

FRANZ MANDL

Von der „Heu-“, „Koch-“, „einhöhigen“ und „hohen“ Hütte zur Touristenunterkunft in Altaussee, Salzkammergut

Ein Beitrag zum Wandel der Wirtschaftsformen und der Architektur
einer inneralpinen Region¹

Der innere Anteil des steirischen Salzkammerguts, der auch als „Ausseerland“ bezeichnet wird, stand im Mittelalter und in der Neuzeit in landesfürstlichem Eigentum und wurde von der Herrschaft Pflindsberg verwaltet. Markgraf Otakar III. schenkte 1147 dem Zisterzienserstift Rein bei Graz zwei Salzpflanzen am Sandling. Der Ort Altaussee entwickelte sich aber erst im 13. Jahrhundert aus den Weilern Posern, Fischerndorf und Ahorn. Heute sind auch die umliegenden Weiler und Orte Dietrichsreut, Erzleut, Lupitsch, Moos, Lichtersberg, Puchen, Reut und Trattenbachgut eingemeindet.² Die im Westen Altaussees stehende Ruine der Burg Pflindsberg (um 1250 gegründet) wurde vor einigen Jahren für den Tourismus adaptiert.

Das Salzkammergut zeichnet sich durch eine Vielfalt von Gebäudearten aus. Zu einem Altausseer Haufenhof gehörte für jedes wirtschaftliche Bedürfnis ein spezialisiertes Gebäude. Solche Gebäude sind neben Wohnhaus und Stall mit Stadl der „Feldkasten“, die „Sommerkuchl“ oder „Feuerhütte“, die „Backkuchl“, die „Sechtlstatt“, die „Obstdörre“, die „Brechlstube“, die „Brunnhütte“, die „Waschkuchl“, die „Troglaupe“ und die „Scheiterlaupe“.³ Am Altausseer See stehen eine „Lechthütte“ (Fischerhütte) und mehrere Bootshütten. Für die Gebäude der Holz- und Salzwirtschaft gab es ebenfalls eigene Namen. Aber auch die Gegenstände des Alltagslebens wurden mit eigenen Altausseer Dialektnamen bezeichnet. Ein Großteil der Altausseer Bevölkerung war direkt oder indirekt in Form von Dienstleistungen im „Berig“, dem Salzbergwerk, tätig. Diese sozial relativ abgesicherte Arbeitswelt ermöglichte es vielen Einwohnern nebenbei kleine und kleinste Bauernhöfe mit wenigen Ziegen, Schafen und Rindern zur Selbstversorgung zu be-

¹ Dieser Beitrag wurde in gekürzter Form in der Festschrift für Erika Hubatschek zum 90. Geburtstag veröffentlicht. FRANZ MANDL, Vom Wandel der Hüttenlandschaft im Ausseerland (Steiermark). In: Bergwelt im Wandel. Klagenfurt 2007, S. 156–165.

² FRANZ HOLLWÖGER, Ausseer Land. Geschichte der Gemeinden Bad Aussee, Grundlsee, Mitterndorf und Pichl. Grundlsee 1955, S. 17–42. JESSICA JAROSCH, Die Via Salis. Wandern auf den Spuren des Salzes. o.O. o.J. (2006). FRANZ STADLER, Siedlungsentwicklung im steirischen Salzkammergut vom Frühmittelalter bis zum Beginn der Neuzeit. Erkenntnisse aus dem Raum Altaussee. In: Da schau her. Beiträge aus dem Kulturleben des Bezirkes Liezen. 12 (1991) H. 1, S. 14f.

³ FERDINAND ANDRIAN, Die Altausseer. Ein Beitrag zur Volkskunde des Salzkammergutes. Wien 1905, S. 28ff.



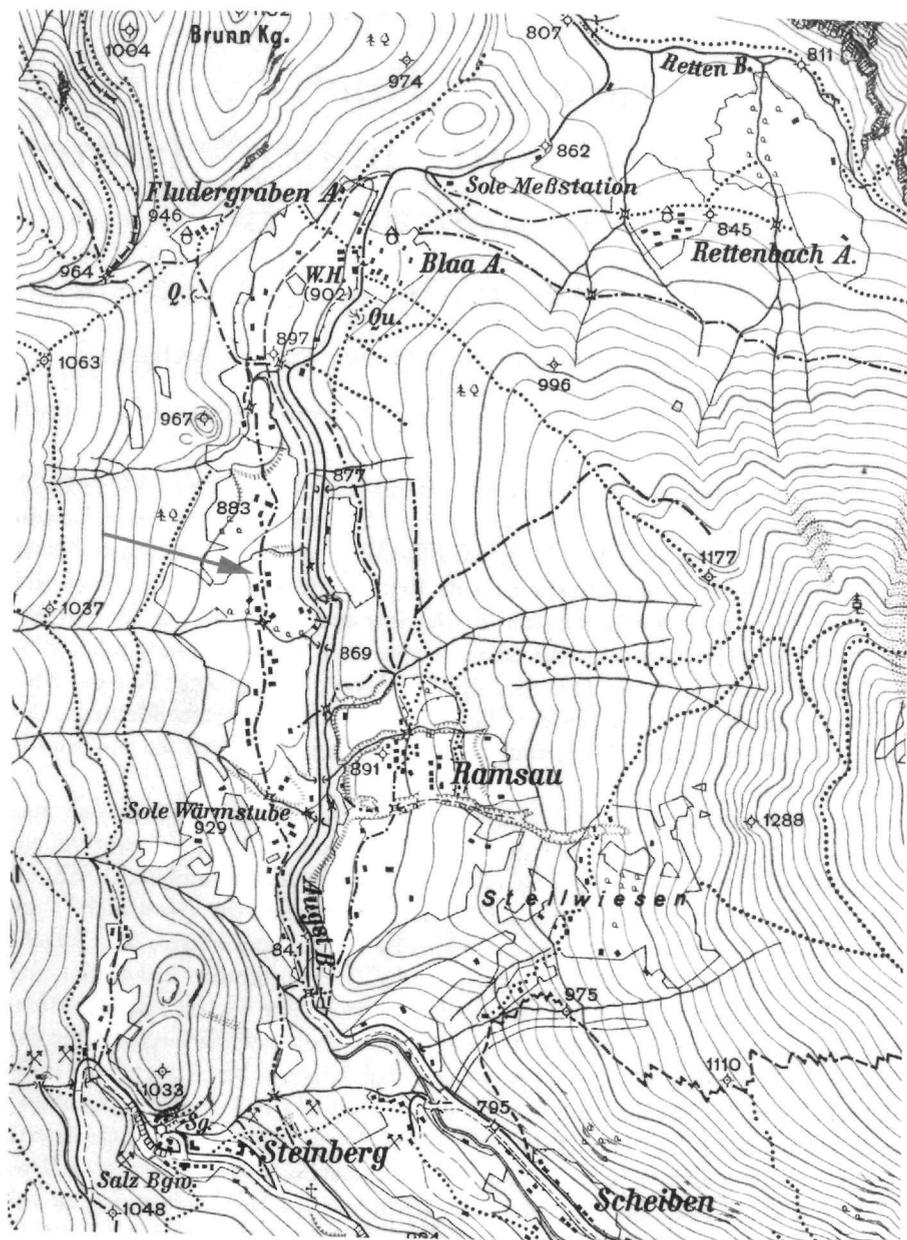


Abb. 1: Gemeindegebiet Ramsau – Blaa-Alm – Rettenbachalm. Ausschnitt aus der Österreichischen Karte 1:25.000, 1. Aufnahme 1927, Blatt 96/2.

treiben. Die „Arbeiterbauern“ prägten den kleinstrukturierten bäuerlichen Wirtschaftsbereich. Um 1900 sammelte Ferdinand Andrian Daten über Altaussee: „In 137 Wirtschaften werden Kühe gehalten. Die 10 größten Bauern haben je 6 Kühe, 2 Ochsen und 4 Jungvieh im Stalle. Die übrigen 127 halten nur 1, 2, 3, 4 Kühe und etwas Jungvieh.“⁴ Dazu kamen jeweils die Servitutsrechte für eine Alm mit

⁴ Ebda, S. 61.

einer eigenen Almhütte, Holzrechte und Salzdeputate für die in der Salzwirtschaft Beschäftigten. In den Familien herrschte Arbeitsteilung: Die Frau war für die kleine Bauernwirtschaft zuständig und der Mann arbeitete in der Salzwirtschaft. Wer es sich leisten konnte, beschäftigte einen Knecht auf dem Hof und eine „Dirn“, die im Sommer auf der Alm als Sennin arbeitete. Zur Herrschaft Pfundsberg gehörten 42 Almen rund um die steirischen Salzkammergutseen mit bis zu 32 Berechtigten. Dies führte dazu, dass dort zahlreiche Hütten und Nebengebäude errichtet wurden. Das Almleben entwickelte auch hier ein eigenes kulturelles Gepräge, wie es in Bezug auf Musik, Brauchtum und Architektur sonst nirgends in den Alpen zu finden ist.⁵

Das Siedlungsbild, das soziale Umfeld und die Kultur waren im Salzkammergut bis in das 19. Jahrhundert von der alles beherrschenden Salzwirtschaft bestimmt.⁶ Das Salzkammergut war für die Bevölkerung eine kleine Insel bescheidenen Wohlstandes.⁷ Historiker sprechen deshalb von einem „Staat im Staat“. Mit dem beginnenden Fremdenverkehr wurde ein allgemeiner Wandel eingeleitet.⁸ Dieser Wandel ist augenfällig und soll hier mit einigen Beispielen dokumentiert werden. Dazu habe ich Quellenarbeit betrieben, Zeitzeugen befragt und einige der inzwischen musealen Reste einstiger Bauernwirtschaft im Norden Altaussees vermessen und fotografisch festgehalten.

Zum Kässlerhof, der erstmals 1474 genannt wird,⁹ gehört heute noch eine Heuhütte mit Kochhütte auf der „Großen Wiese“ vor der Blaa-Alm. Im Urbar von 1568 wird erstmals die Wiese genannt: „Wolf Gattrer hat in der Clauswiesen in

Heuhütten mit Kochhütten

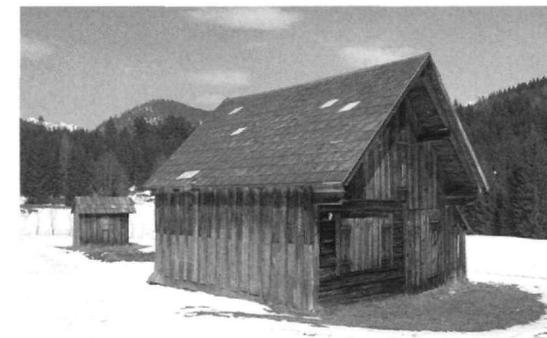


Abb. 2: „Heuschupfen“ mit „Kicherl“ auf der „Großen Wiese“, im Besitz der Familie Weissenbacher, vgl. Kässler (Foto: F. Mandl)

⁵ FRANZ MANDL, Die schönsten Almen im Herzen Österreichs. Leben auf der Alm. Salzburg 2003, S. 252–283.

⁶ WALTER KUNZ, Zur Entwicklung von Haus und Siedlung im Salzkammergut im Wandel von der Salzwirtschaft zur Fremdenverkehrswirtschaft. In: Volkskultur. Mensch und Sachwelt. FS f. Franz C. Lipp. Wien 1978 (= Sonderschriften des Vereines für Volkskultur in Wien. Bd. 3), S. 239ff.

⁷ Herr Alois Köberl, vgl. Even, erzählte mir, dass noch er mit seiner Ziege und der einzigen Kuh den Waldsaum in der Umgebung seines Hauses beweidet durfte. Auch auf der Augstwiesenalm hat er ein Almrecht. Ich verdanke ihm auch den Hinweis, dass in Altaussee die Bauern zusätzlich zu Schreib- und Vulgo- einen Spitznamen haben.

⁸ ANDREA PENZ, Von der Sommerfrische zum Urlaub – ein Paradigmenwechsel. Das Beispiel Altaussee. In: Blätter für Heimatkunde. 76 (2002) H. 2, S. 62ff.

⁹ KARL VOGELKA, Die Haus- und Hofnamen der Katastralgemeinden Altaussee, Grundlsee, Lupitsch, Obertressen, Reitern, Strassen im steirischen Salzkammergut. Wien 1974, Bd. II. (= Dissertationen der Universität Wien. Bd. 102), S. 557.

Heuhütte mit Kochhütte, Grosse Wiese (867 m), Altaussee

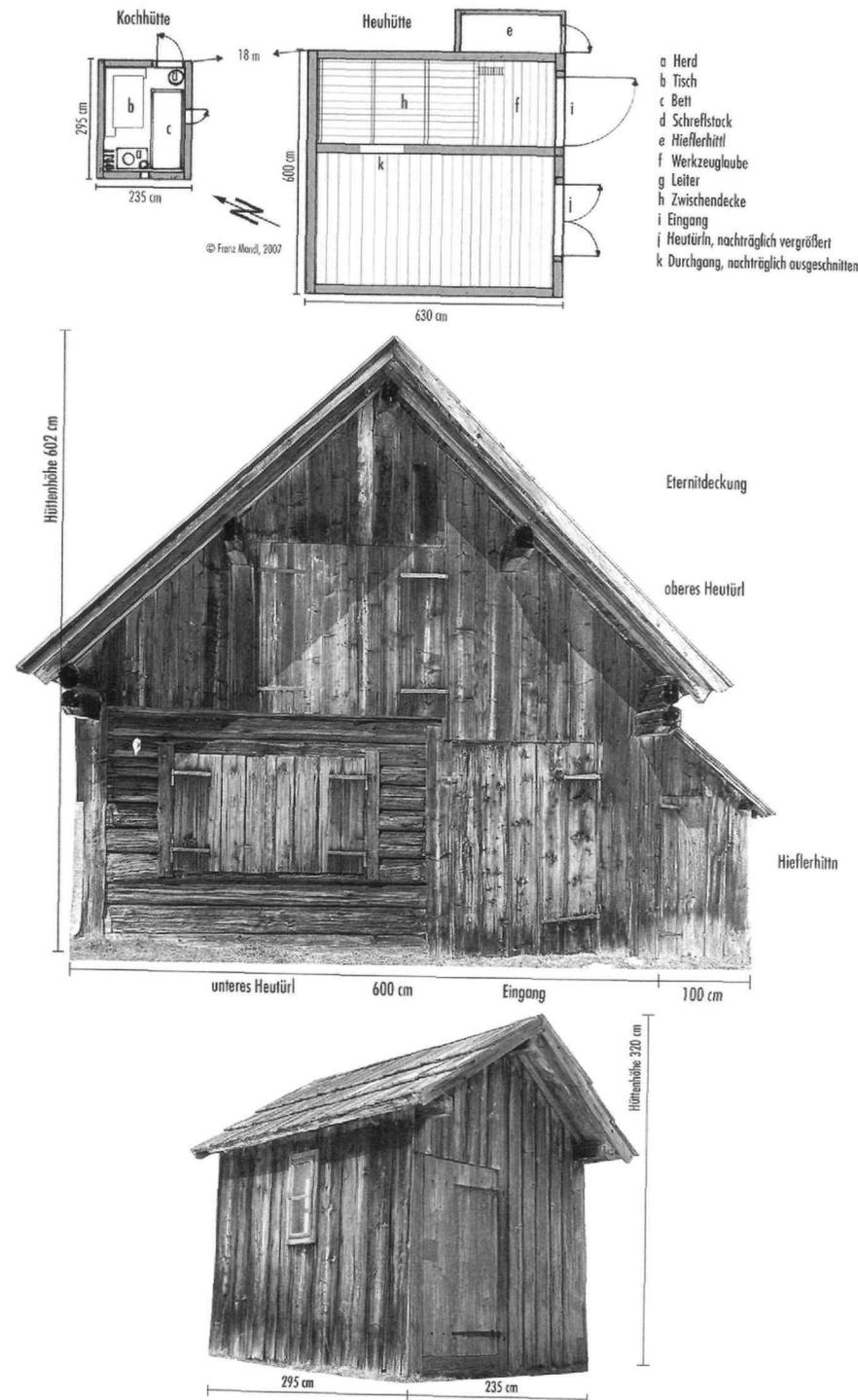


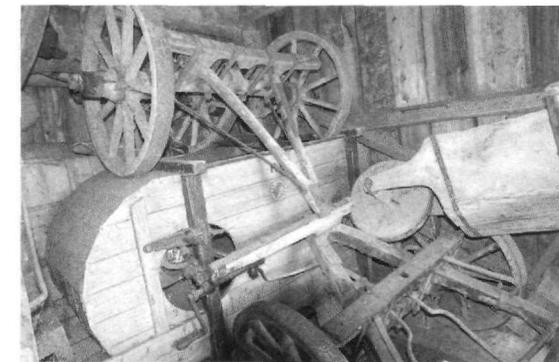
Abb. 3: Plan der Heuhütte und der Kochhütte (Abb.: F. Mandl)

der Ramsau so zu den Posern gehört 2 ½ tagw(erch) wismadt, raint an des Hanns Stainergrundt mit den anndern ort on Augstpach und noch ain wisl vnderm Augst, in der nidern Stellwisen bey 2 mat tagw(erch), raint an des Michl Tanner fleischhagkher Stellwisen mit dem andern ort an das Jacob Wibmer Stellwisen dient davon –fl–ß 16½ d.“¹⁰ 1760 gab es auf dem „Kössler Haltl“ Weidrechte für zwei Rinder.¹¹ Damals werden noch keine Heustadeln genannt. Andererseits wird anlässlich der „Ausseer Hauptwaldbeschau“ vom Jahre 1709 auf die vielen in letzter Zeit erbauten und Holz verbrauchenden „haystäd“ (Heustadl) hingewiesen.¹² Ein „Haltl“ war eine eingezäunte Weide. „Heihittn“ oder „Heischupfen“ (Heuhütten, Heustadeln), die an und für sich nichts Ungewöhnliches sind, stellen auf den Wiesen von der Ramsau bis zur Blaa-Alm doch eine Besonderheit dar. Neben diesen Hütten befanden sich nämlich die „Kicherl“, die auch „Kochhittn“ oder „Jausenhittn“ genannt werden.¹³ Das waren kleine Küchen für die Zubereitung von Mahlzeiten während der bis zu zwei Wochen dauernden Mahd. Im Alten Grundbuch wird 1781 auf die „Stort-Wiesen“ mit dem „Stadl“ bei der Ramsau hingewiesen. Die kleine Kochhütte wird nicht erwähnt.¹⁴ Dies zeigt, dass diese kleinen Ge-

Abb. 4:
 Pfettendach mit Fuß-, Mittel- und Firstpfette. Der Blockbau besteht weitgehend aus unbehauenen Fichtenstämmen. Die Außenseiten wurden bis auf einen Teil der Eingangsseite, die behauen ist, mit Brettern verschlagen. Damit war die Hütte gegen Schneeeinwehung abgedichtet.
 (Foto: F. Mandl)



Abb. 5:
 Heute wird altes landwirtschaftliches Gerät in der „Werkzeuglaube“ der Heuhütte aufbewahrt.
 (Foto: F. Mandl)



¹⁰ Ebda, S. 557f.

¹¹ TOMUS XVII, 3. Teil. 1760. In ordine der vergangenen Tomorum. Nr. 668.

¹² ENGELBERT KOLLER, Forstgeschichte des Salzkammergutes. Wien 1970, S. 359.

¹³ FRANZ STADLER, Provisorische Hütten und Unterstände in den obersteirischen Almgebieten. In: Da schau her. Beiträge aus dem Kulturleben des Bezirkes Liezen. 9 (1988) H. 4, S. 22. F. Stadler spricht von einem „Jausenraum“ mit einem Klapptisch und zwei Klappstühlen.

¹⁴ StLA, Grundbuch II, Aussee 144.



Abb. 6: Vor dem „Kicherl“ auf der „Großen Wiese“, um 1940 (Foto: Familie Weißenbacher, vlg. Kässler)



Abb. 7:
Die Kochhütte mit Einrichtung,
um 1940 (Foto: Familie
Weißenbacher, vlg. Kässler)



Abb. 8:
„Logl“, Wasserbehälter aus Holz für
die Heuarbeit (Foto: F. Mandl)

bäude für eine Eintragung in das Grundbuch zu unbedeutend waren. Um Genaueres über die „Heuschupfen“ und „Kicherln“ zu erfahren, habe ich in Frau Christine Weißenbacher, vlg. Kässler (früher Kössler oder Kößler) aus Fischerndorf 33 eine wertvolle Zeitzugin gefunden.¹⁵

Vom Kässler bis zur „Großen Wiese“ benötigte man eine Dreiviertelstunde. Die Mahd erfolgte früher nur einmal im Jahr. Erst mit der im vorigen Jahrhundert eingeführten Düngung konnte bei günstiger Witterung auch zweimal gemäht werden. Die erste Mahd erfolgte nach dem Abtrocknen der Narzissen Ende Juli bis Anfang August. Das Heu der beinahe 2 ha großen, jedoch sauren Wiese wurde als Futter für Jungvieh, Schafe und Ziegen verwendet, als Milchfutter für die Kühe war es nicht geeignet. Mit einem Leiterwagen, der von einem Ochsen und später von einem Pferd gezogen wurde, brachten der Bauer und sein Knecht die Arbeitsgeräte wie Sensen, Heugabeln, Rechen, Wetzsteine mit Kumpf zur Heuhütte und Holz für die Kochhütte. Die Heuhütte und die Kochhütte wurden, wenn es notwendig war, ausgebessert. Die Vorbereitungsarbeiten vor der Mahd waren mit dem „Wiesen-Gfeiert“ (kleines Fest in der Wiesen) abgeschlossen worden. Bei diesem Fest wurden Tee, Apfelmösten und ein wenig Schnaps getrunken und etwas gegessen. Am nächsten Tag kamen die Bäuerin, die Dirn sowie die Kinder nach, und die eigentliche zweiwöchige Mahd begann. Deswegen war auch die Errichtung einer kleinen Küche notwendig. Früher gab es die „Jause“, wie wir sie heute kennen, nicht. Brot, Käse und Fleisch waren Mangelware. Man kochte an Ort und Stelle Kaffee und kleine Gerichte wie Polenta und Mehlkoch (warmer gezuckerter Milch-Mehlbrei mit etwas Butter). In der Kochhütte stand ein Bett zum Ausruhen. Nicht alle Helfer(innen) gingen jeden Tag zum Heimhof zurück. Einige blieben und übernachteten in der Heuhütte und in der Kochhütte.

Das gemähte Gras rechte man zum Trocknen „ängwarimt“ („anwärmen“, anstreuen) und am Abend zu „Guschen“ (Heuhaufen) zusammen. Am nächsten Tag ist das getrocknete Gras wieder angestreut und am Abend in „Pinkeln“ (in Leinentüchern eingewickelt) auf dem Rücken zum Leiterwagen oder gleich zur Heuhütte getragen und eingelagert worden. Bei Schlechtwetter wurde das geschnittene Gras „gehiefelt“. Die „Hiefel“-Stangen wurden in einer eigens dafür an die Heuhütte angebaute „Hiefelhütte“ gelagert. Die „Hiefler“ steckte man in die Erde und schichtete das Heu rundherum auf. Das Heu der zweiten Mahd, das „Groamat“ (Grummet), war nicht mehr so ausgiebig wie beim ersten Schnitt, die Arbeit war aber genauso zeitintensiv. Im Winter und Frühjahr wurde das verdichtete Heu aus den Heuhütten mit dem „Heureiff“ herausgezogen oder mit „Heutrettern“ herausgestemmt¹⁶ und mit dem Schlitten zum Heimhof gebracht.

Die „Große Wiese“ ist nach dem Almatrieb von der nahe gelegenen Blaa-Alm, wo der Kässler ein Almrecht besitzt, Ende September/Anfang Oktober noch einige Tage vom Vieh beweidet worden.

Heute wird vom derzeit stillgelegten Bauernhof Kässler die „Große Wiese“ an den expandierenden Hof der Familie Kalhs, vlg. Grillpaul, verpachtet. Der

¹⁵ Hiermit möchte ich mich sehr herzlich bei der Familie Weißenbacher, vlg. Kässler (Kössler), Fischerndorf 33 in Altaussee, für die Bewirtung und bereitwillige Auskunft bedanken.

¹⁶ ANDRIAN, Altausseer, S. 64.



Abb. 9:
Heuarbeit auf der „Großen
Wiese“ um 1940. Im unteren
Bereich des Feldes gab es einen
Erdäpfelacker. (Foto: Familie
Weißbacher, vlg. Kässler)

Bauer mäht mit dem Traktor die Wiese in ein bis zwei Tagen und bringt das Heu mit dem Anhänger zum Heimhof. Daher sind die Heuhütten überflüssig geworden.

Die Almwirtschaft auf der Blaa- und der Bräuningalm¹⁷

Vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert war der traditionelle inneralpine Bauernhof vorwiegend ein Viehhof, der Eigenversorgung und Vorratswirtschaft betrieb. Darüber hinaus mussten bis 1848 Natural- bzw. Geldabgaben an die Grundherrschaft geleistet werden. Das Vieh, insbesondere Rinder, Schafe und Ziegen, wurde in den Sommermonaten auf die Almen getrieben, wo auch Milchprodukte erzeugt wurden. Die fetten Gräser und Alpenkräuter stärkten das Weidevieh und das Höhenklima härtete es ab. Auch Schweine wurden auf den Almen mit Molke, Abfällen und gesottenem Alpenampfer gemästet. Die Monate der Almbewirtschaftung entlasteten die Gründe um den Heimhof und ermöglichten daher Futtergewinnung für die Winterbevorratung und Ackerbau. Alm und Heimhof bildeten eine untrennbare wirtschaftliche Einheit, ohne die ein Überleben in den Bergtälern undenkbar gewesen wäre.

Erst seit den 60er-Jahren des vorigen Jahrhunderts ermöglichen Maschineneinsatz, Düngung der Felder sowie Zukauf von Futtermitteln und Grünflächen im Tal eine Bewirtschaftung der Bauernhöfe völlig ohne Almwirtschaft. Viele Bauern treiben aber weiterhin ihr Vieh auf Almen, weil die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit der Tiere, die Erzeugung von Milchprodukten für den Tourismus und Fördergelder beachtliche wirtschaftliche Vorteile mit sich bringen.

Der vulgo Kässler besaß Almsrechte auf der Niederalm „Blaa“ (894 m) für 5 Rinder und auf der Hochalm „Bräuning“ (1.607 m) für 4 Kühe, 1 Jungvieh und 7 Schafe.¹⁸ Beide Almen sind dem Toten Gebirge zuzurechnen. Auf die nahe des Augstsees beim Loser gelegene Bräuningalm waren 17 Bauern mit 56 Kühen, 43 Stück Jungvieh und 98 Schafen auftriebsberechtigt. Den Auftriebsberechtigten standen jedoch nur 16 „Kühdächer“ (Niedere Hütten mit Ställen und Schlafstelle im Dachboden) zu. Deshalb mussten laut Regulierungsvergleich von 1865 die drei

¹⁷ Über das inzwischen als historisch zu betrachtende Almleben im steirischen Salzkammergut hat uns Franz Stadler wichtige Aufzeichnungen hinterlassen. Mein Beitrag kann deshalb nur als Ergänzung mit Bezugnahme auf den Wandel von den Sennereialmen über die Galtvieh-almen zur modernen Tourismuswirtschaft betrachtet werden. Vgl. dazu: FRANZ STADLER, Das Almleben im steirischen Salzkammergut. In: Da schau her. Beiträge aus dem Kulturleben des Bezirkes Liezen. 9 (1988) H. 3, S. 19ff.

¹⁸ StLA, Grundlasten- Ablösungs- und Regulierungsvergleich. Nr. 989 de 1865. Plaalpe, S. 20. Nr. 146, Preining-Hochalpe, S. 4.



Abb. 10: Blaa-Alm 1908 auf einer Ansichtskarte (Archiv Andreas Hänsel)

größten Bauern, darunter war auch der „Köbfler“, eine Kuh und ein Jungvieh des kleinsten Bauern abwechselnd einstellen.¹⁹ Aus dem Waldtomus von 1760 erfahren wir, dass die Blaa-Alm eine „niedere Alm“ war. Ihr werden „158 $\frac{3}{4}$ Kuh-Fuhren“ zugerechnet, die auch heute noch auf die Weideberechtigten aufgeteilt werden. Diese Kuhgräserereinheiten geben Auskunft über die Anzahl der Kühe, die auf diesen Höfen über den Winter gehalten werden konnten. Damals gab es 19 benützte Hütten und weitere 5 nicht in Anspruch genommene Almsrechte. 168 Rinder wurden aufgetrieben.²⁰ Im Regulierungsvergleich von 1865 sind 39 auftriebsberechtigte Bauern mit 220 Rindern und Holzrechten für Bauholz für den „Erhalt der Alpen-Hütten samt Stallungen“, Zaunholz, Brennholz und drei Wassertröge mit Wasserrinnen für die Alm aufgelistet. Diese Rechte wurden aber nicht zur Gänze in Anspruch genommen. Damit der Wald für die Saline geschont blieb, musste ein Hirte eingestellt werden, der darauf achtete, dass die freigegebene Waldweide nicht überschritten wurde. Auch wurde strikt darauf hingewiesen, dass für den Auf- und Abtrieb des Almviehs die Almsteige verwendet werden müssen. Auf der Blaa-Alm weidete das Vieh von 25. Mai bis Anfang Juli, danach trieb man es auf die zum Teil weit entfernten Hochalmen Gschwandt, Augst, Bräuning, Augstwiesen und Wildensee, wo es bis Ende August blieb. Danach erfolgte das „Abirauschen“ (der Abtrieb) auf die Blaa-Alm, wo das Vieh bis Ende September blieb. Von dort wurde es für einige Tage auf die „Große Wiese“ und Anfang

¹⁹ Ebda, S. 6f.

²⁰ TOMUS XVII, 3. Teil. 1760. In ordine der vergangenen Tomorum. Nr. 663. FRITZ SCHNEITER, Statistik und Hebung der steirischen Almwirtschaft. Graz 1930, S. 438 f. Schneiter fasst anscheinend die Blaa- und Rettenbachalm zusammen und gibt in seiner Statistik 29 Hütten mit Rinderställen, 240 Rinder, davon 51 Kühe an, weiters 118 Kuheinheiten und 178 Kuhgräserereinheiten für 100 Tage Weidezeit.





Abb. 11:
Bräuningalm, „einhöbige“ Hütte,
2002 (Foto: F. Mandl)

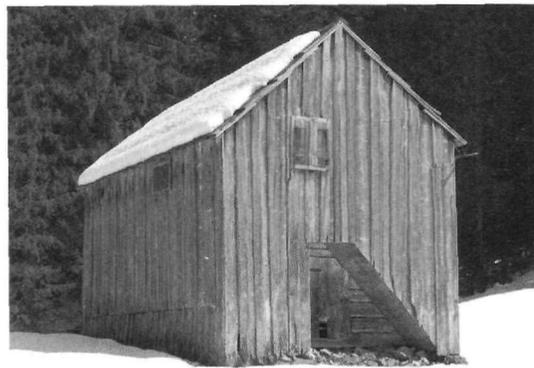


Abb. 12:
„Hohe“ Hütte der Familie
Gaisberger, vlg. Kain auf der
Rettenbachalm²¹ (Foto: F. Mandl)

Oktober zurück auf den Hof getrieben. So dauerte die Almzeit immerhin ganze vier Monate.

Die Weiden der Blaa-Alm erstreckten sich über den Fludergraben zur Rettenbachwiese. Beim Bach waren die Wiesen sauer, auf den Hängen und der Rettenbachwiese jedoch war die Weide gut. Die Senninnen mussten bei 160 Rindern darauf achten, dass das Vieh ruhig weiden konnte und nicht fortwährend mit Rankkämpfen beschäftigt war.

Der Alltag der Senninnen war arbeitsreich: Sie mussten das Vieh beaufsichtigen und melken, die Milch verarbeiten und Butter, Topfen und Schotten herstellen. Um die Weide restlos zu nutzen, mussten sie außerdem „Gleck“ (frisches Gras für die Kühe) in steilen Berghängen, wo die Rinder nicht hinkamen, mit der Sichel schneiden. In der Hüttstatt gab es „einhöbige“ Hütten (niedere Hütten) und „hohe“ Hütten (zweigeschossige Hütten). Den angebauten oder darunter liegenden Stall nennt man „Kiadach“. In beide Hüttentypen hat man Stall-, Arbeits- und Wohnbereich wegen der Holzeinsparungsvorschriften der Waldordnungen zu Ende des 18. Jahrhunderts integriert.²² Zuvor standen neben den Hütten der Senninnen

²¹ Für das Aufsperrern der Kainhütte möchte ich mich bei Herrn Karl Gaisberger sehr herzlich bedanken!

²² FRANZ STADLER, Die Almen im Wandel der Zeit. Eine Betrachtung am Beispiel Salzkammergut. In: Da schau her. Beiträge aus dem Kulturleben des Bezirkes Liezen. 3 (1982) H. 2, S. 13.

Hohe Hütte, Kainhütt, Rettenbachalm (853 m), Altaussee

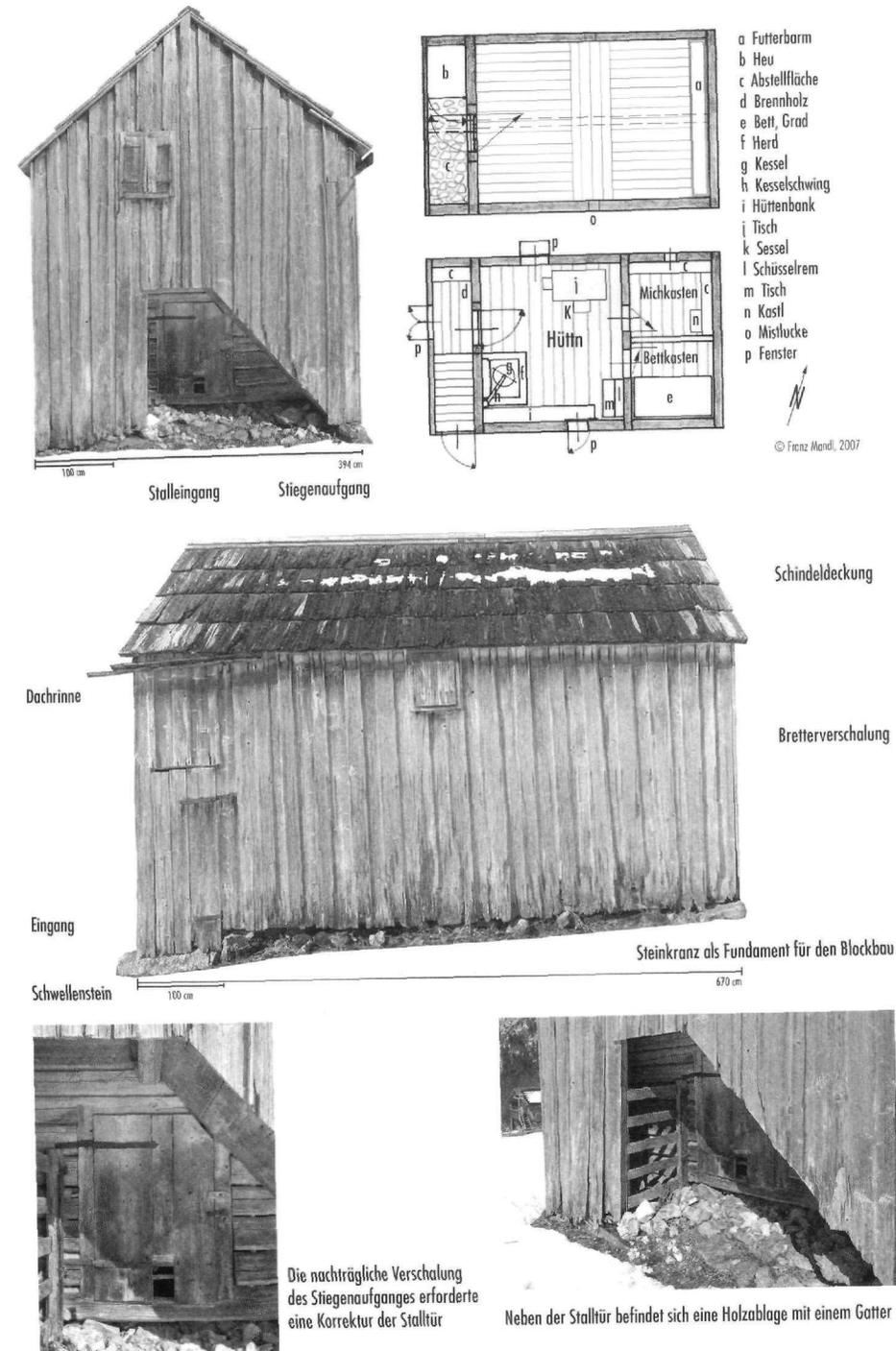


Abb. 13: Plan der „Hoben“ Hütte, Rettenbachalm. Die Hütte ist in das ausgehende 18. Jahrhundert zu datieren. (Abb.: F. Mandl)



Abb. 14: Milch- und Bettkasten in der „Kainhütte“ (Foto: F. Mandl)

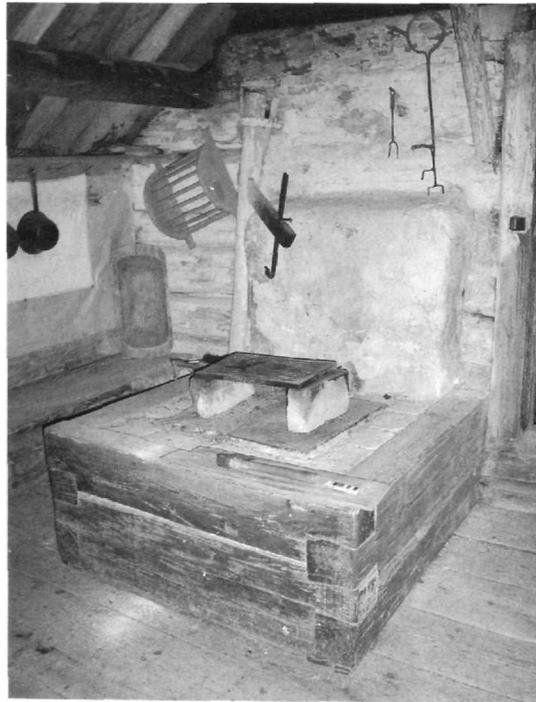


Abb. 15: „Fuaßbrand“ (offener Herd) in der „Kainhütte“ (Foto: F. Mandl)

eigene Kühe- und Schaf- „Tacheln“ (Ställe) sowie Schweineställe.²³ F. Andrian beschreibt die Hütten folgend: „Das Bett ist bei den niederen Hütten im Dachraum. Er heißt Hüllern oder Rauschn. Bei den hohen Hütten befinden sich Herd und Schlafraum im ersten Stock [...]. Das Almgerät besteht aus Tisch, Mölistuhl, Schaartragl, -schaufel, -besa, -haufen, Gazl (kurzer, gestielter Sechter zum Austeilen des „Bror“ [Nährtrank] an das Vieh), ferner Pframsweg, Grasbär (ein sackförmiges Geflecht aus Stricken, in welches das an den Gehängen geschnittene Gras eingepackt und frei heruntergeworfen wird), endlich Schlüsselrem, Mülifaßln, Sichln, Sensen, Kochgeschirr, Häferl usw.“²⁴ In der Nähe mancher Hütten gab es eine „Fuiastatt“ (eigene kleine Küchenhütte) zum „Rühren“ (Erzeugen) des Topfens und des Schottens.

Auf den Altausseer Almen wurden Butter, Topfen und Schotten hergestellt, jedoch kein Steirerkäse, wie dies bei den „Hinterbergern“ (Gebiet um Bad Mitterndorf) der Brauch war. Aus Magermilch wurde Topfen, aus Buttermilch Schotten gemacht. Darüber berichtet

schon 1810 Erzherzog Johann in seinen Tagebüchern.²⁵ Der Schotten, aus dem man vorwiegend Schottsuppe bereitete, wurde hier dem Steirerkäse vorgezogen.

²³ Waldordnung, Punkt 25 vom 26. 6. 1767. Zitat nach: KOLLER, Forstgeschichte, S. 41.

²⁴ ANDRIAN, Altausseer, S. 71.

²⁵ FRANZ ILWOF, Aus Erzherzog Johanns Tagebuch. Eine Reise in Obersteiermark im Jahre 1810. Graz 1882, S. 34.

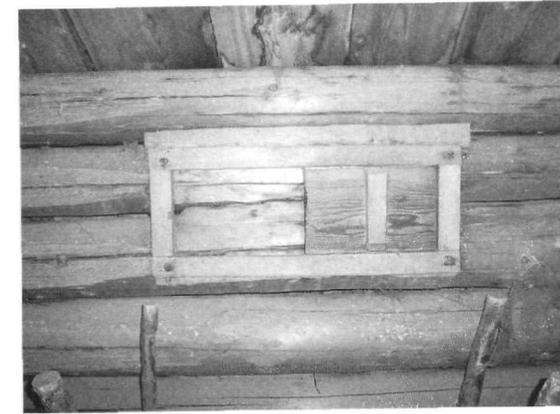


Abb. 16: „Fensterlücke“ (Fensterluke) mit Holzschuber in der „Kainhütte“. Das Fenster weist an der Außenseite der Hütte zusätzlich Fensterbalken auf. (Foto: F. Mandl)



Abb. 17: „Schubriegel in Holzkasten mit Holzfeder“²⁶ (Türsperre aus Holz) in der „Kainhütte“ (Foto: F. Mandl)



Abb. 18: Butter aus dem Buttermodel, Weißenbacher, vgl. Kässler (Foto: F. Mandl)

Einige Senninnen erzeugten „Schüsselkäse“. In den alten schriftlichen Quellen findet man Hinweise auf reine Käseerzeugung, denn die 80 Almbauern des Ausseerlandes mussten zur Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert 13.000 Käse an den

²⁶ FRANZ STADLER, Steirische Almsiedlungen im Dachsteingebiet. In: Bauen – Wohnen – Gestalten. FS f. Oskar Moser. Trautenfels 1984. (= Schriftenreihe des Landschaftsmuseums Schloß Trautenfels am Steiermärkischen Landesmuseum Joanneum. Bd. 2), S. 76.



Abb. 19: Singen auf der Bräuningalm (Foto: Kässler um 1930)

auch einige Singverse zum Besten. Zum Buttern gab es den Spruch: „Wan neta da Bua kema tat, was neta hra!“

Almlieder gab es in großer Zahl.³⁰ Darunter folgendes Lied:

In Augst is hoh auffi,
In Rettenbäh tiaf.
Auf Blaa geh i net eini,
Hämd d'Mentscha koa Liab.

Auf d' Älm auffigeh
Und a Budan essen,
Und aufs Älmdiandl Hälsn
Derfst nit vergessen.

Landesfürsten zinsen.²⁷ Diese für das Mittelalter typischen Käseabgaben bestanden sehr wahrscheinlich aus kleinen Fettkäsen mit einem Gewicht von ca. einem halben bis einem Kilogramm. Butter-, Schmalz- oder Butterabgaben waren noch nicht gebräuchlich.²⁸ Die Umstellung von der Käse- zur reinen Butter- und Schottenproduktion dürfte erst nach dem Übergang von Naturalabgaben zu Geldzinsen erfolgt sein. Die Senninnen lebten hauptsächlich von Milchprodukten und daraus zu bereitenden, variierenden Speisen wie Suppen, Schmarrn, Sterz, Muas, Mehl- und Almkoch (warmer Brei aus Rahm, Grieß, Rosinen, Zucker, etwas Salz und Butter).²⁹ Letztere waren Festtagspeisen.

Frau Christine Weißenbacher gab für diesen Bericht

²⁷ STADLER, Almen im Wandel, S. 10.

²⁸ MANDL, Die schönsten Almen, S. 201ff.

²⁹ EVA MARIA LIPP/EVA SCHIEFER, Alm-Kochbuch. Leopoldsdorf 2005.

³⁰ Gstanzln aus dem Salzkammergut. 730 Vierzeiler. Hrsg. v. H. SEIBERL und J. PALME. Bad Aussee 1992. Viele dieser Vierzeiler wurden von K. Mautner und H. Gielge gesammelt.

Auf der Blaa-Alm findet jedes Jahr im September der Almtanz statt und alle vier Jahre kommen die „Pfeiferlbuam“ zu einem großen Almfest zusammen.

Besucher brachten der Sennin ein „Häferl“ als Gastgeschenk, dafür bekam der Gast ein Almessen, bestehend aus Milch oder Buttermilch, Almkoch, Schmarrn oder Sterz. Als Liebesgabe bekamen die Senninnen auch geschnitzte „Almkrapfen-Model“.

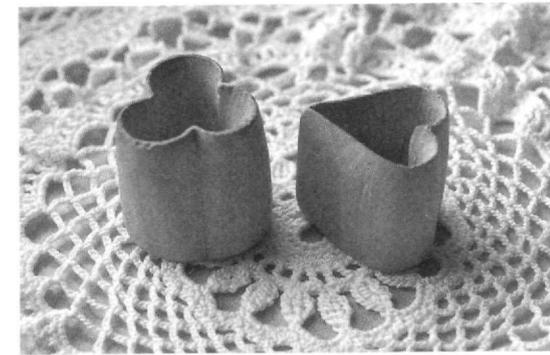


Abb. 20: Liebesgabe, geschnitzte Almkrapfen-, Almrankerl-Model (Ausstecher) aus Holz, Weißenbacher, vlg. Kässler (Foto: F. Mandl)



Abb. 21: Senninnen auf der Blaa-Alm, um 1930. Die Aufstellung der Senninnen im Festtagsgewand und mit Almtributen, dem Milchgeschirr und dem „Fahrtl“ (Kopfforb), wurde von einem geduldigen Fotografen inszeniert. Frau Christine Weißenbacher konnte auf dem Foto noch einige Personen erkennen. Die dritte Sennin von links ist Maria Haim, der Mann in der Tür ist Johann Haim, dann folgen Adelheid König, Josefa Wimmer und das Mädchen an vorletzter Stelle ist Herta König. (Foto: Familie Weißenbacher, vlg. Kässler)

Heute sind auf den Almen von Altaussee keine Senninnen mehr anzutreffen. Viehhüter beaufsichtigen das Jungvieh. Neuerdings wird auch die finanziell geförderte Mutterkuh-Haltung auf den Almen betrieben.

Nachhaltige
Änderung der
Almbewirt-
schaftung
durch den
Tourismus:
statt Milch von
Kühen, Geld
von Touristen

Auf den Almen haben sich in unserer Zeit neue Bewirtschaftungsformen entwickelt. Der Begriff „Almwirtschaft“ wurde im Gegensatz zu seiner 4.000-jährigen Tradition³¹ zum Oberbegriff für unterschiedliche Formen der wirtschaftlichen Nutzung alpiner Höhenregionen. Viehhaltung und Sennerei haben auf der Alm nur noch eine untergeordnete Bedeutung. Der Begriff „Alm“ kann im Winter ein Schigebiet auf alten Almweiden bzw. im Sommer eine Wanderregion bezeichnen. Verbunden damit werden Almhütten an Touristen vermietet. Almdörfer mit jedem Luxus, sogenannte „Lodges“, Diskotheken und Restaurants mit Zufahrtsstraßen und Seilbahnen erschließen die Alpenregion dem Massentourismus. Auch im Sommer überwiegt die touristische Nutzung. Manche günstig gelegene Almen versorgen seit mehreren Jahren mit ihren Almprodukten und auf die Alm gelieferten Lebensmitteln und Getränken Wanderer und Mountainbiker. Da aber nur noch wenige Almen Sennereien betreiben, kommt es häufig dazu, dass ursprüngliche Almprodukte wie Milch, Butter und Käse vom Tal auf die Almen transportiert werden müssen. Für die Erreichbarkeit mancher Almen wurden sogar neue Wanderwege und Mountainbikerouten angelegt.³² Almen werden aber auch aufgekauft und für Jagd- und Forstwirtschaft umgewidmet. Almen sind somit keinesfalls brachliegende Landschaftsinseln geworden, die der Natur zurückgegeben werden. Im Gegenteil, viele Almen erfahren derzeit eine noch nie da gewesene intensive Nutzung und Umgestaltung.

Eine besondere Form der expandierenden Tourismuswirtschaft sind die in den letzten Jahren erbauten Almdörfer. In vielen Regionen der Ostalpen entstanden diese Almhütten nachempfundenen Block- oder Ziegelbauten als Touristenunterkünfte. In Altaussee ist eine solche Siedlung unter dem Namen „hagan lodge“ an beiden Ufern des Augstbaches in der Nähe der Blaa-Alm entstanden. Diese aus 31 Hütten bestehende Siedlung liegt im Pistenbereich der Loser Bergbahnen. Die Hütten mit je 90 m² Fläche haben 4-Sterne-Komfort und sind mit Vorraum, Wohnküche, Sauna, 3 Schlafzimmern, 3 Bädern, Terrasse und Balkon ausgestattet. Alle Zimmer verfügen über Satelliten-TV-, Radio- und Internetanschlüsse und einen Safe. Es gibt 3 Haustypen.³³

Entlang des Weges von der „hagan lodge“ bis zur Blaa-Alm konnten 2007 8 Heuhütten mit 4 Kochhütten, 1 Hüterhütte und 11 Almhütten dokumentiert werden, die für ihren ursprünglichen Zweck nicht mehr benötigt werden und nur mehr musealen Charakter aufweisen. Einige der Almhütten auf der Blaa-Alm befinden sich bereits im Verfall. Dagegen stehen ein modernes Gasthaus mit Stall und Garage, 4 Wochenendhütten, ein Jagdhaus mit Garage, eine Wildfütterung und eine Bienenhütte noch in Verwendung. Daraus ist klar ersichtlich, dass die von den kleinen Bauernhöfen bis in die 70er-Jahre des vorigen Jahrhunderts beanspruchten Heu- und Almhütten nicht mehr benötigt werden und zum Teil

³¹ FRANZ MANDL, Die hochalpine Weidewirtschaft der letzten 3500 Jahre. Nomadismus, Transhumanz oder Almwirtschaft? In: Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge. Bd. 1. Das östliche Dachsteinplateau. 4000 Jahre Geschichte der hochalpinen Weide- und Almwirtschaft. Hrsg. v. G. CERWINKA und F. MANDL. Gröbming 1996. (= Mitt. d. ANISA 17, 1996, H. 2/3), S. 24ff.

³² Mountainbike- und Wanderkarte Trans-Salzkammergut. Kompass-Wanderkarten. Hrsg. v. Salzkammergut Touristik, 2007.

³³ Gastgeberverzeichnis 2006/2007. Tourismusverband Ausseerland – Salzkammergut. S. 33.

bereits in Wochenendhütten umgebaut worden sind. Dagegen florieren der Tourismus und die Jagd. Die Galtviehhaltung nimmt allerdings eine wichtige Stellung in der landwirtschaftlichen Nutzung ein, auch wenn diese inzwischen nur von den wenigen verbliebenen Bauern, die ihre Betriebe vergrößern konnten, wahrgenommen wird.

Die Umgestaltung der inneralpinen landwirtschaftlichen Nutzflächen in touristische Destinationen hat aber erst begonnen. Die Massenproduktion der riesigen europäischen Mastfarmen, Gemüse- und Obstplantagen gibt Kleinbetrieben nur mehr wenig Chancen zum Überleben. Dies kann in unserem globalisierten Markt durch die Auflösung vieler Klein- und Kleinstbetriebe und den damit einhergehenden Verfall von Landwirtschaftsgebäuden sehr gut nachvollzogen werden.

Die Massenproduktion in der Landwirtschaft sowie die gesamteuropäische Regulierung des Nahrungsmittelsektors durch Vorschriften in der Produktion und Vermarktung schränken die Vielfalt der Lebensmittel nachhaltig ein. Nur hochqualitative Nischenprodukte können bestehen.

Doch besonders in der Tourismuswirtschaft sollen Massenprodukte vermieden werden, da sie nachhaltige nachteilige Landschaftseingriffe und Einbußen in der Lebensqualität durch Personenkraftwagen mit Lärm, Abgasen, Wasserverschmutzung und Zersiedelung mit sich bringen.³⁴ Nur eine Politik der sehr kleinen und überdachten Schritte wird für alle Beteiligten auf längere Sicht wirtschaftliche

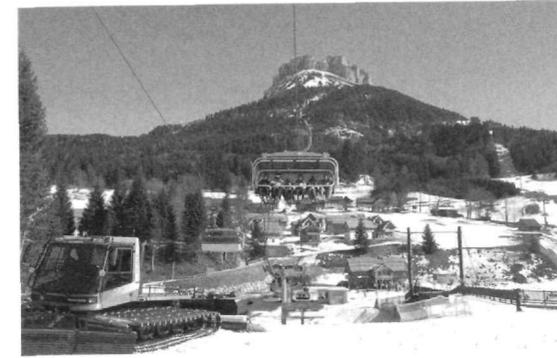


Abb. 22: Schitourismus am Loser mit der neuen Ferien-siedlung „hagan lodge“ am Fuße des Losers 2007 (Foto: F. Mandl)

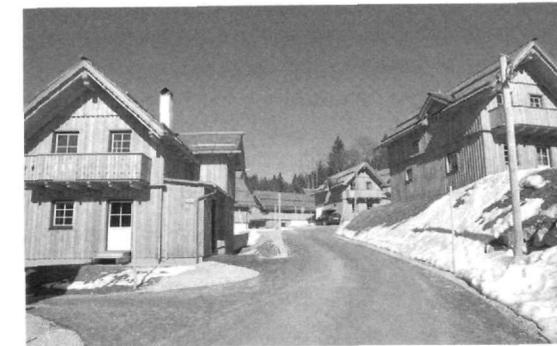


Abb. 23: Mit Brettern verschlagene Ferienhäuschen ahmen den alten Ausseer Häuser- und Hüttenstil nach. Ferien-siedlung „hagan lodge“ 2007 (Foto: F. Mandl)

³⁴ WERNER BÄTZING, Die Alpen. Geschichte und Zukunft einer europäischen Kulturlandschaft. München 2003, S. 217–348; RAIMUND RODEWALD/VILIBALD PREMZL, Ruine oder Ferienhaus: Was wird aus verlassenen landwirtschaftlichen Gebäuden? In: Alpenreport, 2. Daten, Fakten, Lösungsansätze. Hrsg. Internationale Alpenschutzkommission CIPRA. Wien 2001, S. 386 ff; PETER GLAUSER/DOMINIK SIEGRIST, Schauplatz Alpen. Gratwanderung in eine europäische Zukunft. Zürich 1997, S. 178 ff; HANS HÖGL, Bin kein Tourist, ich wohne hier. Fremdenverkehrsgemeinden im Streß. Wien 2001.

Vorteile bringen können. Der Schutz der Natur und der Einheimischen vor der bereits aufgestellten Kulisse für die automatisierte Unterhaltungsindustrie der Lederhosenfolklore und der sich immer wiederholenden Volksmusikstücke sollte Priorität besitzen.

Anschrift des Verfassers:

Franz Mandl, Verein Anisa, 8967 Haus i. E. 92