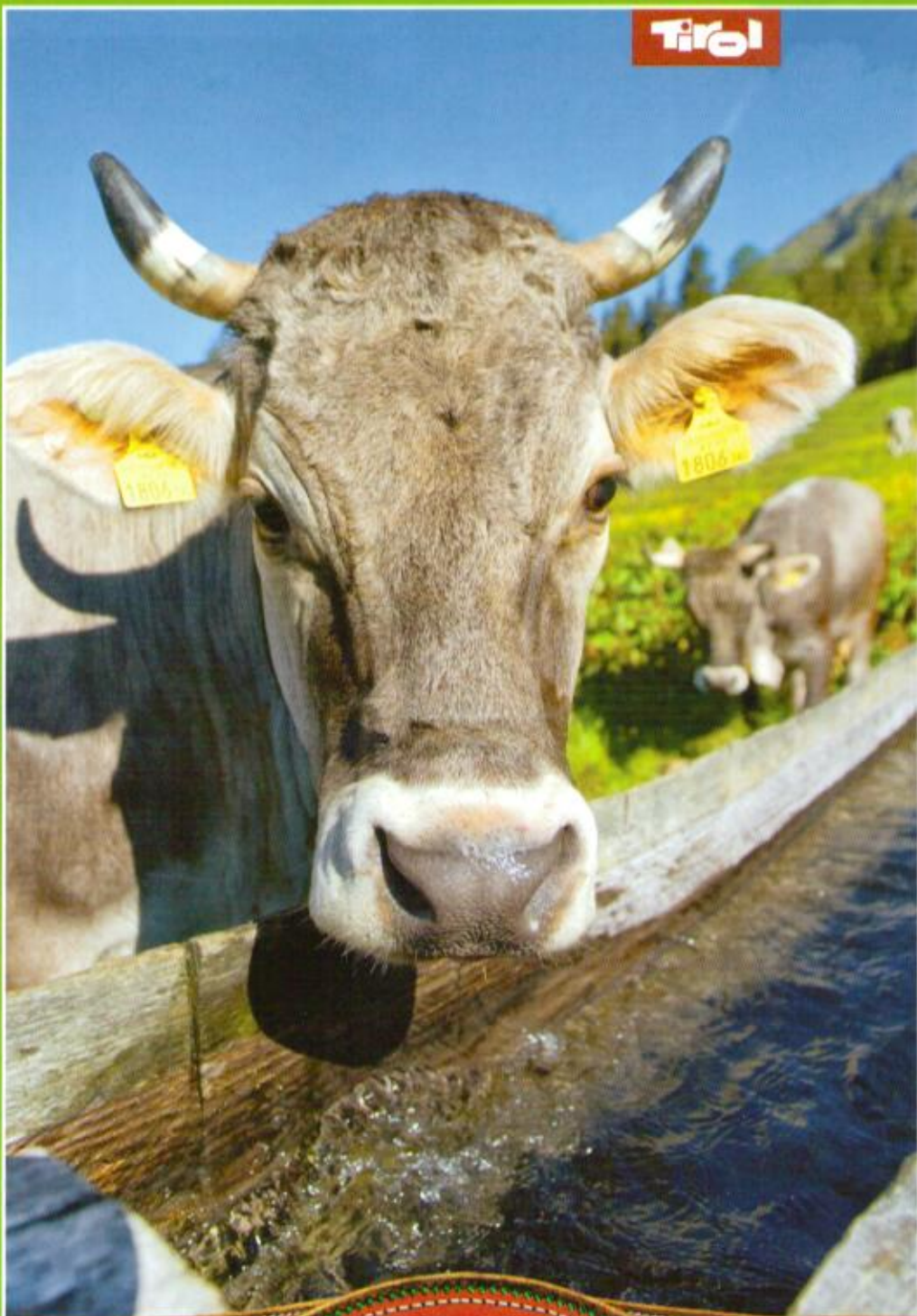


Tirol



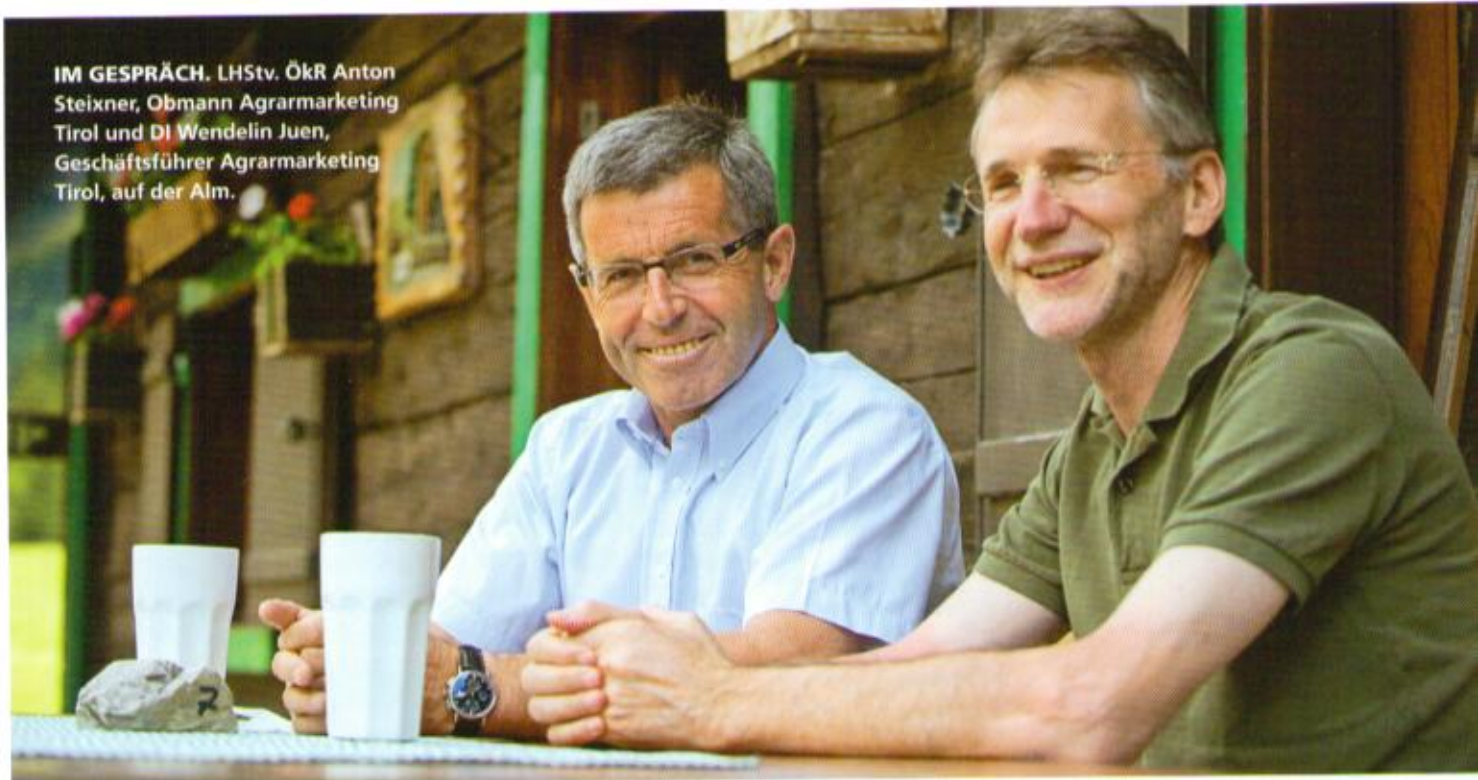
QUALITÄT · TIROL ·

Almleben

gewachsen und veredelt in Tirol.

www.AMTirol.at

IM GESPRÄCH. LHStv. ÖkR Anton Steixner, Obmann Agrarmarketing Tirol und DI Wendelin Juen, Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol, auf der Alm.



Almen gehören zu Tirol wie die Butter auf's Brot

Gehegt und gepflegt vom Vieh, von Hirten und von Sennern prägen Almen die Landschaft, schützen vor Erdbeben und sind Quelle herrlicher Naturprodukte. Anton Steixner und Wendelin Juen philosophieren gemeinsam auf der Alm über den Sinn der kräuterreichen Weiden.

Wozu brauchen wir überhaupt Almen?

ANTON STEIXNER: Almen dienen uns zur Bewirtschaftung ebenso wie zum Erholen. Dazu kommt, dass das Vieh das Gras kurz über der Narbe abgrast. So haben auch kleinere Kräuter die Chance, sich zu entwickeln. Die Tiere tragen damit wesentlich zu einer Pflanzenvielfalt auf den Bergen bei. Nicht zu vergessen ist, dass das kurze Gras im Winter vor Lawinen schützt.

WENDELIN JUEN: Almen sind Bestandteil der Tiroler Identität. Sie vermitteln Charme, der unser Herz höher schlagen lässt. Almen sind ein Erholungsraum in der Höhe. Im Winter fahren wir hier Ski, im Sommer wandern wir hier. Auch die gealpten Tiere tanken Gesundheit. Sie haben viel Bewegung, frisches Quellwasser, saftige Kräuter

und eine herrliche Luft. All das schlägt sich auf die Qualität der Almprodukte nieder, die wir als Konsumenten genießen können.

Was wissen Sie über die Arbeit, die hinter der Almwirtschaft und den Produkten steckt?

ANTON STEIXNER: Da steckt harte Arbeit dahinter und die Naturgewalten hängen auch immer wieder wie ein Damoklesschwert in der Luft. Das Almpersonal – Senner, Hirten und Melker – haben wichtige Entscheidungen zu treffen, damit die Tiere heil über die Zeit kommen. Das ist eine extreme Herausforderung. Das Almleben ist nicht so romantisch, wie es oft scheint. Ich habe selber einmal den Wintereinbruch im Sommer erlebt und den Stress, als dann nicht

genug Futter für die Tiere da war. Ich erinnere mich aber auch an lustige Erlebnisse. Als kleiner Bub hab ich die Tiere mit auf die Alm getrieben. Um drei in der Früh sind wir vom Hof aufgebrochen. Das Vieh hatte noch keine Kondition, weil es den Winter über im Stall gestanden ist. Da ist es einfach in die Gärten marschiert und hat sich am Frühjahrsgras gelabt. Da haben wir Stress gehabt, die Tiere zusammenzuhalten und auf die Alm zu bringen.

WENDELIN JUEN: Früher haben wir unsere Auszeit im Sommer auf der Alm gehabt, beim Besuch von unserem Vieh. Dort hab ich miterlebt, wie das Leben und Arbeiten auf der Alm abläuft. Ein Highlight im Herbst war auch immer, wenn die Tiere von der Alm abgetrieben und ins Dorf marschiert sind. Wir haben sie von Weitem schon gese-



„Da steckt harte Arbeit dahinter und die Naturgewalten hängen auch immer wieder wie ein Damoklesschwert in der Luft.“

LHStv. ÖkR Anton Steixner

hen. Dann haben wir unsere herausgesucht – die erkennt man ja am Gesicht. So, wie man einen Menschen erkennt.

Wer wird in einer industrialisierten und hochtechnisierten Welt noch im Sommer auf der Alm arbeiten?

ANTON STEIXNER: Gerade in der hochtechnisierten Welt verspüren die Leute den Wunsch, mit der Natur zu arbei-

ten. Ich weiß von meiner Alm, dass es vor 20 Jahren wesentlich schwieriger war, Senner zu finden. Heute ist das einfacher.

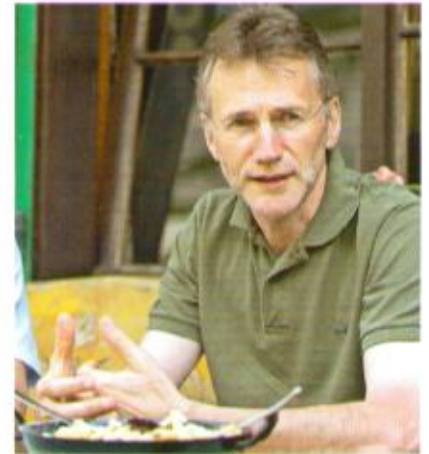
WENDELIN JUEN: Wir erleben eine Sehnsucht nach Entschleunigung. Handy, Internet und Facebook verleiten zu ständiger Erreichbarkeit. Auf der Alm kommt man richtig runter. Da gibt es oft kein Netz und kein Internet.

Was unterscheidet die Almmilch von der Milch aus dem Tal?

WENDELIN JUEN: Wissenschaftliche Ergebnisse sprechen hier eine klare Sprache. Almprodukte weisen höchste Qualität auf. Sie haben mehr Omega-3-Fettsäuren und beugen damit Herz-Kreislaufkrankungen vor. Auf den Almen wachsen mehr als 100 Gräser und Kräuter. Diese Vielfalt, der stressfreie Urlaub für die Tiere auf der Alm erhöhen die Milchqualität. Das überträgt sich dann weiter auf die Almbutter, die Buttermilch, den Käse oder das Fleisch.

Muss man sich die Produkte erwandern oder gibt es sie auch im Einzelhandel zu kaufen?

ANTON STEIXNER: Sowohl als auch. Die frischeste Qualität hat man natürlich, wenn man sie direkt auf der Alm verkostet und dann gleich mitnimmt. Man muss allerdings bedenken, dass es viele Auflagen für die Verarbeitung auf der Alm gibt. Deshalb liefern viele Bauern ihre Milch an die Molkerei oder in Talsennereien, wo diese Milch



„Almen sind Bestandteil der Tiroler Identität. Sie vermitteln einen Charme, der unser Herz höher schlagen lässt.“

DI Wendelin Juen

verarbeitet wird. Andere wiederum tun sich sehr wohl die Arbeit auf der Alm an und so gibt es frische Butter und Käse als Jause. <

INFORMATION

- **Almen in Tirol: etwa 2.200**
1.250 Milchviehalmen produzieren rund 36 Mio. kg Milch. Diese Milchviehalmen verarbeiten rund 4 Mio. kg Milch direkt auf der Alm (davon 2 Mio. kg Milch zu Käse, das entspricht 180 t und 2 Mio. kg Milch zu Butter, Topfen, Rahm etc.)
- **Hirten, die das Vieh betreuen: rund 3.200**
- **Almfläche in Tirol gesamt: ca. 300.000 ha**
Knapp ¼ der Tiroler Landesfläche ist Almfläche. 67 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche ist Almfläche.
- **Gealpte Tiere in Tirol: 200.000**
 - 34.000 Kühe (fast 60 % der Milchkühe in Tirol)
 - 80.000 Jungrinder
 - 70.000 Schafe
 - 5.400 Ziegen
 - 3.600 Pferde



GESUNDE HÖHE. Die gealpten Tiere genießen viel Bewegung, frisches Quellwasser und saftige Kräuter.