SALZBURGER
Bauern + Bäuerinnen
KALENDER
2027

Anton Pustet
Verlag

INHALT

Kalendarium 7

Patrozinien im Land Salzburg 32

Die Mondscheibe 34

Vorwort 36
Beatrix Binder

LAND & LEBEN

Zwischen „Måhd“ und „Deïst“ 38
Beatrix Binder

Ein Ort, an dem Geschichten wachsen 46
Iris Unterhofer

Almwelt 54
Brigitte Wallinger-Schorn

„Nackert war er, ganz nackert“ 56
Beatrix Binder

Altweiber-Summa auf der Alm 64
Barbara Untersteiner

„Das Kind war ich“ 66
Karoline Brandauer

NATUR & UMWELT

Sammeln macht glücklich 74
Beatrix Binder

Von Tigerforellen, Marmorkrebsen und Moderlieschen 82
Andreas Unterweger

Was Kälbchen nicht lernt 92
Siegfried Steinberger

Trattberg 100
Erika Rettenbacher

Das Jahr ohne Sommer 104
Alexander Ohms

TRADITION & GESCHICHTE

Urwald, Ketzer, Wildwest und mehr 112
Beatrix Binder

Wie alles begann 118
Josef Schieferer

Von jungen Bettlern und verzauberten Bauern 124
Sandra Klammer

„... wie ein geselchter Stockfisch gewesen ...“ 132
Michael Neureiter

Aus dem Salzburger Bauernkalender 1987 140
Franz Riegersperger

SELBSTG'MACHT

Grenzenlos g'sund 144
Beatrix Binder

Klein, aber oho 152
Margit Brauneder

Je bunter, desto besser 158
Margret Wöhrer

WISSEN

Ein Jubiläum zum Dahinschmelzen 166
Josef Schöchl

Zwei Kilo Brot pro Woche 172
Josef Lackner

Jenseits der Idylle 180
Christian Dürnberger

SERVICE

Rätsel 186

Kubiktafeln für Rundhölzer 190

Trächtigkeitskalender 194

Gut vernetzt 195

Viehmarktkalender 196

Termine, Messen und Ausstellungen 197

Gedenk- und Aktionstage 198

Amt der Salzburger Landesregierung 199

Abgeordnete zum Salzburger Landtag 202

Bezirkshauptmannschaften 203

Die Obleute des Salzburger Bauernbundes 204

Gesundheit 209

Sozialversicherung der Selbständigen 209

Kammer für Land- und Forstwirtschaft Salzburg 210

Mitglieder der Vollversammlung der Salzburger Landwirtschaftskammer 212

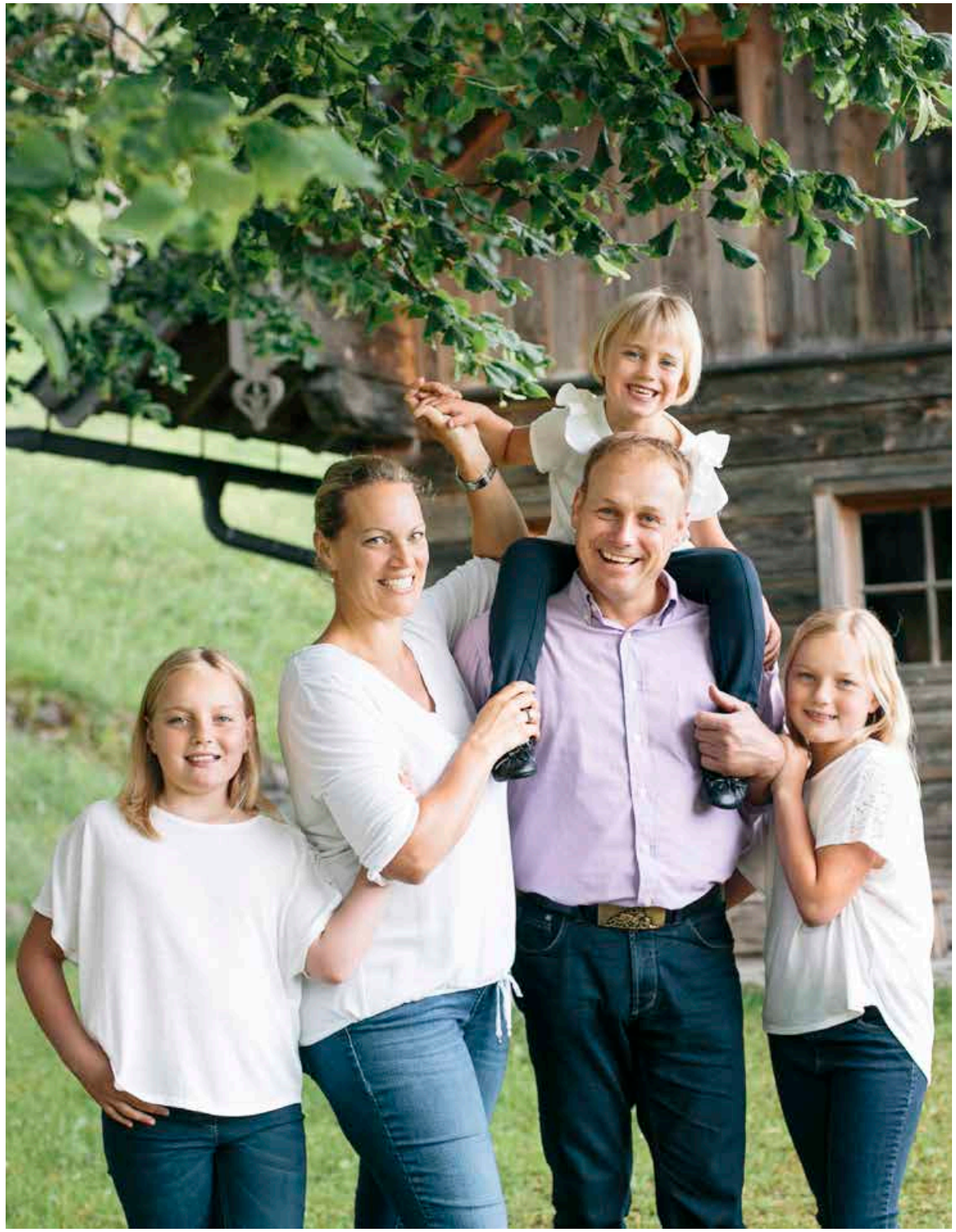
Kammer für Arbeiter und Angestellte in der Land- und Forstwirtschaft 214

Bildnachweis, Anzeigenverzeichnis 216

TEXT: BEATRIX BINDER

ZWISCHEN „MÅHD“ UND „DEÏST“

Hoch über dem Abersee thront die Schwarzeneckalm, seit fast dreihundert Jahren im Besitz einer Familie. Wie sich das Almleben in den letzten hundert Jahren verändert hat.



Die jetzigen Tobiasbauern Toni und Andi auf der Schwarzeneckalm mit den Zwillingen Magdalena und Theresa und der jüngsten Johanna.

Stolz beugt sich Antonie Eisl über ein riesiges Plakat, auf dem der Stammbaum der Bauernfamilie aufgezeichnet ist: „Da, 1688, hat ein Tobias Legartner aus St. Gilgen den Hof zusammen mit seiner Frau Maria Stadlmann gekauft, vom Salzburger Bischof, dem das Gut ursprünglich gehörte“, deutet sie. Von Legartner stammt wohl der Hofname „Tobiasbauer“, der noch heute so lautet, obwohl die Besitzer:innen den Namen Eisl tragen. „Eigentlich müssten wir schon ein Erbhof sein, aber einmal wurde die sogenannte Blutlinie unterbrochen“, sagt die 46-jährige Antonie, „Toni“ gerufen. Die gesetzlich geregelte Bezeichnung „Erbhof“ bedeutet, dass der Betrieb seit über 200 Jahren im Besitz einer Familie ist.

„Im 19. Jahrhundert wurde diese Linie unterbrochen, weil der 1871 verstorbene Tobiasbauer namens Matthias Linortner keine leiblichen Erben hatte.“ Er war zwar dreimal verheiratet, aber die gemeinsamen Kinder aus erster Ehe (2) und zweiter Ehe (1) verstarben im Alter von wenigen Wochen oder als Fehlgeburt, die Ehefrauen auch – an „Wassersucht“ die erste, an „Entkräftung“ die zweite. Die dritte Frau brachte Kinder mit in die Ehe, aber die beiden Linortners hatten keine gemeinsamen. Das Leid der Familie, das in solchen Informationen verborgen ist, kann man sich heute nur vorstellen.

Weiter ist dem Stammbaum zu entnehmen, wann die erste Holzwasserleitung zu dem Hof im Ortsteil Gschwendt in Abersee/Strobl kam (1870), die erste Stromleitung (1924) und wann der Hof bis auf die Grundmauern abbrannte (1872). Die Alm gehörte wohl seit Beginn zu dem Hof, ihr Name kommt von der dunkel bewaldeten Höhe, auf der sie entstand, auf etwa 1100 Metern Höhe in der Nähe des bekannten Postalm-Gebiets. Keine Nieder- oder Hochalm also, sondern sozusagen eine Ganzsommeralm. Leichter zu erreichen als die Hochalmen im Pinzgau, aber mühsamer beim Freihalten der Almflächen, das durch das sogenannte Schwenden passiert. „Dabei werden Gebüsch und aufkommende Bäume mit der Motorsense entfernt, damit die Flächen nicht zuwachsen“, erzählt Andreas Eisl, der jetzige Tobiasbauer.

Viel Holz vor der Hütte – notwendig für die offene Feuerstelle. Schwarzeneckalm im Zustand vor der ersten Renovierung 1929.

Durch Zubau erweiterte Schwarzeneckalm, mit Almdirn am Brunnen und drei Knechten beim Schindelmachen.

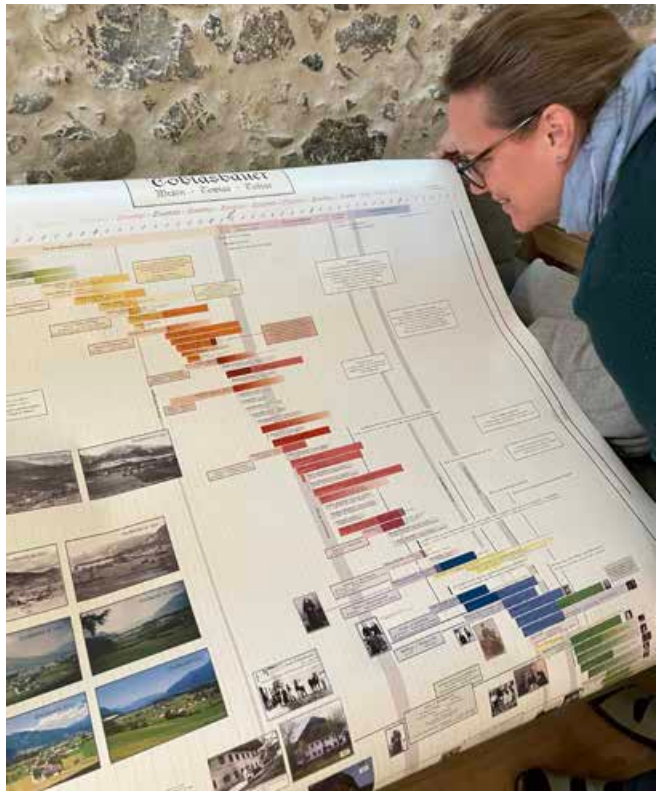
„Früher wurden die Tiere hinaufgetrieben, wenn die Futtervorräte im Frühjahr zu Ende gingen, und kamen Anfang September wieder ins Tal“, erzählt Seniorbauer Vinzenz Eisl. Er kennt noch die Zeit, als eine angestellte Sennerin die Kühe oben versorgte, sie zweimal am Tag molk und den Käse machte. Da gab es viel „Holz vor der Hütte“ für die damals noch offene Feuerstelle mit dem Kessel fürs Käsemachen. Zwischen 1950 und 1985 war die „Res“ dort droben, die Almdirn, die dann im Winter als Mitarbeiterin am Hof zur „Hoamdirn“ wurde.

Die Milch wurde oben zu Butter und Käse verarbeitet. Einmal in der Woche kamen Träger, die auf Holzkraxn Verpflegung nach oben brachten und die Almprodukte ins Tal trugen. Für sie und ihre schwere Last gab es alle 15 Minuten Gehzeit eine Rastbank. Was so idyllisch klingt, war also eigentlich harte Arbeit. Aus der Butter, die nicht verarbeitet werden konnte, wurde Butterschmalz gemacht, der Frischkäse wurde für den Eigengebrauch genutzt oder im Dorf weiterverkauft. Ein harmonischer Kreislauf, dessen ursprünglicher Gedanke es war, die Tiere über den Sommer von der Alm zu ernähren, damit das Gras im Tal in Form von Heu für den Winter eingelagert werden konnte. Im Unterschied zu dem Misthaufen im Tal gab es auf der Alm den „Deïst“, wie Vinzenz im Dialekt erzählt.

Ursprünglich umfasste die Schwarzeneckalm 30 Hektar, heute sind es nur mehr etwa 17 Hektar „anerkannte Futterfläche“, kurz AFF: Der Rest ist wieder zu Wald geworden. „Das passierte schon in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts, als viele Bauern in anderen Berufen erwerbstätig wurden. Für die Alm blieb dann nicht mehr so viel Zeit“, erklärt Antonie Eisl. Damit teilt die Schwarzeneckalm das Schicksal vieler Almen rundherum, „etwa die Hälfte der ursprünglichen Almflächen in Strobl sind mittlerweile zugewachsen“, schätzt Senior Vinzenz Eisl. Das geht schnell, weiß er aus Erfahrung. Nur da, wo die Almen noch intensiv bewirtschaftet und touristisch genutzt werden, bleiben sie noch erhalten, da hier der Ertrag aus der Gästebewirtung hinzukommt.

Rund um den schmucken Holzbau auf den steinalten Grundmauern befindet sich das eingezäunte „Måhd“, das dazu diente, die Tiere von Haus und Brunnen fernzuhalten und bei Bedarf Futter für sie zu

Antonie Eisl mit dem Stammbaum der Tobiasbauern von Abersee.



Sennerin auf der Schwarzeneckalm beim Hüten der Kühe.

haben. Dieser Bereich musste mit der Sense gemäht werden, auch eine Aufgabe der Sennerin, die natürlich oben schlief. 1929 wurde die Hütte vergrößert, die Feuerstelle wich einem geschlossenen Herd, die Sennerin bekam einen eigenen Schlafraum, einer war für die Gäste gedacht. Zuletzt renoviert wurde die Alm in den 90er Jahren, genutzt wird sie heute ausschließlich von der Familie – und „tierischen Gästen“, wie vor Jahren von der zugelaufenen Hirschkuh Nina.

Heute werden die zehn Kühe zusammen mit dem Jungvieh mit dem Tiertransporter über die sieben Kilometer lange Straße nach oben gebracht, die seit 1968 befahrbar ist. Zweimal am Tag fährt Toni mit ihrem Mann Andreas nach oben um zu melken, immer um halb 5 Uhr früh und um 17 Uhr: „Andreas geht auf die Suche nach den Kühen, die natürlich weit verstreut weiden, und lässt immer je zwei zu mir in den kleinen Melkstand“, schildert Toni den Almalltag an sieben Tagen die Woche. Die Milch wird oben gekühlt und täglich ins Tal gebracht, wo sie im Tank an die Straße gestellt und von der Molkerei abgeholt wird. Nicht unerwähnt soll bleiben, dass stets auch die Geräte und Behälter gereinigt werden müssen,

die Zäune instandgehalten und und und. In gewissen Zeiträumen müssen die Tiere auch umgekoppelt werden, damit die Flächen gut abgeweidet werden können.

Zu Hause im Tal kommen die Tiere, solange es geht, auf die Talweide, ab etwa Allerheiligen geht es dann in den Stall, bei dem sie ebenfalls einen Auslauf haben. „Sie haben es dann draußen nicht mehr so gern, wenn der Boden schon feucht ist und es in der Nacht unter null Grad hat“, sagt Antonie. Gefüttert wird mit dem Heu, das im Sommer unten im Tal geerntet wird, 13 Hektar sind dort zu mähen, zu trocknen und einzubringen. Etwas Kraftfutter muss das ganze Jahr über zugekauft werden. Im Frühjahr kommen die Tiere nach draußen, was wichtig ist, „damit sie nicht verlernen, das Gras abzubeißen“, sagt Toni. Die Wiesen liegen rund um den Hof und jenseits der Straße, die unterquert werden muss.

Umgestellt haben sie und ihr Mann Andi auf eine alte, gefährdete Rasse, das Tiroler Grauvieh, das robust und genügsam ist, aber auch geländegängiger als das schwere Fleckvieh, das zwar mehr Milch gibt, aber auch Trittschäden verursacht und mehr Futter braucht. Eine Zweinutzungsrasse, die auch zur Fleischgewinnung taugt. Geschlachtet wird bei Bedarf, auch zur Eigenversorgung, bei einem nahen Metzger.

Der Tag der Tobiasbäuerin ist getaktet, zwei Tage die Woche arbeitet Toni in der Käseherstellung beim nahen Schafbauer Eisl. Außerdem macht sie die Buchhaltung für das Strobler Heizwerk. „Durch diese diversen Nebenjobs kann ich meinen Arbeitsplatz erhalten, und mich auch“, sagt sie. Außerdem betreut sie ehrenamtlich die Einforstungsgenossenschaft, in der der Hof Mitglied ist. Ihren drei mittlerweile schon fast erwachsenen Töchtern würde sie aber raten, es sich gut zu überlegen, in ihre Fußstapfen zu treten. „Die Arbeit als Bäuerin ist schön, man kann sich um die Kinder kümmern und sich die Zeit selbst einteilen, so gut es geht. Aber man verdient einfach zu wenig“, sagt die gelernte Drucktechnikerin. Damit sie sich um ihre

Schwarzeneckalm, gut erkennbar das eingezäunte Mähd.

vielfältigen Aufgaben kümmern kann, kocht Schwiegermutter Karoline für alle, gegessen wird zusammen. Ihr Mann arbeitet im Vollerwerb für den Betrieb und bewirtschaftet den dazugehörigen Wald.

Toni selbst stammt nicht aus der Umgebung, im Unterschied zu den meisten „Eingeheirateten“ im Stammbaum der Eisl-Vorfahren. Ihr Heimatort ist Endlhausen bei Sauerlach in Oberbayern, ihre Eltern führten dort einen Ackerbau-Betrieb. Sie selbst hat zehn Jahre lang in Wolfratshausen in Druckereibetrieben gearbeitet, bevor sie ihren Andi über eine Freundin kennenlernte. Stolz auf den langen Stammbaum der Familie Eisl ist sie nicht minder und führt die lange Reihe der „Tobiasleit“ gerne fort. Das wunderbare Plakat mit dem Stammbaum ist übrigens in ihrer Karenzzeit entstanden, in der sie ihr Können als Grafikerin am Computer richtig ausleben konnte, die Recherche zu den Vorfahren der Familie inklusive. Was die Töchter nach ihrer Ausbildung einmal machen, steht in den Sternen hoch über dem Wolfgangsee, pardon, Abersee, wie die Aberseeer sagen.