



# „BEISSWURM“

ZEITSCHRIFT FÜR DIE ERHALTUNG DES KULTURELLEN ERBES

AUSGABE 01/2016

**Wir werden die Welt nicht mit Reden verändern.**

**Wir müssen endlich handeln.**

*Als ich im Frühsommer des vergangenen Jahres erstmals das Valsertal betrat war ich baff erstaunt. Ich hätte es mir vorher nicht vorzustellen gewagt, in der Tourismushochburg Tirol ein Tal zu finden, das vom modernen Massen-Tourismus noch nicht ‚versaut‘ ist. Es war meine ganz persönliche Entdeckung des Jahres.*

*Eine Nachfrage bei Bäuerinnen und Bauern während des Almauftriebes auf die Zeischalm brachte Licht ins Dunkel. Auf die Frage, weshalb es denn keine Hotels, Restaurants oder ‚Residenzen‘ im Tal gäbe erhielt ich die knappste aller Antworten: „Brauchen wir nicht.“ Dasselbe gilt übrigens auch für Lifte.*

*Mich hatte dieses kleine, wundervolle Tal vom ersten Tag an fasziniert. Da ich eh nix besseres zu tun hatte, verdingte ich mich als freiwilliger Almhelfer auf Helgas Alm. Und hier reifte die Idee, auch anderen Menschen die Möglichkeit zu bieten, einige Zeit lang als Volontär auf einer Alm oder einem Bergmahd tätig zu sein.*

*Es war dann Helga Hager, die mir von den Erfahrungen mit den Freiwilligen des Bergwaldprojektes von Sigi Ellmauer auf ihrem Bergmahd Ocherloch berichtete. Wie positiv es sei, wenn junge Menschen ohne finanzielle Hintergedanken mithelfen, ein uraltes Bergmahd von den einwachsenden Fichten, Stauden und Sträuchern zu säubern. Zu schwenden, wie es in der Äplersprache heißt.*

*Gemeinsam überlegten wir, wie wir eine Aktion ausschließlich zur Erhaltung der Almen und Bergmähder im Valsertal starten könnten. Das Ergebnis dieser monatelangen Überlegungen liegt nun vor. Es ist die „Schule der Alm im Valsertal“.*

*Es geht um die Erhaltung unseres kulturellen Erbes. Weder Politik noch Agro-Industrie haben ein gesteigertes Interesse, die uralte, bergbäuerliche Kultur in den Alpen zu erhalten. Wie anders ist es erklärbar, dass die Förderungen für die sehr harte Arbeit auf den Almen und Bergmähdern immer wieder zusammen gestrichen wird? Die Agro-Industrie wartet auch nur darauf, dass ihr zusätzliche Flächen aus den Hofauflassungen quasi in den Schoss fallen.*

*Wir alle haben nun zwei Möglichkeiten, dem Zerfall unseres kulturellen Erbes Einhalt zu gebieten: Wir können uns aktiv einmischen und als Volontäre tätig werden. Oder wir können den Verein mit jenen finanziellen Mitteln ausstatten, die ihn befähigen, in den nächsten Jahren viel Gutes auf Almen und Bergmähdern zu tun.*

*Ich darf Sie als Obmann des Vereines „Schule der Alm im Valsertal“ herzlich bitten, sich an dieser Rettungsaktion zu beteiligen. Wir brauchen alle einen langen Atem, viel Geduld und noch mehr Idealismus. Dann schaffen wir es gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern die wunderschönen Bergmähder und Almen für die Nachwelt zu erhalten.*

*Werner Kräutler, Obmann des Vereines Schule der Alm im Valsertal*

# ES GEHT UM DAS KULTURELLE ERBE DES VALSERTALES

**Sie halten die erste Ausgabe unserer Vereinszeitschrift mit dem ungewöhnlichen Namen „Beisswurm“ in Händen.**

Der Name „Beisswurm“ ist mit Bedacht gewählt. Unter Beisswurm versteht man im Valsertal eine Kreuzotter, also eine giftige Schlange. Sie steht für uns vom Verein „Schule der Alm“ symbolisch dafür, Almen und Bergmähder und damit unser schönstes und gleichzeitig wertvollstes kulturelles Erbe zu verteidigen. Denn das Erbe ist ernsthaft in Gefahr.

Kennen Sie das Tiroler **Valsertal**? Wenn nicht ist's auch nicht weiter schlimm. Es ist das letzte Tal auf der linken Seite, wenn wir in Richtung Brenner fahren. Das Valsertal beginnt bei St. Jodok und ist eines der beiden Täler des Bergsteigerdorfes St. Jodok - Schmirn - Vals. Für Eisenbahnfahrer ist St. Jodok ein Begriff: denn um dieses verträumte Dörfchen herum macht die Eisenbahn einen großen Bogen. Der „Kehrtunnel“ von St. Jodok hat's zu einiger Berühmtheit in Fachkreisen gebracht, war er doch 1867 weltweit der erste gekrümmte Tunnelbau.

Weit weniger bekannt ist die Tatsache, dass große Teile des Valsertales bereits seit 1942 unter Naturschutz stehen. Seit einigen Jahren ist das Gebiet auch noch Natura2000 Gebiet. Fakten, die von den Bewohnerinnen und Bewohnern des Tales noch verstärkt werden. Die Valserinnen und Valser halten nichts von touristischem Rummel, von unsäglichen Hotelbauten, Schiliften, Lärm und Gestank. Das alles brauchen sie nicht, pflegen sie zu sagen. Und sie haben Recht. Die Kombination aus bodenständigen Einwohnern, Schutzgebieten, steilen Bergmähdern und uralten Almen verleihen dem Valsertal einen einzigartigen Charakter. Hier ist also noch ein Rest des vielbesungenen „authentischen Tirol“ vorhanden, das man auf Schritt und Tritt fühlen kann.

## **Unser kulturelles Erbe darf nicht verkommen**

Die Existenz steiler Bergmähder, alter und verkehrstechnisch kaum bis gar nicht erschlossener Almen im Valsertal ist der eigentliche Grund dafür, die „Schule der Alm“ ins Leben zu rufen. Die Bergmähder und Almen sind auch deshalb gefährdet, weil eine ‚händische‘ Bearbeitung durch die lokalen Bergbäuerinnen und Bergbauern zu aufwändig ist.

Zudem sind die Zeiten der bäuerlichen Großfamilien auch im Valsertal vorbei.

Es geht also einzig und allein darum, die Kulturlandschaften Alm und Bergmähd zu erhalten. Dafür wollen wir vom Verein „Schule der Alm“ Aufklärungsarbeit betreiben. Und - wichtiger noch - aktiv und gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern etwas für diese Erhaltung tun.

Wir wollen also **Freiwillige** motivieren, die Bäuerinnen und Bauern in Zukunft bei der Pflege unseres gemeinsamen kulturellen Erbes zu unterstützen. Dazu sind allerdings einige wichtige Grundkenntnisse nötig. Und genau diese wollen wir diesen künftigen Helferinnen und Helfern vermitteln.

Wir wollen also Menschen in die Lage zu versetzen, das Kulturerbe Almen und Bergmähder mit ihrer Hände Arbeit zu erhalten. Wir machen Ihnen auf den kommenden Seiten ein Angebot, aktiv dabei mitzuhelfen, uralte Kulturlandschaften zu pflegen. In Abwandlung eines Goethe-Zitates: „Was du ererbst von deinen Vätern hast, erwirb es, um es zu besitzen.“



Helgas Alm im Valsertal in Tirol

# SO KÖNNEN SIE UNS HELFEN, UNSER KULTURELLES ERBE ZU ERHALTEN!

Vor unseren Augen spielt sich derzeit ein Drama ab, dessen massive Folgewirkungen heute noch nicht einmal ansatzweise abgeschätzt werden können. Die Preise für landwirtschaftliche Rohprodukte wie Milch und Fleisch befinden sich im freien Fall. Die industrialisierte Landwirtschaft mit Massentierhaltung und massivem Chemieeinsatz hält die Preise auf dem tiefsten denkbaren Niveau. Auf der Strecke bleiben unsere handwerklich orientierten bergbäuerlichen Betriebe, die nicht einmal mehr die laufenden Kosten erwirtschaften können.



Tiroler Grauvieh auf der Zeischalm

Die Konsequenz: immer mehr Bergbauernhöfe sperren ihre Hoftüre für immer zu. Was aber, wenn viele Almen nicht mehr beweidet und die Bergmäher nicht mehr gepflegt werden?

Wollen wir uns wirklich vorstellen, durch buschbewachsene, verluterte Almen zu wandern? Oder vergeblich die einst blumenübersäten Bergmäher zu suchen und nicht mehr zu finden?

Zu tief sind Alm und Bergmahd tief im österreichischen Selbstverständnis verankert. Hand auf's Herz: Wollen wir ein Tirol ohne grünen Almwiesen und Bergmäher, die aus einzigartigen Blumentepichen bestehen?

EU und Regierung tun wenig bis gar nichts, um den Bergbäuerinnen und -bauern wirklich zu helfen. Und damit die Situation in unseren Berggebieten zu entschärfen. Denn die Förderungen für die Pflege von Alm und Bergmahd nähern sich immer mehr dem Niveau von Almosen.

## **Weil EU und Regierung völlig versagen sind wir jetzt gefordert**

Als gelernte Österreicher wissen wir: Auf EU und Regierung ist kein Verlass mehr. Schon gar nicht, wenn es um die Erhaltung der bäuerlichen Almwirtschaft geht. Anstelle des wortreichen Kritisierens, Lamentierens und Klagens in den Sozialen Medien, in Leserbriefen oder Blogbeiträgen setzen wir auf die Wirkung von Taten.

Wir - eine kleine Gruppe engagierter Menschen - haben deshalb die Schule der Alm ins Leben gerufen. Unsere vorrangigen Ziele, die wir mit der „Schule der Alm“ verfolgen:

Wir wollen aktive, natur- und heimatliebende Menschen motivieren, sich zu freiwilligen Alm- und Bergmahdhelfer ausbilden zu lassen;

Wir bieten 2016 bereits Einführungskurse in die Arbeitswelt von Alm und Bergmahd an;

Wir versuchen vorerst, im Tiroler Valsertal eine Kerngruppe freiwilliger Helfer zu bilden, die in den kommenden Jahren eine Reihe von Arbeiten durchzuführen in der Lage sind;

## **Die Schule der Alm auf Helgas Alm im Valsertal**

Uns ist es sehr wichtig, den Kursteilnehmer ein authentisches Erleben der Arbeit auf Alm und Bergmahd zu vermitteln. Von der Unterbringung über das Essen bis hin zum Tagesprogramm wird alles dem Wetter, den Erfordernissen und Möglichkeiten des Lebens auf der Alm angepasst.

Und so können sie aktiv mithelfen, unsere Almen und Bergmäher zu erhalten.

*„Auf den brachfallenden Äckern,  
Wiesen und Weiden breiten sich  
schnell Büsche und Sträucher aus,  
und nach gut hundert Jahren  
kommen dann allmählich auch  
wieder Bäume auf, sodass die Alpen  
sehr langsam wieder verwalden. Die  
Waldfläche hat sich in den letzten  
100 Jahren in den Alpen verdoppelt.“*

*Aus Werner Bätzing: „Zwischen Wildnis  
und Freizeitpark“ Rotpunktverlag*



Sensenmähen ist Hauptfach in der Schule der Alm

## WIR BITTEN UM IHRE FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

### **1. Durch den Beitritt zum Verein „Schule der Alm“**

Im Gegenzug erhalten Mitglieder neben dem Newsletter vor allem unsere Vereinspostille „Beisswurm“. Zudem informieren wir laufend auf unserem Facebook-Account „Schule der Alm“. Die Beitrittsgebühr beträgt 20 Euro pro Jahr.

**2. Durch einen Förderbeitrag in der Höhe von 100 Euro pro Jahr.** Förderer werden - auf Wunsch - namentlich in der „Ehrenhalle der Schule der Alm“ genannt.

**3. Durch Sponsortätigkeit mit einem Betrag von 200 Euro (oder höher) pro Jahr.** Sponsoren werden in den Veröffentlichungen des „Beisswurm“, der zweimal jährlich erscheint, mit Namen und Logo als Sponsoren genannt. Sponsoren erhalten auch jährlich ein kleines Bergheu-Polster aus dem Bergheu des aktuellen Alpjahres.

**4. Durch eine Gönnergütigkeit mit einem Betrag von 400 Euro (oder höher) pro Jahr.** Gönner werden jährlich vor dem Almatrieb auf Helgas Alm zu einem authentischen Almadessen eingeladen. Dort erhalten die Gönner Informationen aus erster Hand über den Stand des Projektes. Gönner erhalten ein Bergheu-Polster mit dem Heu des aktuellen Alpjahres.

**Verein „Schule der Alm“  
Tiroler Sparkasse Steinach  
IBAN AT85 20503 03301806737**

## WIR BITTEN UM IHRE MITARBEIT ALS FREIWILLIGE

Wenn Sie es auch satt haben, ihre Aktivitäten auf „Gefällt mir“ und „Teilen“ in den Sozialen Medien zu beschränken, sollten Sie unserem Angebot näher treten. Denn ohne konkrete Aktivitäten werden wir die Welt nicht verändern.

Wie gesagt: Unser Ziel ist es, Freiwillige Helfer zu gewinnen, die in den kommenden Jahren bereit sind, einen Teil ihrer Sommer-Freizeit im Valsertal zu verbringen und dort Almen und Bergmäher zu erhalten, zu pflegen und wenn nötig zu renaturieren.

Melden Sie sich heute noch zu den Einführungskursen (siehe S 4 und 5 dieses Beisswurm) an. Denn die Teilnehmerzahl ist beschränkt auf 7 Personen pro Einführungskurs.

**Anmeldungen per E-mail unter Angabe von Name, Anschrift und Telefonnummer an [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)**



# KURSIONFORMATION

**Das Kursprogramm der Schule der Alm (SdA) orientiert sich an den nötigen Verrichtungen und Arbeiten, die auf Bergmähdern und Almen anfallen. Die Kurse sollen einerseits das Wissen um ökologische Zusammenhänge fördern und andererseits Grundlage für die Freiwilligeneinsätze in den darauf folgenden Jahren sein und dazu beitragen das kulturelle Erbe zu erhalten.**

**Veranstalter:** Verein „Schule der Alm“

**4 Termine (jeweils 2 Tage Freitag/Samstag)**

**01. und 02. Juli 2016**

**15. und 16. Juli 2016**

**29. und 30. Juli 2016**

**12. und 13. August 2016**

Die einzelnen Kurse werden in variablen Blöcken an den Wochenenden abgehalten um eine intensive Beschäftigung mit der Thematik sicher zu stellen und dadurch auch berufstätigen Interessent die Möglichkeit der Teilnahme zu bieten.

**Kursorte:**

Helgas Alm auf der Nockeralm (Gartl) und die Bergmäher Ocherloch und Öfen im Inneren Valsertal.

**Anreisetag:**

Jeweils Freitagmorgen ab 7 Uhr für Anreise mit eigenem PKW bzw. spätestens bis 8.15 Uhr mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ab Steinach am Brenner bzw. St. Jodok.

**Abreisetag Samstagabend nach dem Abendessen.**

Verlängerungsnacht auf Sonntag mit individuellem Tages-Programm auf Anfrage möglich.

**Teilnahmeberechtigt:**

All jene Personen, denen die Erhaltung von Bergmähdern und Almen als Teil des kulturellen Erbes der Alpen ein echtes Anliegen ist. Tatkräftige Frauen und Männer, die bereit sind auch in den kommenden Jahren aktiv als Freiwillige im Valsertal mitzuhelfen um dieses Erbe zu erhalten und zu pflegen.

**Persönliche Voraussetzungen:**

Leidenschaft, Einsatzwille, Ausdauer, Belastbarkeit und Trittsicherheit.

**Ausrüstung:**

Wasserfeste Bergschuhe + 1 Paar zum Wechseln/ Wanderschuhe, Gummistiefel, Arbeitshandschuhe, Kleidung für Sonne und Regen, Kopfbedeckung und Sonnenschutz, Wasserflasche zum Umhängen.

**Gruppengröße:**

Pro Kurs werden maximal 7 Teilnehmer aufgenommen um eine intensive und gute Betreuung durch die Lehrer sicher zu stellen.

**Unterkunft, Verpflegung und Almkultur auf Helgas Alm:**

Es stehen insgesamt 5 Betten und 2 Heustock- Matratzenplätze zur Verfügung. Die Teilnehmer werden von Helgas Alm mit vollwertiger Almkost und energiereichen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln versorgt.

**Kosten:**

Voraussetzung für die Kursteilnahme ist die Mitgliedschaft im Verein „Schule der Alm im Valsertal“ EUR 20,--

+ Kostenbeteiligung der Teilnehmer EUR 96,-- (2 Tage mit kompletter Verpflegung inkl. alkoholfreier Getränke auf der Alm bzw. Bergmahd sowie eine Übernachtung in der Almhütte). Alkoholische Getränke sind in diesem Betrag nicht enthalten.

+ Persönliche Bergungsversicherung ist notwendig, sollte kein diesbezüglicher Versicherungsschutz (zB Alpenvereinsmitgliedschaft usw.) bestehen müssen wir für Sie, bei Anmeldung, vorab eine Bergungs-Versicherung bei der Bergrettung Ortsstelle St.Jodok für EUR 24,-- abschließen.

**Zertifikat:**

Jeder Kursteilnehmer erhält für die besuchten Kurse ein Zertifikat und wird in der zweimal jährlich erscheinenden Vereinsmitteilung „Beisswurm“ namentlich genannt.

**Kursanmeldungen:**

per E-Mail unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto **schulederalm@gmail.com**

# KURSPROGRAMM

## Hauptkurs Nr. 1:

### SENSENMÄHEN UND HEUEN

**Kurstermine:** 1. und 2. Juli; 15. und 16. Juli;  
29. und 30. Juli; 12. und 13. August 2016

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffahne).

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Wir lernen das Mähen im Gartl bzw. auf Bergmähdern, das Heuen und das Einbringen des Heus in die Heuhütte mittels Bure (das ist das Einbringen auf traditionelle Art im Valsertal) Bugglkraxn, oder Tuchent. Mähen, Wetzen, Dengeln und Scharfmachen der Sense mit besonderer Handhabung und Vorsichtsmaßnahmen. Der Kurs setzt sich aus einem Grundkurs und einem Aufbaukurs zusammen. Für jene Kursteilnehmer, die noch nie mit der Sense gemäht haben, wird der Grundkurs in unmittelbarer Nähe (Gartl) zu Helgas Alm etwas länger dauern.

**Werkzeuge:** Sensen und Heurechen, aber auch die Seile zum Burenmachen werden zur Verfügung gestellt.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)



*Eine wichtige Anmerkung: Die angegebenen Kurstermine bedeuten, dass der jeweilige Kurs als Hauptkurs an diesem Datum stattfindet wobei wir darauf verweisen, dass das Mähen immer ein Grundbestandteil des jeweiligen Kurses ist und auch das Heuen, vorausgesetzt die Wetterlage passt, wenn nicht erfolgt ein Alternativprogramm.*

*Die Ergänzungskurse sind somit als Ergänzung zum Hauptkurs Sensenmähen konzipiert. Welche Ergänzungskurse jeweils gelehrt werden hängt einerseits vom Wetter und andererseits von den Wünschen der Teilnehmer ab. Das exakte Ausbildungsprogramm wird vor Beginn eines jeden Hauptkurses gemeinsam besprochen. Unser Bestreben ist es in jedem Fall, den Kursteilnehmer abwechslungsreiche Almtätigkeiten zu lehren, echte Almkultur und authentisches Almleben zu vermitteln.*



## Hauptkurs Nr. 2:

### ZÄUNE MACHEN – HOLZARBEITEN, HOLZSPALTEN, SCHÖPSEN

**Kurstermin:** 15. und 16. Juli 2016

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffahne).

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Die Herstellung des für das Valsertal typischen „Schrägezauns“ wird gelehrt.

**Grundkurs:** Spilten machen (d.h. Holz für die einzelnen Zaunbestandteile spalten) und Zäunen auf dem Bergmahd Öfen und Ocherloch.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)

**Ergänzungskurs:**

## ZIEGENKUNDE, HANDMELKEN UND GRUNDBEGRIFFE DER ERZEUGUNG VON FRISCHKÄSE

**Kurstermin:** 1. und 2. Juli; 15. und 16. Juli; 29. und 30. Juli; 12. und 13. August 2016

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffahne).

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Wir erlernen das Melken von Ziegen und die Grundzüge der Herstellung von Frischkäse. Ziegen hüten, Ziegenkunde und Rassen, Nahrungsergänzungsmittel für die Ziegen sammeln (Blätter, Kräuter).

**Werkzeuge:** Sensen und Heurechen, aber auch die Seile zum Burenmachen werden zur Verfügung gestellt.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)



**Ergänzungskurs:**

## KRÄUTER SAMMELN UND KOCHEN IN DER ALMKÜCHE

**Kurstermin:** 1. und 2. Juli; 15. und 16. Juli; 29. und 30. Juli; 12. und 13. August 2016

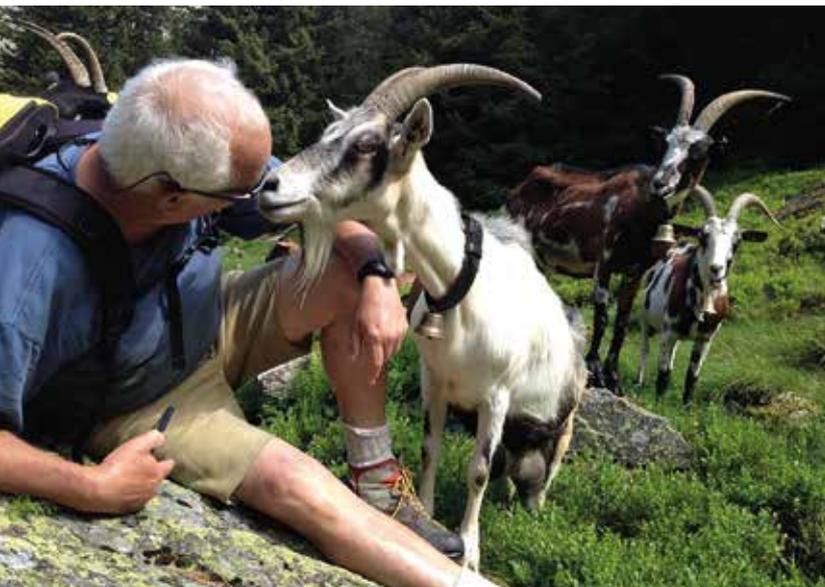
**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffahne).

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Unter der Anleitung einer Kräuterpädagogin lernen wir die wichtigsten sieben essbaren Almkrauter und deren Standorte kennen. Das Sammeln der heimischen Wildpflanzen ist die Voraussetzung zur Zubereitung der Almkost in der Almküche von Helgas Alm.

**Kochen auf der Alm:** Neben der Verwendung von Kräutern, Pilzen und Beeren erlernen die TeilnehmerInnen auch die Zubereitung einfacher, regionaler Kost auf dem Holzherd, welcher vielseitig nutzbar das Herzstück der Almküche ist.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)



**Ergänzungskurs:**

## ÖFFNEN VON WAALEN, PFLEGE VON WAALEN; BAU VON TROCKENSTEINMAUERN

Bewässerungskanäle werden in Tirol „Waaale“ genannt. Das Wort stammt vom lateinischen Wort Aqualis, was Wasserkrug bedeutet.

**Kurstermin: 29. und 30. Juli sowie 12. und 13. August 2016**

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffähne.

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Die Bedeutung der Waaale und deren Revitalisierung - die Technik des Wässerns der Bergmäher. Erlernen der Grundlagen des Trockenstein-Mauerbaus auf der Zeischalm oder im Ocherloch. Eine weitere Beschäftigung mit dem Bau von Trockensteinmauern bedarf jedoch weiterer Vertiefungskurse, die wir nach Wunsch auch anbieten können.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)

**Ergänzungskurs:**

## DACHDECKEN MIT LÄRCHENSCHINDELN

**Kurstermin: 1. und 2. Juli 2016**

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffähne.

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Decken mit Lärchenschindeln und Dachlatten

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)



**Ergänzungskurs:**

## WEGE PFLEGEN, WEGE MACHEN

**Kurstermin: 15. und 16. Juli 2016**

**Ort/Zeit:** Ankunft zwischen 7 Uhr und 8.15 Uhr auf Helgas Alm (Valserlandesstraße am rechten Talchluss Parkplatz Nockeralm – oberste Almhütte mit Bergsteigerdorffähne.

**Information über den Kursablauf:**  
auf Helgas Alm Hütte um 8.30 Uhr

**Lerninhalte:** Ausbessern und Anlegen von Wegen - Bergmahd Öfen, Zeischalm, Heuzieher-riese freihalten.

**Anmeldung per E-Mail** unter Angabe des Namens, der Anschrift und der Telefonnummer sowie des gewünschten Kurstermins an unser E-Mail-Konto [schulederalm@gmail.com](mailto:schulederalm@gmail.com)



# DIE LEHRER DER SCHULE DER ALM



Lois Gatt, Hans Eller, Erich Gatt, Gottlieb Gatt, Hans Holzmann  
(v.l.n.r.): 4 der Heuzieher sind auch Lehrer in der Schule der Alm

## **Lois Gatt, (Simelers Lois)**

Wer im Sommer die Bergmähder in Innervals besucht hat sehr gute Chancen, Lois Gatt zu treffen. Ob er nun raschen Schrittes zum Bergmahd strebt oder mit Heuen beschäftigt ist: des pensionierten Volksschuldirektors liebste Hobbys haben mit Holz und Heu zu tun. Es ist seine Passion, im Sommer die steilen Bergmähder in ‚Leitls Even‘ händisch zu mähen und das Heu anschließend in die Hütte zu tragen. Auf dem Kopf, versteht sich, in Form einer Bure. Und im Winter ist Lois nicht weniger aktiv. Denn da betätigt er sich als passionierter Heuzieher. Ob nun von den Inneren Mähdern oder den Öfen und Ochleroch: Lois ist immer dabei wenn es gilt, das duftende Bergheu zu Tal zu bringen.

Der Vater dreier erwachsener Kinder schätzt besonders den Herbst. Denn da gibt es viel zu ernten auf den Mähdern und Almen. Man begegnet ihm an schönen Tagen, wenn er gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth Preiselbeeren und Moosbeeren in der wunderbaren Landschaft des inneren Valsertales pflückt. Aber das tut er erst dann, wenn er den Honig seiner Bienen geschleudert hat.

## **Hans Eller, (Manuels Hans)**

Man darf den Hans durchaus als ‚Holzwurm‘ titulieren. Denn Holz ist sein Element. Der pensionierte Eisenbahner liebt nichts mehr, als mit Holz zu arbeiten, ob das nun im Bergwald ist oder zu Hause, wenn er Festmeter um Festmeter von Brennholz spaltet und in Meilern aufschlichtet. Man munkelt sogar, dass er sich mit Lois Gatt seit Jahren einen Wettbewerb liefert, wer den schönsten Holzmeiler vor der Hütte stehen hat.

Daneben beherrscht er - wie nahezu alle Bewohner des Valsertales - die bäuerlichen Arbeiten perfekt.

Was man im Valsertal ‚Hagen und Holzen‘ nennt, ist genau sein Steckenpferd. Eine Tätigkeit, bei der ihn seine Gattin Nannele oft unterstützt.

Den Winter könnte Hans nie hinter dem Ofen verbringen. Denn im Winter ist das Heuziehen angesagt, das er gemeinsam mit seinen Kollegen über alles liebt. Und wenn’s einmal nix zu ziehen gibt, dann macht der Hans eine Skitour.

## **Erich Gatt, „Simelers Erich“**

Erich, er ist heute in Pension, hatte vor 40 Jahren begonnen, die damals arg ramponierte Zeisch-Alm im Inneren Valsertal wieder aufzubauen. Die Gebäude waren teils eingestürzt, Dächer von Lawinen zerstört und Teile der Alm mit Steinen übersät. Sicher, dem legendären Installateur kam sein handwerkliches Geschick zugute. Aber was er aus der Zeisch-Alm gemacht hat ist wahrhaft sensationell.

Erich ist in diesen Jahren zu einem absoluten Spezialisten für den Bau von Trockensteinmauern geworden. Mehr noch: er hat diese uralte Form der Steinsetzungen derart perfektioniert, dass das Ensemble ‚Zeisch-Alm‘ als Kunstwerk betrachtet werden kann.

Er widmet sich aber nicht nur den Trockensteinmauern. Er hält vor allem die Wanderwege auf die Zeisch in Schuss, ist immer noch damit beschäftigt, eine große Almfläche von Steinen eines alten Gletscherausbruches zu säubern und beseitigt immer wieder jene Latschen, die die Almflächen auf der Zeisch bedrohen.

Im Winter donnert er mit jenem Bergheu zu Tal, das er mit freiwilligen Helfern auf den steilen Hängen der Inneren Mähder im Valsertal im Sommer mäht.

## **Hans Holzmann, (Joasn Hans)**

Ein gelernter Büchsenmacher als Ackerbauer im Valsertal? Aber ja. Sein Name ist Hans Holzmann, er ist Vater von 3 Kindern und im Sommer begeisterter Almbauer in Innervals. Und für einen Büchsenmacher quasi logisch: Hans ist selbstredend auch ein begeisterter Jäger.

Überraschend ist es heute schon, wenn sich ein Bauer im Valsertal selbst als ‚Ackerbauer‘ bezeichnet. Das war vor einigen Jahrzehnten anders, als im Tal Schwarzhäfer, Gerste und auch Roggen angebaut worden war. Natürlich hat die Familie Holzmann auch Kühe im Stall, mit denen sie im Sommer auf ihre Alm in der Nähe des legendären Gasthofs ‚Touristenrast‘ ziehen.

Und erst kürzlich hat Hans gemeinsam mit Simelers Erich eine Hütte auf seinem Bergmahd saniert und repariert. Arbeiten, die viel Kenntnis und noch mehr Begeisterung für das kulturelle Erbe des Tales benötigen.



Andreas Eller

### **Andreas Eller (Manuels Andreas)**

Andreas Eller ist im Erwerbsleben Elektromeister. Er ist jedoch quasi im Haupt-Nebenberuf ‚Landwirtschaftlicher Facharbeiter‘, spricht Imker mit Leib und Seele. Sein Honig gehört zu den raren Spezialitäten des Valsertales. Dazu muss man wissen, dass die Blumen- und Blütenpracht im Valsertal ihresgleichen sucht. Kein Wunder auch, denn das Valsertal verfügt über einen unvergleichlichen Artenreichtum an Pflanzen. Die Bienen von Andreas können unter 28 Pflanzengesellschaften wählen. In Summe sind das 428 Pflanzenarten, wovon 36 auf der Roten Liste gefährdeter Pflanzenarten stehen und weitere 27 in Tirol geschützt sind.

Als Sohn von Hans Eller ist auch Andreas ein ‚Holzwurm‘. Der Vater zweier Kinder genießt es, ins Holz zu gehen. Und wie viele Valser, engagiert sich Andreas auch für die Gemeinschaft. Er ist mit Begeisterung Obmann der Bergrettung Vals St. Jodok. Und es wäre ja geradezu widersinnig, wenn Andreas nicht auch mit Begeisterung das Bergheu im Winter von den Bergmähdern herunter zieht. Das Ocherloch gehört quasi zu seinem direkten Wirkungsbereich.

### **Theresa Hager, (Peters Theresa)**

Die Absolventin der Tourismusschule St. Johann hilft ihrer Mutter Helga auf der gleichnamigen Alm in ihrem Urlaub gerne aus. Vor allem natürlich in der Küche. Theresa ist nämlich nicht nur eine gelernte sondern vor allem eine passionierte Köchin. Ihre erklärte Leidenschaft gehört der gehobenen Mehlspeisenküche.

Aber eigentlich übt sie ihren erlernten Beruf nicht permanent aus. Denn sie arbeitet - nicht zuletzt ob ihrer Sprachkenntnisse - als Reisebüroangestellte in Kitzbühel, spielt in ihrer Freizeit gerne Theater und ist eine begeisterte Tennisspielerin.

Das Kochen auf dem uralten Holzherd in Helgas Alm ist ihre eigentliche Passion. Sie zaubert nicht nur einen grandiosen ‚Kitzbraten‘ auf den Tisch. Auch bodenständige, quasi urige Kost gehört zu ihrem Alm-Repertoire.

### **Helga Hager (Peters Helga)**

Die gelernte Sommelière, Wander- und Almführerin hat 2010 begonnen, die Sommer wieder auf der Familienalm im Valsertal zu verbringen, die sie noch sehr gut aus ihren Jugendtagen kannte, als sie die Alm bewirtschaftete. Jetzt hat sie aus ‚Peters Kaser‘ - einer zwischen 300 und 400 Jahre alten Alm - wieder eine ‚Melkalm‘ gemacht. Denn aus der Milch ihrer Ziegenherde zaubert sie einen fantastischen Ziegen-Frischkäse. Sie investierte in eine kleine Milchverarbeitungsstation und erfreut die Gourmets unter ihren Besucher mit ihrem exzellenten Ziegenkäse.

Helga hat auch vor einigen Jahren gemeinsam mit dem Alpenverein begonnen, die Bergmahd namens Ocherloch zu revitalisieren. Das Mahd mit teils 40° Hangneigung wurde gemeinsam mit Freiwilligen des Bergwaldprojektes des österr. Alpenvereins von den einwachsenden Fichten und Erlen gesäubert (geschwendet). Die Schule der Alm ist ihr nächstes Projekt, das eine nachhaltige

Bewirtschaftung eines weiteren Bergmahdes ermöglichen soll, das auf einer Seehöhe von 1.700 bis 2.200 m liegt: das Bergmahd Öfen.

Helga hat auch ihre zwei Töchter Theresa und Christina und motiviert, das Almleben in deren Freizeit zu genießen. Auch ihre Schwester Margit unterstützt Helga bei den Projekten und Arbeiten auf der Alm seit vielen Jahren.

### **Elisabeth ‚Eli‘ Mayr**

Die zertifizierte Kräuterpädagogin ist im Valsertal schon seit einigen Jahren ein Begriff. Vor allem durch ihre Kräuter-Führungen in Innervals, auf denen sie Einheimische und auch Gäste in die Welt der alpinen Kräuter einführt.

Vor allem auf den bewirtschafteten Bergmähdern, wie das Ocherloch, finden sich unzählige essbare Pflanzen. Die entweder als Gemüse, Salat oder auch in getrocknetem Zustand als Tees verwendet werden können.

Eli ist nicht nur Kräuterpädagogin, sie ist auch gelernte Kinder- und Säuglingsschwester. Deren Hobby aber wiederum auf ihre Pflanzen-Passion hinweist: Garten mit Glashaus als Stichwort. Und quasi als das Pünktchen auf dem i ist sie auch noch aktive Schauspielerin im Innsbrucker Westbahntheater.



Elisabeth Mayr



Theresa Hager

# Helgas Alm

**Die Nockeralm, einem kleinen Almdorf ähnlich, ist das Symbol schlechthin für die bäuerliche Bodenständigkeit des Valsertales. Auf Helgas Alm, wo die Straße endet und sich die Berge der Zillertaler Alpen um den Olperer herum auftürmen, ist der Sitz der „Schule der Alm“.**

**Sechs uralte Almhäuser der Almgemeinschaft schmiegen sich pittoresk und einzigartig an einen doch eher steilen Hang. Die Hütten, immer noch mehr oder minder in ihrem Originalzustand erhalten sind es auch in ihrer Verwendung geblieben. Sie dienen den bäuerlichen Besitzern im Sommer als Familien-Almen, von wo aus sie ihre Tiere betreuen.**

## **Helgas Alm heisst im Volksmund „Peters Kaser“**

Helga begann schon im Alter von 16 Jahren auf Peters Kaser - so die talinterne Bezeichnung für die Almhütte - als selbständige Sennerin zu arbeiten und tat dies sechs Jahre lang. Nach einer Ausbildung als Gastronomie-Fachfrau arbeitete sie in verschiedenen Gastronomiebetrieben der gehobenen Kategorie. Die Ausbildung zu einer der ersten Diplom-Sommelières Österreichs im Jahre 1991 war Ausdruck ihrer Passion für gute Weine.

2010 zog es sie wieder zurück auf „Peters Kaser“. Sie begann 2011, die Alm mit fünf Milchziegen wieder zu bewirtschaften. Sie absolvierte in dieser Zeit auch mehrere Ausbildungen. Wie die Almführerausbildung bei Sigi Ellmayer, die Ausbildung zur Natur- und Landschaftsführerin und als krönenden Abschluss die Ausbildung zur Tiroler Bergwanderführerin. Ihr Angebot „auf der Roas mit der Goas“ wird im Sommer vor allem von Familien gerne in Anspruch genommen.

2012 folgte der Bau einer kleinen Milchverarbeitungskammer auf der Alm. Hier fertigt sie einen Ziegenfrischkäse, der zu den besten seiner Art in Österreich zählt. Es wäre nicht Helga, hätte sie nicht wieder mehrere Käsebereitungs-Kurse gemacht. Mit der Initiative zur Gründung der „Schule der Alm“ will Helga Hager eine nachhaltige Betreuung und Bewirtschaftung der Almen und Bergmähder in ihrem Heimattal initiieren.

Für sie war und ist die Erhaltung und Pflege des uralten kulturellen Erbes ihrer Vorfahren keine leere Worthülse.



## **Sigi Ellmayer, ein Spezialist für Bergmähder und Almen unterstützt die Schule der Alm**

Mit Dipl. Ing. Siegfried Ellmayer steht der „Schule der Alm im Valsertal“ ein österreichweit anerkannter Spezialist zur Seite. Er wird die Schule der Alm nicht nur beratend unterstützen, sondern auch bei der Eröffnung der Schule der Alm im Valsertal als Ehrengast zugegen sein. Zudem wird er den Einführungskurs ins Sensenmähen am 1. und 2. Juli 2016 leiten.

Ellmayer setzt sich seit vielen Jahren mit großem Engagement für die Erhaltung der uralten Kulturlandschaft Alm und Bergmahd ein. Als Alminspektor des Landes Oberösterreich hatte er Initiativen wie die „Schule auf der Alm“ oder das „Bergwaldprojekt“ (gemeinsam mit dem Österreichischen Alpenverein) entwickelt und umgesetzt. Große Bekanntheit erlangte er aber mit der Konzeption und der Umsetzung der bekannten Almführerkurse.

Während sich die Schule auf der Alm als naturpädagogisches Projekt konzipiert, das sich an Schülerinnen und Schüler wendet, ist Ellmayer bei der Planung des Bergwaldprojektes einen Schritt weiter gegangen. Denn das Projekt wird von Freiwilligen getragen, die ihre Arbeitskraft an verschiedenen Orten in Österreich kostenlos zur Verfügung stellen. Ein Konzept, das er auch uns für die Schule der Alm zur Verfügung gestellt hat und das wir dankend und gerne übernommen haben.



# ALM-LEBEN, ALM-ERLEBEN

## Ein Wochenende auf Alm und Bergmahd

Das Innere Valsertal hat eine Jahrtausendealte Geschichte. Es dürfte bereits in der Eisenzeit von räti-schen Bauern als Almgebiet genützt worden sein. Seit 1942 stehen weite Teile des Tales unter Natur-schutz, der Grauerlenwald am Talschluss wurde als Natura2000-Gebiet ausgewiesen.

Die „Schule der Alm im Valsertal“ bietet Gästen die Möglichkeit, ein Wochenende lang Einblick in das authentische Almleben zu erhalten. Unter der fachkundigen Führung der Almbäuerin und Sennerin Helga, Leiterin und „Almlehrerin“ der „Schule der Alm“, lernt man die wichtigsten Arbeiten auf der Alm und im Bergmahd kennen.

### Termine:

25.08. – 28.08.2016 Donnerstag - Sonntag

01.09. – 04.09.2016 Donnerstag - Sonntag

08.09. – 11.09.2016 Donnerstag - Sonntag

15.09. – 18.09.2016 Donnerstag - Sonntag

22.09. – 25.09.2016 Donnerstag - Sonntag

### Programm:

#### Donnerstag

Anreise nach St. Jodok/Vals, Übernachtung im ge-buchten Quartier

#### Freitag

07.54 Uhr: Fahrt mit dem Postbus nach Vals-Endsta-tion „Gasthaus Touristenrast“

08.15 Uhr: Treffpunkt beim Parkplatz Nockeralmen mit Almlehrerin Helga

Sie erkunden gemeinsam mit einer Ziegenherde einen Tag lang das Gebiet von Helgas Alm. Sie er-fahren nach einer Einführung in die Bedeutung der Almbewirtschaftung, welche harten Arbeiten nötig sind, um Almen und Bergmahder als kulturelles Erbe Jahr für Jahr instand zu halten.

#### Verpflegung:

Gegessen wird saisonal und regional vom Berg und aus dem Tal mit Wipptaler Produkten, es gibt eine „Mitte“, das ist eine Mittagsjause bestehend aus Wurst, Käse, Speck und Valsler Bauernbrot, Quell-wasser und Kräutertee.

Den Abschluss des Almtages bildet dann die „Ma-rende“ (Almkost) bei der energiereiche, vollwertige Lebensmittel und Produkte auf Helgas Alm verkocht und verkostet werden.

#### Samstag

07.54 Uhr: Fahrt mit dem Postbus nach Vals-Endsta-tion „Gasthaus Touristenrast“

Geführte Wanderung auf eine Hochalm im Valsertal (2.000 m) mit Besichtigung von Erichs „Land-Art“. Imposante Naturkunstwerke aus Stein und Holz er-warten den Besucher.

Mittags gibt's ein „Muas aus der Pfanne“.

Der Abstieg führt direkt zum Gasthaus Touristenrast, einem Bergsteigergasthof der ersten Stunde, das seit jeher „Basislager“ für große Bergtouren, z.B. zum Olperer, war.

#### Sonntag

Nach dem Frühstück Heimreise oder nutzen Sie den Tag noch für eine Tour im Bergsteigerdorf St. Jodok/Schmirn/Vals.

#### Inklusivleistungen:

3 x Übernachtung/Frühstück in der gebuchten Kategorie

1 x Almtag inkl. Mittags-Jause und „Marende“ am späten Nachmittag

1 x Geführte Wanderung zur Hochalm

1 x Muas aus der Pfanne

1 x Abendessen (3-Gang-Menü) im

Bergsteiger-Gasthof „Touristenrast“

nicht inkludiert sind Getränke (außer bei Alm-jause) sowie Kosten für den öffentlichen Bus

#### Preise (pro Person):

Unterkunft im Hotel/Gasthof\*\*

(DZ mit DU/WC) € 230,-

Unterkunft in Privatpension

(DZ mit DU/WC) € 190,-

Unterkunft in Privatpension

(DZ mit Fließwasser/Etagendusche) € 180,-

Einzelzimmerzuschlag in allen Kategorien € 45,-

-

**Wichtig!** Wanderausrüstung – feste Bergschuhe, Wanderstöcke, Trinkflasche, Sonnen- und Regen-schutz. Trittsicherheit und Schwindelfreiheit wird vorausgesetzt.

#### Weitere Informationen und Buchungen:

Tourismusverband Wipptal

Rathaus

A-6150 Steinach am Brenner

Tel. 0043-5272-6270-13

Mail: [h.beermeister@wipptal.at](mailto:h.beermeister@wipptal.at)

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



# WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN:



BERGSTEIGER  
DÖRFER

Eine Initiative des  
alpenverein  
österreich



VILLA MARIANNE  
BÜRO FÜR GRAFIK & WEBDESIGN  
WWW.VILLA-MARIANNE.COM



## Impressum:

### Für den Inhalt verantwortlich:

Der Vereinsvorstand Schule der Alm im Valsertal

**Obmann:** Mag. Werner Kräutler

**Obmannstellvertreterin und Schriftführerin:** Margit Gstrein

**Kassierin:** Christina Hager

**Rechnungsprüfer:** Patrizia Fuger und Alois Schmölzer

### Anschrift des Vereines:

Stagglhof 2/8

A-6421 Rietz

ZVN Nr. 907922875

**Texte & Fotos:** Mag. Werner Kräutler

**Grafik:** Villa-Marianne.com

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

*Für eine positive Zukunft der Alpen muss die de-  
zentrale Nutzung der Alpenressourcen in  
umwelt- und sozialverträglichen Formen  
gestärkt werden und zwar mittels regionaler Qua-  
litätsprodukte, um artenreiche  
Kulturlandschaften und alpenspezifische  
Lebens- und Wirtschaftsformen dauerhaft  
zu erhalten.*

*(Werner Bätzing)*