahren hat man dafür noch denselben Preis wie für ein Kilo Butter erzielt. Damit erklärt sich auch, warum sie aus landwirtschaftlicher Sicht nur noch einen geringen Stellenwert einnimmt.



Kultiger Türschmuck an der alten steinernen Sennhütte.

Auf dem Anstieg zur Similaunhütte beginnt es leicht zu schneien, die Kälte kriecht in die Glieder und die Treiber sind nass bis auf die Knochen, aber es kommt zumindest kein Schneesturm auf. An diesem Tag geht alles gut und

der Hirte kann alle 1500 Schafe – es ist in diesem Jahr zufällig diese runde Zahl – auf der Niedertalalm in Empfang nehmen. Für mich ist es auf halbem Weg Zeit umzudrehen, denn ich habe das Auto im Schnalstal beim Vernagt-Stausee geparkt. Aber ich mache mich eine Woche später von Vent aus auf den Weg zur Niedertalalm, um nach den Tieren und nach dem Hirten Rainer Philip zu sehen, der als Alleinverantwortlicher die Aufsicht über so viele Schafe hat.

Als ich ankomme, liegt die alte steinerne Sennhütte, die geduckt in den Berghang gebaut ist, einsam und verlassen da. Die Nebel haben sich verzogen, es ist schönes Wetter und Rainer Philip ist gerade unterwegs, drei Ausreißerschafe zurückzuholen, die ein Schneefeld zum Queren des Baches benützt haben und sich nun auf der falschen Talseite herumtreiben. Zeit für mich, der Stille zu lauschen und die herbe Schönheit dieser kargen, baumlosen Gegend in mich aufzunehmen. Auf den ersten Blick eine Gegend bloß für Schafe und sehr genügsame Menschen, beim zweiten Hinspüren ein kolossaler Ort der Kraft. Im inneren Ötztal, vor allem rund um Vent, finden sich viele alte Kultstätten mit Steinkreisen, Altären und Schalensteinen. Gleich neben der alten Sennhütte steht ein großer Stein in Form eines Widderkopfes, auch er gilt – wenn auch noch nicht wissenschaftlich nachgewiesen – als Kultstein.

Wie der sprichwörtliche gute Hirte taucht dann auch Rainer Philip inmitten einer Gruppe von Schafen und Ziegen auf. Wie schafft man das, allein auf so viele Tiere aufzupassen? „Viel schaun“, sagt er, „und viel laufen.“ Dann eilt er schon wieder davon, er muss noch dringend einen Absperrzaun flicken. Sehr gesprächig ist er nicht, was verständlich ist. Wenn die meiste Zeit nur das Echo einer Felswand, das Heulen des Windes oder das Blöken

der Schafe Antwort gibt, erübrigt sich jede Geschwätzigkeit.

Erst im August bekommt der Hirte Unterstützung durch einen zweiten Hirten, der die Schafe abfängt, die ansonsten vorzeitig wieder über den Pass nach Südtirol zurücklaufen würden. Sie lassen sich im Sog von Wandergruppen mittreiben und folgen dabei auch ihrem Instinkt, der genau weiß, wo es nach Hause geht und dass es nicht mehr allzu lang dauern kann, bis es soweit ist. Mitte September muss der anstrengende Marsch übers Niederjoch in die andere Richtung angetreten werden. Wenn den Sommer über nichts passiert ist und auch beim Herbstübertrieb bis zur „Schôfschoad“ (das Trennen der Schafe) alles gut läuft, herrscht große Erleichterung bei allen Verantwortlichen. In Vernagt und Kurzras werden die Hirten und Treiber dementsprechend mit einem großen Volksfest empfangen. Dabei geben sie sich dann auch nicht mehr so wortkarg, sondern richtiggehend gesellig. Trotzdem fordert der lange Marsch seinen Tribut, große Erschöpfung erfasst irgendwann alle Beteiligten, auch die Tiere.

Wenn die Schafe müde sind, hat ein Dichter einmal gesagt, dann zählen sie ihren Schäfer und schlafen ganz schnell ein.



Jetzt sind die Gräser im Almgebiet oberhalb von Vent besonders saftig.

Informationen

Lage: Die 2176 ha große Niedertalalm liegt auf 2247 m Seehöhe und beginnt gleich nach der Brücke von Vent. Die alte steinerne Sennhütte ist von Vent aus in ca. 2 Stunden Fußmarsch auf einem guten Forstweg bequem zu erreichen.

Besonderheiten: In diesem Gebiet hat sich eine mehr als 6000 Jahre alte, halbnomadische Hirtenkultur erhalten, wie sie sonst kaum noch in den Alpen zu finden ist. Vom Südtiroler Schnalstal werden die Schafe über bis zu 3200 Meter hohe, teils vergletscherte Jöcher getrieben (Transhumanz). Wer mehr darüber erfahren möchte, liest am besten in den Büchern des bekannten Ötztaler Volkskundlers Hans Haid nach („Wege der Schafe“).

Verpflegung: Die Sennhütte der Niedertalalm ist nur für die Hirten reserviert, die nächste Einkehrmöglichkeit ist die Martin-Busch-Hütte auf 2501 m, ½ Stunde Gehzeit entfernt. Von der Martin-Busch-Hütte bis zur Similaunhütte sind es dann nochmals 2 Stunden Gehzeit. Gute Bergausrüstung und die Abfrage des Wetterberichtes ist dabei unbedingt vonnöten.

16., 17., 18., 19. Juni
Trainsalm, Thiersee

Kleiner Almkurs bei Klara und Marei



Eigentlich hatte ich mir das so vorgestellt: Ich befrage Almleute über ihr Leben auf der Alm und schreibe nieder, was sie erzählen. Aber da gerate ich bei der temperamentvollen Sennerin Klara Marksteiner aus Thiersee an die Falsche. Oder vielmehr an die Richtige. „Über Almarbeit kannst du nur schreiben, wenn du selber

hineingeschmeckt hast“, meint sie und schaut mich erwartungsvoll an. Klara ist so almbegeistert, dass sie fast in jedem Urlaub als Sennerin gearbeitet hat, seit ihrer Pensionierung ist sie den ganzen Sommer über auf der Alm. Außerdem ist sie sympathisch und herzlich, hat Witz und ein hinreißendes Lachen. Es könnte funktionieren mit uns beiden. Also melde ich mich Mitte Juni für ein paar Tage bei ihr als Hilfssennerin.

Die Trainsalm ist ein hübsches Almdorf aus sieben Hütten mit einer kleinen urigen Jausenstation und liegt geborgen in einem Kessel auf ca. 1300 m Seehöhe, umgeben von sanften Wiesenmatten. Die größeren Bauern halten hier über zwanzig Stück Vieh, Klaras Team ist klein, aber fein: sechs prächtige Milchkühe und Henne Jolanda. Sie sorgt für das tägliche Frühstücksei und dient außerdem als Wetterfrosch, denn wie Klara sagt: „Hühner sind intelligente und sensible Tiere. Wenn das Wetter schlecht wird oder ein Unwetter droht, wollen sie abends nicht in die Steige vor Aufregung, wenn das Wetter hingegen schön bleibt, gehen sie anstandslos schlafen.“ Die Tiere und die Almwirtschaft, für die Klara zuständig ist, gehören einer Bäuerin aus Thiersee. Unsere Hütte ist von oben gesehen die zweite und ein hervorragender Logenplatz, wenn man bei schönem Wetter auf der kleinen Terrasse sitzt und alles überblickt. Aber ich bin ja zum Arbeiten gekommen.

Erste Talentprobe

Ich mag Almen, ich mag Kühe, ich habe keine Berührungsängste, wenn es ums Ausmisten geht, so schwierig kann es also nicht sein. Dann jedoch gleich zum Auftakt die erste Talentprobe: Wir machen Käse und ich bin vorübergehend allein dafür verantwortlich, weil Klara im

Stall zu tun hat, wo eine Kuh an einer Verletzung am Bein krankt. Das Rezept habe ich vor mir liegen und die mit Lab geimpfte und bereits gestockte Milch steht in einem großen Kessel auf dem Feuerherd. Nach dem Rühren muss der potenzielle Käse auf 34 Grad erhitzt werden, dann wird nochmals zehn Minuten gerührt. Das Rühren ist kein Problem - man hat ja Zeit auf der Alm. Für die Gradmessung gibt es ein Thermometer, das man in die Milchmasse hält. Das Erhitzen auf dem Feuerherd in dem großen Kessel geht ziemlich langsam, das heißt, man braucht Geduld. Bei 25 Grad (gemessene Milchttemperatur und geschätzte Außenlufttemperatur) mache ich es mir auf der Terrasse gemütlich und schaue, was die Nachbarn so treiben.

Kühe zum Beispiel? Nein, die sind auf den Unterländer Almen tagsüber im Stall wegen der lästigen Mücken und Bremen. Jene Bauern, die nur morgens und abends zum Melken auf die Alm kommen, sind drunten im Tal und Nachbarin Marei - sie ist 84 Jahre alt und betreut als Hirtin vier Kühe - ist auch nicht zu sehen. Also einfach die Aussicht genießen und die munteren Murmeltiere beobachten, die hier manchmal sogar am Forstweg spazieren laufen.

Ein paarmal sehe ich nach der Käsemasse, aber der Thermometerzeiger hat sich noch nicht wesentlich nach oben bewegt. Die Zivilisationshektik noch in den Gliedern, beginne ich schließlich eine andere Arbeit, räume ein bisschen in der Hütte herum, schaue wieder nach dem Topf und ... 34,5 Grad! Verflucht. Da geht man auf die Alm in der Meinung, das sei ein Leben fürs Grobe und dann scheitert man an ein paar Zehntelgraden?

Genau das ist es, was ich als erstes lerne: Das Leben auf der Alm bewegt sich zwischen gemütlichem Laissez Faire und eiserner Disziplin. Wo so viel Mist ist, muss viel

Sauberkeit herrschen, vor allem, wenn man Milchkühe zu versorgen und einwandfreie Milch abzuliefern hat. Die Geräte und Milchbehälter müssen zweimal täglich blitzblank geputzt werden und wer etwas auf sich hält, vermeidet es, dass sich der Stallgeruch in der Hütte breitmacht. Klara wechselt jedesmal das Gewand, wenn sie in den Stall geht, die Schuhe sowieso.

Misstrauisch beäuge ich die Käsemasse, die in der Molke schwimmt. Körnig soll sie werden und sie wird es auch. Möglicherweise doch noch gut gegangen, mal schauen, wie er sich weiter entwickelt, mein Käse. Jetzt kann ich einstweilen sowieso nichts mehr für ihn tun. Er muss rasten. Ich gehe zu Klara in den Stall. Die sechs Kühe, stolz gehornt, wie man sie nur noch selten findet, flößen mir Respekt ein. Ich ihnen nicht, sie ignorieren mich einfach. Ich tue es ihnen gleich. Ignorieren geht über studieren, wenn man noch unsicher ist.

Später habe ich Gelegenheit, den Klauenpfleger oder „Kuaschnoater“ beim Verarzten der verletzten Kuh zu beobachten. Sie hat sich einen Stein eingetreten, die Wunde ist bereits geschwollen. „Reden wie mit einer kranken Kuh“ – jetzt weiß ich, wie sich das anhört: verständnisvoll und forsch zugleich. Die Kuh ist trotz ihrer Schmerzen beeindruckt von der Kompetenz des Klauenpflegers, sie scheint zu ahnen, dass er ihr helfen wird, und verhält sich deshalb nicht übermäßig empfindlich. Trotzdem hat dieser Job, um den sich kein Tierarzt besonders bemüht, seine Tücken. Eine tiefe Narbe am Fuß des Klauenpflegers gibt Zeugnis, dass die Kommunikation mit einer gepeinigten Kuh nicht immer so tadellos funktioniert.

Duell mit einer Kuh

Marei, unsere 84-jährige, sehr agile Nachbarin, lerne ich am Abend meines ersten Almtages kennen. Sobald sie die Glocke der kleinen Almkapelle läutet, machen sich die Sennerinnen von ringsum zum Rosenkranzgebet auf, um für den guten Almtag zu danken. Mir ist eigentlich nicht nach Litaneien Beten zumute, aber ich gehe mit Klara zur Kapelle. Mareis sanfte Stimme gibt den Rhythmus vor, das Denken zerfließt und macht einem Gefühl der Zufriedenheit Platz – es ist beste Meditation. Auch Bescheidenheit ist jetzt angebracht, es müssen ja keine großen Dinge sein, für die man Danke sagt. Man kann sich zum Beispiel dafür bedanken, dass der Käse letztendlich doch noch sehr gut geworden ist.



Alle da und bereit zum Melken? Dann kann's losgehen!

Ich habe grundsätzlich Mühe, mir bei einem Gebet die richtigen Ansprechpartner vorzustellen, also behalte ich den Engel an der Kapellenwand im Auge, der so kitschig schön gemalt ist wie aus einem Superman-Comic. Wir bitten darum, dass auch der nächste Tag gut werden möge. Für mich könnte das so aussehen, dass ich einen hübschen Ausflug mache und das Trainsjoch besteige. Von der Alm ist man in ca. einer dreiviertel Stunde auf dem Gipfel und hat einen sagenhaften Ausblick nach Tirol und Bayern. Aber dann zeigt Marei seufzend auf die Weidefläche vor ihrer Hütte. Sie ist voll von lästigen Nachtschattengewächsen, die das saftige Gras überwuchern. Also melde ich mich zum freiwilligen Unkrautvernichtungseinsatz, das heißt, ich verbringe den nächsten Vormittag damit, das Übel bei den Wurzeln zu packen.



Bohnensuppe und ausgezogene Nudeln - da kann auch Klara nicht widerstehen.

Ich arbeite im Schweiß meines Angesichts, den Kopf zu Boden gesenkt, und merke nicht, dass ich von glotzenden Kühen eingekreist werde. Am Morgen, wenn es nicht so heiß ist, dürfen sie nach dem Melken noch ein bisschen weiden, bevor es in den Stall geht. Eine Kuh mit Hörnern, hat mir Klara erklärt, sei im Prinzip nicht gefährlicher als eine hornlose Kuh, im Gegenteil, sie fühle sich sicherer und verhalte sich deshalb oft weniger aggressiv. Solange jene, die sich mir jetzt in den Weg stellt, nur schaut, will ich das gern glauben. Außerdem hat mir Marei zur Stärkung selbstgebackene Hildegard-Kekse verabreicht, die

schmecken nicht nur ausgezeichnet, sondern gelten auch als erprobte Nervennahrung. Ich spüre schon die Wirkung. Kleiner Machtkampf gefällig? Die Klügere gibt schließlich nach, die Kuh trottet davon.

Aber dann sieht es doch noch so aus, als wolle mich eine auf die Hörner nehmen. Knapp neben Mareis Hütte trabt sie mit ihrer wuchtigen Größe auf mich zu, hält kurz inne, geht wieder los. Ermutigt von meinem kleinen Sieg denke ich nicht daran, umzudrehen. Doch diese Gegnerin lässt sich nicht so schnell einschüchtern, ich trete den Rückzug an, was kuhpsychologisch ein schwerer Fehler ist. Ich sollte ihr die Schneid abkaufen, aber dazu müsste ich selber eine haben. Mein Rückzug ermuntert sie noch mehr, sie nimmt Anlauf. In meiner Not erscheint Marei auf dem Balkon und kippt dem angriffslustigen Tier einen Kübel Wasser über den Kopf, die Kuh türmt, ich bin gerettet. „Danke Marei!“ Sie lächelt bloß. Ich weiß, was das heißt: Nichts für ungut. Eine Hand wäscht die andere. Und manchmal muss einer auch der Kopf gewaschen werden.

Köstliche Kiachl am Nudeltag

Zu Mittag ist alle Aufregung vergessen. Marei, Klara und ich sind bei Grete Perktold in der kleinen Jausenstation eingeladen. Jeden Donnerstag gibt es dort ausgezogene Nudeln, so auch heute. Dort, wo ich herkomme, nämlich aus dem Bezirk Innsbruck Land, sagt man dazu Kiachl. Grete serviert dazu entweder Bohnen- oder Gerstensuppe, Sauerkraut oder Apfelmus. Auch Klara hat bereits als Kind die Herstellung dieser Spezialität gelernt, dabei herrschten sehr strenge Regeln. Wenn ihre Schwestern und sie bei der Zubereitung lackierte Fingernägel hatten, dann weigerte

sich ihr Vater, die Nudeln zu essen. Er fand das schlichtweg „grauslich“.

Gretes Nudeln sind rundum appetitlich und man muss aufpassen, dass man nicht zu oft zulangt. Auch die Stimmung ist ausgezeichnet, Gretes Mann spielt Volksmusik auf der Harfe und Klara erzählt lustige Episoden aus dem Almleben. Dabei kommt sie ins Philosophieren: „Eine Alm“, sagt sie, „ist kein Vier-Sterne-Unternehmen, aber das Leben ist ohnedies viel spannender, wenn man sich mit Wenigem bescheiden muss. Wenn man alles jederzeit kaufen kann, ist das ja keine Herausforderung.“ Ich denke zufrieden daran, dass wir beide als gestandene Frauen heute schon die Dachrinne der Hütte repariert haben. Na ja, um bei der Wahrheit zu bleiben: Sie hat repariert und ich habe mit Handlangerdiensten assistiert. Aber immerhin!