

Altes Wissen im Lungau zeitgemäß nutzbar machen

Identifikation, Dokumentation und Potenziale für die weitere Umsetzung

Bearbeitung: Armin Mühlböck & Günther Marchner

Transkriptionen: Alexandra Riffler

April 2019

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG

 LEADER

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Impressum

AuftraggeberInnen:

Lungauer Bildungsverbund
Leonhard Gruber
Friedhofstraße 6/2, 5580 Tamsweg

Mit der Durchführung der Evaluation beauftragt:

Mag. Dr. Armin Mühlböck

Fachbereich Politikwissenschaft und Soziologie
Universität Salzburg
Rudolfskai 42, 5020 Salzburg

Tel.: 0662/8044-6645

Email: armin.muehlboeck@sbg.ac.at

Autoren:

Mag. Dr. Armin Mühlböck / Dr. Günther Marchner

(c) Copyright 2019. Alle Rechte vorbehalten (z.B. keine Veröffentlichung, Vervielfältigung und Zitierung des Gesamtberichts oder von Teilen daraus ohne Zustimmung der Autoren; ausdrücklich erwähnt wird, dass die verwendeten Daten und die darauf aufbauenden Analysen als vorläufig zu interpretieren sind; wenn in weiteren Verwertungen, wie Publikationen oder Präsentationen u.ä., der Inhalte dieser Studie auf InterviewpartnerInnen direkt oder indirekt Bezug genommen werden sollte, ist von der/den verantwortlichen Personen und/oder BearbeiterInnen vorab die Zustimmung der betreffenden Person/en einzuholen)

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----|
| 1. Einleitung | 4 |
| 1.1 Bedeutung und Relevanz von altem Wissen | 4 |
| 1.2 Ziele des Projekts | 5 |
| 1.3 Unsere Aufgaben im Projekt | 6 |
| 1.4 Interviews – GesprächspartnerInnen | 7 |
| | |
| 2. Dokumentation zu den Ergebnissen | 9 |
| 2.1 Zur Auswahl der Themen und zur Dokumentation | 9 |
| 2.2 Historische Baukultur und altes Handwerkswissen | 11 |
| 2.3 Altes Wissen für nachhaltige Landwirtschaft | 27 |
| 2.4 Kräuterwissen | 44 |
| 2.5 Die Heilkraft der Stollen | 56 |
| 2.6 Lungauer Äpfel - Obst in einer Gebirgsregion | 62 |
| 2.7 Altes Wissen für regionale Projekte | 72 |
| 2.8 Warmfleischwurst – CraftMeat | 87 |
| 2.9 Altes Küchenwissen | 94 |
| 2.10 Alte Lungauer Holzqualitäten | 103 |
| 2.11 Der Wagner Christian Lassacher – Der Letzte seiner Art? | 112 |
| 2.12 Faßbinderei Sampl in Unterberg – Eine runde Sache | 119 |
| 2.13 Harfenbau im Lungau – Ein besonderes Handwerk | 123 |
| 2.14 Wollgarnspinnerei Ferner – Wie ein altes Gewerbe für den Weltmarkt produziert | 132 |
| | |
| 3. Ideenkatalog für Erhaltung, Nutzung und Weiterentwicklung von altem Wissen | 139 |

1. Einleitung

1.1 Bedeutung und Relevanz von „altem“ Wissen

Mit der Veränderung von Wirtschaft, Arbeitswelten und Technologien geht „altes Wissen“ bzw. „Erfahrungswissen“ von Menschen in Gemeinden und in Betrieben oft verloren. Gleichzeitig gibt es aber viele aktuelle Herausforderungen bei der Gestaltung der künftigen Entwicklung, für die dieses Wissen zum Potenzial werden kann: Zum Beispiel das Wissen über alte Verfahrenstechniken im Holzgewerbe, dass in Verbindung mit neuen Technologien und Designs für zukunftsweisende Holzinnovation genutzt werden kann; auch im Sinne Energie- und ressourceneffizienter Lösungen. Weitere Beispiele sind das Wissen über die Nutzung alter Pflanzen und Gemüsesorten oder von Verarbeitungs-, sowie Kühl- und Lagertechniken für regionale Lebensmittel. Die Kenntnisse über das frühere Genossenschaftswesen können wichtige Voraussetzungen für die Organisation lokaler und regionaler Akteure bei der Gestaltung der regionalen Zukunft, bei lokaler Zusammenarbeit oder der Kooperationen im KMU-Bereich sein. Die Formel lautet: Altes Wissen und Erfahrungswissen haben Zukunft – aber nur auf neuen Wegen! Dafür gibt es inzwischen zahlreiche Beispiele, wie etwa den „Werkraum Bregenzerwald“¹, im handwerklichen und gewerblichen Bereich oder die „Arche Noah“² im landwirtschaftlichen Bereich.

Als „altes“ Wissen verstehen wir in unserem Verwendungszusammenhang zum Beispiel Wissen über

- die Erzeugung, Verarbeitung, Konservierung von Lebensmitteln
- handwerkliche, gewerbliche, landwirtschaftliche, gesundheitliche u.a. Techniken, Verfahren und Prinzipien oder
- lokale, gemeinschaftliche Organisationsformen

Es geht dabei um Wissen, das im Zuge von Modernisierung und Wandel entwertet wurde, an Bedeutung verloren hat, nicht mehr gebraucht wird bzw. droht, verloren zu gehen.

¹ Siehe www.werkraum.at/.

² Siehe www.arche-noah.at/

Dabei geht es nicht um altes Wissen als „Selbstzweck“, nicht um die Erhaltung von altem Wissen um seiner selbst willen, sondern um die Aktualität von altem Wissen (z.B. den Bereichen Landwirtschaft, Handwerk, Lebensmittel etc.) unter neuen Vorzeichen und Maßstäben.

Dazu zählen im Besonderen:

- Umweltverträglichkeit
- Gesundheitsverträglichkeit
- Wertschöpfung
- Regionalität
- Reparierbarkeit und Langlebigkeit
- Ressourcen- und Materialschonung
- generell Nachhaltigkeit

Vor diesem Hintergrund wird als relevant erachtetes altes Wissen in ausgewählten Bereichen identifiziert, analysiert und dokumentiert. Unter neuem Vorzeichen (z.B. „Nachhaltigkeit“) erhält altes, bedrohtes bzw. verloren gehendes Wissen wieder an Aktualität. Und es ist es wert, für zukunftsweisende Anwendungsmöglichkeiten überprüft und erprobt zu werden.

Altes Wissen kann auch mit „Erfahrungswissen“ identisch sein: Wenn Menschen über derartiges Wissen verfügen und noch bzw. wieder anwenden. Denn „Erfahrungswissen“ ist immer an Menschen gebunden.

1.2 Ziele des Projekts

- Identifikation und Erhebung von altem Wissen in ausgewählten Bereichen
- Dokumentation, Sichtbarmachen
- Analyse und Bewertung des Anwendungspotenziales von altem Wissen für heute und morgen (z.B. vor dem Hintergrund von Energie- und Ressourceneffizienz, Gesundheit, Regionalität etc.)
- Definition künftiger Umsetzungsschwerpunkte (Qualifizierung, Anwendung, Produktentwicklung, Forschung)

1.3 Unsere Aufgaben im Projekt

- Konzeptentwicklung
- Workshops
- Recherche, Vorbereitung Interviews
- Durchführung und Auswertung Interviews (in Kooperation mit dem Auftraggeber / 2 Wellen zu jeweils ca. 12 Interviews)
- Bericht und Potenzialanalyse (Liste mit Vorschlägen zur Weiterentwicklung)

1.4 Interviews – GesprächspartnerInnen (31)

Helga Santner (Architektin, Bausachverständige, BH Tamsweg)

Lampert Krist (Bau-Unternehmer, Tamsweg)

Arno Watteck (ehemaliger Museumsleiter des Heimatmuseums)

Heinz Michael (Restaurator, St. Michael)

Peter Rotschopf (ehemaliger Direktor Landwirtschaftsschule Tamsweg)

Wolfgang Kocher (Bauer & Landwirtschaftslehrer, Tweng)

Gunter Naynar (Hiasnhof, Göriach)

Rosie Hötzer (Trimminghof, Sauerfeld/Tamsweg)

Romana Kocher (Minimolk, Wölting)

Thomas Guggenberger (Bundesanstalt f. alpenländische Landwirtschaft, Irdning)

Gerti Moser (Kräuterexpertin)

Maria Eisenhut (Kräuterexpertin)

Hans Bogensberger (Ramingstein)

Günter Anthofer, (Obmann Obstbauverein Tamsweg)

Burgi Kaiser (Landwirtschaftslehrerin, Tamsweg)

Alois Santner (Bauer, Warmfleischexperte)

Klaus Heitzmann (Direktor Bundesgymnasium Tamsweg)

Stefan Palffy (Tischlerei, Weißpriach)

Hans Santner (ehemaliger Holzbetrieb, Unternberg)

Christian Lassacher (Wagner, Tamsweg)

Peter Fötschl (Harfenbauer)

Hans Neubacher (Harfenbauer)

Matthias Ferner, Junior und Senior (Ferner Wolle, Unternberg)

Engelbert Sampl (Fassbinder, Unternberg)

Roswitha Prodinger (Kochwerk)

Sepp Bayer und Martin Gruber (Zederhaus, Sauschneider)

Edith Heinrich-Eben (Mariapfarr)

Anton Heitzmann (Museum Tamsweg)

Rosalinde Künstner (Weberei Pirkner)

2. Dokumentation der Ergebnisse

2.1 Zur Auswahl der Themen und zur Dokumentation

Themen im Lungau

Die Projektlogik erforderte eine Ressourcenbegrenzung in der Art, dass die Auswahl bzw. Entscheidung für Themen, die bearbeitet werden können, begrenzt war. Bei der Auswahl an Themen sollte der Fokus auf solche Bereiche gelegt werden, die im Kontext der Biosphärenpark-Agenda als Potenziale wahrgenommen werden.

Im Mittelpunkt des Projekts im Lungau stand altes Wissen im Besonderen zu folgenden Themenkreisen im Mittelpunkt (beispielhaft – kann erweitert oder geändert werden):

- Regionale Lebensmittel: Anbau, Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung, Konservierung, Produkte
- Gesundheit: Kräuterwissen, Veterinärmedizinisches Volkswissen
- Bäuerliches Handwerk und diverse Handwerksgewerbe
- Historische Baukultur
- Textilkultur, Kleidung (vom Rohstoff bis zu Erzeugnissen)

Dieses Wissen sollte unter aktuellen Vorzeichen wieder in Wert gesetzt und Grundlagen für die zukunftsweisende Nutzung geschaffen werden. Das Projekt orientierte sich:

- an neuen „Strategien des Handwerks“³, d.h. die Kombination aus altem Wissen mit neuen Organisationsformen, Verfahren, Kooperationsmodellen und Strategien
- an den Möglichkeiten zur Wieder-Inwert-Setzung bzw. zur Entwicklung neuer Wertschöpfungsmöglichkeiten für Betriebe, Vereine, Gruppen, Bildungsinstitutionen und Gemeinden

³ Literatur: Strategien des Handwerks. Sieben Porträts außergewöhnlicher Projekte in Europa. Hg. vom Verein Landschaft des Wissens, Haupt Verlag, Bern/Stuttgart/Wien, 2004

- an den grundlegenden „Wissensprozessen“ im Rahmen von Wissensmanagement: Wissen identifizieren, genieren, dokumentieren, vermitteln und anwenden⁴
- an Verbindungen mit anderen (kreativwirtschaftlichen) Branchen (Design, Kommunikation etc.)⁵
- an Vorprojekten in anderen Regionen⁶

Zielgruppen des Pilotprojekts

- Gemeinden, Schulen, Museen u.a. Bildungseinrichtungen
- Regionale Institutionen (Kammern, Verbände, Vereine)
- an neuen Anwendungen interessierte Handwerks- und Gewerbebetriebe und bäuerliche Betriebe
- Ausgewählte Branchen/Unternehmen aus dem Bereich der Kreativwirtschaft (z.B. Software, Design, Medien, Grafik, Kommunikation, Marketing usw.), die für neue Anwendungen und Nutzungen in den ausgewählten Bereichen in kooperativer Weise nutzbringend sein können
- Interessierte Aus- und Weiterbildungseinrichtungen als potenzielle Partner für Qualifizierung/Vermittlung von altem Wissen für neue Anwendungen
- alle weiteren interessierten Personen aus dem Lungau

⁴ Dazu stehen folgende Unterlagen unsererseits zur Verfügung: Günther Marchner, Christine Bärnthaler: „Handbuch WissenSchafftRegion“. Wie ländliche Regionen mit Ausbildungs- und Forschungseinrichtungen zur Stärkung der regionalen Innovationskraft zusammenarbeiten können. Ein Kooperationsmodell zur Stärkung der Innovationskraft ländlicher Regionen, BMLFUW, Februar 2013; Günther Marchner, Wolfgang Mader: Wissensmanagement in Regionen – Eine Angelegenheit zwischen Menschen, in: Ausblicke. Magazin für ländliche Entwicklung 1/2012, Hg. vom Netzwerk Land, Wien, 20 – 21; Günther Marchner, Wolfgang Mader: Regionales Wissensmanagement, Hg. vom BMLFUW, Wien 2009

⁵ Dazu gibt es Kooperationsmöglichkeiten mit der Universität Salzburg, dem City Labor Salzburg, CoworkingSalzburg sowie mit Abteilungen der FH Salzburg (Holz/Kuchl bzw. MultiMediaArt/Urstein)

⁶ Vgl. dazu das von Marchner/Mühlböck erarbeitete Dokumentationsprojekt „Altes Handwerkwissen im Pinzgau“, zum Film: <https://www.youtube.com/watch?v=QEr9uCc6VyA>

2.2 Historische Baukultur & altes Handwerkswissen im Lungau⁷

Was ist historische Baukultur?

Historische Baukultur im Lungau und damit verbundenes „altes Wissen“ um Materialien, Techniken und Gestaltung bezieht sich auf die Gesamtheit an Elementen der „Hochkultur“ und der „bäuerlichen“ Kultur der Region, auf denkmalgeschützte, historisch bedeutsame Kulturgüter und im weiteren Sinne auf Bauten in den Dörfern und auf Bauernhöfen.

Zur historischen Baukultur bzw. traditionellen Kulturlandschaft des Lungau zählen⁸

- die in der Regel denkmalgeschützten profanen und sakralen Objekte:
 - meist romanische und gotische Kirchenbauten mit Freskenschmuck wie zum Beispiel in Mariapfarr, in St. Michael oder in St. Martin oder die Wallfahrtskirche St. Leonhard.
 - Burgen- und Schlossgebäude wie in Mauterndorf, Moosham oder Finstergrün sowie Ruinen wie in Pichl und Klausegg.
 - Gewerbliche Gebäude und Bürgerhäuser und geschützte Ensembles in den Ortszentren wie in Mauterndorf oder Tamsweg
- Objekte der dörflichen und bäuerlichen Kultur, zum Teil denkmalgeschützt:
 - Bauernhäuser in der Tradition von Zwiehöfen und Einhöfen mit für den Lungau typischen steilen, meist abgewalmten Satteldächern
 - gemauerte Getreidekästen, die seit Mitte des 17. Jahrhunderts die hölzernen Speicher ersetzen, aus Natursteinmauerwerk, verputzt, mit Freskenverzierungen ausgestattet und bemalt. Viele davon wurden saniert, ein Teil davon auch weggerissen.

⁷ Diesem Kapitel liegen Interviews mit folgenden Personen zugrunde: Helga Santner (Bausachverständige für die Lungauer Gemeinden in der Bezirkshauptmannschaft Tamsweg) vom 14. 9. 2017, Lampert Krist, Geschäftsführer einer Lungauer Baufirma, die sich im Besonderen auch mit der Restaurierungsaufträgen befasst) vom 20. 11. 2017, Arnold Watteck (Pensionist, volkskundlich erfahren, Autor, früher Leiter des Museums in Tamsweg) vom 12. 9. 2017 sowie dem Restaurator Michael Heinz (St. Michael) vom 2. 9. 2018.

⁸ Siehe dazu auch den Beitrag des Salzburger Volkskundlers Kurt Conrad: Bäuerliche Kultur als landschaftsbildendes Element am Beispiel des Lungau, in: Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Hg): Die Landschaft als Spiegelbild der Volkskultur. Hausforschung, Heimatpflege, Naturschutz, Volkskunde in Salzburg. Ausgewählte Aufsätze und Vorträge von Kurt Conrad, 1990.

- Sonstige bäuerliche Gebäude aus Holz, Holzeinbauten wie zum Beispiel die für die Kulturlandschaft prägenden Heuschupfen oder Almhütten.
- Zäune, die die Fluren untergliederten: Bei diesen geht es auch um ihre Verbindung mit Hecken. Denn an Zäunen entwickeln sich durch Pollenanflug Gebüsch aus Berberitzen, Esche, Ahorn oder Birken. Sie prägten die Kulturlandschaft, zumindest bis zur Flurbereinigung und Modernisierung der agrarischen Flächen.
- Kleine Kulturdenkmäler: Dazu zählen vor allem Weg- und Hauskapellen, aber auch sogenannte Schutzbäume (Lärche, Zirbe). Oft wurden sie als Danksagung für überstandenes Unwetter errichtet, als „Denkmäler“ im klassischen Sinne.

Historische Baukultur ist mit dem Einsatz traditioneller Techniken und (lokaler) Materialien verbunden. Dazu zählen:

- Steinmauern und Steinarbeiten
- Mauermaßebau mit Naturstein
- Putze und Kalkanstriche
- Zimmereitechnik: So gibt es zum Beispiel historisch für den Lungau typische Dachkonstruktionen (als Teil der im südöstlichen Alpenraum historisch verbreiteten Bautraditionen). Diese sieht keine Mittel- oder Firstpfette vor, sondern nur Seitenpfetten. Der Dachstuhl ist traditionell mit Holznägeln verbunden.
- Kastenstockfenster, die im restauratorisch strengen Sinne mit Leinölanstrichen erhalten werden sowie auch neu gebaut werden
- Dach- und Fassadenschindeln aus Lärchenholz
- Zauntechniken - Holzzäune in der Lungauer Land- und Almwirtschaft (derzeit wird der Bau dieser Zäune wieder in der Landwirtschaftsschule Tamsweg vermittelt)

Das schleichende Verschwinden historischer Baukultur

Im Zuge von kulturellen, ökonomischen und technologischen Veränderungen der Industrialisierungs- und Modernisierungsprozesse, vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg, wandelt sich der Einsatz von Materialien und Techniken rasant. „Alte“ Materialien – Holz, Stein, Lehm, Kalk - werden durch neue Materialien - Beton,

Kunststoff, Werkstoffe auf chemischer Basis - ersetzt. Ebenso werden handwerkliche Verfahren und Erzeugnisse durch industrielle Fertigung substituiert. Es ist ein Prozess, der seit mehreren Jahrzehnten dazu führt, dass das „Alte“ tendenziell verschwindet, außer es ist geschützt oder es wird von den jeweiligen Eigentümern als besonders wertvoll und erhaltenswert empfunden. Viele alte, noch funktionsfähige, aber sanierungsbedürftige Objekte fielen diesen Veränderungen und neuen Anforderungen – der Landwirtschaft, der Ortssanierung, der Straßenverbreiterung oder dem Zeitgeist – zum Opfer.

Diese Veränderungen haben Folgewirkungen:

Das Gesicht einer Kulturlandschaft ändert sich zwar stetig. Aber der rasante Wandel und das Verschwinden von alten Elementen hat Folgen für die Identität und Erinnerungskultur einer Region. Besonders dramatisch wird dies in Regionen sichtbar, die in Verbindung mit Tourismus einen massiven Wandel erfahren mussten. Geprägt durch ihre (früher) abgeschlossene geografisch-topografische Lage haben sich Traditionen, bäuerliche Kultur und Kulturlandschaft im Lungau stärker bewahrt als in manchen Zonen des Salzburger Hochtourismus.

Der Verlust an handwerklichen Kompetenzen: Aufgrund der Industrialisierung von Abläufen, Verfahren und Fertigungsprozessen spielt klassisches handwerkliches Arbeiten eine immer untergeordnetere Rolle bzw. es verändert sich der Charakter handwerklicher Tätigkeit. Händisches Arbeiten wird durch die Maschine und den Computer ersetzt. In der Folge verlieren manuelle Fähigkeiten (z.B. traditionelle Zimmereitechniken, Maurertechniken) zwar nicht in der Ausbildung (Lehre), aber in der Praxis an Bedeutung. Im Baugewerbe tätige Betriebe verfügen in der Folge immer weniger Mitarbeiter über einschlägige handwerkliche Erfahrungen. Dass diese Erfahrungen sehr wohl in bestimmten Projekten und Aufträgen benötigt werden, wird zu einer besonderen Herausforderung.

Funktionsverlust: Der Funktionsverlust alter Bauten betrifft in besonderer Weise den bäuerlichen Bereich. Denn bestehende Hofgebäude (vor allem Ställe und Tenen) scheinen mit heutigen Anforderungen (neue Techniken, größere Maschinen, andere Abläufe, Lagerungen) nicht mehr kompatibel zu sein. Eine Adaptierung bestehender traditioneller Bauten erscheint in der Regel als zu kostspielig. Entscheidend für die Erhaltung von Gebäuden ist allerdings ihre Funktionalität. Bei Getreidekästen kann diese Funktion auch weiterhin bestehen (kühler und trockener Vorratsraum), daher erscheinen diese auch sanier- und erhaltbar. Auch bei kleineren Nebengebäuden aus Holz sind Funktionen aufrecht zu erhalten und auch die Sanierung hält sich kostenmäßig in Grenzen.

Der Lungauer Restautor Heinz Michael beschreibt die Wahrnehmung von Veränderungen in Baukultur und Kulturlandschaft folgendermaßen: In den 1970er Jahren sei sehr viel an Veränderung passiert. Ganze Ensembles seien verschwunden, zum Großteil Straßenverbreiterungsprojekten zum Opfer gefallen. Insgesamt habe er im Rahmen seiner Arbeit bis zu 110 Objekte aufgenommen, von denen sich nur noch eine Handvoll im Originalzustand befanden. Die treibende Kraft für die Veränderungen bilden aus seiner Sicht die Vorstellungen der Eigentümer, aber vor allem auch des Baugewerbes. Umbau und Neubau haben Vorrang vor Erhaltung, Sanierung oder Restaurierung. Wenn etwas „veraltet“ oder kaputt ist, dann kann es nur neu besser gemacht werden, so die verbreitete Auffassung. Zusätzlich gibt es Zeit- und Kostendruck, der dazu führe, sich nicht auf die Erhaltung von Altbestand einzulassen.

Nur in der „Einschicht“, in den Lungauer Seitentälern findet man noch alte Objekte, da die Eigentümer nicht das Geld für Modernisierung hatten, die Eigentümer haben daraufhin mit einfachen Mitteln ihre Bauernhäuser saniert.

„Ich verneige mich vor solchen Objekten, die erhalten geblieben sind.“

Heinz Michael kritisiert in diesem Zusammenhang die Erhaltung von Ortskernen mit heutigen Mitteln. Beispielweise „passe“ in manchen Gemeinden der Ortskern aufgrund der Art und Weise der Sanierung und Gestaltung alter Gebäude nicht mehr.

„Das Gesamtbild rundherum passt nicht mehr zusammen. Besser ist es in Orten, wo kein Geld da ist, da steht noch alles“,

so Heinz kritisch zur Ortsbildgestaltung der letzten Jahrzehnte und ihren Folgen.

Die Architektur- und Baubeauftragte der Bezirkshauptmannschaft Tamsweg, Helga Santner, beurteilt das schleichende Verschwinden alter Baukultur folgendermaßen: Einerseits sei eine „Sehnsucht“ nach alter Baukultur festzustellen. Viele Menschen scheinen ihrer Wahrnehmung nach zu „spüren“, welche besondere ästhetische und handwerkliche Qualität mit historischen Objekten, mit alten baulichen Elementen und dafür verwendeten Materialien und Techniken verbunden ist. Andererseits stellt sie trotz allem einen schleichenden Prozess des Verschwindens der traditionellen Lungauer Häuserlandschaft fest. In der Regel werden traditionelle, handwerklich gefertigte Gebäude und Elemente – da oft aufwendig in Erhaltung und Pflege – durch industriell gefertigte Lösungen und damit verbundene Materialien wie Kunststoff ersetzt. Als Beispiel nennt sie den Austausch eines traditionell gezimmerten Nebengebäudes durch ein industriell erzeugtes Fertigteilhaus.

„Das, was rechtlich im Rahmen der Denkmalpflege geschützt ist, ist ohnehin geschützt, wie zum Beispiel die Ortskerne von Tamsweg oder von Mauterndorf oder bestimmte Bauwerke wie Troadkästen. ... Es betrifft vor allem das bewilligungsfreie Bauen. Dort werden alte wertvolle Kastenfenster durch Kunststofffenster ersetzt. Es geht insgesamt um eine Vielzahl von Dingen und Schritten, die zum Verschwinden alter, regionaler Baukultur führt, zur Wandlung von Materialien. Zum Beispiel Energiesparmaßnahmen mit Styropor, die Farbe aus dem Supermarkt, die Umgestaltung durch Vollwärmeschutz und Kunststoff ... Gab es früher in jedem Dorf einen Zimmerer oder Maurer, die noch selber abbinden und mauern konnten, so gibt es das heute immer weniger und es kommt der Fertigteilbau.“

Dieses schleichende Verschwinden handwerklich gefertigter alter Bauten hat aus ihrer Sicht verschiedene Ursachen: Erstens ist es für viele Menschen eine Kostenfrage, ob Erhaltung und Sanierung vorhandener Bauten in traditioneller Form leistbar sind. Zweitens ist, vor allem im bäuerlichen Bereich, ein Funktionsverlust festzustellen: Alte Gebäude sind nicht mehr nutzbar, da sie den heutigen Anforderungen an Nutzung, Technik und Maschinen nicht mehr entsprechen können. Zum Dritten bilden aber auch manche Vorgaben wie im Bereich des Vollwärmeschutzes eine Hürde, wenn es darum geht, traditionelle Bauten in ihrer Art zu erhalten. Zum Vierten weist sie auf mangelndes Wissen über Möglichkeiten und Rahmenbedingungen hin, um Altbauten bzw. alte Bauelemente zu erhalten.

Den verbreiteten Umgang mit historischer Baukultur erlebt sie als widersprüchlich: Das durchaus vorhandene Bewusstsein für den Wert von alter Baukultur und der Wunsch nach Erhaltung werden durch die tatsächlichen Entscheidungen (auf Gemeindeebene, bei Bauherren) und der primären Orientierung an den Kosten (auch aufgrund fehlender Informationen über langfristige Kosten) konterkariert.

„Einerseits möchten Leute sogar etwas selber machen. Aber sie können es nicht mehr und sie schauen in den berühmten Lagerhaus- oder Baumarktkatalog... Wunsch und Verständnis für historische Baukultur sind zwar da, aber bei den Bauverhandlungen ist es meist schon zu spät, da alle wichtigen Entscheidungen bereits gefallen sind.“

Die aktuelle Bedeutung von historischer Baukultur und altem Wissen

Die Aktualität von historischer Baukultur und von damit verbundenen Techniken und Materialien ist vielschichtig. Es wird nicht nur der Verlust von Qualitäten und Fähigkeiten bedauert, sondern es wird auch auf die aktuelle Bedeutung von altem Wissen um Baukultur für zukünftiges Bauen in der Region hingewiesen.

Es gehe nicht nur um den besonderen Charakter der Lungauer Kulturlandschaft. Es gehe auch um den Wert alter handwerklicher Fähigkeiten und die besondere Qualität alter/historischer Baukultur, von der wir alle lernen können, wie der Restaurator Heinz Michael betont. So wie zum Beispiel von alten, noch erhaltenen Bauernhöfen, wo die besondere Qualität früherer Zimmereitechnik erkennbar sei. So in den Heuschupfen, die die Kulturlandschaft des Lungau bisher mitprägten.

„Diese Heuschupfen verschwinden, obwohl sie das Lungauer Landschaftsbild sehr prägen. Der Lungau ist so schön. Das müsste doch nicht sein, dass das verschwindet.“

Auch Lampert Krist, Seniorchef eines Tamsweger Bauunternehmens hält fest:

„Mein Herz ist bei der Altbausanierung, weil ich unsere Vorvorderen immer wieder bewundere. Mein Standardspruch ist: Wir brauchen uns auf unsere Stahlbetonkisten gar nichts einzubilden, wenn wir alte Bauwerke anschauen und damit vergleichen.“

Bezüglich der aktuellen Bedeutung alter Baukultur und des damit verbundenen Wissens werden folgende Argumente angeführt:

- In alter Baukultur steckt die Verwendung von natürlichen und lokalen Materialien, ihre Verwendung ist heute deshalb von Aktualität, da diese Materialien im Gegensatz zu derzeit vorrangig verwendeten industriellen Baustoffen gesundheitsverträglicher und ökologischer seien wie zum Beispiel Holz, Lehm oder natürliche Anstriche und Putz.
- Alte Baukultur und traditionelle Handwerkstechniken orientieren sich am Prinzip von Langlebigkeit und Reparierbarkeit, d.h. genau an jenen Qualitäten, welche für nachhaltige Entwicklung mit entscheidend sind.
- Der verstärkte Einsatz natürlicher Materialien und handwerklicher Techniken eröffnet neue Wertschöpfungspotenziale für lokale Handwerksbetriebe.

- Eigentümer, die sich mit ihren Objekten erhaltend und reparierend befassen, entwickeln ein anderes Qualitätsbewusstsein.
- Für die Region sind Erhaltungsmaßnahmen und die Pflege von lokalem Handwerk wichtig, da sie dazu beitragen, Elemente der regionalen Vergangenheit in eine neue Zeit zu „retten“ und mit einer zukunftsweisenden Baukultur zu verbinden.

Herausforderungen zur Erhaltung alter Bauten und zu alten Techniken

Für die Erhaltung von historischer Baukultur und der Verwendung alter Techniken und Materialien gibt es unterschiedliche Zugänge und Sichtweisen, die sich im Spannungsfeld zwischen Qualitätsanspruch und Kostenaufwand bewegen.

Restauriertechnik und die Sichtweise des Restaurators

Der Restaurator Michael Heinz, als selbständiger Restaurator seit 1994 in St. Michael und im Lungau tätig, hat gemeinsam mit seiner Frau für die Erzdiözese unzählige Objekte restauriert, unter Aufsicht und in Abstimmung mit dem Bundesdenkmalamt. Zu dieser Tätigkeit gehört die Erhebung von Objekten, die materialtechnische und kunsthistorische Befundung (z.B. durch Recherchen in alten Kirchenrechnungen) – und auf dieser Basis die eigentliche Restaurierung von Objekten.

Er beschreibt das heutige Verständnis von Restaurierung im strengen fachlich-wissenschaftlichen Sinne folgendermaßen:

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden bedeutsame Objekte aufgrund des Geldmangels mit einfachsten Mitteln restauriert, im Sinne von „drüber saniert“. Dabei besteht bei manchen Kirchen heute nicht der frühere bzw. der Originalzustand. Restaurieren heute bedeutet jedoch, Objekten wieder ihr früheres bzw. ihr originales Erscheinungsbild zurückzugeben. Da es sich dabei um einen aufwendigen und in der Folge langwierigen und kostspieligen Erhaltungsvorgang handelt, könne das nur gehen, wenn auch die Bevölkerung dies akzeptieren könne und bereit sei, dafür zu spenden. Als Beispiel dient ihm die Kirche in St. Michael. Dort wurden „verschwundene“ Elemente, die über Jahrzehnte im Dachboden eingelagert waren, gesichtet, geordnet und archiviert. Auf Grundlage alter Fotos (Ende 19. Jahrhundert) wurde das originale Erscheinungsbild wiederhergestellt.

Modernes Restaurieren bedeutet: Das noch vorhandene „Alte“ an Bausubstanz und Oberfläche wird gereinigt und gefestigt. Es geht darum, dass es seine Würde behält. Wenn etwas fehlt, dann bleibt dies entweder so, oder es wird in einer Weise ergänzt und entsprechend dokumentiert, dass es ein Fachmann erkennen kann (eine „Retouche“ ist oft heller als das Original). Als ein Beispiel nennt er das Gemälde von Gregor Lederwasch über das Leben in der Türkenzeit im Schloss Kuenburg in Tamsweg. Dort musste die 1952 darüber gebrachte Ölfarbe abgenommen werden, damit die ursprüngliche Ei-Tempora-Technik wieder zum Vorschein kommen konnte.

Das Entscheidende bei der modernen Restaurierung ist, dass man mit alten Materialien und Verarbeitungstechniken arbeitet. In dieser Arbeitsweise werden fehlende Dinge ergänzt.

Heinz Michael hat sich in seiner Arbeit auf alte Putze und Kalkanstriche spezialisiert, wie zum Beispiel auf Kalkanstriche aus der Zeit der Gotik, der Renaissance oder des 19. Jahrhunderts. Mittlerweise ist er in der Lage, historische Oberflächen aus eigener Putz- und Pigmenterzeugung zu schaffen. Um dies tun zu können, musste er diese Techniken rekonstruieren und erlernen. Dafür befragte er ältere erfahrene Personen. Er musste lernen, welche Materialien auf Objekten verwendet wurden. Und er musste in Kenntnis bringen, woher man die entsprechenden Materialien wie Kalk oder Lehm überhaupt bekommt. Historisch gab es für Putze im lokalen Umfeld immer Kalköfen und Köhlereien. Das Erlernen historischer Techniken war aufwendig und langwierig. Denn es ging auch darum zu erfahren, wie sich Putze und Anstriche bei verschiedenen Witterungsbedingungen verhalten. Dazu machte er manchmal 40 bis 50 Probeentnahmen.

„Wir machten Musterputzflächen, experimentierten, scheiterten und lernten dazu.“

Heinz Michael verweist auch auf Erfahrungen von Handwerkern wie zum Beispiel aus Ostdeutschland, wo sich unter „DDR-Bedingungen“ manches Wissen erhalten konnte, oder auch auf die Erfahrungen von Handwerkern, die imstande waren, die bis zu 250 Jahre alten Fenster des Wiener Belvedere durch Leinölanstriche frisch zu halten.

„Vergolden“ bildet das zweite Standbein von Heinz Michael. Es handelt sich dabei um ein UNESCO-geschütztes Kulturerbe, für welches es viele Arbeitsgänge und viel Erfahrung braucht. „Du musst das Material leben“, so Michael.

Ein besonderes Anliegen ist für Michael die Restaurierung von Außenskulpturen wie bei der Wallfahrtskirche in St. Leonhard. Denn diese seien immer ein Stiefkind der Restaurierung gewesen, es mangelt auch an wissenschaftlichen Arbeiten dazu. Stets wurde bei Außenskulpturen nur „drübergearbeitet“, aber nicht im strengen Sinne restauriert. Allerdings führt ein geschlossener Überzug dazu, dass das Material (Holz) erstickt und abstirbt.

Daher erhalten die Figuren keinen Überzug, sondern eine Leinölsättigung, um nicht „auszumagern“ und spröde zu werden.

„Die Natur hat alles, um diese Dinge zu machen.“

Heinz Michael nutzt für die Restaurierung von Außenskulpturen alte Rezepturen⁹. Die Herausforderung ist jedoch die Verfügbarkeit eines geeigneten Leims. Der geeignetste Leim sei der Leim aus der Fischblase des Störs. Daraus kann der beste organische Leim gewonnen werden. Seine Elastizität ist natürlich und auch bei Feuchtigkeit sehr gut. Es sei das beste Material im Außenbereich, aber leider sehr teuer. Weiters verwendet Heinz Michael Steinkreide, um die Farbtöne machen zu können. Auch Glutinleim oder Kaseinleim wird von ihm hergestellt.

„Wir geben Infusionen des Leims in das Holz hinein.“

Zusätzlich befasst sich Michael auch mit Präventionsmaßnahmen gegen Winterwetter, z.B. eine luftdurchlässige Abdeckung, damit Wasser außen abrinnt, um die Skulpturen zu schützen. Im Fall von St. Leonhard gibt es ein Nachsorgekonzept, jährlich werden Skulpturen mit Öl nachgesättigt. Eine wichtige Erkenntnis lautet: Im Außenbereich vergilben Ölfarben nicht.

Heinz Michael übt Kompetenz Kritik an der Art der „Restaurierung“ durch das lokale Bau- und Malereigewerbe. Da Restaurierung als Gewerbe nicht geschützt ist, haben Baufirmen die Möglichkeit, ihre Tätigkeit ebenfalls als diese zu bezeichnen. Dafür gibt es betriebliche Weiterbildungen wie zum Beispiel für Öl- und Kalkanstriche. Dafür werden jedoch Sanierputze verwendet, die vorrangig kosmetische Wirkung haben. Alte Putze – wie Kalk ohne Zusatzmittel – werden jedoch nicht rekonstruiert und angewendet. Für Heinz handelt es sich dabei im strengen Sinne nicht um eine Restauriertätigkeit, sondern um „Sanierung“.

Heinz Michael plädiert für mehr Rücksichtnahme auf vorhandene Bausubstanz und Baukultur. Wichtig sei, dass bei Planungen und Vorbereitungen zu geplanten Sanie-

⁹ z.B. von Prof. Dörner in München mit giftigem Bleiweiß

rungen keine Firmeninteressen im Vordergrund stehen. Leider werde seines Erachtens der Ortsbildschutz behindert. Dabei sollten gerade in einem „Biosphärenpark Lungau“ neue Grundlagen dafür geschaffen werden. Es gehe einfach darum, dass sich Sachverständige bei Um- und Neubauten oder Erhaltungsmaßnahme ebenso einbringen wie Gemeindevertreter oder eine Baufirma. Dies sei derzeit nicht der Fall.

Seine Sicht zur Verbindung von Baukultur und Biosphäre lautet:

„Wir sind Biosphäre und wir versuchen, einen neuen Weg zu gehen. Denn vielleicht geht es gar nicht um die Kosten. Es geht um den Einsatz von Naturmaterialien, um nachhaltiges Arbeiten mit Ressourcen über Generationen. Das sieht man bei alten Gebäuden.“

Mit dem Prinzip der „Nachhaltigkeit“ kann alte Baukultur, können alte Materialien und Techniken mit zukünftigen Anforderungen direkt verbunden werden. Er bezieht sich auch auf die Gesundheitsverträglichkeit von Materialien und Bauweisen. Man könne dickere Wände mit Kalkputz machen, Holzfenster bauen. Da gibt es Diffusion und keinen Schimmel.

„Wir wissen, dass der Volkwärmeschutz der Sondermüll von morgen ist.“

Der Wandel habe jedoch dazu geführt, dass „alte“ Techniken und Anwendungen beinahe verschwunden sind. Es gäbe, so Michael, fast keinen Maler mehr, der noch mit Kalk arbeiten möchte und das auch kann. Heute werden Zement, Dispersion, Vollwärmeschutz und Plastikfenster verwendet. Es fehlen Wissen und oft auch Zeit und Geld, damit Hausbau auch einmal neue – alte - Wege gehen kann. Als Heinz Michael mit seiner Restaurierung begann, wurde er belächelt. Sein konsequenter Ansatz der Restaurierung war auch manchen Gewerbebetrieben ein Dorn im Auge. Heute hat sich das bereits ein wenig verändert.

Sanierung historischer Bauten und altes Handwerk – Sichtweisen eines regionalen Bau-Unternehmers

Eine etwas andere Position zu historischer Baukultur und ihrer Erhaltung nimmt Lambert Krist, Seniorchef einer Lungauer Bau-Unternehmens ein, der sich intensiv mit der Sanierung von historischen Bauten befasst.

Eine wichtige Herausforderung bei der Sanierung bzw. Restaurierung von Gebäuden besteht seines Erachtens darin, dass es dafür eine Reihe von Kompetenzen und Fachrichtungen braucht, nicht nur einen Baumeister oder Zimmermeister,

sondern auch Spezialisten für bestimmte Materialbereiche (Stein, Putz, Metall, Möbel). Restaurierung von Altbestand ist aufwendig und anstrengend. Er verläuft nicht geradlinig, sondern oft unerwartet. Deshalb, so Lampert Krist, erfordert sie eine besondere Leidenschaft der beteiligten Handwerker.

“Ich habe im Grunde genommen drei Leute... erstens einmal muss das Herz dabei sein, nicht nur das Wissen, sondern auch das Herz...weil das musst du dir alles antun, was da für Voraussetzungen sind...und zum zweiten muss der einigermaßen kontinuierlich beschäftigt sein...weil wenn der alle drei Jahre eine Baustelle bekommt, dann wird das nichts... nur dass ich Ihnen ein kleines Beispiel sage, der Maurer, der besagte, der meine Zentralfigur für diese Sachen ist, der nimmt Putzreste herunter, tut die trocknen, tut die sieben, tut das wieder wiegen, wieviel Korn von 0 – 1 mm und so weiter und so fort, also dass er das genau wieder zusammenstellt, dann siebt er sich aus einem Sandhaufen, die Fraktionen, die er braucht...weil die Mengen sind ja meistens nicht sehr groß, was Du da an Material brauchst...das siebt er sich aus dem Sandhaufen heraus...da sagt jeder zweite, hab mich gern...also da muss das Herz dabei sein.“

Als wichtige Aspekte der Restaurierung nennt Krist folgende: Je schonender mit der Grundsubstanz umgegangen wird, je weniger Abbrüche und Ausbrüche gemacht werden, desto besser für das Bauwerk. Es braucht eine gute Kooperation mit dem Denkmalamt, vor allem wenn es darum geht, mit der Situation einer Bausubstanz gut umzugehen und eine gute Lösung zu finden – im Hinblick auf Erhaltung und aktuelle Funktionalität, auf Erhaltung des Alten und der Ergänzung durch Neues. Neben handwerklicher Tätigkeit erfordert Restaurierung intensive Betreuung und „Tüfteln“ für gute Lösungen. Und es braucht eine flexible Planung: Ein Planer kann bei der Restaurierung historischer Bauten nicht von Anfang an wissen, was da kommt, es muss sehr viel Flexibilität da sein.

Für Lambert Krist steckt in historischen Bauten viel altes Wissen wie zum Beispiel

- Wissen und Methoden im Umgang mit statischen Herausforderungen wie zum Beispiel den Polygonzug.
- Die Herstellung von Putzen: Man war früher in der Lage, einen Putz herzustellen, der 500 Jahre gehalten hat, dazu wäre man heute nicht mehr in der Lage.
- Im Gegensatz zum heute sehr oberflächlichen Umgang mit Holz als Baustoff wurde traditionell beim Holzeinschlag auf die Jahreszeit geachtet und auf die

Trocknung. Es gibt viele alte, auch heute bekannte Regeln im Umgang mit Holz und ein relativ gutes Wissen darüber und auch Interesse.

Heute, so Krist, wird über die Beschaffenheit und Verwendbarkeit von Grundbaustoffen nicht mehr so viel nachgedacht wie in alten Zeiten. Aus Zeit- und Kostengründen hat die Qualität von Materialien eingebüßt. Als wichtiges Prinzip für die Erhaltung historischer Baukultur erweist sich seines Erachtens die Verbindung des Erhaltungsgedankens mit der gleichzeitigen Funktionalität und Nutzbarkeit von Bauten (technisch, ökonomisch oder kulturell). Wichtig erscheint der ständige Austausch zwischen Bauherren und Handwerkern mit dem Denkmalschutz. Es brauche eine „gewisse Flexibilität“, ohne das „Grundprinzip“ der Erhaltung von historischer Bausubstanz zu verlassen.

Der Verweis auf historische Techniken durch einen Lungau-Kenner

Der Lungau-Kenner und langjährige Leiter des Museums von Tamsweg Arno Watteck weist auf verloren gegangene Techniken hin, die historisch von Bedeutung waren und auch im Lungau angewandt wurden. So erzählt er über die historische Verwendung von Kalk und Mörtel folgendes: Ein „Handwerkstrick“ vor der Erfindung des Betons war es, Mörtel härter zu machen. Wenn frischem Mörtel ein kleiner Prozentsatz ungelöschter Kalk beigegeben und sofort bearbeitet wird, wird dieser sofort so steif, dass er allem standhält. Die Mörtel bei alten Burgruinen, sind steinharte und reine Kalkmörtel. Diese enthalten diesen kleinen Teil von ungelöschtem Kalk, der sich auch im Wasser nicht auflöst. So etwas wussten auch alte Baumeister im Lungau.

Dasselbe, so Watteck, sei es mit der Beimischung von Eiern oder Topfen: Verwiesen wird auf die Geschichte der Prager Karlsbrücke, wo rohe Eier (= Eiweiß) dem Mörtel beigegeben wurden. An sich können rohe Eier oder Topfen in einer kleinen Menge beigegeben werden - oder sogar Tierblut. Alte Mörtel sind daher zum Teil braunstichig. Beispiel: Bei der Restauration der Burg Mauterndorf wurde dem Mörtel Blut untergemischt. Der Mörtel wurde nicht nur braun, sondern durch das Eiweiß auch wesentlich härter. Diese alten Tricks, d.h. die Beimischung von Eiweiß in unterschiedlicher Form, die mündlich überliefert und teilweise auch schriftlich festgehalten sind, sind allerdings nach Aussage von Arno Watteck auf naturwissenschaftliche Weise in bestehenden Bauten nicht nachweisbar.

Wissen zu historischer Baukultur und Handwerkskompetenz im Lungau

Im Lungau gibt es im Bereich Erhaltung und Restaurierung historischer Baukultur und alter Handwerkstechniken folgende (noch tätige) Betriebe und Personen:

- Helga Santner, Bausachverständige Bezirk Tamsweg;
- Baufirma Ehrenreich (Lambert Krist) in Tamsweg: Dieser Betrieb hat Restaurierungen als einen Schwerpunkt. Dafür hat der Betrieb einige wenige eigene Spezialisten (Zimmerei, Maurer) sowie ein Netzwerk an Spezialisten aus dem Lungau und überregional;
- Malermeister Bernhofer, Tamsweg
- Michael Heinz, Restaurator, St. Michael
- Dachdecker, Gugg (Bleiverblechungen)
- Schmiedemeister Apfelknapp, Tamsweg
- Pauli Festini, Steinmaurer in Thomatal
- St. Michael/Zimmereimeister Bliem
- Anton Schitter, Zimmereimeister in Mauterndorf
- Paul Pichler
- Martin Holzer
- Ingo Brandstätter in St. Michael, Zimmerei, Holzbau
- Unterstützende Personen bezüglich Restaurierung und Förderungen: Dazu zählen zum Beispiel Richard Lassacher (Erzbischöfliches Bauamt Salzburg) sowie Christian Haller Förderprogramm für Kleindenkmäler/Kapellen, Land Salzburg).

Vorschläge für die Erhaltung historischer Baukultur und von Handwerkskompetenz

Als wichtige Ansatzpunkte für eine Erhaltung von historischer Baukultur und die Inwertsetzung alten Handwerkswissens werden folgende genannt: Bewusstseins-

bildung, handwerkliche Ausbildung und Sichtbarmachung vorhandener Handwerkskompetenz, Unterstützung lokaler Initiativen.

Dafür könnte eine kleine Arbeitsgruppe an Interessierten gebildet werden, die sich mit der Umsetzung folgender Maßnahmen befasst.

Bewusstseinsbildung durch Bildungsangebot, Leitfaden/Broschüre und Öffentlichkeitsarbeit

Die Erhaltung historischer Baukultur ist eine Frage der Bewusstseinsbildung auf allen Ebenen: bei Gemeindeverantwortlichen (Gemeindevertreter, Bürgermeister, Amtsleiter), Planern, Handwerkern und natürlich bei Bauherren. Es geht darum, den Wert historischer Bauten und den entsprechenden Umgang mit handwerklichen Techniken und alten Materialien in der Bevölkerung wieder bewusst zu machen und auch Wege aufzuzeigen, wie dies möglich ist. Vor allem muss ein Bewusstsein dafür geschaffen werden, dass die Pflege und Wartung von alten Bauelementen nicht unbedingt kostspieliger sind. Ein bewussterer Umgang damit würde lokalen Handwerkern neue Perspektiven ermöglichen. Zur Bewusstseinsbildung gehört vor allem auch das Aufzeigen „guter Praxis“. Dabei gibt es vor allem in deutschen Kleinstädten Vorbilder für die Erhaltung historischer Bausubstanz in Verbindung mit einer Belebung von lokalem Handwerk und altem Handwerkswissen. Ein regelmäßiges regionales **Bildungsangebot**, ein **Leitfaden** bzw. eine **kleine Publikation** zu historischer Baukultur und zu altem Handwerkswissen im Lungau könnten dafür ein guter Schritt sein. Inhalte eines Leitfadens/einer Kleinpublikation könnten sein: a) Good Practice-Beispiele und eine Auflistung der verschiedenen Bereiche (gezimmerte Nebengebäude aus Holz, Getreidekästen, gemauerte Kleindenkmäler, Zaun machen, Schindeln etc.), b) Rahmenbedingungen (Was darf ich? Unter welchen Voraussetzungen?), c) allfällige notwendige Unterstützung (Welche Professionisten, welche erfahrenen Handwerker können uns dabei unterstützen?) und d) fachliche Ratschläge und allfällige Förderprogramme.

Ein regionaler „Pool“ für alte Handwerkskompetenz

Alle Interviewpartner verweisen auf die Bedeutung handwerklicher Erfahrung und auf diesbezügliche Praxis. Arno Watteck hob die Bedeutung von Handwerkskunde und praktischer Anwendung im Rahmen der Denkmalpflege hervor. Denn Bildung und theoretisches Wissen um historische Baukultur alleine reicht nicht aus. Es braucht auch konkrete handwerkliche Erfahrung. Dabei erwähnt er die frühere Werkstatt für Handwerkskunde des Bundesdenkmalamtes: Malermeister und Maurer erhielten eine Einführung, wie sie bei historischen Bauwerken ihre Techniken

einsetzen konnten. Lambert Krist nutzt die Winterpause der Firma, um im Rahmen seines Bau-Unternehmens handwerkliche Techniken im Bereich der Zimmerei zu trainieren.

„Wir machen das im Winter mit unseren Lehrlingen Kurse - jetzt haben wir noch die alten Zimmerer - ...und stellen halt Pseudodächer auf oder Pseudohütten...wir trainieren das... jetzt sind wir wieder beim Anfang, wenn ich das nicht ständig mache, weißt eh, was 14 Tage lernst, was da übrig bleibt...“

Als Vorbild für ein Lebendig Halten und Üben von Handwerkstechniken nennt Frau Santner die Strategien zur Erhaltung von Tempeln des japanischen Zen-Buddhismus: Neben den sehr alten Tempeln, die gemeinsam von Priestern und Handwerkern gebaut worden waren, wurden die Tempel nachgebaut. Kontinuierlich wird die dafür nötige Technik geübt. Nach und nach werden Teile des alten Tempels ausgetauscht.

Eine wichtiger Schritt wäre die Unterstützung von Handwerkskompetenz, von alten Techniken und der Verwendung natürlicher, lokaler Materialien in Form eines „Pools“: Darin werden (noch) vorhandene Betriebe und Personen mit Kompetenzen im Bereich altes Handwerk vermittelt und arbeiten zur Erhaltung ihrer Kompetenzen und ihrer Vermarktung eng zusammen. Für die Erhaltung und Pflege von traditionellem Handwerk könnte auch gezielter mit Berufsschulen und mit überregionalen Institutionen kooperiert werden.¹⁰

Unterstützung/Förderung lokaler Kleinprojekte

Nicht alle Bausubstanz, nicht alle Gebäude müssen durch Professionisten kostspielig erhalten werden. Es besteht auch die Möglichkeit, kleine Bauten und traditionelle Bauformen selbst zu erhalten, wenn auch mit Anleitung und unter Führung von Professionisten. Dies ist bei vielen kleinen Nebengebäuden auf Bauernhöfen und in Dörfern durchaus möglich, auch für sonstige alte gewerbliche Gebäude und Bürgerhäuser. Laut Aussage von Helga Santner braucht es bis zu einer Fläche von 20 m² keine Bauführerbestätigung. Bauobjekte bis zu einer Fläche von 3 x 4 Meter sind genehmigungsfrei. Es kann zum Beispiel im Baustecksystem alles selber gemacht werden - nach traditionellen Vorbildern. Helga Santner schlägt auch vor, für

¹⁰ Ein diesbezügliches Vorbild dafür bilden die überregional bekannten Aktivitäten des „Werkraum Bregenzerwald“, siehe dazu: <http://werkraum.at/>, diesbezüglich auch die Publikation: Schwarz, Claudia: Werkraum Bregenzerwald. Nicht nur der Form halber, in: Verein Landschaft des Wissens (Hg.): Strategien des Handwerks. Sieben Portraits außergewöhnlicher Projekte in Europa, 2004, S. 34 - 75

diesen Bereich ehrenamtliches und gemeinschaftliches Engagement im Lungau zu aktivieren. Der in vielen Bereichen der Volkskultur sichtbare Gestaltungswille in der Bevölkerung könnte auch in die gemeinschaftliche Renovierung und Erhaltung historischer Baukultur „investiert“ werden.

Allerdings wird dabei auf die Anleitung von Professionisten hingewiesen, vor allem bei statischen Bauten sowie für einen handwerklich korrekten Umgang mit Materialien. Dazu Lambert Krist:

„weil... alleine bei den primitivsten Dingen – Dacheindeckung – der Zimmerer...ich mein ich bin auch Zimmermeister, aber ich sage Ihnen ganz ehrlich, ich erschaue das Brett, das Brett... ob das passt fürs Dach, ob das Splintholz und 100 Sachen, Maserung, Faserung, eng, weit...wenn du da keine Routine hast, dann nagelst das Brett rauf, weil passen tut es, aber nur die Qualität passt nicht...es passt die Länge und die Breite, aber die Qualität passt nicht...wenn du da nicht das Auge und das Wissen hast, dann nagelst du es halt hinauf.“

Als ein Good Practice-Beispiel für eine lokale Initiative hebt Lambert Krist die Hupertuskapelle in Thomatal hervor. Hier handelt es sich um eine Eigeninitiative einer lokalen Gruppe, die mit einem Steinmaurer, einem Zimmerer und einem Künstler zusammenarbeitete.

2.3 Altes Wissen für nachhaltige Landwirtschaft¹¹

Was ist altes Wissen in der Landwirtschaft?

In kaum einem Bereich werden technologische, wirtschaftliche und soziale Veränderungen so deutlich sichtbar wie in der Landwirtschaft: Einerseits ist Landwirtschaft durch einen permanenten Prozess der technischen Entwicklung, Rationalisierung und Produktivitätssteigerung geprägt. Andererseits geht Wissen verloren. Es ist natürlich eine offene Frage, wieviel an „altem“ Wissen für heutige Anwendungen von Bedeutung sein kann, wenn moderne arbeitssparende wie produktivitätssteigernde Methoden attraktiver und sinnvoller erscheinen.

Altes Wissen in der Landwirtschaft scheint derzeit einen „Hype“ zu erleben, wie das Interesse an alten Sorten zeigt. Allerdings ist dies nicht zum ersten Mal der Fall, denn die Entstehung von Ökologischen Landwirtschaft schon im frühen 20. Jahrhundert¹² beruht im Grunde auf der sprichwörtlichen „Rückbesinnung“ auf alte Prinzipien und Verfahren. Dieses Interesse ist auch Ausdruck eines (Selbst-)Zweifels an einer Form der Landwirtschaft, die mit negativen Auswirkungen für Umwelt, Landschaft und Produkte, für bäuerliche Familienbetriebe und für regionale Vielfalt verbunden ist.

In unserem Zusammenhang meint „altes Wissen“ in der Landwirtschaft Prinzipien, Verfahren und Techniken, die im Rahmen einer regional angepassten bäuerlichen Landwirtschaft im Alpenraum bis in das 20. Jahrhundert hinein prägend waren. Eine Landwirtschaft, die mangels technologisch-wissenschaftlicher Hilfsmittel quasi „gezwungen“ war, vorhandene Ressourcen zu nutzen und „mit der Natur“ zu arbeiten. Eine Landwirtschaft, die Verfahren und Techniken innerhalb dieser Rahmenbedingungen entwickelte und auch optimierte (z.B. Umgang mit Holz, Erntetechniken).

Für „altes Wissen“ zu Prinzipien, Verfahren und Techniken in der Landwirtschaft gibt es in der Region folgende Beispiele und Zugänge:

¹¹ Das folgende Kapitel beruht auf Interviews mit folgenden Personen: Peter Rotschopf, ehemaliger Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg am 14. 9. 2017, Wolfgang Kocher, Landwirtschaftslehrer und Landwirt in Tweng am 17.10.2017, Rosie Hötzer, Bäuerin, Sauerfeld/Tamsweg am 12. 9. 2017, Gunter Naynar, Bauer/Göriach am 20. 11. 2017 und am 4. 7. 2018 sowie Romana Kocher/Wölting in Tamsweg, Mitglied der Produzentengemeinschaft „Minimolk“ am 23. 10. 2017.

¹² Beispielsweise die bereits in den 1920er Jahren entstandenen „Demeter“-Höfe mit dem Konzept der Bio-Dynamischen Landwirtschaft; basierend auf anthropologischen Grundlagen nach Rudolf Steiner

Vorhandene Ressourcen nutzen und „mit der Natur“ arbeiten

Traditionelle Landwirtschaft war, so Thomas Guggenberger von der Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft¹³ UND wissenschaftlicher Begleiter einer Lungauer Vermarktungsinitiative, durch eine Arbeitsweise und Ressourcennutzung gekennzeichnet, die per se mit den vorhandenen Ressourcen und mit der vorhandenen Natur arbeiten und sich an den natürlichen Rahmenbedingungen orientieren musste.

Daraus hat sich ein besonderes Praxiswissen entwickelt. Dazu zählen zum Beispiel ein traditioneller Umgang mit Wirtschaftsdünger (Reifung“ von Dünger auf dem Misthaufen), die Berücksichtigung von Fruchtfolgen und der notwendigen Regeneration des Bodens, die Verwendung von geeigneten Tierrassen (die sich nicht an Höchstleistung, sondern an Lebensleistung orientieren) sowie ein „emphatischer“ Zugang zu Nutztieren.

Diese traditionelle/alte Praxis ist, so Guggenberger, mit den Vorstellungen einer Kreislaufwirtschaft und einer nachhaltigen Wirtschaftsweise eng verbunden: Bauern orientieren sich an den natürlichen Rahmenbedingungen und Möglichkeiten eines „Standortes“, nutzen die vorhandenen natürlichen Ressourcen und achten auf ihre Regeneration (Boden, Pflanzen, Tiere).

Der vielfältig wirtschaftende bäuerliche Betrieb

Der traditionelle bäuerliche Betrieb war bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts durch eine vielfältige Produktion für Selbstversorgung und Überschussvermarktung sowie durch eine bestmögliche Nutzung aller Ressourcen geprägt – allerdings auf Basis einer Vielzahl an verfügbaren Arbeitskräften.

Der traditionelle „typische“ Lungauer Bauernhof¹⁴ umfasste Viehwirtschaft (Grünlandnutzung und Almwirtschaft), ergänzend spielte der Ackerbau, auch aufgrund der besonderen klimatischen Gegebenheiten (trocken, sonnig, wenig Wind, geeignete Bodenverhältnisse) in der Region eine Rolle. Zudem war in der bäuerlichen Hauswirtschaft der Hausgarten von Bedeutung: mit Gemüse, Obst, Beeren und Kräutern als Teil der Selbstversorgung. Kräuter waren vor allem als „Hausapotheke“ wichtig, verbunden mit dem Wissen um ihre Heilwirkung. Daneben diente bäuerliches Handwerk der Instandhaltung der Infrastruktur des Hofes.

¹³ Interview mit Thomas Guggenberger vom 6. 7. 2018 in der Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft, Irnding

¹⁴ Den Hintergrund für diesen Abschnitt bilden die Interviews mit Rosie Hötzer vom 12. 9. 2017, Gunter Naynar vom 20. 11. 2017 und 4. 7. 2018 sowie mit Romana Kocher vom 23. 10. 2017

Abgesehen von dieser Produktionsvielfalt waren die Bauernhöfe geprägt durch:

- schonende Nutzung und Verwertung aller Ressourcen,
- einem Mindestanteil an Selbstversorgung mit eigenen Produkten,
- die Nutzung von an regionale Bedingungen angepasste Sorten und Tierrassen und
- allfälliger handwerklicher Nebenerwerbstätigkeit.

Futtermittelgewinnung und Erntemethoden

Vor der derzeitigen Entwicklung von Landwirtschaft mit dem Wachstums- und Effizienzdruck unter heutigen Bedingungen war eine langsame, den jahreszeitlichen Bedingungen angepasste Bewirtschaftung Normalität. Traditionell wurde nur zwei bis maximal drei Mal jährlich gemäht. Die Folge: Blühende Wiesen und Erhaltung von Vielfalt. Früher, so Peter Rotschopf, ehemaliger Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule in Tamsweg, wurde nicht alles auf einmal gemäht, sondern eine Fläche nach der anderen. Heu wurde getrocknet, nicht siliert. Diese Arbeit nahm den ganzen Sommer in Anspruch und war arbeitsintensiv. Dazu gehörte die Heutrocknung auf dem Feld oder die Trocknung bei instabilen bzw. Nasswetter in Form von Hieflern oder Schwedenreitern. Allerdings war (und ist) diese Ernteform arbeitsintensiv, aber im Ergebnis von entsprechender Qualität.

Nutzung und Pflege von Rand- und Grenzertragsflächen

Traditionell wurden auf bäuerlichen Betrieben im Sinne der optimalen Nutzung vorhandener Ressourcen alle Flächen, auch Rand- und Grenzertragsflächen (Steilflächen, Hutweiden, moorige Wiesen) genutzt. Hutweiden wurden zum Beispiel einmal jährlich gemäht, vielfach mit der Hand. Steilflächen konnten nur begrenzt mit Maschinen gemäht werden, sondern mussten in Handarbeit mit der Sense oder mit kleineren Geräten gemäht werden. Folge: Die Flächen wurden gepflegt und freigehalten. Noch bis heute ist für manche dieser Flächen Handarbeit mit der Sense oder mit leichten, kleineren Maschinen die einzige Möglichkeit der Nutzung.

Lebendige Flurbegrenzungen

Holzzäune prägten – wie auch in anderen Regionen – im Lungau die Landschaft und waren als Flurbegrenzungen gleichsam bedeutsam wie typisch. Eine Besonderheit dabei: In der Regel wuchsen entlang der Zäune Berberitzen, Eschen, Ahorn

oder Buchen. Die Folge war ein Flursystem, dass gleichzeitig vielen Lebewesen einen Lebensraum ermöglichte.¹⁵

Almwirtschaft

Traditionell spielte Almwirtschaft im Lungau eine besondere Rolle. Futter für das Vieh musste auch auf den wertvollen und weitläufigen Almflächen eingebracht werden, da historisch die Talböden als Feucht- und Mooregebiete bis zu den modernen Flussregulierungen und Meliorationsverfahren kaum nutzbar waren. Im Rahmen der traditionellen bäuerlichen Wirtschaft waren die Almen ein fixer Bestandteil einer bäuerlichen Wirtschaft, das bäuerliche Arbeiten und Leben spielte sich über die Sommermonate auf der Alm ab, um die Ressourcen im Tal zu entlasten und um Heu für die Winterfütterung zu gewinnen. Die Almen wurden für Jungvieh und für Milchvieh genutzt und umfassten eine Infrastruktur aus Wohngebäuden, Ställen und Sennereigebäuden. Die Almen wurden in der Regel auch gemäht. Vor allem sind die spektakulären Bergmäher bekannt, die auf den Südhängen der Niederen Tauern bis auf weit über 2000 Meter Seehöhe betrieben wurden, teilweise unter gefährlichen Bedingungen.¹⁶

Die permanente Modernisierung der Landwirtschaft – und ihre Folgen

Der permanente Prozess der landwirtschaftlichen Modernisierung hat ein janusköpfiges Gesicht: Einerseits eine enorme Produktivitätssteigerung, andererseits negative Auswirkungen auf Umwelt und Produktqualität. Einerseits Arbeitersparnis durch technologische Entwicklung, andererseits Preisverfall und Kostendruck.

Dazu ein kleiner Exkurs: Zwei Drittel der Staatsfläche Österreichs sind alpines Gebiet, besonders geprägt von Kleinräumigkeit, Kleinstrukturiertheit und ökologisch sensibler Lage. 70 % der Fläche gelten als „Berggebiet“, ein erheblicher Teil befindet sich in sogenannten „benachteiligten“ Gebieten. Einerseits sinkt die Anzahl an Betrieben, im Besonderen im Bereich der Nebenerwerbsbetriebe, andererseits

¹⁵ Auf dieses Merkmal weist zum Beispiel ein Beitrag des Salzburger Volkskundlers Kurt Conrad hin: Bäuerliche Kultur als landschaftsbildendes Element am Beispiel des Lungau, in: Gesellschaft für Salzburger Landeskunde (Hg): Die Landschaft als Spiegelbild der Volkskultur. Hausforschung, Heimatpflege, Naturschutz, Volkskunde in Salzburg. Ausgewählte Aufsätze und Vorträge von Kurt Conrad, 1990.

¹⁶ Dazu gibt es für den Oberlungau folgende Untersuchung: Hubatschek, Erika: Almen und Bergmäher im Oberen Lungau. 1939 – 1984, Innsbruck 1987

steigt die Durchschnittsgröße der Betriebe. Gab es 1995 in Österreich 239.100 Betriebe, waren es 2005 189.500¹⁷ und 2017 noch rund 120.000 Betriebe.¹⁸

Diese Entwicklung hat auch zu einem Gegentrend geführt. Der Boom an „Biolandwirtschaft“ ist Ausdruck einer Sensibilisierung von KonsumentInnen gegenüber Herkunft und Qualität von Produkten, aber auch Ausdruck neuer Überlebensstrategien vor allem für kleine Betriebe. Das Bundesland Salzburg weist mit über 40 % den höchsten Anteil an Bio-Betrieben auf, auch erklärbar durch den hohen Anteil an dafür geeigneten Grünlandbetrieben. Trotz dieses Trends geraten vor allem kleine Strukturen und Grenzertragsflächen in peripherer Lage unter Druck. Die Folgewirkungen des permanenten Modernisierungsprozesses sind vielseitig:

Die Intensivierung der Bewirtschaftung führt zu einer Übernutzung und zum Qualitätsverlust der Böden, dies bedeutet abnehmende Speicherfähigkeit von Wasser, Verlust an Biodiversität sowie Monotonisierung der Kulturlandschaft.

Vorhandene Ressourcen von Betrieben, so der Lungauer Bauer Gunter Naynar, bleiben ungenutzt. Wenn Wiesen zu oft und zu früh abgemäht werden, gehe Vielfalt verloren. Vielfalt könne, so Naynar, nur durch Nutzungs- und Produktionsvielfalt erhalten bleiben. Wenn sich Betriebe nur auf ein Produkt konzentrieren, bleibe Vielfalt auf der Strecke.¹⁹

Der in den letzten Generationen etablierte „Leistungsgedanke“, d.h. die Orientierung an Produktivitätssteigerung und Wachstum, mündet in der zunehmenden Verwendung externer Produktionsmittel (z.B. Saatgut). Vorhandene regionale Rahmenbedingungen, so Thomas Guggenberger, werden ignoriert.²⁰ Durch die Verwendung externer Produktionsmittel, die nicht aus den Naturressourcen des Betriebs geschöpft werden, kann zwar die Produktivität in die Höhe „gepusht“ werden. Die Folge von mehrmaligem Mähen und von Überdüngung ist jedoch, dass Futterpflanzen nicht mehr die Samenreife erreichen, es gibt keine Blühwiesen mehr. Der Ertrag der Wiesen entsteht vorrangig durch gekauftes Saatgut.

¹⁷ Diese Zahlen sind folgendem Bericht entnommen: Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft: Österreichisches Programm für die Entwicklung des Ländlichen Raumes 2007 – 2013, Fassung nach 3. Programmänderung, vom 14. 9. 2009a

¹⁸ Diese Angabe stammt von Michael Kroier, Referent der Bundesanstalt für Bergbauernfragen bei seinem Input im Rahmen der Salzburger Zukunftsdialoge zum Thema „Haben kleine Landwirtschaftsbetriebe eine Zukunft“ vom 24. 11. 2017 in Köstendorf/Salzburg

¹⁹ Interview mit Gunter Naynar vom 4. 7. 2018

²⁰ Interview mit Thomas Guggenberger vom 6. 7. 2018 in der Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft, Irnding

Der Verfall der Almen und der Rückgang der Nutzung erfolgte vor allem ab den 1960er Jahren. In einer seltenen vergleichenden Almen-Studie von Erika Hubatschek wurde der Rückgang und Wandel der Almnutzung dokumentiert.²¹ Die Bewirtschaftung von Almflächen wurde in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich aufgegeben. Erst in den 1980er Jahren gibt es wieder einen Aufwärtstrend, nicht nur aufgrund der Errichtung von Zufahrtswegen, sondern auch aufgrund der Bedeutung von Almen als touristischer Faktor. Die noch bewirtschafteten Flächen funktionieren vorwiegend in extensiver Form (keine Milchviehhaltung mit arbeitsintensiver Betreuung) und in Kombination mit Tourismus und dem Anschluss an ein Wegenetz. Grundsätzlich scheint der traditionelle arbeitsintensive Almbetrieb nicht mehr in das Konzept der heutigen Landwirtschaft zu passen, die mit wenigen Arbeitskraftressourcen auskommen muss. Eine Aufrechterhaltung von Almen ist, so Peter Rotschopf, aus Arbeitszeitgründen meist nicht möglich, wenn die Bauernhöfe zu klein sind und vor allem im Nebenerwerb geführt werden.

Generell war eine traditionelle Form einer aus heutiger Sicht schonenderen und naturnäheren Bewirtschaftung von Flächen bis in die 1980er Jahre verbreitet, in manchen Fällen wird sie heute noch praktiziert. Seither wurden Methoden der Bewirtschaftung mechanisiert und rationalisiert. Der Druck auf Ertragssteigerung und Effizienz sowie Arbeitskräftemangel beherrscht die Situation. Flächen werden in der Regel nicht nach und nach, sondern möglichst auf einmal gemäht. Dazu gehören der ausschließliche Maschineneinsatz und der Verzicht auf die Bewirtschaftung von Grenzertragsflächen. Heute beherrscht die Silage mit Heuballen die Erntepaxis und das Landschaftsbild. Mit diesen Rahmenbedingungen – wenig Arbeitskraft und Kostendruck – ist auch eine biologische Bewirtschaftungsweise konfrontiert.

Für eine - von vielen gewünschte - vielfältige Bewirtschaftung sowie eine sanfte und schonende Nutzung und Pflege aller Flächen liegt, so Peter Rotschopf, das Hauptproblem im Mangel an Arbeitskräften und Zeitressourcen in den Betrieben.

„Es ist halt einfach das Problem, dass heute fast keine Zeit mehr da ist, dass man sowas dann auch macht, wenn es jetzt nicht in einem Obst- oder Gemüsegarten ist oder daheim beim Bauernhof, aber so in der freien Landschaft da wird das nicht mehr gemacht, weil einfach auch

²¹ Hubatschek, Erika: Almen und Bergmähder im Oberen Lungau. 1939 – 1984, Innsbruck 1987; vgl. dazu auch die populäre Publikation über Almen von Mandl, Franz: Almen im Herzen Österreichs. Dachsteingebirge – Niedere Tauern – Salzkammergut – Totes Gebirge. Hg. von ANISA, Haus i.E., 2003

das Wissen nicht mehr da ist und auch teilweise die Zeit nicht mehr da ist...“²²

Dazu gehört auch, dass zum Beispiel niemand mehr alte Holzzäune macht bzw. machen kann. Heute wird der Einfachheit halber ein Stacheldrahtzaun aufgezogen.

Die Wahrnehmung veränderter Rahmenbedingungen, die dazu führt, dass eine schonende, vielfältige wie aufwendige Pflege der Flächen nicht mehr möglich ist, werde, so Rotschopf, von vielen geteilt. Gleichzeitig stimmen viele Bauern wertschätzend den Prinzipien und Methoden einer schonenden Landwirtschaft zu, zu der sie jedoch aufgrund mangelnder Zeit- und Arbeitskraftressourcen nicht mehr in der Lage sind.²³

Moderne Landwirtschaft ist mit Rahmenbedingungen (Kostendruck, wenig Arbeitskräfte) und einem Berufsbild und Leistungsgedanken (Wachstum, Produktivitätssteigerung) verbunden, der für kleinstrukturierte, arbeitsintensive und schonende Bewirtschaftungsformen keinen Spielraum mehr erlaubt.

Die Aktualität von altem Wissen für nachhaltige Landwirtschaft

Dagegen gibt es Beispiele von Lungauer Landwirtschaftsbetrieben und auch damit verbundene Initiativen und Projekte, die bewusst eine „traditionelle“ Form vielfältiger Produktion und einer schonenden und nachhaltigen Nutzung ihrer Ressourcen verfolgen – allerdings in Verbindung mit entsprechenden (z.B. biologischen) Kriterien und neuen Wertschöpfungsstrategien (Qualitätsproduktion, Direktvermarktung. Einige Betriebshalter, wie zum Beispiel der Göriacher Bauer Gunter Naynar, setzen sich intensiv mit diesbezüglichen Konzepten auseinander, die kleineren bäuerlichen Betrieben eine Zukunft ermöglichen.

Die Beispiele zeigen, wie dabei alte Prinzipien, Verfahren und Techniken unter neuen Vorzeichen wieder an Bedeutung gewinnen.

Prinzipien und Verfahren einer regional angepassten Bewirtschaftung

Das Projekt „Reine Lungau“²⁴ und der Zugang des wissenschaftlichen Begleiters Thomas Guggenberger von der Bundesanstalt für Alpenländliche Landwirtschaft in

²² Interview mit Peter Rotschopf, Direktor der Landwirtschaftsschule Tamsweg 2017, 04:21

²³ Interview mit Peter Rotschopf vom 14. 9. 2017

²⁴ <https://www.reine-lungau.at/>

Raumberg/Irdning gehen von Kriterien aus, die sich an einer naturnäheren und regional angepassten Form von Landwirtschaft orientieren.

Für Guggenberger geht es um die Einhaltung von Richtwerten für die Zufuhr von Fremdmitteln und um die Orientierung an Standortmöglichkeiten, die im Lungau als Bergregion andere sind als im Flachland.²⁵ Im Mittelpunkt steht das Konzept eines funktional angepassten Wissens für regionale Rahmenbedingungen. Beim Projekt „Die Reine Lungau“ geht es darum, die an den Standort möglichen Stärken und Möglichkeiten zu nutzen, d.h. „mit der Natur“ zu arbeiten. Man müsse dabei auf die Regeneration der Naturressourcen und der Tiere achten, Weg vom „Automatisierten“ und zurück zu dem, was man früher getan hat. Dies bedeutet aber auch, dass die Arbeit viel konzentrierter und intensiver wird, vor allem der Umgang mit Tieren. Entgegen früherer Generationen, die überwiegend mit dem Leistungsgedanken der Produktivitätssteigerung ausgebildet wurden, sei es heute wichtig, sich mehr an Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft zu orientieren. In der Landwirtschaft sind sowohl neues als auch altes Wissen von Bedeutung: Neues Wissen bedeutet vorrangig die technische Komponente und Digitalisierung, die man aber dann auch beherrschen muss. Altes Wissen meint, so Guggenberger, Wissen um die Natur, meint Multifunktionalität. Die Mitglieder der Marke „Die Reine Lungau“ verpflichten sich, etwas zu tun, was früher gemacht wurde: Es wird nur zwei Mal jährlich gemäht, es werden nur die Ressourcen genutzt, die da sind. Die Wirtschaftsweise ist schonender und entspricht dem Gedanken der Kreislaufwirtschaft. Dies führt in der Regel, trotz hoher Arbeitsintensität, zu mehr Arbeitszufriedenheit. Guggenberger assoziiert altes Wissen in der Landwirtschaft mit einem anderen Umgang mit Wirtschaftsdünger (Reifung auf dem Misthaufen), der Beachtung der Regeneration der Böden, der Zucht alter Rassen, die für die vorhandenen Bedingungen geeignet sind und einer anderen Umgangsform mit den Tieren.

Diese Re-Orientierung an alten Prinzipien und Verfahren ist auch mit dem wissenschaftlichen Konzept der „Öko-Effizienz“ verbindbar. Diese drückt das Verhältnis zwischen Umweltwirkungen/Ressourcenverbrauch und den wirtschaftlichen Wert eines Produkts aus.

„Boden, Pflanzen, Tiere und Dünger bilden einen Kreislauf, in welchem Nahrungsmittel erzeugt werden. In einem geschlossenen Kreislauf werden genauso viele Nährstoffe zugeführt, wie für die Produktion der Nahrungsmittel benötigt werden. Durch hohen externen Betriebsmitte-

²⁵ Interview mit Thomas Guggenberger vom 6. 7. 2018 in der Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft, Irdning

leinsatz, der diesen Kreislauf aus dem Gleichgewicht bringen kann, und die moderne Technisierung der Landwirtschaft können Umweltwirkungen entstehen, die unsere Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft beeinträchtigen. Die Forschungsgruppe Ökoeffizienz bilanziert mit Hilfe des Management-Werkzeugs "FarmLife" diese Umweltwirkungen auf Betriebsebene, um so einzelne Betriebe hinsichtlich ihrer Umweltverträglichkeit der Bewirtschaftung vergleichen zu können.“²⁶

Die Forschungsgruppe „Öko-Effizienz“, der Guggenberger angehört, befasst sich mit den Herausforderungen landwirtschaftlicher Betriebe in Österreich und entwickelt ein Instrument zur einzelbetrieblichen Ökobilanzierung:

„Landwirte sind zunehmend mit Fragen des Ressourcenverbrauches und den Umweltwirkungen ihrer Produktionssysteme konfrontiert. Beide Aspekte stehen eng im Zusammenhang mit ökonomischen Überlegungen. Die Kombination aus gesellschaftlichen Anforderungen und den in Zukunft zu erwartenden Veränderungs-/Verknappungsproblemen (Klimafolgen, Energie) verlangt von jedem Landwirt eine Prüfung seiner Stärken und Schwächen. Das Ziel der Standortbestimmung muss die Erreichung eines möglichst günstigen Verhältnisses zwischen Ökonomie, Ökologie und Ressourcenabhängigkeit sein.“²⁷

Der vielfältig wirtschaftende bäuerliche Betrieb - mit altem und neuem Wissen

Der Lungau ist von kleinen Strukturen geprägt. Ein erheblicher Anteil der Betriebe sind Bio-Betriebe. In diesem Rahmen gibt es eine Reihe von Beispielen für innovative Erzeugung und Vermarktung von Produkten, von Betrieben, die sich mit Strategien befassen, die ihren Rahmenbedingungen entsprechen. Diese Betriebe bewegen sich bewusst in der Tradition einer vielfältigen und schonenden Wirtschaftsweise. Und sie orientieren sich auch an alten Prinzipien und Verfahren und kombinieren diese mit heutigen Anforderungen und Möglichkeiten.

Hier einige Beispiele:

²⁶ <https://www.raumberg-gumpenstein.at/cm4/de/forschung/forschungsbereiche/forschungsgruppe-oekobilanzierung/955-oekobilanzierung/5677-oekoeffizienz-in-der-praxis.html>

²⁷ <https://www.raumberg-gumpenstein.at/cm4/de/forschung/forschungsbereiche/pflanzenbau-und-kulturlandschaft/forschung-aktuell/forschungsaktivitaeten-laufend/2173-einzelbetriebliche-oekobilanzierung-landwirtschaftlicher-betriebe-in-oesterreich.html>

- Mitgliedsbetriebe der „Minimolk“-Gruppe²⁸ produzieren nicht nur gemeinschaftlich Milch, Joghurt und Topfen mit Direktvermarktung und höheren Ertrag. Ihre Betriebe sind vielfältig aufgestellt. Ackerbau, Anbau von Echten und Dinkel sowie Hausgärten spielen eine wichtige Rolle.
- Ein bäuerlicher Kleinbetrieb in Sauerfeld bei Tamsweg, der sich vor Jahren – gegen den Trend – zur Betriebsführung im Vollerwerb mit vielfältiger Produktionsweise und Direktvermarktung entschieden hat, liefert ein umfassendes Spektrum an Erzeugnissen: mit Produkten aus Kräutern, Beeren und Getreide, mit Käse, Schnaps und Filzprodukten und der Beteiligung an gemeinschaftlichen Vermarktungsinitiativen. Die Bäuerin Rosie Hötzer sieht dabei viele Möglichkeiten, die genutzt werden können. Die Landwirtschaft zahle sich in dieser Größe auch nur in dieser Form aus, eben auch in Verbindung mit handwerklichen Zusatzprodukten, so Hötzer.²⁹
- Der Bauer Günther Naynar, der vor allem durch seine Initiative rund um den Tauernroggen und durch Käseproduktion bekannt wurde, sieht im „kleinstrukturierten Familienbetrieb auf handwerklicher Basis“³⁰ einen anderen Zugang zum Wirtschaften als beim Betrieb mit 50 bis 100 Kühen, da gehe Vielfalt nicht mehr. Von „Monokultur“ könne ein kleiner Betrieb seines Erachtens gar nicht leben, daher setze er notgedrungen auf Vielfalt. Dabei gehe es nach dem Prinzip: Möglichst wenig Einsatz an Fremdenergie und Fremdmitteln, schonende Nutzung des Bodens, und so viel wie möglich herausholen, vor allem durch intensive Pflege. Seiner Meinung nach geschieht in der derzeit gängigen Form von Landwirtschaft Folgendes: Die meisten Ressourcen bleiben ungenutzt. Wenn man zu oft abmäht, gehe Vielfalt verloren. Diese kann nur durch Produktionsvielfalt erhalten bleiben. Wenn man sich auf ein Produkt konzentriert, bleibt sie auf der Strecke. Mit vielfältiger Produktion auf Basis handwerklicher Methoden, so seine Auffassung, aber auch Erfahrung, kann man überleben. Sein Betrieb ist eine typische Lungauer Landwirtschaft: mit Vieh und Almflächen für Fleisch und Milchprodukte, mit Speisegetreide und Echten, mit einem Hausgarten primär für Selbstversorgung und mit Direktvermarktung. Für „altes Wissen“ in der Landwirtschaft gibt es für ihn folgende Bezugspunkte: Ackerbau mit alten, regionalen Kulturpflanzen und Hausgärten, die noch eine Rolle spielen. Viele Bauern haben noch einen „anderen Zugang“ zu Dingen, die aus moderner Sicht „nix bringen“. Aber Qualität sei ihnen eben wichtig. Daher

²⁸ Interview mit Romana Kocher vom 23. 10. 2017

²⁹ Interview mit Rosie Hötzer vom 12. 9. 2017

³⁰ Interview mit Gunter Naynar vom 4. 7. 2018 in Görriach

werde auch die Tradition der Hausgärten auf vielen Höfen im Lungau noch weitergeführt. Ein gewisser Grad an Selbstversorgung sei nach wie vor präsent, viele Höfe haben noch eigenes Brot, auch Butter und Käse sind noch präsent.

Heumilch benötigt „alte“ und effiziente sowie schonende Verfahren

Die derzeit dominierende Form der Futtergewinnung und Erntetechnik stehen im Widerspruch zu Qualitätsstrategien wie zum Beispiel der Erzeugung von Heumilch-Produkten. Vor diesem Hintergrund gewinnen traditionelle Verfahren einer aus heutiger Sicht schonenden und naturnahen Bewirtschaftung wieder an Bedeutung: Dazu gehören Mähen „zum richtigen Zeitpunkt“, um blühende Wiesen und somit Vielfalt zu erhalten, sowie traditionelle Heutrocknungsmethoden. Allerdings besteht die Herausforderung darin, derartige Verfahren unter heutigen Rahmenbedingungen, vor allem mit weniger Arbeitskraftressourcen, zu organisieren.

Traditionelle Heuerntemethoden, so der frühere Direktor der landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg, Peter Rotschopf, haben Sinn, da die Methoden schonender und die Qualität sehr hoch sind. Aber die Lungauer Betriebe sind relativ klein und verfügen über wenige Arbeitskräfte. Zudem werden die Zeitfenster für schönes Heu (stabiles Schönwetter über mehrere Tage) aufgrund des Klimawandels kleiner.³¹ Gerade arbeitsintensive Heutrocknungsformen wie Hiefler oder Schwedenreiter scheinen in heutiger Zeit nicht mehr anwendbar zu sein. Zum „alten Wissen“ zu diesem Thema, gehört auch die tägliche Wetterbeobachtung.

Der Bauer und Landwirtschaftslehrer Wolfgang Kocher befasst sich mit einem Konzept für die Erzeugung von Heumilch in Verbindung mit schonender und nachhaltiger Bewirtschaftung und der Erzeugung und Vermarktung von Produkten zu einem entsprechenden Preis.

„Jeder will Bioheumilchqualität haben und nicht den Preis zahlen, der dafür nötig ist, um das kostendeckend zu machen.“³²

Kocher beschäftigt sich mit einem Konzept für die Gastronomie. Dabei müsste der Preis bei 2 Euro für 1 Liter Heumilch liegen, damit es „machbar“ ist. Dann könnte er Milchkühe auf der Alm haben, die Milch selbst vermarkten, naturbelassen und pasteurisiert. Es sollte später gemäht werden, damit die Kuh zum besten Zeitpunkt die Milch erzeugt. Wenn man zum „richtigen“ Zeitpunkt mäht, ist zwar der Ertrag geringer, aber die Nährstoffe sind enthalten. Es geht um ein Gesamtbetriebskon-

³¹ Interview mit Peter Rotschopf vom 14. 9. 2017

³² Interview mit Wolfgang Kocher vom 17. 10. 2017

zept, das auf Milchkühe in Laufstallhaltung und reiner Heumilchproduktion basiert und als Erlebnisbauernhof geführt werden soll, inklusive Berücksichtigung des Naturschutzes und Bewusstseinsarbeit für wertvolle Flächen.

Randflächennutzung: Alte Nutzungskultur bewirkt Erhaltung von Kulturlandschaft und Vielfalt

Jene Flächen mit geringem Ertrag und viel Arbeitsaufwand, zum Beispiel Steiflächen, Hutweiden und moorige Wiesen werden immer weniger genutzt. Die Bedeutung ihrer Nutzung und Pflege besteht jedoch darin, Flächen offenzuhalten, eine naturnahe charakteristische Kulturlandschaft und Artenvielfalt zu erhalten.

Mit regelmäßigem Mähen können diese Flächen, d.h. typische Elemente der Kulturlandschaft und ihre Biodiversität erhalten werden. Dies erfordert jedoch aufwendige Arbeit, vor allem den Einsatz von Handgeräten (Balkenmäher, Sense). Es gibt Bauern, die derartige Flächen weiterhin pflegen, allerdings aus Idealismus und nicht aus wirtschaftlichen Überlegungen. So werden einige Steiflächen von manchen Lungauer Bauern noch bewusst von Hand gemäht. Sepp Ramsbacher, Bauer und Lehrer an der Landwirtschaftsschule Tamsweg; setzt bewusst die Sense ein und unterrichtet ihren Gebrauch auch in der Schule.³³

Innovative Almwirtschaft – alte und effiziente Methoden

Im Gegensatz zu früher, wo Heumahd auch auf der Alm üblich war, werden noch bestehende und bewirtschaftete Almen meist nur noch beweidet. Die heutige Erhaltung von Almen erfordert effiziente Beweidungskonzepte (z.B. Beweidung mit geeigneten Tieren, Kopplwirtschaft) und das Freihalten der Flächen (z.B. durch Freiwilligendienste). Beweidung mit Tieren hat vor allem dort eine Bedeutung, wo Maschinen nicht einsetzbar sind.

Eine innovative Form der Wiederbelebung der Almwirtschaft wird von Peter Rotschopf als wichtiges Thema für die Region gesehen. Dazu im Folgendem das Beispiel von Wolfgang Kocher mit seinen Bemühungen auf der Twenger Alm: Seit 2011 bewirtschaftet Kocher seine Alm wieder mit Milchkühen, früher war es nur eine Jungviehalm mit Mutterkühen. Die Weideflächen und die Qualität der Weideflächen waren in der Zwischenzeit enorm zurückgegangen. Die Flächen begannen zu verbuschen und zuzuwachsen. Da die Alm an einem stark begangenen Wanderweg liegt, wagte es Kocher, diese wieder in traditioneller Form zu bewirtschaften, mit Milchkühen und der Verarbeitung der Milch zu Butter und Käse (Schnittkäse,

³³ Interview mit Peter Rotschopf vom 14. 9. 2017

Topfenkäse und Frischkäse). Die Bewirtschaftung der Almfläche erfolgt durch gezielte, intensive Kopplwirtschaft (Einzäunungen, die regelmäßig umgesetzt werden).

Für Flächen, die schwer zu bewirtschaften sind, werden Ziegen eingesetzt. Geschwentet wird nur im kleinen Maß mit einem Freischneider. Im Herbst kommen ein paar Pferde auf die Alm. Durch die Bewirtschaftung hat sich der Pflanzenbestand stark verändert, die guten Weideflächen sind viel dichter geworden.

„...wir machen das so, wie sie das auch früher gemacht haben, ... so wie die Natur hereindrängt, drängen wir wieder hinaus.“³⁴

Im Zusammenhang mit der Almwirtschaft gibt es viel altes Wissen, das verloren-ging und in anderer Form wiederbelebt werden könnte:

„Zum alten Wissen von Almwirtschaft gehören die ganzen Geräte, die man früher verwendet hat, das fängt an von der Schotten, der alten Buttermodel.“³⁵

Viele alte Geräte gingen verloren, auch wegen der Hygienerichtlinien, so werden Holzkäseformen nicht mehr verwendet. Auch das Wissen über Heilkräuter sei wichtig. Wolfgang Kocher wendet es selber auch an, aber nur familienintern. Kräuter dienen nicht nur als Gewürzpflanze, auf den Almen seien sie für die Heilung von Tieren von Bedeutung.

Kocher abschließend zur Entwicklung Almnutzung im Lungau: Er sieht die Problematik der immer stärkeren Polarisierung: Einerseits werden Almen aufgegeben und wachsen zu, andererseits werden manche Almen zu intensiv genutzt. Es geht jedoch um eine Almwirtschaft, die Flächen freihält und nachhaltig und schonend mit den Ressourcen umgeht.

Eine Möglichkeit hierzu könnte sein, dass diese Leistungen - die Erhaltung der Kulturlandschaft - auch entsprechend abgegolten wird. Grundsätzlich ist auch der Preis der Produkte, wie für Heumilch und Milchprodukte, der Schlüssel. Wenn es gelingen würde, über einen guten Preis, den Druck, der auf Betrieben lastet, wegzunehmen und damit wirtschaftlich sinnvoll arbeiten zu können, dann wäre viel gelöst. Kochers Konzept zielt auf Bewusstseinsbildung und auf hochpreisige Produkte mit besonderer Qualität. Investitionen in die Almwirtschaft sind für Wolfgang Kocher derzeit nur durch Querfinanzierungen möglich.

³⁴ Interview mit Wolfgang Kocher vom 17. 10. 2017, 35:08

³⁵ Interview mit Wolfgang Kocher vom 17. 10. 2017, 44:19

Die zukünftige Nutzung der Almen könne sich jedoch durchaus daran orientieren, wie früher Almwirtschaft effizient organisiert wurde.

„...dass man mit wenig Aufwand, jetzt auch maschinellen Aufwand, sag ich einmal, Weideflächen offen hält und hochqualitative Weideflächen erhält...und darum ist es auch in der Almwirtschaft zurückzuschauen...weil die haben früher nicht die Möglichkeit gehabt und die haben sich was einfallen lassen, wie mach ich das jetzt...die haben das getan mit einer Hacken, einer Säge und mit Feuer und sonst mit nichts...und wir meinen jetzt alle, wir brauchen riesengroße Mulcher, Bagger und weiß der Teufel was.“³⁶

Beispiele für neue Wege

Für landwirtschaftliche Betriebsstrategien, die innovative Methoden einsetzen und sich zudem an alten Prinzipien, Verfahren und Techniken orientieren, gibt es in der Region unter anderem folgende Beispiele:

Beispiele für Betriebe und Initiativen

- Eine Gruppe von Landwirtschaftsbetrieben, die sich mit alten Sorten, der Erhaltung von Kulturpflanzenvielfalt und eine vielfältige Produktionsweise praktizieren. Dazu zählen der Hiasnhof/Naynar in Göriach, der Trimmingerhof/Hötzer in Sauerfeld/Tamsweg, Familie Löcker in St. Margarethen und Prodingger/Supangut in Mariapfarr.³⁷
- Der Bauer Alois Santner, der eine Hofschlachtereie betreibt und sich Kompetenz im Bereich der traditionellen Warmfleischverarbeitungsmethode erworben hat (siehe Kapitel 2.8).
- Darüber hinaus gibt es eine Reihe von Betrieben, die noch mit traditionellen Elementen arbeiten (im Besonderen die verbreiteten Hausgärten) und traditionellen Bewirtschaftungsmethoden und einer vielfältigen Nutzung und Produktion ihrer Landwirtschaft pflegen, wie zum Beispiel die Mitglieder der Minimolk-Gruppe.
- Wolfgang Kocher, Bauer in Tweng befasst sich in besonderer Weise mit Qualitätsstrategien (Heumilch) und vor allem mit der Wiederinstandsetzung seines

³⁶ Interview mit Wolfgang Kocher vom 17. 10. 2017, 01:01:15

³⁷ Informationen über die Aktivitäten dieser Gruppe sind unter: www.tauernroggen.at zu finden

Almbetriebs, aber mit neuen Konzepten, von der Form der Beweidung bis hin zur Produktverarbeitung.

- Die „Reine Lungau“, eine freiwillige regionale Produktionsgemeinschaft, verpflichtet zu einer regional angepassten Produktion nach definierten Kriterien.³⁸
- Krameterhof:³⁹ Der von Sepp Holzer Junior betriebene Krameterhof in einer Höhe von 1100 bis 1500 Metern befasst sich seit Jahren intensiv mit einer vielseitigen landwirtschaftlichen Produktion im alpinen Gebiet. Dazu zählen Ackerbau, Tierhaltung, Obstbau, Imkerei, Kräuteranbau uvm. Der Betrieb weist unkonventionelle Erfolge in einer Höhenlage auf, die in der Regel nicht für diese Produkte als geeignet erscheinen. Der Krameterhof setzt sich dabei im Besonderen für den Anbau alter Sorten als Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität ein.
- Wiederbelebung der Sense: Der Landwirtschaftslehrer Sepp Ramsbacher engagiert sich für das Handmähen mit der Sense und bietet Kurse dafür an, unterrichtet dies auch in der Landwirtschaftsschule.

Beispiele für Projekte

- Almverbesserung mit gelenkter Weideführung: Ein Weideprojekt auf der Gottschlaalm in Obertauern kommt zum Ergebnis: Mit richtiger Beweidung und richtiger Tierarbeit ohne jeglichen maschinellen Aufwand gibt es eine Verbesserung der Weide.⁴⁰
- Brandrodung, eine traditionelle Methode für die Rückgewinnung und Regeneration von Weideflächen: Der Sinn von Brandrodung besteht im geringen Aufwand und in der Schaffung einer guten Weidefläche innerhalb kurzer Zeit. Hierzu werden im Spätherbst gezielt Flächen angezündet. Wolfgang Kocher verweist auf ein Pilotprojekt in Kärnten; Bei diesem Projekt gab es folgende Ergebnisse: Der PH-Wert des Bodens wurde verändert, und in 3 - 5 Jahren hatte man wertvolle Weideflächen. Natürlich erscheint Brandrodung aufgrund der

³⁸ <https://www.reine-lungau.at/>

³⁹ <http://www.krameterhof.at/cms60/index.php?id=50#c69>, 23. Juli 201

⁴⁰ <https://www.maschinenring.at/maschinenring-pongau/almverbesserung-mit-gelenkter-weidefuehrung>

Emissionen an anderer Stelle als problematisch, aber es gäbe gute Argumente, diese Methoden zu versuchen.⁴¹

Ideen für die Wieder-Inwertsetzung alten Wissens für nachhaltige Landwirtschaft

Dazu zählen folgende Ideen:

- Betriebskonzepte für eine kleinbäuerliche Landwirtschaft mit vielfältiger Produktionsweise. Ergänzend dazu könnte ein spezifisches Fördermodell entwickelt werden sowie eine regionale Arbeitsgruppe, ein Fortbildungsangebot und eine „Erfa“-Gruppe aufgebaut und unterstützt werden; eventuell kann dazu eine Kooperation mit anderen Einrichtungen entwickelt werden, die sich mit kleinbäuerlicher Landwirtschaft befassen wie zum Beispiel das Projekt „Bauernhof 21“ von Joanneum Research, Graz
- Ein Kooperationsmodell für Freiwilligenarbeit zur Erhaltung und Pflege von naturnahen Kulturlandschaften und Almflächen
- Ein Konzept für traditionelle Futterheugewinnung und Erntetechniken, Erhaltung von Saatgut, Blühwiesen und der Selbstregeneration von Flächen und der Erhaltung von Biodiversität
- Kurse für Handmähen mit der Sense u.a. Handtechniken
- Ein Fortbildungs- und Fördermodell zur Erhaltung von naturnahen Kulturlandschaftsflächen und für die Bewirtschaftung von Steillagen und Randflächen und ihres vielfältigen Werts (Artenvielfalt, Biodiversität, Erhaltung der charakteristischen Natur- und Kulturlandschaft), ev. auch in Kooperation mit Naturschutzorganisationen
- Entwicklung eines Modells für innovative Almwirtschaft und alten Methoden: Weidekonzepte, Schwenden und Freihalten von Flächen, Bergmaht, Instandhaltung von Infrastruktur, traditionelle Techniken und Methoden für Infrastruktur und Produktion

⁴¹ Dazu folgender Bericht über „Fallbeispiele Alpine Brandwirtschaft“ Von Thomas HUBER, Norbert KERSCHBAUMER, Susanne AIGNER und Gernot BERGTHALER, in: Kärntner Naturschutzberichte, 2008, Band 12, S. 25 – 29, Quelle: https://www.zobodat.at/pdf/Kaerntner-Naturschutzbericht_2007_12_0025-0029.pdf

- Die Propagierung und Unterstützung für die Wiederinstandsetzung und Instandhaltung von Holzzäunen und der Ermöglichung eines lebendigen Flursystems (Sträucher, Hecken)

2.4 Kräuterwissen

Altes Kräuterwissen im Lungau und woher es stammt

Traditionell ist die Bewirtschaftung von Bauernhöfen mit Haus- und Bauergärten verbunden, zur Selbstversorgung mit Gemüse (früher vorrangig Saubohnen, Kraut, Salat), Obst und Beeren - sowie mit Kräutern, vor allem auch im Sinne einer „Hausapotheke“.

Traditionelles Kräuterwissen gehörte zur bäuerlichen Hauswirtschaft. Darüber hinaus wurden Wildkräuter auf Almen gesammelt. Kräuter wurden als Hausmittel zur Behandlung verschiedener Erkrankungen verwendet. Kräuter dienten auch zur Behandlung von Tieren.

Im Zuge der Industrialisierung und Modernisierung verlor „Volksmedizin“ auf Basis von mündlicher Überlieferung und von Erfahrungswissen an Bedeutung, zugunsten moderner, naturwissenschaftlich basierter Medizin. Seit vielen Jahren kann aber eine Wiederentdeckung von altem volksmedizinischem Wissen beobachtet werden. „Kräuterwissen“ scheint zu boomen, wie zahlreiche Initiativen und Projekte in vielen Regionen zeigen.

Unabhängig von diesem Boom besteht im Lungau eine ausgeprägte Tradition der Selbstversorgung und der Pflege von Hausgärten.

„Ein Garten gehört schon eigentlich zum Haus dazu, glaub ich einfach... wenn's irgendwo möglich ist, war es immer so und das ist wieder etwas, wovon ich glaube, dass es jetzt wieder mehr ist.“⁴²

Wie lebendig diese Tradition ist, wird in der 2014 erschienenen Publikation der Bäuerin Rosalie Hötzer „Pflanzenreich. Gartenparadiese in Höhenlagen“ deutlich. Darin werden rund 50 Beispiele für Bauergärten zwischen 1000 und 1300 Metern Seehöhe präsentiert.⁴³ So wird auch sichtbar, dass es in Verbindung mit Hausgärten ein überliefertes und mündlich weitergegebenes Wissen und eine damit verbundene Praxis zur Anzucht und Pflege von Pflanzen unter den besonderen regionalen klimatischen Bedingungen (Minus 23 Grad im Jänner, Frost Anfang Juli, lange Trockenperioden) sowie ihrer Verarbeitung und Verwendung zu vielen Aspekten gibt. Zu dieser Praxis gehören auch der Tausch von Samen und Pflanzen seit Gene-

⁴² Interview mit Gerti Moser und Maria Eisenhut am 20. August 2018, 41:02

⁴³ Hötzer, Rosalie: Pflanzenreich. Gartenparadiese in Höhenlagen, Salzburg 2014

rationen, die Selbstversorgung mit Gemüse und dies bedeutet vor allem auch Wissen über Lagerung der Ernte und Vorratshaltung (Einkochen, Einwecken etc.) sowie Wissen über Witterungsverhältnisse, Boden, kosmische Einflüsse, Nützlingsförderung und Schädlingsbekämpfung.

Zu dieser Hausgartentradition, die offensichtlich wieder stärker auflebt, gehört auch die Kenntnis über die Wirkung von Kräutern. Aus der Vielzahl an potenziellen Gesprächspartnerinnen zum Thema Kräuterwissen standen uns mit Rosie Hötzer, Gerti Moser und Maria Eisenhut drei besonders engagierte Lungauerinnen als Gesprächspartnerinnen zur Verfügung.⁴⁴

Beim gemeinsamen Gespräch mit Gerti Moser und Maria Eisenhut erzählen diese, wie sie zu ihrem Engagement für Kräuterwissen gekommen sind und woher ihr Wissen stammt.

Sie erzählen auch von einem Wandel in den letzten Jahren, den sie wahrgenommen haben. Sie erinnern sich noch an die Zeit, wo ein schöner grüner Rasen beliebter war, als ein Kräuter- und Gemüsegarten. Aber nun sei das Interesse an Gärten und an allem was wächst wieder gestiegen. Es gibt viele junge Mütter, die diesem Thema gegenüber bewusster und sensibler geworden sind und sich gut überlegen, welche Lebensmittel sie wofür verwenden.

Gerti Moser und Maria Eisenhut haben in Irschen, einem sogenannten Kräuterdorf im Kärntner Drautal, eine Ausbildung zur „Grünen Kosmetikpädagogin“ gemacht. Dabei haben sie viele Freundschaften geknüpft. Aus einem Kräuterfest, an dem sie teilgenommen haben, ist im Rahmen einer damit verbundenen Schreibwerkstatt eine kleine Publikation der beiden entstanden, damit Menschen etwas mitnehmen können, wie sie es ausdrückten.⁴⁵ Alle Menschen können sich mit Kräutern beschäftigen und kundig werden. Auch die Geschichten rund um die beschriebenen Kräuter entstammen ihrer Feder.

Gerti Moser beschreibt ihren Zugang zu Kräuterwissen folgendermaßen: Es sei ihr „irgendwie“ mitgegeben worden von den Großmüttern, aber eigentlich war nie jemand da, der es ihr konkret gezeigt habe. Sie habe sich viel Kräuterwissen schließlich sowohl durch Lesen angeeignet, als auch bei ihrer Arbeit im Lebensmittelgeschäft sowie im Austausch mit anderen Frauen. So konnte sie viele Tipps und

⁴⁴ Die in diesem Kapitel enthaltenen Informationen basieren auf den Interviews mit Rosie Hötzer vom 12. 9. 2017 und mit Gerti Moser und Maria Eisenhut am 20. August 2018

⁴⁵ Der Titel der Broschüre von Gerti Moser & Maria Eisenhut lautet: „Wildkräuter schreiben Geschichten“

Tricks einsammeln. Irgendwann in ihrer Gartenarbeit sind auch die Kräuter dazugekommen.

Sie beschreibt den Wandel ihrer Sichtweise folgendermaßen: Da viele Ringelblumen in ihrem Garten wie Unkraut gewachsen seien, habe sie viel gejätet, denn der Garten musste ja „sauber“ sein. Irgendwann wurde ihr aber bewusst: Das kann es so nicht sein, das passt gar nicht zu ihr. Jetzt darf dagegen im Garten alles wachsen was wächst. Sie machte die Beobachtung, dass zum Beispiel die Ringelblume die Erde verbessert. Sie wurde einfach von Jahr zu Jahr sensibler und lernte ständig etwas Neues dazu, wurde mit neuen Kräutern bekannt und nahm an Kräuterwanderungen teil. So auch in Unternberg bei Maria Lüftenegger.

„Was mir halt auch auffällt ist, dass Menschen, die sich mit den Kräutern beschäftigen und sich wirklich damit auseinandersetzen, auch freigiebig ihr Wissen weitergeben, die wollen auch, dass das weitergegeben wird und sie halten es nicht hinter dem Berg nach dem Motto: das weiß jetzt nur ich...die freuen sich, wenn du fragst und selber etwas tust.“⁴⁶

Gerti Moser verwendet ihr Wissen ausschließlich privat, für daheim und für Freunde. Sie trinkt selber schon jahrelang Kräutertee, den sie selbst sammelt, trocknet, zusammenmischt, nicht immer gleich, damit er auch nicht immer gleich schmeckt. Außerdem verarbeitet sie Kräuter zu Kosmetik, zum Verschenken, nicht zum Verkauf. Wichtig ist für sie, dass man es mit einem guten Gedanken macht, dass es etwas Wertvolles ist. Bei einem Projekt mit Kindern in der Volksschule in Göriach haben die Kinder Geschichten geschrieben. Sie hat mit Spitzwegerich einen Ölanatz gemacht und den Kindern gezeigt wie einfach das ist. Gerade Kinder könne man sehr damit begeistern.

Ihre Mitstreiterin Maria Eisenhut ist auf andere Weise zum Kräuterwissen gekommen. Sie sei zwar mit ihrer Großmutter viel in den Wald gegangen, vorrangig zum Schwarzbeeren pflücken, was sie als Kind eigentlich gar nicht mochte. Sie ist auf einem Bauernhof aufgewachsen und habe eigentlich nicht so tolle Erinnerungen an ihre Kindheit, vor allem auch deshalb, weil sie immer arbeiten und helfen musste, während andere Kinder ins Schwimmbad gingen. Als ausgebildete Krankenschwester war sie schließlich mit Hightech-Medizin konfrontiert, sie arbeitete in der Notfallmedizin und mit den damit gebräuchlichen Medikamenten. Kräuter spielten

⁴⁶ Interview mit Gerti Moser und Maria Eisenhut am 20. August 2018, 11:55

dabei natürlich keine Rolle. Aber sie bemerkte, dass es andere gute Dinge als die üblichen Medikamente gibt. Sie wurde sensibler, auch durch Patienten, die Medikamente hinterfragten und auch schon anderes probiert hatten und ihr davon erzählten. So wollte sie sich dann einfach mehr damit beschäftigen und ist zu den Kräutern gekommen, davor hat sie gar nichts mit Kräutern gemacht, nichts davon gewusst.

„Ich muss sagen, ich bin froh, dass wir die Medizin haben, ich bin froh, dass wir das Kräuterwissen haben...und ich tu das ganz gern kombinieren.“⁴⁷

Maria Eisenhut machte daraufhin vor rund 10 Jahren die Ausbildung für Traditionelle Europäische Heilkunde. Dabei handelt es sich um einen Lehrgang im Lungau der im Saalachtal entstandenen TEH-Initiative, der von Rosie Hötzer geleitet wurde. Danach folgte eine Aromapflegeausbildung. Nun ist sie ärztlich geprüfte Aromapraktikerin. Im Mittelpunkt steht der Einsatz von ätherischen Ölen. Zur Zeit ihrer Ausbildung arbeitete sie im Palliativ-Bereich (im Lungau gibt es ein Palliativteam). Eine Ärztin dieses Teams war gegenüber alternativen Methoden und Mitteln sehr offen. Auf Grundlage einer ärztlichen Einwilligung mischte sie für Patienten Aromamixturen aus Kräutern. Gerade die Palliativ-Patienten seien sehr froh, so Eisenhut, dass es auch etwas anderes gibt, weil sie von den Medikamenten einfach oft schon genug hätten.

Konkret erzeugt sie nun ätherische Ölmischungen: Wohlfühlöle für Palliativpatienten, Badezusätze, Balsame (sie darf keine „Salben“ herstellen, das darf nur eine Apotheke, deshalb darf sie auch nur Begriff „Balsame“ verwenden). Sie arbeitet dafür mit einer Ärztin zusammen, die eine Praxis für ganzheitliche Medizin und Therapie in Tamsweg hat. Sie stellt Ölmischungen für ihre Therapien her.

Maria Eisenhut und Gerti Moser sind in der Folge mit gemeinsamen Workshops zu grüner Kosmetik im Rahmen des Katholischen Bildungswerks durch die Erzdiözese „getingelt“. Sie vermittelten den Teilnehmenden, dass man mit einfachen Sachen aus Garten, Wald und Natur, aus vielem, was zuhause vorhanden ist, seine eigenen Pflegeprodukte machen kann. Der Sinn besteht darin, Wissen zu vermitteln, mit dem Menschen selber etwas herstellen können. Die Pflegeprodukte aus der „Grünen Kosmetik“ sind für den Eigengebrauch gedacht und können auch problemlos auf dem Komposthaufen oder im Kanal entsorgt werden, wenn sie unbrauchbar geworden sind.

⁴⁷ Interview mit Gerti Moser und Maria Eisenhut am 20. August 2018, 21:57

Gerade bei der Arbeit mit erkrankten Menschen, so erzählt Eisenhut aus ihrer beruflichen Praxis, sei es so, dass sie oft nicht über ihre Krankheit reden wollen, aber über Kräuter reden sie gerne. Das sei ein guter Bereich, mit dem man die Menschen erreicht, weil das Thema positiv besetzt ist.

Man braucht Zeit, so Moser und Eisenhut, um Kräuter wirklich zu kennen, denn beinahe jedes Kraut habe einen Doppelgänger, die Merkmale muss man lernen und erkennen, das sei ein intensiver Lernprozess.

Rosie Hötzer gehört zu den engagiertesten Wissensträgerinnen zum Thema Kräuter. Sie hat bereits eine lange Geschichte zu diesem Thema vorzuweisen und viel Erfahrungen gesammelt. Ihr Kräuterwissen hat Rosie Hötzer sich sowohl als mündliches, traditionelles Wissen als Kind am Bauernhof angeeignet – was man als Kind vielleicht so nebenher mitbekommen hat – als auch angelesen und angelehrt. Intensiviert hat sich ihr Interesse an Kräutern dann auch aus krankheitsbedingten Gründen. Der Hof von Familie Hötzer in Sauerfeld bei Tamsweg ist mit 16 Hektar Gesamtfläche, davon mit acht Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, relativ klein. Von der Größe her handelt es sich eigentlich um einen Nebenerwerbsbetrieb, aber sie und ihr Mann haben sich für Vollerwerb unter Nutzung, Verarbeitung und Vermarktung aller verfügbaren Ressourcen entschieden: mit dem Anbau von Kräutern und Beeren, mit der Erzeugung von Schafskäse, mit einer Schnapsbrennerei, mit dem Anbau von Eachtlingen und ein bisschen Getreide sowie mit Filzprodukten, einer Besonderheit von Rosie Hötzer.

Aus den vielfältigen Aktivitäten mit Ausstellungen und anderen kulturellen Veranstaltungen an ihrem Bauernhof ist die Idee entstanden, Kräuterwissen weiterzugeben. So entstand eine Seminarreihe „Kräuterschule am Bauernhof“. Dieses und andere Seminare wurden auf verschiedene Höfe aufgeteilt und waren sehr erfolgreich. Es folgte ein Programm „Lungauer Kräutersommer“ mit Wanderungen zu Gasthäusern und Almen. Aus diesem Engagement entstand der Kräuter-Kurs in Zusammenarbeit mit TEH, um Menschen zu motivieren, aus Kräutern auch Produkte zu machen. In der Folge wurde die „Kräuterinitiative Lungau“ gegründet.

Aktuell ist Rosie Hötzer in einer Vermarktungsinitiative, dem „Kunst und Handwerk“-Laden, sprich „KUH“-Laden, in Tamsweg engagiert. Der KUH-Laden besteht aus 11 Produzenten, die Kräuterprodukte und Handwerksprodukte verkaufen. Mitglieder der Kräuterinitiative sind mit eingebunden, um ihre Kräuter anzubieten. Der täglich geöffnete Laden laufe seit drei Jahren sehr gut.

Beispiele für besondere Kräuter im Lungau

Abgesehen von der Fülle an bekannten Kräutern, die auch meist in bäuerlichen Hausgärten vorkommen – beispielhaft seien Ringelblume, Braunelle, Spitzwegerich, Malven, Gwendl oder Gänseblümchen genannt – nennt vor allem Rosie Hötzer einige (Wild-)Kräuter, die im Lungau eine Besonderheit darstellen, weil sie vor allem in dieser Region vorkommen. Auch Moser und Eisenhut erzählten davon.

Balsampappel

Die Balsampappel ist eine Schwarzpappel mit heilkräftiger Wirkung. Sie wächst, so Moser und Eisenhut zur Balsampappel, gerne an feuchten Stellen, in kleinen Gräben. Im Frühjahr kommen harzige Knospen heraus, diese werden gepflückt, daraus werden Tinkturen und Ölauszüge gemacht. Es gibt immer wieder Versuche, sie an anderen Orten anzusiedeln, aber es gestaltet sich nicht so leicht, sie kommen woanders nicht durch. Die Balsampappel ist als Salbe oder Tinktur entzündungshemmend und schmerzlindernd. Sie wurde in dieser Weise schon früher sofort zum Einreiben verwendet, wenn sich jemand einen Fuß verstauchte oder das Kreuz verrissen hatte. Die Balsampappel hat einen ganz eigenen, für manche gewöhnungsbedürftigen, Geruch.

Die Lungauer Balsampappel⁴⁸, so eine allgemeine Beschreibung, enthält in ihrer Rinde, in den Knospen, Blättern und Triebspitzen entzündungshemmende, abschwellende, schmerzstillende, fiebersenkende und hautpflegende Substanzen. Aus den Knospen wird die Pappelsalbe gemacht. Bei der „Lungauer Balsampappel“ handelt es sich um einen flachwurzigen Laubbaum, der im Lungau bis zu 15 Meter hoch werden kann. Die Blätter sind bis zu 20 cm lang und eiförmig, an der Oberseite dunkelgrün, an der Unterseite heller, am Rand gekerbt. Da die Balsampappel über ein großes Wurzelsystem verfügt, ist bei der Pflanzung genügend Abstand zu Gebäuden zu halten. Die Lungauer Balsampappel ist bezüglich ihres Standortes nicht wählerisch, allerdings sollte der Boden nicht zu trocken oder zu sauer sein. Winterkälte und Wind machen ihr nichts aus. Die heilende Wirkung der Balsampappel ist in Form von Aufgüssen nachweislich seit der Antike bekannt. Ebenfalls wird sie in der mittelalterlichen Klostermedizin und in den Beschreibungen kaiserlicher Leibärzte erwähnt.

⁴⁸ <https://www.wildfind.com/pflanzen/lungauer-balsampappel> (07 2018)

Odermening

Gerti Moser erzählt von einer besonderen Pflanze, die ihr Maria Lüftenegger aus Unterberg geschenkt hat: den Odermening⁴⁹. Dieser war ihr nur vom Lesen bekannt, im Zusammenhang mit Hildegard von Bingen, die ihn immer wieder erwähnte. Aber sie hatte keine Ahnung, wie diese Pflanze aussah, bis sie erkannte, dass der Odermening in ihrem Garten wucherte. Dieser, so Gerti Moser, heile alle Leiden. Es heißt auch, was wo fest wächst, soll man auch verwenden. Ihr tut der Odermening gut. Sie trinkt ihn als Tee, er erinnert sie geschmacklich an Marillen.

Allgemein gilt der Odermening als eine seit der Antike bekannte Heilpflanze. Seine Wirkstoffe werden vor allem in der „Phytotheraphie“ als wirksam erachtet, auch in der Bachblütentherapie findet er Verwendung. In der Volksmedizin fand er als Heilpflanze vor allem im Bereich von Funktionsstörungen bei Leber und Galle Anwendung. Heute wird er in der medizinischen Anwendung als getrocknetes Kraut oder als Extrakt verwendet. Als Tee wirkt er durch seinen hohen Anteil an Gerbstoffen bei der Behandlung von leichten bis akuten Durchfallerkrankungen. Tee oder Extrakte des Odermening dienen als Gurgellösung zur Behandlung von Entzündungen im Mund- und Rachenraum. Ebenso kann er für Umschläge bei der Behandlung von oberflächlichen Entzündungen oder leichten Hautverletzungen genutzt werden.

Rosenwurz

Der Rosenwurz wächst am Katschberg und steht unter Naturschutz. Heutzutage verwendet man Rosenwurz, wenn die Abwehr geschwächt ist oder nach einer schweren Erkrankung zur Regeneration. Leistungssportler nutzen den Rosenwurz als erlaubtes Dopingmittel.

Der Rosenwurz⁵⁰, so eine allgemeine Information, kommt als bekannte Heilpflanze im Besonderen in den arktischen Höhenregionen Sibiriens vor. Er dient als Anti-Stress-Pflanze. Seine Inhalte wirken antidepressiv, da sie den Serotoninspiegel heben. Und sie verbessern die körperliche und mentale Leistungsfähigkeit. In der russischen Schulmedizin erhielt der Rosenwurz einen festen Platz für die Behandlung von chronischer Müdigkeit, Infektionen sowie psychiatrischen und neurologischen Beschwerden. Als Extrakt wird Rosenwurz bei gesunden Menschen gegen Müdigkeit, für die Verbesserung der Aufmerksamkeit, des Erinnerungsvermögens

⁴⁹ <http://heilpflanzenwissen.at/pflanzen/kleiner-odermennig/>

⁵⁰ <http://heilpflanzenwissen.at/pflanzen/rosenwurz/> oder <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/rosenwurz-die-wirkungen.html#toc-die-rosenwurz-und-ihre-wirkungen>

und der Konzentrationsfähigkeit und Leistungsfähigkeit verwendet. So werden Rosenwurz Zubereitungen in der traditionellen sibirischen und russischen Heilkunde zur Abwehr von stressbedingten Beschwerden verwendet, beispielsweise bei Überforderung im Familien- und Berufsleben, beim Leistungssport und bei Wettkämpfen. Eine kommunizierte Wirkung ist, dass Rosenwurz Emotionen beruhigt und den Intellekt stärkt. Als gefragt gilt Rosenwurz aufgrund seiner antidepressiven Wirkung.

Meisterwurz

Die Meisterwurz⁵¹, so Moser und Eisenhut, gibt es auf der Alm. Sie ist der „Meister“ aller Wurzeln, deshalb auch der Name. Meisterwurz ist gut verwendbar bei „Magengeschichten“, wenn man sich den Magen verdorben hat oder bei Blähungen. Die Meisterwurz kann auch vorbeugend, zum Beispiel gegen Grippe, getrunken werden. Man gräbt die Wurzel im Frühling oder im Herbst aus, aber man muss wissen, wo man sie finden kann.

Allgemein hatte die Meisterwurz im Spätmittelalter den Status eines Allheilmittels, geriet aber in Vergessenheit. Erst mit der Wiederentdeckung der Heilkunst Hildegard von Bingen ist der Meisterwurz wieder Aufmerksamkeit zuteil geworden. Die Meisterwurz dient aufgrund ihrer antibakteriellen, beruhigenden und schleimlösenden Wirkungen allgemein als Mittel gegen Husten. Ebenso findet sie für zahlreiche andere Erkrankungen Anwendung wie zum Beispiel bei Abszessen, Asthma, Blähungen, Bluthochdruck, Bronchitis, Erkältungen oder Wechselbeschwerden.

Sanikel

Den Sanikel, so Moser und Eisenhut, „muss man gut kennen“. Sie haben ihn noch nie gegraben, er ist unscheinbar und man muss sich merken, wo er wächst.

Allgemein findet der in Europa und die eben im Lungau vorkommende Variante des Sanikels (*Sanicula europaea* L.)⁵² seine Anwendung in der Phytotherapie (=Pflanzenheilkunde oder auch Kräuterheilkunde) oder in der Homöopathie. Bekannt ist er für seine Anwendung bei Katarrhen der Luftwege, die mit Teezubereitungen aus der getrockneten Sanikel-Pflanze behandelt werden. In der Homöopathie werden frische, blühende und oberirdische Teile der Pflanze für die Anwendung von Durchfallerkrankungen genutzt. Der Sanikel gilt auch als Hausmittel bei offenen Wunden, wobei Blätter und Blüten in Butter gekocht und ein auf Körper-

⁵¹ <https://www.heilkraeuter.de/lexikon/meisterwurz.htm> (07 2018)

⁵² <http://heilpflanzenwissen.at/pflanzen/sanikel/> (08 2018)

temperatur abgekühltes Filtrat auf die Wunde gelegt wird. Ebenso wie der Sanikel für die Behandlung von Blutungen im Magen- und Darmbereich eingesetzt wird, wird er auch bei Entzündungen im Rachen und bei Quetschungen oder Zerrungen verwendet.

Der Speik

Der Speik⁵³, eine Pflanze mit historischer wirtschaftlicher Bedeutung in der Region, wächst im Lungau im Schöfeld- und Bundschuh-Gebiet. Er ist schlaffördernd, entspannend und beruhigend. In Kärnten, so Moser und Eisenhut, wird er auch für die Seifenbeduftung verwendet, früher wurde er auch als Parfüm in den Kasten gelegt.

Beim heute unter Naturschutz stehenden Speik handelt es sich um eine Baldrianart. Schon 500 vor Christus wurde nachweislich mit Speik gehandelt. Die Erntezeit von Speik ist im August, wenn die Blätter gelb werden. Diese werden zu Büscheln gebunden und getrocknet. Der Speik gilt als „Wunderheilmittel“. Der Speik hilft gegen krampfartige Leiden, wirkt magenstärkend und harntreibend, gegen Fieber und Zahnweh, er dient zur Herz- und Nervenstärkung und ihm werden allgemeine Stärkungseffekte für das Gehirn und die Glieder nachgesagt. Speik hat in die Naturkosmetik Eingang gefunden, wie zum Beispiel beim Traditionsunternehmen von Walter Rau in Stuttgart⁵⁴. Der Speik spielt in der Kärntner Nockregion⁵⁵ eine wichtige Rolle, es gibt Produkte und Angebote rund um diese Pflanze. Historisch war der Speik für die Geschichte von Mauterndorf bedeutsam, das einen Teil des Reichtums dem Speikhandel verdankte⁵⁶.

Über den Holler und die Frauenkräuterzeit

Gerti Moser und Maria Eisenhut gehen noch auf eine verbreitete und von ihnen geschätzte Pflanze ein: den Holler. Der Holler hat für sie etwas Mystisches, es ranken sich sehr viele Märchen und Geschichten um den Strauch. Der Holler wächst auch nicht überall. Wenn es ihm irgendwo nicht gefällt, dann wächst er nicht. Die dickeren Äste wurden früher für Wasserrohre und für Brunnen verwendet, weil das Holz nicht so schnell morsch wird. Die Rinden sind auch interessant: von unten nach oben geschält, regt die Hollerrinde zum Erbrechen an, und von oben nach unten geschält, bekommt man Durchfall. Die Rinde wird getrocknet und dann als

⁵³ <https://www.genusshotel-almrausch.at/wellness/speik>

⁵⁴ <http://www.speickwerk.de/de/impressum.html>

⁵⁵ <https://www.badkleinkirchheim.com/de-DE/thermen-geniessen/naturkosmetikspeik>

⁵⁶ Siehe dazu z.B. die Information zur Mauterndorfer „Speikkeusche“ unter <https://www.mauterndorf.at/de/entdecken/geschichte-in-mauterndorf.html>

Tee verwendet oder pulverisiert. Früher, so Moser und Eisenhut, hat man sich einfach mehr selber helfen müssen.

„Der Holler ist einfach bei jedem Haus gewesen ... du hast nicht geschwind in ein Geschäft gehen können oder ein Doktor... ist ja meist weit entfernt gewesen, da haben sie sich selber helfen müssen und ausprobieren und schauen.“⁵⁷

Zum Abschluss des Gesprächs weisen Moser und Eisenhut noch auf die spezielle Kräuterzeit hin, die „Frauenkräuterzeit“: zwischen dem 15. August (dem Tag der Kräuterweihe der Kräuterbuschen, sogenannter „Großer Frautag“) und dem 8. September (sogenannter „Kleiner Frautag“) oder 12. September, manchmal auch 15. September (im Zeitraum des sogenannten „Fraundreißigers“)⁵⁸. Die Marienfeste in dieser Zeit verweisen auf jene Frauenkräuter, die zu dieser Zeit die heilkräftigste Wirkung haben: z.B. Schafgarbe, Frauenmantel, Johanniskraut oder Rose.

Aktualität und Zukunftspotenziale

Unabhängig von einem allgemein wachsenden Gesundheitsbewusstsein und einem - vor allem urbanen - Trend zum Gärtnern, zu alten Sorten und zu Regionalität, sind die Haus- und Bauerngärten und das Umgehen mit Kräutern im Lungau Tradition. Sie tragen zur Vielfältigkeit der Region unter dem Vorzeichen einer nachhaltigen Entwicklung wesentlich bei.

Die Herausforderung besteht darin, bestehende Trends und vorhandene Traditionen miteinander zu verknüpfen und für den Lungau nutzbar zu machen – im Sinne dessen, dass diese Tradition auch von jüngeren Generationen – trotz Wandel der Arbeits- und Lebenswelten und trotz demografischen Wandels – weitergeführt werden kann.

Eine besondere Aktualität weist die „Übersetzung“ von altem, mündlich überliefertem Wissen in der Tradition der Volksmedizin in explizites Wissen und naturwissenschaftlich abgesicherte Angebote und Produkte. Diese Transformation wird vor allem am Beispiel der Saalachtaler Initiative „TEH“⁵⁹ deutlich. Diese Initiative dient durchaus als „role model“, wenn es darum geht, das Thema Kräuter im Biosphärenpark Lungau verstärkt in Wert zu setzen.

⁵⁷ Interview mit Gerti Moser und Maria Eisenhut am 20. August 2018, 40:05

⁵⁸ <https://www.katholisch.de/glaube/unser-kirchenjahr/der-fraundreißiger>

⁵⁹ <https://www.teh.at/>

Kräuterinitiativen und Kräuterexpertinnen und -experten

Im Lungau sind zusammenfassend folgende Beispiele für Initiativen und folgende Expertinnen und Experten zu benennen:

Die Kräuterinitiative Lungau: Rosie Hötzer, Gerti Moser und Maria Eisenhut sind Mitglieder der derzeit bestehenden „Kräuterinitiative“. Die Kräuterinitiative wurde bereits vor rund acht Jahren gegründet und stagniert derzeit. Fünf Mitglieder dieser Gruppe sind für die Erzeugung und Vermarktung von Kräuterprodukten aktiv. Die Vermarktung von Kräuterprodukten erfolgt über den „KUH“-Laden in Tamsweg. Kräuter werden gesammelt, aufbereitet und verkauft inklusive Verwendungshinweisen. Als Produkte gibt es Tees, Salben, Tinkturen für Heilzwecke sowie Kräutersalz und Kräutersenf für kulinarische Verwendung. Jede der fünf Kräuterproduzentinnen liefert jeweils ihre „Top-Produkte“, so dass es insgesamt ein Sortiment von 20 verschiedenen Kräuterprodukten vermarktet wird.

Lungauduft: Maria Eisenhut setzt in Verbindung mit ihrem Beruf als diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester die Wirkung von Kräutern und ätherischen Ölen „Aromapflege“ als komplementäre Methode ein und bietet Produkte an. Unter dem Namen „Lungauduft“ hat sie eine eigene Produktpalette entwickelt.⁶⁰ Ihre Produkte sind bei ihr zu bestellen bzw. im KUH-Laden zu kaufen.

Andere Personen mit spezifischem Kräuterwissen wie Gerti Moser erzeugen Produkte für den Eigengebrauch, für Familie, Freunde und Bekannte. Auch viele andere sind bereit, ihr Wissen weiterzugeben, so im Rahmen von Wanderungen oder im Rahmen von Projekten mit Kindern und Schülern.

Von den InterviewpartnerInnen werden noch folgende Personen genannt, die in ihrem Umfeld als besondere WissensträgerInnen bekannt sind. Dazu zählen:

- Robert Pfeifenberger (Oberweißburg)
- Maria Lüftenegger (Unternberg)
- Elisabeth Löcker (St. Margarethen)
- Hannes Modl (St. Michael, Kräuterwanderweg)
- Katharina Wieland

⁶⁰ www.lungauduft.at

- Hermann Ramsbacher
- Johanna und Hans Gfrerer (Zederhaus).

Zu erwähnen ist auch der Krameterhof von Josef Holzer Junior, der sich seit vielen Jahren u.a. mit Kräutern und Kräuterprodukten befasst.⁶¹

Darüber hinaus sind die rund 50 Beispiele von Besitzerinnen und Betreiberinnen von Haus- und Bauerngärten zu benennen, die in der Publikation von Rosie Hötzer vorgestellt werden.⁶²

Vorschläge für Weiterentwicklung

Für die Positionierung der Region als „Biosphärenpark“ geht es einerseits darum, vorhandene, teilweise wieder verstärkt auflebende Traditionen der Haus- und Bauerngärten sowie des nichtkommerziellen Garten- und Kräuterwissens zu erhalten, zu fördern und zu pflegen. Andererseits geht es aber auch darum, gewerbliche Initiativen rund um Kräuterwissen bei ihrer Professionalisierung im Hinblick auf Zusammenarbeit, Produktentwicklung und Vermarktung zu unterstützen.

Grundsätzlich sind folgende Ideen zur Erhaltung, Förderung und für die Professionalisierung wertschöpfender Initiativen zu nennen:

- Förderung und Unterstützung bei der Pflege der privaten, familiären nicht-kommerziellen Erhaltung von Kräuterwissen und Gartenwissen, vor allem der noch bestehenden Vielfalt an Haus- und Bauerngärten
- Entwicklung von Weiterbildungsangeboten in enger Zusammenarbeit mit dem Kreis der im Kräuterbereich engagierten Lungauern und Lungauerinnen
- Unterstützung bei der Professionalisierung von gewerblichen Initiativen (Personen, Gruppen): für Produktentwicklung, die Entwicklung touristischer Dienstleistungen und für eine gemeinschaftliche Vermarktung

⁶¹ <http://www.krameterhof.at/cms60/index.php?id=5>

⁶² Hötzer, Rosalie: Pflanzenreich. Gartenparadiese in Höhenlagen, Salzburg 2014

2.5 Die Heilkraft der Stollen

Der Bergbau in Ramingstein – Tradition eines alten Heilwissens⁶³

Die Tradition des mittelalterlichen und frühneuzeitlichen alpinen Bergbaus für den Abbau von Buntmetallen prägte auch den Lungau, im Besonderen den Ort Ramingstein mit Silberbergbau. Im Mittelalter war Ramingstein stark vom Bergbau geprägt und lag über dem sogenannten „Bleizentrum“, so Hans Bogensberger, ehemaliger Bürgermeister von Ramingstein. Die Vorkommen waren zwar nie so ergiebig, aber trotzdem gab es Einiges abzubauen.

Hans Bogensberger und andere Ramingsteiner hatten sich mit der Ortsgeschichte und den damit verbundenen mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Bergbau befasst, mit der erzbischöflichen Bergbauverordnung sowie mit ersten Ansätzen eines solidarischen Gesundheits- und Sozialsystems unter den Bergleuten.

Historische Quellen zum Bergbau im Erzbistum Salzburg geben Auskunft über diese Ansätze.

„...jedenfalls soweit, dass man schon von einer bescheidenen, solidarischen Gesellschaft sprechen kann (...) nämlich wenn einer krank wird, dass der andere hilft, dass alle ein bisschen was einzahlen, damit wenn es einem ganz schlecht geht, damit der auch über Wasser bleibt...und so gesehen hat sich das aufgebaut, Ramingstein, das ist also das rein wirtschaftliche, das für die fürstlichen Erzbischöfe gearbeitet haben.....wenn sie einmal wieder fündig waren, dann ist halt ein bescheidener Reichtum, Reichtum kann man ja fast nicht sagen, eingetreten, den der Fürsterzbischof hat ja das Monopol gehabt, dass es bei ihm gewechselt werden hat müssen das Reinsilber, damit hat er alles in der Hand gehabt...“⁶⁴

In den Quellen über den Bergbau finden sich auch Hinweise, dass Bergknappen sowie ihre Angehörigen die Stollen im Falle von Atemwegserkrankungen genutzt haben und dadurch wieder geheilt wurden. Darüber hinaus ist auch eine Heiltradition bekannt, die sich auf gesundheitliche Folgeerscheinungen der Bergarbeit be-

⁶³ Die folgenden Ausführungen beruhen auf einem Interview mit Hans Bogensberger vom 1.2.2018

⁶⁴ Interview mit Hans Bogensberger 1, (01:06)

zieht. Altes Wissen in Verbindung mit dem Bergbau bezieht sich somit auf zwei Bereiche:

Einerseits auf die Behandlung von Erkrankungen des Bewegungsapparats als typisches Problem von Bergleuten. Aus dieser Zeit stammt Wissen für die Behandlung von Gelenkerkrankungen durch Kräuter. Bis in die moderne und heutige Zeit gab es in der Ramingsteiner Gegend Leute, die sich intensiv mit Kräuterkunde auseinandersetzten. Die Besonderheit dieses Wissens bezog sich auf die Behandlung von Erkrankungen des menschlichen Bewegungsapparats. Die Arbeiter im Bergbau konnten nie gerade stehen, Rückgrat und Knie wurden stark in Mitleidenschaft gezogen. In der Regel starben Bergleute in einem Alter von 40 Jahren. Zur Linderung von Gelenks- und Rückenproblemen wurden hauptsächlich Salben hergestellt, auch Kräutertees. Es gibt auch heute noch ein paar Leute, die diese Salben herstellen. Dieses Wissen um Anwendungen wurde, wie üblich, nur mündlich weitergegeben.

„Da gibt’s nichts Schriftliches, die haben’s mündlich weitergegeben, die Großmutter hat’s dem Enkel oder der Tochter übergeben und das ist halt so mündlich...auch verfeinert worden teilweise...“⁶⁵

Andererseits bezieht sich altes Wissen im Zusammenhang mit dem Ramingsteiner Bergbau auf die Heilkraft der Bergstollen für Atemwegserkrankungen. Davon berichten auch historische Quellen (Bergordnungen usw.). Es gibt Aufzeichnungen darüber, wie Stollen zur Gesundheit genutzt wurden.

Entscheidend für die heilende Wirkung von Stollen ist folgendes Faktum: In Stollen herrscht eine konstante Temperatur und die Luft ist frei von Pollen und Bakterien, eine Voraussetzung, um eine Regeneration von Atemwegen zu erzielen.

Eine (gescheiterte) Initiative zur Nutzung der Heilkraft der Stollen in Ramingstein

In den Jahren 2002 – 2004 entstand auf Initiative des damaligen Ramingsteiner Bürgermeister Hans Bogensberger die Projektidee für die Nachnutzung der noch vorhandenen Stollen für Gesundheitszwecke und als Wertschöpfungs- und Attraktivierungsmöglichkeit für eine Kleingemeinde in peripherer Innergebirgslage. Bogensberger hat sich dabei nicht nur mit den historischen Quellen zum Ramingstei-

⁶⁵ Interview mit Hans Bogensberger 1, (04:45)

ner Bergbau befasst, sondern auch mit der inzwischen verbreiteten Praxis der Nutzung von aufgelassenen Bergstollen für Heilzwecke.

Die Heilkraft von Bergstollen sowie damit verbundene Behandlungen und Therapien sind inzwischen eine anerkannte und auch verbreitete Anwendung. Bogensberger recherchierte nach Good Practice-Beispielen in Deutschland, konkret in Neubulach in Baden-Württemberg, das er auch besuchte. Die dortigen Kavernen werden dafür verwendet, dass sich an Atemwegserkrankungen leidende Patienten mehrmals täglich, insgesamt jedoch über einen Zeitraum von drei Wochen, in den Kavernen aufhalten.⁶⁶

Dass es sich bei der Projektidee von Bogensberger um eine relevante Heilmethode handelt bescheinigten ihm lokale Ärzte und Vertreter des Landes Salzburg wie der damalige Sprengelarzt Dr. Laimer und Landessanitätsdirektor Dr. Christoph König. Auch lokale „Player“ (z.B. Schwarzenberg) waren bereit, die Umsetzung der Idee zu unterstützen. Sowohl medizinisch als auch wirtschaftlich (Prüfung durch die Wirtschaftskammer) gab es eine positive Begutachtung. Eine Gruppe von Hoteliers aus der Region zeigte starkes Interesse. Es wurde erwartet, dass eine Verweildauer von Patienten von drei Wochen für Hotelbetriebe als Zusatzangebot besonders attraktiv ist. Auch ist die Distanz zwischen Hotels der Region und den Stollen nicht groß. Nicht zuletzt bot die Fachhochschule Salzburg die Erstellung einer Marketingstrategie an. Die Gründung einer GmbH als Trägergesellschaft war in Planung. Im Detail dafür war eine Gesellschaft vorgesehen, die zu einem Drittel von der Gemeinde, zu einem Drittel von Hoteliers und zu einem Drittel vom Grundeigentümer getragen werden sollte. Für die Umsetzung und Beteiligung gab es mündliche Zusagen und Interessensbekundungen, sowohl seitens der Hotellerie (Eggerwirt, Hochschober, Jägerwirt, Turracher Höhe) als auch für die Beteiligung an einer Betreibergesellschaft.

Für die Umsetzung des Projekts vor Ort waren laut Bogensberger lediglich Adaptationen und kleinere infrastrukturelle Maßnahmen nötig, um den Zugang zu den Bergstollen zu ermöglichen. Räumlichkeiten für eine eventuelle Kurabteilung waren vorhanden und könnten dafür kostengünstig adaptiert werden. Für das historische Silberbergwerk gab es eine Aufbereitung: mit einem Stollenverein, der Führungen machte, die relevanten Kavernen sind vorhanden und zugänglich.

⁶⁶ Dazu gibt auch die aktuelle Website zu Neubulach Auskunft: www.schwarzwald-tourismus.info/Media/Attraktionen/Neubulach-Heilstollen-fuer-Atemwegserkrankungen (abgerufen Oktober 2018)

Das Angebot in Ramingstein sollte lauten: Stollentherapie – Speliotherapie für Asthma und Hautkrankheiten, besonders für allergische Krankheiten. Der Heilstollen mit konstanter Temperatur von 9 Grad, frei von Staub und Allergenen, wird als anerkannte Therapie für Asthma Bronchiales und für Lungenkrankheiten angewendet. Diese Therapien müssen wiederkehrend passieren, z.B. jährlich wiederholt werden. Grundsätzlich ist aufgrund der konstanten Innentemperatur ein Ganzjahresbetrieb möglich.

Dafür war ein Behandlungskonzept (Mindestverweildauer, ärztliche Aufsicht usw.) zu entwickeln. Der medizinische Rahmen für die Behandlung umfasste Eingangsuntersuchung, Begleituntersuchung und Schlussuntersuchung, darüber hinaus waren Vereinbarungen mit Krankenkassen zu treffen.

Auch die Sicherheit des dafür vorgesehenen Stollens gilt als überprüft. Der Eingang zum Schaubergwerk ist gleichzeitig der Eingang in die große Kaverne. Die ange-dachten beiden Kavernen befinden sich auf dem Weg zum Schaubergwerk. Die Auffahrt zum Bergwerk könnte über einen Shuttledienst organisiert werden. Mögliche gesundheitsschädigende Wirkungen wie z.B. Sporen in Holzbalken wurden als behandelbar (Imprägnierung des Holzes) bzw. problemlos dargestellt.

Die Umsetzung des damals vorbereiteten Projekts scheiterte schließlich u.a. am damaligen Bürgermeisterwechsel.

Die Heilkraft von Bergstollen als Element eines alpinen Gesundheitstourismus

Inzwischen wird im Zusammenhang mit Strategien für den alpinen Gesundheitstourismus auch die Heilkraft von Bergstollen zum Gegenstand regionsübergreifender Projekte. An einigen Standorten wird dieses Thema bereits erfolgreich umgesetzt.

So initiierte das Land Salzburg im Jahr 2010 das ARGE Alp Projekt „Nutzung der natürlichen Ressourcen im Alpenraum zur Verbesserung allergischer Atemwegserkrankungen (NURA)“. Kernthema des Projekts:

„Allergische Atemwegserkrankungen, wie z.B. Heuschnupfen treten in Mitteleuropa bei etwa 15-20 %, Asthma bei etwa 51 % der Bevölkerung auf. Im Frühjahr (ca. Mitte Februar – Ende April) leiden viele Menschen unter Allergien gegen den Pollen frühblühender Bäume, vor allem Birke, aber auch Esche, Hasel, Eiche u.a.m. Im Sommerhalbjahr

*sind wiederum viele Menschen stark durch Gräserpollen beeinträchtigt. Nicht zu vergessen sind die Hausstaubmilben-, Tierhaar- und Schimmelpilzallergiker, die das ganze Jahr über Probleme haben.*⁶⁷

Projektziel war die Erhebung von Möglichkeiten sowie die Schaffung von Bewusstsein und Wissen für die Nutzung der natürlichen Ressourcen im Alpenraum für die Verbesserung allergischer Atemwegserkrankungen wie Asthma und Heuschnupfen.

Ein Teilprojekt befasst sich mit bereits vorhandenen Therapieangeboten für allergische Atemwegserkrankungen im Alpenraum. Aus den rund 40 recherchierten Angeboten zu Klimakuren, Klimastollentherapien und Thermen fand sich auch eine Reihe von Heilstollen-Angeboten wie z.B. in Bodenmais, Reichenhall, Bad Bleiberg oder in Berchtesgaden.

Derzeit gibt es seitens des Landes Salzburg eine Strategie, um in Verbindung mit der Nationalparkregion Hohe Tauern eine „alpine Gesundheitsregion Salzburger Land“ wachsen zu lassen. Eine konkrete Initiative rund um den Standort Krimml lautet „Hohe Tauern Health“.⁶⁸

Im Rahmen einer „Mindmap“ zum Lungauer Gesundheitstourismus aus dem Jahr 2016 wurde das ehemalige Silberbergwerk in Ramingstein als Potenzial im Rahmen eines Lungau Gesundheitstourismus thematisiert.

Herr Bogensberger, der als damaliger Bürgermeister das Konzept entwickelt hat, möchte, dass die Region sich der Sache annimmt.

Ideen für die Zukunft

- Im Rahmen eines Pilotprojekts sollte sowohl die medizinische als auch die wirtschaftliche Seite der Nutzung des Ramingsteiner Stollens auf einen aktuellen Stand gebracht werden (Wichtige Themen und Fragen einer zu vergebenden Diplomarbeit: Wie schaut es aktuell mit der Umsetzbarkeit und mit dem Potenzial aus? Was hat sich in der Zwischenzeit zu dieser Form der Therapie getan? Marktanalysen? - Wissen auf den aktuellen Stand bringen - Empfehlungen erarbeiten, - aktuelle Messungen durchführen)

⁶⁷ ARGE Alp Nr. 1/2011: Nutzung natürlicher Ressourcen im Alpenraum zur Verbesserung allergischer Atemwegserkrankungen, Projektbeschreibung

⁶⁸ Siehe dazu: www.hohe-tauern-health.at/de (abgerufen Oktober 2018)

- Die Heilkraft der Stollen könnte auf diese Weise zukünftig zu einem Baustein für den Gesundheitstourismus in der Biosphäre Lungau werden
- Für die Weiterentwicklung und Umsetzung der Idee steht Hans Bogensberger als unterstützender Wissensträger weiterhin zur Verfügung

2.6 Lungauer Äpfel – Obst in einer Gebirgsregion

Der Lungau und das Obst

Den nachfolgenden Ausführungen liegen Gespräche mit Frau Walpurga (Burgi) Kaiser und Herrn Günter Anthofer zu Grunde. Darüber hinaus fanden Internetquellen und Fachbücher als Quellen Verwendung.

Frau Walpurga (Burgi) Kaiser ist Lehrerin an der Landwirtschaftsschule Tamsweg und dort zuständig für die Unterrichtsfächer Deutsch und Kommunikation, Pflanzenbau, Pflanzenbau Praxis, Obstbau Praxis. Frau Kaiser beschäftigt sich in einem Leader-Projekt mit alten Lungauer Apfelsorten und den traditionellen Lungauer Zäunen.

Herr Günter Anthofer ist seit dem Jahr 2015 Obmann des Tamsweger Obst- und Gartenbauvereins. Sein Großvater, Josef Anthofer sen. war im Jahr 1928 der Gründungsobmann des Vereins. Auch schon sein Vater, Josef Anthofer jun., war ab dem Jahr 2003 Obmann des Tamsweger Obst- und Gartenbauvereins, bis die Funktion im erwähnten Jahr 2015 an den Enkel des Gründungsobmannes, Günter Anthofer, überging. Herr Günter Anthofer erklärte, dass es seinem Vater zu verdanken wäre, dass der Verein wieder aufgebaut werden konnte. Bis Ende der 1990er Jahre war die Mitgliederzahl stark gesunken und der Verein stand kurz vor der Auflösung.⁶⁹ Heute gibt es aber wieder rund 300 Mitglieder, die nicht nur aus dem Lungau, sondern auch aus den angrenzenden Gebieten der Steiermark bis Stadl an der Mur sowie Kärnten bis Rennweg kommen. Der Tamsweger Verein kann sich heute auch über genügend Nachwuchs freuen, weil sich – so Herr Anthofer – wieder mehr „Junge“ interessieren würden. Andere Obst- und Gartenbauvereine im Lungau, in Mauterndorf und im Thomatal, hätten sich hingegen aufgelöst.

Frau Walpurga Kaiser sieht den Obstanbau im Lungau geprägt durch das spezifische Klima und die Höhenlage – die Ortschaften liegen auf 1000 Meter Seehöhe und mehr – und das dadurch langsamerem Wachstum in der Flora. Das bedingt eine bessere Qualität, insbesondere einen besseren Geschmack. Frau Kaiser und Herr Anthofer nannten als Beispiel eine alte Lungauer Apfelsorte, den Cellini. Dieser Apfel – so Frau Kaiser – kam eher zufällig, aus der Steiermark, in den Lungau. In der Steiermark konnte sich diese Apfelsorte nicht durchsetzen, weil häufig Kernfäu-

⁶⁹ Siehe dazu auch die Chronik des Vereins auf <https://www.bluehendes-salzburg.at/tamsweg/ueber-uns/>.

le an den Früchten auftrat. Im Lungau entwickelte sich der Cellini allerdings prächtig und wurde dort zu einer der beliebtesten Apfelsorten. Den Grund vermutet Frau Kaiser im erwähnten langsamen Wachstum, ganz ähnlich wie beim Lungauer Kartoffel (dem weit über die Lungauer Bezirksgrenzen hinweg für seine Qualität geschätzten „Lungauer Eachtling“⁷⁰). Für den Lungau typisch sind Äpfel, Kirschen, Zwetschken und zudem Birnen – eher alles frühe Sorten. Dabei ist der Apfel das wichtigste Obst im Lungau.

Die Historie des Obstanbaus im Lungau

Obst gibt es in der Lungauer Region freilich schon seit eh und je. Allerdings stellten die klimatischen Verhältnisse und dabei vor allem die Frühjahrsfröste die Menschen beim Obstanbau vor Herausforderungen. Nur bestimmtes Obst konnte im Lungau kultiviert werden. Mit der Zeit haben die Menschen im Lungau erkannt, dass vor allem gewisse Apfelsorten das besondere regionale Klima gut vertragen und wenn die nötige Robustheit gegeben ist, noch dazu einen besseren Geschmack als in niedrigeren Lagen entwickeln können. Gezielt gefördert wurde der Obstanbau allerdings erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts (1860 bis 1880). Die ersten Schritte im Lungauer Obstanbau ergaben sich dabei eher zufällig: Zu dieser Zeit gab es im Lungau einen Lehrermangel. Es wurden gezielt Lehrkräfte aus Südtirol angeworben und diese brachten ihr Obst-Wissen, ihr Wissen über die Pflege und den Schnitt der Bäume sowie über die Lagerung der Früchte, mit in den Lungau. In alten Handschriften sind diese Vorgänge gut dokumentiert. Die Aufzeichnungen werden vom Obst- und Gartenbauverein Tamsweg⁷¹ verwahrt.⁷² Im Jahr 1928 wurde der Tamsweger Obst- und Gartenbauverein gegründet und brachte den wichtigen Aufwind für den Obstanbau im Lungau. Wieder war es neben Herrn Josef Anthofer sen. ein Lehrer, wie uns Herr Anthofer wissen ließ, Herr Hans Guggenberger, Schriftführer bei der Gründung des Vereins, der dabei eine wichtige Rolle spielte. Herr Anthofer erzählte, dass gleich im Gründungsjahr 5.000 Bäume gesetzt wurden. Zudem wurden Baumwärter ausgebildet. Es wurden Versuchsgärten angelegt, die heute noch zum Teil existieren und in denen auch heute noch alte Bäume stehen. Herr Anthofer gab aber zu bedenken, dass diese Versuchsgärten aus der Pionierzeit des Apfelanbaus im Lungau heute verwahrlost dastehen und erst wie-

⁷⁰ Siehe dazu <https://www.eachtling.at/>.

⁷¹ Siehe dazu <https://www.bluehendes-salzburg.at/tamsweg/willkommen/>.

⁷² Vater und Sohn Anthofer, als die Obmänner im Verein, der eine der ehemalige und der andere der aktuelle, sind die Ansprechpartner.

der auf Vordermann gebracht werden müssten.⁷³ Herr Anthofer hat z.B. in Richtung Lessach Bäume gefunden, die weit über 100 Jahre alt sind. In puncto Sorten handelt es sich dabei allerdings nicht um Tafelobst, sondern vor allem Äpfel zum Mostmachen oder Kochen. Heute, so Herr Anthofer, würden die Menschen nicht mehr wissen wie mit diesen Sorten umzugehen ist.

„... nicht jeder Apfel ist zum Abbeißen...wenn heute wer so einen Apfel herunternimmt und hineinbeißt ... bahhh, mit dem kannst ja gar nichts tun ... früher sind die Sorten entweder zum Kochen, die andere zum Saft machen oder eben auch zum Most machen verwendet worden.“⁷⁴

Die alten Bäume in den alten Versuchsgärten könnten wohl erhalten werden oder es könnte zumindest versucht werden diese zu erhalten. Die Bäume bräuchten allerdings Pflege, einen Verjüngungsschnitt. Wobei – wie Herr Anthofer ausführte – die Hochstämme eine längere Lebensdauer haben als die heutigen Halbstämme oder die kleinwüchsigen Bäume, die extra gezüchtet werden.

Ein Leader-Projekt zum Lungauer Apfel

Frau Kaiser leitet an der Landwirtschaftsschule Tamsweg ein Leader-Projekt zum Thema „Apfel im Lungau“. Im Zuge des Projekts wurden alte Lungauer Apfelsorten recherchiert und zudem, wo im Lungau es eben solche alten Bäume noch gibt. Es ging dabei auch um Obstgehölzer, die gar nicht (mehr) und nur mehr sehr selten im Handel oder über Baumschulen erhältlich sind. Von diesen Bäumen, deren Standorte im Rahmen des Projekts ausgemacht wurden, wurden „Edelreiser“ geschnitten und diese vermehrt, um damit den Bestand zu sichern.

Frau Kaiser führte unter anderem folgende Apfelsorten an, die Gegenstand des Leader-Projekts waren bzw. sind: Cellini, Apfel aus Croncels, Berner Rosenapfel, Geheimrat Dr. Oldenburg, Kronprinz Rudolf, Roter Berlepsch, Boskoop, Roter Eiseraffel, Steirische Schafsnase, Weißer Klarapfel.⁷⁵ Als typisch für den Lungau⁷⁶,

⁷³ Interview mit Günter Anthofer vom 27.8.2018.

⁷⁴ Interview mit Günter Anthofer vom 27.8.2018, Pos. 12:17.

⁷⁵ Diese und noch mehr Lungauer Apfelsorten sind über die Homepage des Tamsweger Obst- und Gartenbauvereins abrufbar. Siehe dazu: <https://www.bluehendes-salzburg.at/tamsweg/willkommen/kultivierten-obstsorten/lungauer-apfelsorten/>.

⁷⁶ Es gibt einige Publikationen (Bücher, Aufsätze in Fachzeitschriften, etc.), auch historische Werke, die sich mit dem Obstbau im Bundesland Salzburg beschäftigen, siehe u.a.: Eiterer, Paul (1926). Der Obstbau in Salzburg, Eigenverlag; Lerch, Josef/Purner Hermann (1932). Salzburger Obstsorten, in: Die Landwirtschaft, 87/1937, S. 3-18; Dreiseitl, Hellmut (1991). Der Salzburger Obstbau: Geschichte und Sorten des Landes mit Beiträgen über die Salzburger Stadtgärten und den Nationalpark "Hohe

aber nicht (mehr) im Handel erhältlich, beschrieb Frau Kaiser folgende Apfelsorten:⁷⁷ Geflammter Kardinal, Bismarck-Apfel, Charlamowsky, (Rheinischer oder Großer) Bohnapfel, Limoniapfel⁷⁸, Roter Kardinal, Ruprechtsapfel, Wintergoldparmäne. Das Aufspüren der Bäume erfordert Geduld und Zeit. Frau Kaiser erzählte:

„...einen roten Kardinal weiß ich mittlerweile und den Geflammten (Kardinal/d.Verf.), wo es ihn gibt, ... Edelreiser habe ich noch nicht ... aber sonst haben wir eigentlich alle Edelreiser gefunden...“⁷⁹

Im Lungau gab es im Jahr 1997⁸⁰ eine Apfelausstellung mit einem Pomologen (einem Obstbaukundler). Die erste „Apfelausstellung“ gab es schon im Jahr 1932 in Tamsweg. ObstbaumbesitzerInnen konnten bzw. sollten ihre Äpfel mitbringen und die Sorte bestimmen lassen. Die Bestimmung der Sorte ist oft schwierig, weil z.B. ein Kronprinz Rudolf in der Südsteiermark anders aussieht als im Lungau, aufgrund der Umweltbedingungen, wie uns Frau Kaiser und Herr Anthofer wissen ließen. Bei der Apfelausstellung vor rund 10 Jahren konnte etwa ein Fünftel der Äpfel nicht zugeordnet werden, weil diese „verfälscht“ waren und es auch möglich ist, auf einen Baum mehrere Sorten zu „züchten“.⁸¹

Im Rahmen des Leader-Projekts wurde unweit der Landwirtschaftsschule ein Schaugarten angelegt. Dort gibt es ca. 20 Bäume. Im Projekt wird mit der Baumschule Gurtner aus Ort im Innkreis⁸² zusammengearbeitet, die die Kompetenz im Feld der Obstbaumpflege einbringt. Frau Kaiser erklärte zudem, dass im Zuge der Arbeiten zum Apfel-Projekt das Thema „Zaun“ ergänzend aufgegriffen wurde, weil der Obstgarten ja eingezäunt werden musste:

„... der Zaun ist dann dazugekommen, zuerst nur ein Zaun und ich bin dann draufgekommen, ... was für einen Zaun nehmen wir, was ist am besten, und dass es da mehr (Zäune/d.Verf.) gibt im Lungau ... und dass die erhalten gehören und dass es einfach gezeigt gehört...“⁸³

Tauern“, Thalgau: Iglhauser; Palnstorfer, Erwin (2016). Von Pionieren, Rebellen und Legenden: Bemerkungen zum Obstbaum mit besonderem Bezug zum Bundesland Salzburg, Neckenmarkt: novum pro (auch als E-Book erhältlich).

⁷⁷ Diese Apfelsorten sind nicht auf der Homepage des Tamsweger Obst- und Gartenbauvereins angeführt.

⁷⁸ Frau Kaiser nannte den Limoniapfel einen „ganz typischen Salzburger Apfel“.

⁷⁹ Interview mit Walpurga Kaiser vom 18.7.2018, Pos. 30:55.

⁸⁰ Herr Anthofer meinte, dass der Verein eventuell zum 100-jährigen Vereinsjubiläum im Jahr 2028 wieder eine Apfelausstellung organisieren könnte.

⁸¹ Interview mit Günter Anthofer vom 27.8.2018.

⁸² Siehe dazu: <http://www.gurtnerpflanzen.at/>.

⁸³ Interview mit Walpurga Kaiser vom 18.7.2018, Pos. 14:12.

So wird den SchülerInnen an der Landwirtschaftsschule neben dem Apfelwissen gleich auch Wissens über die Lungauer Zäune vermittelt; z.B. Kreuzzaun, Bänderzaun, Pilotenzaun oder Girschtenzaun, allesamt Zäune, die ohne Metallnägel oder Drähte auskommen und mit Holznägel oder sogenannten „Bandln“ zusammengehalten werden.⁸⁴ Frau Kaiser ließ uns dazu wissen, dass sie

„... ewig lange gesucht (hat), wer das Bändermachen noch kann, dann habe ich es schon fast aufgegeben, aber und irgendwann kennt wieder wer wen...der das noch kann.“

„...Bandln machen sind Fertigkeiten, die können nicht mehr viel...da ist ganz wichtig, dass das erhalten bleibt...“

Im Projekt geht es aber vor allem um den Erhalt der alten Lungauer Apfelsorten und dabei weniger um die Lagerung oder Verarbeitung der Früchte. Informationen und Unterlagen zu den Lungauer Apfelsorten hat Frau Kaiser vom Tamsweger Obst- und Gartenbauverein erhalten, der sie beim Projekt unterstützte und am Wissen des Vereins teilhaben ließ. Darüber hinaus hat sich Frau Kaiser Wissen über die Lungauer Apfelsorten aus einschlägigen Büchern geholt.⁸⁵ Das Wissen über die Standorte der Apfelbäume kam von Herrn Josef Anthofer vom Tamsweger Obst- und Gartenbauverein. Diesem Wissen liegen Aufzeichnungen zugrunde, die nicht zuletzt im Rahmen der Apfelausstellung im Jahr 1997 erstellt wurden, bei der die LungauerInnen ihre Apfelsorten mitbrachten und bestimmen ließen. Dabei wurde auch vermerkt, welcher Apfelsorte, wo im Lungau angebaut wird und somit zu finden ist.

Das Schneiden der Edelreiser bei alten Bäumen, so Frau Kaiser, erwies sich als herausfordernd, weil, bei alten Bäumen das Wuchsverhalten nicht mehr so leicht ersichtlich ist, weil die Bäume einfach riesig sind und nicht mehr so austreiben. Damit man vermehren kann, braucht es Edelreiser mit fünf „Augen“ (das sind ca. 20 cm). Die findet man auf alten Bäumen nur schwer, weil alte Bäume nicht mehr so stark austreiben. Zudem braucht es 1-jähriges Holz. Frau Kaiser erklärte den Vorgang wie folgt:

⁸⁴ Siehe dazu zB: <https://www.bluehendesoesterreich.at/zaeune-bauen/>.

⁸⁵ Frau Kaiser erwähnte dabei folgendes Buch: Dreiseitl, Hellmut (1991). Der Salzburger Obstbau: Geschichte und Sorten des Landes mit Beiträgen über die Salzburger Stadtgärten und den Nationalpark "Hohe Tauern", Thalgau: Iglhauser.

„...nur was heuer austreibt, kann ich heuer oder im nächsten/ kommenden Winter herunternehmen und vermehren – man kann nur das Jüngste herunternehmen, nicht den ganzen Ast, der würde sonst nicht mehr anwachsen. Das kann nur in der Saftpause, im Winter, heruntergenommen werden, das muss man dann aufbewahren bis Mai und dann kann man es auf einen anderen Baum, der dann wieder im vollen Saft steht, veredeln.“⁸⁶

Vertrieb des regionalen Obstes

Frau Kaiser gab den Eindruck wieder, dass zwar einzelne Bauern Lungauer Obst und Gemüse verkaufen (wie der Fötschlbauer, Herr Bernhard Santner, in Tamsweg, der auch Produkte von anderen Bauern anbietet⁸⁷), aber keine organisierte Vertriebsplattform o.ä. existiert, die z.B. eine Belieferung von Spar anderen Handelsketten ermöglichen würde. Allerdings gibt es schon Ansätze einer Zusammenarbeit mit Spar. In Tamsweg ist in der Spar-Filiale eine regionale Ecke eingerichtet, wo z.B. Lungauer Obstsäfte angeboten werden. Herr Anthofer sieht das ganz ähnliche und führte weiter aus, dass die Zusammenarbeit zwischen den Obst- und Gartenbauvereinen schwierig wäre und zwar vor allem mit dem „Oberlungau“. Tamsweg und Unternberg würden aber kooperieren und versuchen etwas zu bewegen. Ein weiterer Punkt ist die Menge, weil immer unsicher wäre, wie die Ernte ausfallen würde. Zudem gäbe es so gut wie niemanden, der eine für einen organisierten Betrieb kritische Masse von 20 bis 30 Bäume oder mehr hätte. Nur ganz vereinzelt, z.B. in Lessach, würde es jemanden geben, der 30 bis 40 Bäume hätte.⁸⁸

Das Produkt Obstsaft spielte immer schon eine wichtige Rolle. Die Lungauer Äpfel wurden und werden vor allem gepresst und zu Saft verarbeitet. So gab es schon in der Zwischenkriegszeit bei den Lungauer Obstpressen Dosenverschlussmaschinen. Die Lagerung in Dosen zog man dem Einweckglas vor. Frau Kaiser vermutet, dass das Abfüllen in Dosen zeitsparend war und das Einwecken einfach zu viel Arbeit bereitete. Heute wird der direkt gepresste Obstsaft in „Bag in Boxen“ abgefüllt und angeboten (vor allem zu fünf und zehn Litern).

⁸⁶ Interview mit Walpurga Kaiser vom 18.7.2018, Pos. 16:00.

⁸⁷ Biohof Fötschl, Herr Bernhard Santner, Zinsg. 29, 5580 Tamsweg: Im Hofladen werden vor allem Gemüseprodukte, Honig und Imkereiprodukte, Kartoffeln, Kräuter und Gewürze sowie Milchprodukte angeboten. Direktvertrieb gibt es in Tamsweg nicht nur beim Fötschlbauer, sondern auch auf anderen Höfen: siehe z.B.: <https://www.tamsweg.info/de/ab-hof-verkauf-bauernherbst-tamsweg-lungau.html>.

⁸⁸ Interview mit Günter Anthofer vom 27.8.2018.

Eine Obstpresse steht allerdings nicht in Tamsweg, sondern beim Unternberger Obst- und Gartenbauverein.⁸⁹ Eine weitere Obstpresse gibt es in St. Michael⁹⁰ und eine kleinere in St. Margarethen.⁹¹ Ursprünglich, erklärte Herr Anthofer, in den 1920er und 1930er Jahren, war die Obstpresse in Tamsweg.

Die Obstsäfte sind auf dem Bauernmarkt erhältlich und in der erwähnten regionalen Ecke im Spar-Markt. Zudem gibt es in Tamsweg Bauernläden, die regionale Produkte anbieten: z.B. das „Kembs eina“ am Tamsweger Marktplatz und einen Bauernladen in der Amtsgasse, im Reithoferhaus.⁹²

Frau Kaiser wies darauf hin, dass in der Landwirtschaftsschule versucht wird, den SchülerInnen die Obstverarbeitung näher zu bringen, die über das Pressen von Obstsäften hinausgeht. In einer Produktvielfalt sieht sie eine Chance. Das könne der Schlüssel für den entscheidenden Schritt vom Nebenerwerbsbauer hin zum Vollerwerbsbauer sein.

„... die Säfte sind ja nicht das Problem bei uns ... aber oft muss man ... den Schülern dann auch zu zeigen ... was ist noch möglich, weil bei uns viel Nebenerwerbsbetriebe sind und das ist ein gewisses Problem ...“⁹³

Es gehe vor allem darum, mehr aus dem Apfel zu machen als nur Saft und Kompott. Das würde sich auch deswegen anbieten, weil heute gesunde Ernährung ein wichtiges Thema wäre. Allerdings gibt es frisches Obst nur in der Erntezeit und heute – so ließen uns Frau Kaiser und Herr Anthofer wissen – ist eine längere Lagerung oft gar nicht mehr möglich, weil es von den alten Kellern nur mehr wenige gibt. Frau Kaiser führte aber auch einen Gegentrend an. Gerade in jüngster Zeit wäre zu beobachten, dass das Interesse am Erdkellerbau wieder steigen würde.

„... die alten Keller, die es noch gibt, die werden heute erhalten und da befasst man sich ja ganz stark wieder mit den alten Erdkellern ...“⁹⁴

⁸⁹ Siehe dazu: http://www.unternberg.gv.at/Obst-_und_Gartenbauverein.

⁹⁰ Siehe dazu: <https://www.bluehendes-salzburg.at/fachinfo/obstpressen/>.

⁹¹ Interview mit Günter Anthofer vom 27.8.2018.

⁹² Die Landwirtschaftskammer führt auf ihrer Homepage diese und noch weitere Bauernläden an, zudem den Lungauer Wochenmarkt (siehe dazu <https://sbg.lko.at/lungauerbauernmarkt+2500+2766584>): Stocker's Bauernläden, Kirchengasse 11, jeden Freitag und Samstag, 8.30 bis 12.30 Uhr / Tamsweger Wochenmarkt, Marktplatz, jeden Freitag und jeden Samstag, 8.30 bis 12.30 Uhr / „Kembs eina“ – Spezialitätenladen der Tamsweger Wochenmarktfahrer, Marktplatz, Mo bis Fr, 8 bis 12 und 15 bis 18 Uhr, Sa, 9 bis 12 Uhr / Tamsweger Bauernläden, Amtsgasse, jeden Freitag und jeden Samstag, 8.30 bis 12.30 Uhr.

⁹³ Interview mit Walpurga Kaiser vom 18.7.2018, Pos. 36:58.

⁹⁴ Interview mit Walpurga Kaiser vom 18.7.2018, Pos. 39:52.

So werden z.B. am Krameterhof in Ramingstein von Josef Andreas Holzer Seminare zum Erdkeller- und Lehmnbau angeboten.⁹⁵ Josef Andreas Holzer – der Sohn des einstigen Agrarrebell Sepp Holzer⁹⁶ – beschäftigt sich mit dem Haltbarmachen, nicht nur von Obst, sondern z.B. auch von Fleisch. Erdkeller können als ausgelagerte Speisekammern verstanden werden, die – im Garten, neben den Häusern – in unterschiedlichen Bauarten und Größen errichtet werden können. Dabei geht es vor allem um das Klima im Erdkeller, die richtige Feuchtigkeit und Temperatur, um Früchte, Gemüse oder Fleischprodukte länger lagern zu können, im Winter wie im Sommer. Erdkeller würden sich nicht nur für die betriebliche Nutzung anbieten, sondern auch für Bauern, die nur kleine Flächen bewirtschaften oder sogar für Privathaushalte.

Die Zukunft - Potenziale

Zweifelsohne ist der Apfel *das* Lungauer Obst schlechthin. Der Apfel aus dem Lungau hat aber bis dato nicht die überregionale – wahrscheinlich auch nicht die regionale – Bedeutung erlangt, wie der „Lungauer Eachtling“, wengleich der „Lungauer Äpfi“ als Marke auf ähnliche Art und Weise entwickelbar erscheint.

Frau Kaiser und Herr Anthofer sprechen von einer besonderen Qualität des „Lungauer Apfels“, die sich im guten Geschmack wiederfindet. Dieser würde sich aufgrund der klimatischen Verhältnisse im Lungau und der Höhenlage entfalten. Das sich so ergebende langsame Wachstum, gepaart mit den passenden Sorten, ist dabei das „Geheimnis“.

Das Problem ist die Menge an Äpfeln, die im Lungau wachsen bzw. produziert werden. Die Aussagen aus den geführten Interviews lassen den Schluss zu, dass es nicht genug „Lungauer Äpfi“ gibt, um einen systematischen regionalen und überregionalen Vertrieb, inkl. der Zusammenarbeit mit Handelsketten, organisieren zu können. Herr Anthofer hat uns wissen lassen, dass nur ganz wenige landwirtschaftliche Betriebe im Lungau mehr als 20 Bäume haben. Hinzu kommt das Risiko von Ernteaufgängen aufgrund der klimatischen Gegebenheiten im Lungau („Frühjahrsfröste“). Um eine Marke „Lungauer Äpfi“ aufzubauen und das Obst systematisch regional und überregional vertreiben zu können, müsste eine kritische Masse an Äpfeln zur Verfügung stehen. Aufbauend auf dem vorhandenen Potenzial müsste eine darauf ausgerichtete Produktionserweiterung ermöglicht bzw. forciert wer-

⁹⁵ Siehe dazu: <http://www.krameterhof.at/cms60/index.php?id=103>.

⁹⁶ Siehe dazu: <https://www.seppholzer.at/cms/index.php?id=5>.

den. Dafürsprechen würde unter anderem, weil darin auch eine Chance für die Entwicklung der Landwirtschaft im Lungau liegt. Frau Kaiser hat angesprochen, dass es im Lungau zu wenig Vollerwerbsbetriebe geben würde und immer wieder nach Ansatzpunkten für den effektiven Übergang vom Neben- zum Haupterwerb gesucht wird. Der „Lungauer Äpfi“ könnte ein Schlüssel dafür sein. Eventuell wäre auch eine Initiative für eine weitere Genussregion im Lungau denkbar, neben dem „Lungauer Eachtling“, eine Genussregion „Lungauer Äpfi“. Als Hemmnis für derartige Entwicklungsanstrengenden könnte sich die offenbar nicht funktionierende Zusammenarbeit der Lungauer Obst- und Gartenbauvereine erweisen, mit Ausnahme der „fruchtbringenden“ Kooperation zwischen den Vereinen in Tamsweg und Unternberg.

Der Apfel ist *das* Lungauer Obst schlechthin. Die Ausprägung des regionalen gesellschaftlichen Bewusstseins für die Bedeutung dieses regionalen Produkts erscheint aber ausbaubar. Das könnte z.B. über ein jährliches Lungau-weites Apfelfest von und für die Lungauer Bevölkerung gelingen. In Zusammenarbeit mit der Salzburg-Land-Tourismusgesellschaft ließe sich dabei wohl auch ein touristisches Angebot für einen Kurzaufenthalt in der tourismusschwachen Zeit im Spätherbst erarbeiten. Das jährliche Apfelfest kann, muss aber nicht, im mehrjährigen Rhythmus mit einer Apfelausstellung, wie es sie zuletzt im Jahr 1997 in Tamsweg gab, kombiniert werden.

Die Geschichte des „Lungauer Äpfi“ ist gut dokumentiert, über die Anfänge mit den Südtiroler Lehrern bis hin zur Gründung der Lungauer Obst- und Gartenbauvereine zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Dabei kam im Gespräch mit Herrn Anthofer auch die Rede auf die ursprünglich angelegten Versuchsgärten. Herr Anthofer sprach davon, dass es diese Versuchsgärten bzw. einige davon noch geben würde, diese aber verwahrlost wären. Die Bewahrung und Pflege sowie ev. die Wiederinwertsetzung dieser Gärten erscheint als Desiderat erster Güte, zumal es sich bei diesen Gärten um die Zeugnisse der Anfänge der Lungauer Apfelkultur handelt. Hinzu kommt, dass in diesen Gärten die Ur-Apfelsorten vorhanden sein müssen und diese somit besondere Aufmerksamkeit verdienen, auch wenn diese Sorten nicht mehr den „modernen“ Geschmacksvorstellungen genügen mögen. Hier bietet sich wohl die Einreichung eines Anschlussprojekts zum schon laufenden Leader-Projekt über alte Lungauer Apfelsorten der Landwirtschaftsschule Tamsweg (Frau Kaiser) an.

Der „Lungauer Äpfi“ liefert freilich auch Ansatzpunkte für eine Integration des Lungauer Kochwerks in die Überlegungen für eine (über-)regionale Verwertung des Obstes. Der Aufbau eines Foodblogs zur Verwendung, Verarbeitung und Lagerung

von (Lungauer) Äpfeln erscheint wünschenswert, zumal es im Lungau schon Erfahrung mit dem Aufbau und dem erfolgreichen Betrieb von Foodblogs gibt („Backen mit Christina“).

Zusammenfassend kann in mehrerlei Hinsicht eine Vertiefung des Themas „Lungauer Äpfi“ im Kontext der Biosphäre empfohlen werden:

- Förderung/Unterstützung/Aufbau/Erweiterung von Produktionsmöglichkeiten für „Lungauer Äpfi“
- Entwicklung einer Marke „Lungauer Äpfi“
- Förderung/Unterstützung von Vermarktungsmöglichkeit für „Lungauer Äpfi“
- Etablierung eines Lungauer „Apfelfestes“ kombiniert mit der Entwicklung eines touristischen Angebotes für einen Kurzaufenthalt
- Bewahrung/Schutz/Wiederaufbau der ursprünglichen Versuchsgärten
- Foodblog „Lungauer Äpfi“ in Zusammenarbeit mit dem Lungauer Kochwerk

2.7 Altes Wissen für regionale Produkte

Bedeutungsverlust und Wiederentdeckung regionaler Produktion

Was ist altes Wissen für regionale Produkte?

Unter altem Wissen zu regionalen Produkten verstehen wir in diesem Zusammenhang wie folgt:

- traditionelle, überlieferte Verfahren der Erzeugung, Verarbeitung, Konservierung und Veredelung von Lebensmitteln aus der Region,
- die Verwendung von Sorten, Arten und Rassen, die für regionale Rahmenbedingungen (Klima, Bodenbeschaffenheit, Topografie, Strukturen) adaptiert wurden bzw. passend sind sowie
- Wissen um lokale (einzelbetriebliche wie kooperative) Verarbeitungs-, Veredelungs- und Vermarktungsstrukturen, wie für Obst, Fleisch- und Milchprodukte.

Verlust und Wiederentdeckung von Wissen und lokalen Strukturen

Der Modernisierungsprozess in der Landwirtschaft führte zu Konzentrationsprozessen bei Produktion und Vertrieb und in der Folge zu einem Verlust an lokalen und regionalen Verarbeitungsstrukturen. Dies betrifft im Besonderen den Fleisch- und Milchbereich. In diesen Bereichen gerieten kleine lokale Erzeugerstrukturen und kleine Organisationen unter Markt- und Kostendruck. Ein Druck, der im agrarwirtschaftlichen Bereich zu Fusionierungen und zur Bildung größerer Einheiten führte. Beispielhaft erfolgte eine Fusionierungswelle im Milchsektor in vielen Salzburger Regionen. Ähnlich gelagert war dieser Wandel im Sektor der Fleischverarbeitung. Geschlachtet wird heute überwiegend in großen Schlachtbetrieben. Es nimmt auch die Anzahl kleiner und regionaler Verarbeitungsbetriebe stetig ab, auch weil es keine Betriebsnachfolge oder Personalprobleme (Lehrlingsmangel) gibt. So gehen lokale Produktions- und Verarbeitungsstätten und damit verbundenes Know-how verloren.

Gleichzeitig findet aber auch ein Prozess der „Wiederentdeckung“ und steigenden Nachfrage nach handwerklich erzeugten Lebensmitteln mit nachweisbarer regiona-

ler Herkunft statt. Dies führt zum Wiederaufleben der Erzeugung besonderer Produkte. Dies äußert sich auch im Lungau in der direkten Erzeugung von Produkten auf Bauernhöfen bzw. in Form von kleinen Verarbeitungs- und Vermarktungskoperationen.

Verlust an Erfahrungswissen in der Verarbeitung und Nutzung von Lebensmitteln

Der gesellschaftliche, technologische und wirtschaftliche Wandel ging einher mit einem Rückgang des „Selber-Machens“, d.h. der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung, Konservierung und Veredelung von Lebensmitteln in Haushalten. Was Haushalte früher an Selbstversorgung leisteten (und was in manchen Fällen heute nach wie vor in bäuerlichen Haushalten gemacht wird) wurde von der industriellen Massenproduktion von Lebensmitteln abgelöst. Der Trend geht in Richtung Konsum von Halbfertigprodukten in immer kleineren Haushalten, in denen kaum noch gekocht wird. Mit diesem Prozess geht auch Erfahrungswissen verloren – vom Know-how der Hausschlachtung auf Bauernhöfen, des Zerlegens und Verwendens von Fleisch, Kenntnissen des Einmachens von Obst und Gemüse bis hin zur Kochpraxis.

Allerdings ist auch hier ein Gegentrend beobachtbar. Er ist gekennzeichnet vom Interesse an Herkunft, Erzeugung, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln und am „Selber-Machen“.

Die Karriere regionaler Sorten – Bedeutungsverlust und Wieder-in-wert-Setzung

Der permanente Prozess der landwirtschaftlichen Modernisierung ist seit dem 19. Jahrhundert verbunden mit Produktivitäts- und Ertragssteigerung und auch der Einführung neuer Lebensmittel, wie zum Beispiel der Kartoffel, die sich im Alpenraum erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts als wichtiges Nahrungsmittel durchsetzen konnte. Zu berücksichtigen sind dabei aber auch Initiativen für den Anbau und Verwendung regional angepasster Sorten. Dazu zählen die Lungauer Apfelkultur und auch die Initiative zur Kultivierung des Tauernroggens in den 1920er Jahren, der als regional angepasste Getreidesorte bis in die 1960er Jahre Bedeutung hatte und dann in Vergessenheit geriet. Wichtig in diesem Zusammenhang ist nicht zuletzt die „Echtlingsinitiative“ nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges, die im Zusammenhang mit den besonders günstigen klimatisch-topografischen Bedingungen der Region und der Notwendigkeit von Ertragssteigerung und Grundversorgung mit

Nahrungsmitteln seine Basis erlangte und eines der zentralen Markenprodukte der Region werden sollte.

Wiederentdeckung regionaler Produktion und ihre Wieder-In-Wertsetzung

In den letzten 15 Jahren ist für den Lungau ein Prozess des wachsenden Interesses an regionalen Produkten und an alten, d.h. lokalen und handwerklichen Formen der Erzeugung, Verarbeitung und Veredelung von Nahrungsmitteln zu beobachten. Auch alte Sorten und Verfahren sollen wieder in Wert gesetzt werden.

Im Lungau zählen dazu folgende Bereiche:

- Bauern- und Hausgärten und daraus genutzte Produkte
- Kräuterwissen
- Obstbau
- Getreide, vor allem Tauernroggen oder Dinkel
- Eachtling
- Fleischprodukte
- Milchprodukte

Im Folgenden ein Überblick zu diesen Bereichen (einige dieser Themen werden in eigenen Kapiteln umfassender behandelt):

Bauern- und Hausgärten

Traditionell ist die Bewirtschaftung von Bauernhöfen mit Hausgärten zur Selbstversorgung mit Gemüse, Obst und Beeren sowie mit Kräutern, vor allem auch im Sinne einer „Hausapotheke“, verbunden. Nach wie vor besteht im Lungau, im Unterschied zu manch anderen Regionen, eine noch vorhandene stärkere Tradition der teilweisen Selbstversorgung mit Hausgärten.

Vor dem Hintergrund eines wachsenden Gesundheitsbewusstseins und eines vor allem urbanen Trends zum Gärtnern und Selber-Machen sowie zu gesundheitsbe-

wusster Ernährung gewinnt diese Hausgartentradition auch allgemein an Bedeutung.

Wie sehr diese Tradition im Lungau noch lebendig ist, wird in der 2014 erschienenen Publikation der Bäuerin Rosalie Hötzer „Pflanzenreich. Gartenparadiese in Höhenlagen“⁹⁷ deutlich, in der 50 Beispiele für Bauerngärten zwischen 1000 und 1300 Metern Seehöhe präsentiert werden. Darin wird sichtbar, dass es in Verbindung mit Hausgärten ein überliefertes und mündlich weitergegebenes Wissen und eine damit verbundene Praxis zur Anzucht und Pflege von Pflanzen unter den besonderen regionalen klimatischen Bedingungen (Minus 23 Grad im Jänner, Frost Anfang Juli, lange Trockenperioden) sowie ihrer Verarbeitung und Verwendung zu vielen Aspekten gibt. Dazu gehören

- der Tausch von Samen und Pflanzen
- Selbstversorgung mit Gemüse und Wissen über Lagerung der Ernte und Vorratshaltung (Einkochen, Einwecken etc.)
- Ebenso gehört dazu Wissen über Witterungsverhältnisse, Boden, kosmische Einflüsse, Nützlingsförderung und Schädlingsbekämpfung

Die Aktualität dieser Tradition besteht vor allem darin, dass Haus- und Bauerngärten für die Kulturlandschaft und die Vielfalt der Region unter dem Vorzeichen einer nachhaltigen Entwicklung eine besondere Bedeutung aufweisen.

Kräuterwissen

Traditionelles Kräuterwissen gehört zur bäuerlichen Hauswirtschaft und war ein Teil des Hausgartenwissens. Auf den Almen wurden Wildkräuter gesammelt. Kräuter wurden als Hausmittel zur Behandlung verschiedener Erkrankungen verwendet. Die Heilkraft der Kräuter diente auch zur Behandlung erkrankter Tiere. Im Industrialisierungs- und Modernisierungsprozess verlor das volksmedizinische Heilwissen für Mensch und Tier auf Basis von mündlicher Überlieferung und Erfahrungswissen zugunsten moderner, naturwissenschaftlich basierter Medizin an Bedeutung. Seit vielen Jahren kann aber eine Wiederentdeckung von altem volksmedizinischem Wissen beobachtet werden – teilweise auch durch die Integration von traditionellem und naturwissenschaftlichem Wissen, wie dies beim Projekt „TEH -

⁹⁷ Hötzer, Rosalie (2014). Pflanzenreich: Gartenparadiese in Höhenlagen. Verlag Anton Pustet: Salzburg

Transeuropäische Heilkunde“ festzustellen ist.⁹⁸ Kräuterwissen scheint zu boomen, wie zahlreiche Initiativen und Projekte in vielen Regionen zeigen.⁹⁹ (siehe dazu das Kapitel 2.4)

Obstbau – Äpfel im Lungau

Obstbau wurde im 19. Jahrhundert zur Verbesserung der Versorgungsmöglichkeiten von Bauern aus dem Bürgertum propagiert und eingeführt. 1928 wurde der Tamsweger Obst- und Gartenbauverein sowie weitere Vereine (z.B. in Unternberg und St. Michael). In dieser Zeit wurden Versuchsgärten angelegt, verbunden mit der Einführung regional-klimatisch angepasster Sorten. Man experimentierte mit Obstsorten. Eine erste Apfelausstellung gab es bereits 1932.

Regional angepasste Sorten, die im Lungauer Klima auch entsprechend gedeihen und für verschiedene Zwecke verwendet werden können sind allerdings im Verschwinden begriffen, auch das Wissen um die Lagerung, Verarbeitung und Verwendbarkeit dieser Sorten. Die Nachfrage nach regionalem Obst ging zurück und die Verwendung von Obst beschränkt sich zunehmend auf wenige, für den Lungau nicht geeignete Sorten, die in Supermärkten angeboten werden.

Mittlerweile ist das Interesse an Obst aus der Region gestiegen. Auch Obst- und Gartenbauvereine und dabei vor allem die Obstpressen erleben eine verstärkte Nachfrage. Alte Sorten wieder ins Bewusstsein zu rücken und ihnen wieder eine Bedeutung zu geben, war Ziel des Projekts Schauobstgarten an der Landwirtschaftsschule in Tamsweg. Alte Sorten wurden gesammelt, die in der klimatischen Grenzlage des Lungau reifen können. Die alten Sorten sind wertvoller, so der ehemalige Direktor der Landwirtschaftsschule Tamsweg, was den Vitamingehalt, Spurenelemente und Inhaltstoffe betrifft – aber sie sind vom Markt verschwunden.¹⁰⁰ (siehe dazu Kapitel 2.6)

Tauernroggen

⁹⁸ Siehe dazu: www.teh.at

⁹⁹ Im Kapitel über Kräuterwissen werden Lungauer Expertinnen und bestehende Initiativen vorgestellt.

¹⁰⁰ Im Kapitel über Obstbau werden Wissen über Äpfel und Lungau und bestehende Initiativen vorgestellt.

Eine regional angepasste Sorte und ihr Bedeutungsverlust

Getreideanbau hat im Lungau aufgrund der klimatischen Gegebenheiten nach wie vor Tradition. Neben Weizen und auch Dinkel sticht dabei in besonderer Weise der Roggen, konkret der „Tauernroggen“ hervor, der Gegenstand einer Wiederentdeckung und Wieder-in-wert-Setzung war.¹⁰¹

Der Tauernroggen ist eine alte alpine Winterroggensorte, angepasst an die rauen klimatischen Bedingungen der Region. Die Sorte ist anspruchslos und eignet sich für Grenzlagen des Getreideanbaus. Der Tauernroggen keimt und entwickelt sich rasch, ist besonders winterfest und ertragssicher. Er weist eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Schneeschimmel und Schwarzfrost auf und übersteht eine mehrmonatige Schneedecke. Die Ertragsleistung ist allerdings mittelmäßig.

Die Sorte „Tauernroggen“ gibt es seit 1924. 1933 wurden bei Bergbauern zur Neuzüchtung dieser Sorte Zuchtgärten errichtet. 1948 erfolgte die Aufnahme des Tauernroggen als Hochzuchtsorte ins Zuchtbuch für landwirtschaftliche Kulturpflanzen in Wien. Der 1949 gegründete Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein befasste sich unter anderem auch mit der Zucht und Vermehrung des Lungauer Tauernroggen (später mit dem Eachtling). 1954 erlebte der Tauernroggen mit 122 ha Gesamtanbaufläche Anbaufläche auf über 100 Betrieben den Höhepunkt seiner Verbreitung. Technische und wirtschaftliche Entwicklungen in der Agrarwirtschaft führten allerdings beinahe zum Aussterben des Tauernroggen. Die langen Halme verstopften die damaligen Erntemaschinen und Sommerfuttergerste mit standfesten Sorten und höheren Erträgen ersetzte den Tauernroggen. 1975 wurde die Sorte aufgrund der reduzierten wirtschaftlichen Bedeutung aus dem Zuchtbuch für landwirtschaftliche Kulturpflanzen gelöscht. Zuchtmaterial des Tauernroggen aus einem Zuchtgarten (Sagmeister, St. Margarethen im Lungau) wurde aber in der Genbank der landschaftlich-chemischen Bundesversuchsanstalt Linz (heute: BA für Agrarbiologie, 2002 Eingliederung in AGES) aufbewahrt.

¹⁰¹ Die Informationen zum Thema Tauernroggen stammen aus Interviews mit Gunter Nayar/Göriach vom 20. 11. 2017, Rosie Hötzer, Bäuerin, Sauerfeld/Tamsweg vom 12. 9. 2017
Internetquellen (August 2018)

https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/spezialkulturen/lungau_tauernroggen.html

www.kulinarisches-erbe.at/wien/wissenswertes/pflanzen/getreidealternativen/lungauer-tauernroggen/

www.archedesgeschmacks.at/lungauer-tauernroggen

www.tauernroggen.at

Wiederentdeckung

Im Jahr 2006 initiierten Lungauer Bauern das Projekt „Lungauer Arche“ mit dem Ziel der Erhaltung und Nutzung alter Lungauer Gemüse-, Getreide-, Obst- und Bienenarten. Das Projekt Lungauer Arche war Teil des EU-Projekts „RegionMarket – Lebensraum Lungau“. Ein Jahr später, im Jahr 2007 wurde der Lungauer Tauernroggen wieder angebaut und die Entwicklung dokumentiert. Es folgte die Verbreitung und Verarbeitung zu Lebensmitteln. 2009 entdeckten auch Bierbrauer den Tauernroggen. Die Sortenliste der ÖPUL aus dem Jahr 2000 führt die Sorte „Lungauer Tauern“ als „seltene landwirtschaftliche Kulturpflanze“. 2008 wird der Lungauer Tauernroggen bei der AGES zur Registrierung als Erhaltungssorte eingereicht. Der Zusammenhang zwischen dem Lungauer Tauernroggen, den regionalen Gegebenheiten und traditionellem Wissen ergibt sich über folgende Aspekte:

„Alpines Klima und Humus haltige, sandige Böden bilden optimale Voraussetzungen für den Anbau von Lungauer Tauernroggen.

Ausgeprägte Bodenständigkeit: Lungauer Tauernroggen ist das Ergebnis traditionellen Anbaus in der Region.

Lungauer Tauernroggen ist die Auslese aus einer Landsorte, die sich optimal an die lokalen Gegebenheiten in der Region Lungau angepasst hat.

Der Anbau von Lungauer Tauernroggen ist das Ergebnis traditionellen Wissens: Traditionelles Wissen der Roggen-Bauern (Anpassung der Erziehungsform von Winterroggen an die Gegebenheiten der Umwelt, Auswahl von Sorten, Know-how des Ernteoptimums, traditionelle Methoden des Anbaus und der Ernte), Wissen für die Vermarktung und Wissen für die Verwendung in der Küche.“¹⁰²

Aktualität

Ein kleiner Kreis von Lungauer Bauern sichert heute den Erhalt der Sorte. Der Tauernroggen wird in der Selbstversorgung wieder wertgeschätzt. Zudem werden die Potentiale in puncto Wertschöpfung genutzt und Produkte aus Tauernroggen werden verkauft. Der Tauernroggen wird aber auch als „Nostalgieprojekt“ bewertet, da das wirtschaftliche Potential der Sorte hinterfragt wird. Inzwischen verarbeitet allerdings eine Tamsweger Bäckerei, die sich auf die ausschließliche Verarbeitung von regionalem Getreide spezialisiert hat, den Tauernroggen. Andere Lungauer

¹⁰² https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/spezialkulturen/lungau_tauernroggen.html (August 2018)

Bauern erzeugen ebenfalls Brot und andere Spezialitäten aus Tauernroggen (z.B. Hasenöhrl, Bier, Krapfen, Knäckebrötchen, Lebkuchen und Nudeln).

Zu den Betrieben, die Tauernroggen anbauen, verarbeiten und vermarkten, gehören:

- der Wochenmarkt in Tamsweg,
- das Geschäftslokal "KUH - Kunst und Handwerk" in Tamsweg,
- der Hiasnhof, (Grete und Gunther Naynar), Göriach,
- der Sauschneiderhof (Peter und Liesi Löcker), St. Margarethen, Saatgut und Knäckebrötchen
- Trimmingerhof (Rosalie und Edi Hötzer), Sauerfeld/Tamsweg, mit Tauernroggenbrötchen, Honiglebkuchen, Vollkornnudeln, Tauernroggen als Korn oder gemahlen
- Supangut, Leonhard Prodingner, Mariapfarr, mit Lungauer Tauernroggen-Schnaps, Knäckebrötchen und Tauro (gemalzter Tauernroggen)
- Bäckerei Binggl, Tamsweg, mit Produkten aus Tauernroggen

Eachtling

Der Kartoffelanbau erfuhr in den Alpengebieten erst ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts seine Durchsetzung, vor allem aufgrund der Folgen der napoleonischen Kriege und der damit verbundenen Hungersnöte.

Der Umstand, dass der Lungau als inneralpines Becken auf über 1000 Meter Seehöhe mit besonderen klimatischen Bedingungen als Kartoffelgesundungsgebiet von hohem Wert und als eines der besten Kartoffelanbauggebiete Österreichs gilt, war die Grundlage dafür, dass nach dem Zweiten Weltkrieg der Kartoffelanbau in dieser Region forciert wurde.¹⁰³ Die humushaltigen, sandigen Urgesteins- und Verwitterungsböden der Region eignen sich in besonderer Weise für den Anbau von Kartoffeln. Hinzu kam die Notwendigkeit für eine ausreichende Nahrungsmittelversorgung in der Nachkriegszeit zu sorgen und der steigenden Nachfrage nach Nah-

¹⁰³ Internetquelle: www.eachtling.at (07 2018)

rungsmitteln nachzukommen.¹⁰⁴ Fachlich und organisatorisch betreut wird die Entwicklung des „Lungauer Eachtling“ vom 1949 gegründeten Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein.

Aktualität

Dem Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein obliegt seither die Qualitätssicherung für den Eachtling, um seine Einzigartigkeit und Besonderheit zu gewährleisten. Dass sich diese Qualitätsorientierung gelohnt hat, beweist die Verleihung der Auszeichnung „Genuss-Region“ mit dem Leitprodukt Lungauer Eachtling für den Bezirk Tamsweg. Aufgaben des Vereines sind darüber hinaus der Kontakt zum Lebensmittelhandel und zu Konsumenten.

Der Verein hat derzeit 28 Mitgliedsbetriebe, davon 20 biologisch wirtschaftende. Die Gesamtanbaufläche beträgt 40 Hektar. Die jährliche Eachtlingsproduktion liegt bei 400 t – 1000 t Pflanzgut, 400 t Speiseware und 200 t Futterkartoffel. Angebaute Kartoffelsorten sind Agata, Agria, Asterix, Claret, Desiree, Ditta, Evita, Husar, Jaerla, Laura, Nicola, Ostara und Rosita. Zwei Drittel der Speiseware wird über den Lebensmitteleinzelhandel bzw. die Salzburger Lagerhäuser vermarktet. Der Rest wird von den Vereinsmitgliedern direkt vermarktet. Das Pflanzgut wird zur Gänze dem Salzburger Raiffeisenverband verkauft.

Der Lungau „Eachtling“ stellt ein gutes Beispiel für ein besonderes regionales Markenprodukt dar.

Akteure/Personen:

Lungauer Saatzucht- und Saatbauverein, Obmann: Josef Bogensperger, Althofen 43, 5571 Mariapfarr, Tel. + Fax: 06473/8518, Geschäftsführer: DI Andreas Kaiser, Amtsgasse 8, 5580 Tamsweg, Tel.: 06474/2219 – 550, Email: info@eachtling.at

Fleisch aus dem Lungau

Traditionell wurden im Lungau vor allem Rinder- und Schafhaltung betrieben. Tiere wurden für Eigenzwecke am Hof bzw. von regionalen Metzgereien geschlachtet, verarbeitet und vermarktet.

¹⁰⁴ Über die Anfangsgeschichte des Eachtlings gab es 2005 eine Ausstellung und es gibt einen Film, der in der Zeit der US-Verwaltung produziert wurde.

Im Industrialisierungs- und Konzentrationsprozess für die Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch gingen lokale Verarbeitungsstrukturen weitgehend verloren. Die meisten der noch verbliebenen Metzgereien verarbeiten nur noch Fleisch, das anderswo geschlachtet wurde. Hofschlachtungen sind nur unter besonders strengen (und kostspieligen) Auflagen möglich.

Vor dem Hintergrund fehlender lokaler Schlachtmöglichkeiten, Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen und einer wachsenden Nachfrage zu gesunden, qualitätsvollen regionalen Produkten gibt es im Lungau derzeit folgende Initiativen für lokale Produktion, Verarbeitung und Veredelung von Fleisch:

- Warmfleischverarbeitung des Biobauern Alois Santner: Eine besondere Initiative bildet die Warmfleischverarbeitung des Lungauer Biobauern Alois Santner, der traditionelles Wissen über die Erzeugung von Wurst ohne Zusatzstoffe und mit besonderer Qualität anwendet (siehe dazu Kap. 2.8).
- Kochwerk¹⁰⁵: Das Initiative „Kochwerk“ engagiert sich für die Verwendung traditioneller Rezepte, vor allem auch für die Verarbeitung von Fleisch aus dem Lungau. Ein Mitglied der Initiative beschreibt dabei die Bedeutung des Wissens um Verarbeitung und Verwendung:

*„Früher ist es halt so gewesen, früher hat man eigentlich fast bei jedem Bauernhof selber geschlachtet und hat nachher den einen oder den anderen ... früher waren die Familien ja auch größer, ich kann mich erinnern, wenn wir nicht selber ein Rind geschlagen haben, dann haben wir irgendwo ein Viertel gekauft ... das macht ja heute fast keiner mehr, weil der Bedarf auch nicht da ist ... Viele wissen gar nicht mehr viel Bescheid, was sie mit Einzelteilen machen sollen ... Da bietet sich jetzt das Kochwerk super an ... Da kannst Du auch einen Kochkurs machen“.*¹⁰⁶

- Initiative der Landwirtschaftsschule Tamsweg: Um Bauern eine lokale Schlachtung und eine regionale Vermarktung von Produkten zu ermöglichen, plant die Landwirtschaftsschule Tamsweg die Errichtung einer eigenen Schlachthanlage für Rinder, Schweine und Lämmer aus der Region

¹⁰⁵ <https://www.lungauerkochwerk.at/>

¹⁰⁶ Romana Kocher, Minimolk, 25:45, vom 23. 10. 2017

- Private Bio-Fleisch-Schlachthanlage im Lessachtal: auf einen Biobauernhof im Lessachtal wird derzeit eine Schlachthanlage für Bio-Fleisch errichtet. Sie soll Bioprodukte an Tourismus und Gastronomie (z.B. Obertauern) liefern.¹⁰⁷
- Als ungenutztes Potenzial werden von Gesprächspartnern auch Schweinefleisch oder Geflügel genannt: Ein Beispiel für eine erste Initiative in diesem Bereich ist das „Sunseite-Hendl – Wildhendl“ aus Mariapfarr: Biobauer Markus Schröcker hat sich auf dem Poinseitgut in Mariapfarr neben den Milchkühen ein zweites Standbein aufgebaut. Mit den Bio-Wildhendl soll ihm das gelingen. Die Bioküken kommen gleich nach der Geburt auf den Bauernhof und werden in einem Freigehege aufgezogen. Dort stehen ca. 1.500 Quadratmeter Wiese zur Verfügung. Wenn sie ausgewachsen sind, das ist nach neun bis zehn Wochen, werden sie direkt am Hof geschlachtet und verkauft.¹⁰⁸

Milchprodukte

Traditionell waren für die Erzeugung von Milch und Käse die Almen von besonderer Bedeutung. Auf den Lungauer Almen, wie auch in den Nachbarregionen, wurde vorrangig Graukäse erzeugt. In diesem Teil der Alpen fehlte die traditionelle Käsevielfalt, wie sie es zum Beispiel in den westlichen Alpen gibt. Seit den 1960er Jahren ging die Almwirtschaft mit Milchvieh radikal zurück.

Mit der Modernisierung der Landwirtschaft und der Verarbeitungsstrukturen war auch ein Konzentrationsprozess im Milchverarbeitungssektor verbunden. Die Fusionierung und Zentralisierung von Molkereien führten dazu, dass auch im Lungau eine regionale Verarbeitung von Milch verloren ging.

Aktualität und Zukunft

Aufgrund des neuen Interesses an regionalen Produkten und neuer Wertschöpfungsbemühungen gibt es im Lungau inzwischen einige neue Initiativen zur Verarbeitung und Vermarktung von Milchprodukten mit besonderen Qualitätsansprüchen.

Dazu zählen:

¹⁰⁷ <https://www.lungaugold.bio/bio-schlachthof-tromoerthof/> und <https://salzburg.orf.at/news/stories/2907357/>

¹⁰⁸ Siehe dazu z.B. <https://www.poinseitgut.at/sunseitehendl-vom-poinseitgut-im-biosphaerenpark-salzbuerger-lungau.html> und https://www.meinbezirk.at/lungau/c-wirtschaft/die-wildhendl-vom-poinseitgut_a2195801

- Minimolk: Die 1996 entstandene Initiative „Minimolk“ ist heute eine eingeführte Marke von vier Tamsweger Biobetrieben.¹⁰⁹ die ihre Milch und ihre daraus gemachten Milchprodukte gemeinsam vermarkten. Die Kleinmolkerei ist an einem der vier Betriebe angesiedelt. Produziert wurde zunächst Schulmilch; inzwischen werden auch Joghurtprodukte und Topfen erzeugt. Zusätzliche Abnehmer sind das Krankenhaus Tamsweg sowie weitere Betriebe der Region. Die Nachfrage nach lokal produzierten Milchprodukten steigt.¹¹⁰
- Lungauer Käseproduzenten: In den letzten 10 bis 15 Jahren haben sich einige kleinbäuerliche Betriebe auf Käseerzeugung spezialisiert. Dazu zählen
 - Erwin Bauer, Tomatal mit eigener Käserei, die auch Milch von anderen Bauern verarbeitet
 - der Hiasnhof, Günther Naynar, Göriach
 - der Trimmingerhof, Eduard Hötzer, Sauerfeld/Tamsweg
 - der Käsereibetrieb des Kraglerbauer in Ramingstein (Gerhard Pagitsch und Barbara Wieland)
 - Einzelne Almbetriebe im Ridingtal, die Graukäse produzieren
 - der Twenger Almbetrieb des Bauern und Landwirtschaftslehrers Wolfgang Kocher mit Milch und Käse
- Reine Lungau:¹¹¹ Das Projekt „Reine Lungau“ orientiert sich an Kriterien einer naturnahen und regional angepassten Form von Landwirtschaft und auch an traditionellen Methoden der Bewirtschaftung von Bauernhöfen (siehe dazu das Kapitel 2.3). Als Marke wird „Reine Lungau“ als Premium-Milch über die Salzburg Milch vermarktet. An der vom Biosphärenparkmanagement mitgetragenen Initiative haben sich beim Start im Jahr 2017 52 Landwirte bereit erklärt und die Richtlinien für die Premium Milch unterschrieben. Für die Startphase ist ein signifikant höherer Milchpreis vereinbart, den die Salzburg Milch an die Produzenten zahlt.

¹⁰⁹ Birgit und David Gruber, Romana und Lorenz Kocher, Roswitha und Leonhard Prodingler und Bernhard Santner

¹¹⁰ Quellen: Interview mit Romana Kocher vom 23. 10. 2017 sowie Internet: <https://www.salzburgerlandwirtschaft.at/bauernhof/minimolk-218> (vom Sommer 2018)

¹¹¹ Siehe dazu: <https://www.reine-lungau.at/>

Die Salzburg Milch hielt ihre Position zu dieser Marke bei der Einführung folgendermaßen fest:

„In einer Welt in der alles von mehr, höher, weiter und schneller dominiert ist, sehnt sich der Mensch nach ein wenig Entschleunigung und Ruhe“, betont Geschäftsführer Christian Leeb. „Wir haben gemeinsam mit extensiv wirtschaftenden Bio-Bauern aus dem Biosphärenpark Lungau, in Zusammenarbeit mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Raumberg-Gumpenstein und dem WWF Österreich ein einzigartiges Programm gestartet“. Es solle das bewusste Wahrnehmen, das sich wieder auf die ursprünglichen Werte konzentrieren, die Tiergesundheit, regionales Denken und Handeln im Mittelpunkt stehen. Mit „Reine Lungau – Milch aus dem Biosphärenpark“ der SalzburgMilch wurden diese Philosophien miteinander vereint“.¹¹²

¹¹² <https://www.salzburgerlandwirtschaft.at/geschichte/reine-lungau-premium-milchqualitaet-aus-dem-lungau-88> (07 2018)

Die „Landschaft“ der Lungauer Regionalprodukte im Überblick

| | Produkte | Produzenten, Verarbeiter, Vermarkter, Multiplikatoren |
|------------------------|---|---|
| Hausgärten | Hausgartenprodukte | Selbstversorgung und Direktvermarktung |
| | Kräuter & Kräuterprodukte: Tee, Salben, Tinkturen, Kräutersalz, Kräutersenf | Personen: Rosie Hötzer - Gerti Moser - Maria Eisenhut - Robert Pfeifenberger (Oberweißburg) - Maria Lüftenegger (Unternberg) - Elisabeth Löcker (St. Margarethen) - Hannes Modl (St. Michael, Kräuterwanderweg) - Katharina Wieland - Hermann Ramsbacher - Johanna und Hans Gfrerer (Zederhaus) Vermarktungsinitiativen: - Kräuterinitiative Lungau - KUH-Laden in Tamsweg - Wochenmarkt Tamsweg |
| Obstbau | Apfel | Obstbauverein St. Michael Tamsweger Obst- und Gartenbauverein Obst- und Gartenbauverein Unterberg Obstpresse in Unterberg Projekt Schauobstgarten, Landwirtschaftsschule Tamsweg (Walburga Kaiser) |
| Getreide, Tauernroggen | Tauernroggen, andere Getreidesorten (Dinkel) | Tauernroggenprodukte, Direktvermarktung: - Hötzer, Sauerfeld/Tamsweg - Prodingler, Mariapfarr - Löcker, St. Margarethen - Naynar, Göriach Verarbeitung, Vermarktung: - Öttingmühle - Bäckerei Binggl Verein: Lungauer Arche & Slowfood Lungau |
| Echtling | Echtling | 28 Betriebe als Mitglieder (20 Bio), Anbaufläche: 40 ha Organisation: Lungauer Saatzeit- und Saatbauverein |
| Fleisch | Fleisch | Bäuerliche Produzenten und Vermarkter: Anneliese Hönnegger – Fohlen & Pferdefleisch (Mitglied von Kochwerk) Schaf- und Lammzüchter im Göriach- und Lessachtal Alois Santner, Warmfleisch Sunnseitn-Hendl – Wildhendl“, Markus Schröcker, Mariapfarr Gemeinschaftsinitiativen: Initiative der LW-Schule Tamsweg für eine Schlachthanlage Private Bio-Fleisch-Schlachthanlage im Lessachtal Lungauer Fleischinitiative, Johann Schitter Kochwerk |
| Milch & Milchprodukte | Milch und Milchprodukte | Käseproduzenten, Direktvermarkter: Bauer (Tomtal) – Naynar (Göriach) – Hötzer (Sauerfeld) – Kraglbauer (Ramingstein) . Kocher (Tweng) Gemeinschaftsinitiativen, Vereine und Marken: Minimolk - Reine Lungau |
| Allgemein | | Marketing/Vermarktungsinitiativen zu regionalen Produkten: Kochwerk - KUH, Tamsweg - Kemmts eina, Tamsweg - Wochenmarkt Tamsweg |

Vorschläge für Erhaltung und Weiterentwicklung

- Unterstützung bei der Wiederbelebung Verarbeitung und Veredelung in verschiedenen Produktbereichen, sei es privat und ehrenamtlich oder gewerblich
- Unterstützung bei Vermarktung und Vertrieb – vor allem von kooperativen Organisationsformen
- Bewusstseinsbildung und Bildungsarbeit für die Lagerung, Konservierung und Verwendung von regionalen Produkten

2.8 Warmfleischwursten – CraftMeat (oder CraftFleisch)¹¹³

Einleitende Hinweise

Die folgende Darstellung basiert auf einem Gespräch mit dem Lungauer Biobauer Alois Santner. Er hat eine Hofschlachtereieringerichtet und betreibt einen Hofladen. Herr Santner stellt Fleischprodukte nach der Warmfleischverarbeitungsmethode her. Hinzu kommen ergänzende Erkenntnisse, die im Rahmen eines Leaderprojekts generiert wurden, das die Projektbearbeiter G. Marchner und A. Mühlböck für die Leaderregion Unteres Saalachtal im Pinzgau in den Jahren 2014 und 2015 durchführten. In diesem Zusammenhang wurden Gespräche mit dem Direktor und mit Lehrkräften der Landwirtschaftsschule Bruck an der Glocknerstraße¹¹⁴ zum Thema „Warmfleisch“ geführt. Wenn es um die Warmfleischtechnik geht, werden zudem Informationen aus Internetquellen eingearbeitet.

Zu Alois Santner

Herr Santner hat vor 38 Jahren auf biologischen Landbau umgestellt. Vorher war er Beamter an der Bezirkshauptmannschaft. Sein Credo ist: Bei Biobauern muss alles so natürlich wie möglich sein. Er sieht den biologischen Landbau allerdings großen Druck ausgesetzt, gerade bei krankheits- oder wetterbedingten Störungen. Die Herausforderungen sind viel größer, als beim konventionellen Landwirtschaften, da dort mit „Chemie“ schneller reagiert werden könne. Biobauern müssten sich z.B. mit einer Krankheit auseinandersetzen, sie müssten sie verstehen und lernen, was der Erreger macht (z.B. Pilzbefall von Gemüse). Diese Auseinandersetzung ist komplexer, als der Einsatz von Chemie. Wie ist nun Herr Santner auf die Warmfleisch-Verarbeitungsmethode gekommen?

„... das hat sich ... so entwickelt ...: unsere älteste Tochter hat Neurodermitis gehabt und da sind wir draufgekommen, dass ... überall so viel Chemie drinnen ist und sobald sie einen Bissen gegessen hat, hat sie mehr Fleisch wie Haut am Hals gehabt ..., dass wir gesagt haben, ... wir

¹¹³ CraftMeat (oder CraftFleisch), in Analogie zum CraftBeer oder im Sinne der Gegenüberstellung von industrialisierter vs handwerklicher (crafted bzw hand-crafted) Produktion.

¹¹⁴ Interviews am 3.7. und 27.10.2014 in der Landwirtschaftsschule Bruck an der Glocknerstraße, u.a. mit Dir. Christian Dullnigg)

*kaufen einfach nichts mehr, ... wir müssen alles umstellen ... und dann haben wir halt so angefangen ...*¹¹⁵

Bei den ersten Schritten gab es allerdings Hürden zu überwinden. Ein Schwein wurde zum Metzger gebracht. Dieser sollte Wurst machen, aber „keine Chemie (vor allem kein Phosphat/Anm.d.Verf.) und keine Geschmacksverstärker“ verwenden. Die Wurst sollte so einfach und so natürlich wie möglich hergestellt werden. Der Metzger meinte aber, er könne das nicht machen. Er schlug Herrn Santner vor, es selbst zu versuchen. Herr Santner hatte aber keine Erfahrung und so schlugen die ersten Versuche fehl. Erst ein Fleischverarbeitungskurs bei einem Experten (Fritz Zehentner / ehem. Wiberg-Berater) brachte den Durchbruch. Seitdem macht er alles – letztlich auch die Schlachtung – selber, am Hof:

*„... weil man das ja auch den Tieren schuldig ist, da man in dem Kreislauf auch drinnen ist. Man hegt und pflegt ein Tier über Jahre und dann würde wieder alles in die Masse landen und Chemie dazukommen und alles verderben.“*¹¹⁶

Anzumerken ist, dass die verschärften Hygienevorschriften eine Hofschlachtung nahezu unmöglich mach(t)en. Unter Biobauern kam die Frage auf, wie eine biologische Fleischverarbeitung vor diesem Hintergrund vor Ort, am Hof, weiterhin möglich sein kann. Herr Santner hat sich schließlich entschlossen zu investieren, um – mit großem Aufwand – eine Hofschlachtung einzurichten.

Wie funktioniert die Warmfleischverarbeitung?

Die Warmfleishtechnik ist die alte, traditionelle Form der Fleischverarbeitung. Dabei wird das Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten noch „schlachtwarm“ zerlegt und „zügig zu Wurst verarbeitet“. Sodann werden Brühwürste und Kochwürste, aber z.B. auch Leberkäse hergestellt. Das erfolgt „ohne Zugabe der sogenannten Kutterhilfsmittel Phosphat oder Citrat.“ Es braucht auch „keine Ascorbate, Emulgatoren und Geschmacksverstärker“, also keine „Chemie“. Pökelsalz wird nur wenn notwendig und dann nur mit der Hälfte der üblichen Menge eingesetzt.¹¹⁷

¹¹⁵ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 13:18.

¹¹⁶ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 14:02.

¹¹⁷ Herrmannsdorfer Landwerkstätten Online (o.J.). Die Warmfleisch-Verarbeitung. Abgerufen am 24.9.2018 unter <https://www.herrmannsdorfer.de/werkstaetten/warmfleisch-metzgerei/>; siehe auch Ökolandbau.de Online (o.J.) Warmfleischverarbeitung. Abgerufen am 24.9.2018 unter <https://www.oekolandbau.de/verarbeiter/herstellungspraxis/verfahren-und-prozesse/fleisch-und-wurstwaren/oekowurstherstellung/warmfleischverarbeitung/>.

Herr Santner führte dazu aus, dass ohne Pökelsalz das Fleisch grau wird, wenn es erhitzt wird. Herr Santner verwendet nur so viel Pökelsalz, wie für eine Rötung unbedingt notwendig ist. Herr Santner macht aber auch reine Naturwürste, ganz ohne Pökelsalz.¹¹⁸

In der Warmfleischverarbeitung wird „natürliche“ und nicht „künstliche Chemie“ genutzt. Das ist möglich, weil schlachtwarmes Fleisch körpereigenes Phosphat enthält und so Fleisch und Wasser zusammengehalten werden. Das ist wichtig, weil bei der Wurstherstellung die Zutaten im Kutter maschinell zerkleinert werden. Dabei entsteht Hitze und es muss Eis zugegeben werden, „um zu verhindern, dass die Masse vorzeitig fest wird. Das Schmelzwasser muss sich dann mit dem Fleisch verbinden.“¹¹⁹ Erfolgt die Verarbeitung nicht unmittelbar nach der Schlachtung tritt nach ein paar Stunden die Totenstarre ein. Dann ist die natürliche Verbindung von Wasser und Fleisch nicht mehr möglich, weil das natürliche, körpereigene Phosphat abgebaut wurde. Sodann kann die Wurstherstellung nur mehr mit der Hinzunahme von „künstlichem Phosphat“ erfolgen.¹²⁰

Es geht also vor allem darum, dass die Erstverarbeitung sofort nach der Schlachtung passieren muss. Herr Santner erklärt, dass danach das Brät auch ein paar Tage kühl stehen kann: *„... es muss sofort passieren, um das Phosphat zu sparen, dass man nicht künstlich ein Phosphat rein tun muss ... um das geht es ...“*¹²¹

Herr Santner gab zu bedenken, dass die Warmbrättechnik aber nicht allumfassend anwendbar ist. Ein ganzes Rind warm zu zerlegen ist schwierig, da das Fleisch zu weich ist. Gewisse Teile des Tieres können nach der Warmfleisch-Art nicht verarbeitet werden. Diese müssen erst kalt werden, um sie zerlegen zu können. Dann braucht es Phosphat, wenn auch in geringem und nur unbedingt notwendigem Ausmaß. Herr Santner meinte, dass sein Sortiment grundsätzlich erweiterbar wäre. Er habe 20 verschiedene Sorten von Fleischprodukten und fände damit aber das Auslangen.¹²²

¹¹⁸ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 08:40.

¹¹⁹ BioSuisse Online – Blog (15.6.2016). Warmfleisch: Eine alte Technik, neu entdeckt. Abgerufen am 24.9.2018 unter <http://blog.bio-suisse.ch/2016/06/warmfleisch-eine-alte-technik-neu.html>.

¹²⁰ BioSuisse Online – Blog (15.6.2016). Warmfleisch: Eine alte Technik, neu entdeckt.

¹²¹ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 08:50.

¹²² Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 15:42.

Wieso wird die Technik nur selten angewendet?

Die Technik ist bekannt und kein Geheimnis. Wie bereits erwähnt, handelt es sich bei der Warmfleischverarbeitung um die traditionelle Form der Wurstherstellung. Die Methode hat große Vorteile. Von größter Wichtigkeit ist dabei die Schnelligkeit der Verarbeitung. Die Produktqualität ist/wäre hoch. Warmfleischverarbeitung ist aber "aus der Mode gekommen."¹²³ Es würde dafür aber keine besonderen Gerätschaften brauchen, nur die üblichen, die ein Metzger hat: Fleischwolf und Kutter. Es geht nur um die zeitnahe Verarbeitung nach der Schlachtung und das Aussparen von „Chemie“. Der Aussage Alois Santners nach, haben die Metzger, das früher immer so gemacht.

*„... das hat sich dann erst ... entwickelt, ... mit den Großschlachtereien ... da geht das nicht, weil Schlachtbetrieb und Verarbeitungsbetrieb meistens zwei verschiedene Betriebe und getrennt sind...“*¹²⁴

Herr Santner sprach einen wichtigen Grund dafür an, dass die Methode nicht oder nur mehr selten Anwendung findet. Immer weniger Betriebe schlachten selbst und dadurch sind längere Transportwege notwendig. Industrialisierte Betriebsabläufe haben das „Warmfleischwurst“ fast völlig verdrängt.¹²⁵ Zugekauftes Fleisch ist darüber hinaus billiger als Fleisch, das von den Bauern der Region bezogen wird (Anmerkung Herr Santner: zugekauftes Schweinefleisch ist viel billiger - € 2,50/2,70 pro Kilo – als regional bezogenes Fleisch):

*„... da müsste er selber schlagen...aber das tut ja fast keiner mehr...also, ich kenne im Lungau keinen Metzger, der das Fleisch, was er selber verarbeitet, selber schlachtet...gibt es eigentlich keinen mehr...“*¹²⁶

Herr Alois Santner war sich nicht sicher, aber er denkt, dass es im Lungau nur in Mariapfarr einen Fleischhauer gibt, der selber schlachtet und dazu Schweine ankauft. Im Pinzgau gibt es nur vereinzelt Metzgereien, die das Wissen der Warmfleischtechnik anwenden. Die Fleischhauerei Ebner im Oberpinzgau, in Mittersill, produziert zum Teil auf diese Art und Weise und hat schon in puncto Weitergabe

¹²³ Interviews am 3.7. und 27.10.2014 in der Landwirtschaftsschule Bruck an der Glocknerstraße, u.a. mit Dir. Christian Dullnigg).

¹²⁴ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 16:50.

¹²⁵ BioSuisse Online – Blog (15.6.2016). Warmfleisch: Eine alte Technik, neu entdeckt.

¹²⁶ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 24:00.

des Warmfleisch-Wissens mit der Landwirtschaftlichen Fachschule in Bruck kooperiert.¹²⁷

Es ergibt sich ein doppeltes Problem: Einerseits fehlen im Bereich der Metzgereien generell Fachkräfte (Lehrberuf Metzger – Nachwuchsprobleme und Metzgereisterben generell). Andererseits gibt es wenig Wissen über die Technik der Warmfleischverarbeitung in den Metzgereien und es ist fraglich, ob diese Technik überhaupt Teil der Metzgerausbildung ist.¹²⁸

Ein weiterer Aspekt scheint wichtig: Die Zugabe von künstlichem Phosphat bietet mehr Möglichkeiten: „Je mehr man davon zum Brät gibt, desto grösser kann der Fett- und Wasseranteil einer Wurst sein.“¹²⁹ Die Warmfleischtechnik hingegen macht einen bestimmten Mindestanteil an Fleisch nötig. Sonst fällt das Brät auseinander. Eine Warmfleischwurst ist deshalb nicht nur „chemiefrei“, sondern enthält auch weniger Fett als herkömmliche produzierte Würste.¹³⁰

Bezogen auf den Lungau kommt hinzu, dass Vieh nicht ausreichend vorhanden ist. Rinder vielleicht schon, aber Schweine hat fast kein Bauer (mehr). Für Schweine fehlt vor allem die Futtergrundlage (Mais und Getreide). Damit der Kreislauf stimmt, müsste, für Herrn Santner, die Futtergrundlage ausreichend vorhanden sein.

Herr Santner meinte, dass einem Metzger, wenn er die Technik anwenden würde, die Wurstproduktion nicht teurer kommen sollte. Der springende Punkt ist aber, dass ein Schlachtraum vorhanden sein und Schlachtungen durchgeführt werden müssten; das wäre das Aufwendige. Die damit verbundenen Auflagen müssten erfüllt werden. Außerdem würde die Fleischschau passieren müssen:

„...man will einfach alles dort hintreiben, wenn wir uns ehrlich sind, dass nichts mehr im kleinen Kreislauf funktioniert oder machbar ist...weil je mehr Abhängigkeit, dass man erzeugt, umso lieber ,ist ihnen das‘ ...“¹³¹

¹²⁷ Interviews am 3.7. und 27.10.2014 in der Landwirtschaftsschule Bruck an der Glocknerstraße, u.a. mit Dir. Christian Dullnigg).

¹²⁸ Ebd.

¹²⁹ BioSuisse Online – Blog (15.6.2016). Warmfleisch: Eine alte Technik, neu entdeckt.

¹³⁰ BioSuisse Online – Blog (15.6.2016). Warmfleisch: Eine alte Technik, neu entdeckt.

¹³¹ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 32:14.

Die Zukunft – Potenziale

Alois Santner sieht in regionalen Schlachtmöglichkeiten die Zukunft. Schlachtmöglichkeiten vor Ort sind die zentrale Voraussetzung für das Warmfleischwurst. Ein Thema wird das jetzt bei der Landwirtschaftsschule im Lungau. Dort entsteht ein Schulschlachthaus. Die Verarbeitungsräume müssten so umgebaut und ausgestattet werden, dass jeder Bauer dort das Vieh schlachten und verarbeiten kann. Das wäre eine Chance. Die Landwirtschaftsschule in Bruck im Pinzgau hat bereits 2014/2015 ihr Interesse daran bekundet eine Hofschlachtereie einzurichten und nach der Methode zu produzieren.¹³²

Laut Herrn Santner gibt es den Versuch eines Lungauer Fleischverkaufs beim Lungauer Coop Shopping-Center mit zwei Testterminen. Das setzt die Landwirtschaftsschule in Kooperation mit der Lungauer Fleischinitiative um, die gerade in der Entwicklung steht. Der Erfolg hängt aber letztlich von den Schlacht- und Fleischverarbeitungsmöglichkeiten ab, weil, ist sich Herr Santner sicher, dass jeder selber daheim schlachtet, das geht nicht, rein aus finanziellen Gründen.

Herr Santner gab zu bedenken, dass, auch wenn das Zusammenspiel passt, damit sicher niemand reich werden würde, aber diese Einstellung solle man auch nicht haben. *„Davon leben können, sollte einem einfach reichen.“* Herr Santner gab zu bedenken, dass es das Thema an sich auch z.B. beim Brot, bzw. beim Mehl, gibt:

„... indem etwas ... überdimensional lang haltbar sein muss, muss es überdimensional tot gemacht werden ... weil eine Materie, die lebendig ist und natürlich ist, die verändert sich immer wieder ... also kann ich etwas nicht riesig produzieren und dann riesig vermarkten ... da muss ich das in kleinen Kreisläufen machen und dann hat es ein Ablaufdatum ... und in der Industrie schaut man, dass man das Ablaufdatum so weit wie möglich hinaus bringt...“¹³³

Warmfleischtechnik ist ein wichtiges Element in einer natürlichen und ökologisch orientierten Lebensmittelbe- und -verarbeitung. Sie ermöglicht Fleischverarbeitung „ohne Chemie“. Sie bildet ein wichtiges Element in der ganzen Kette eines möglichst natürlichen Prozesses für die Erzeugung von Fleischprodukten. Es kann angenommen werden, dass für diese Produkte Interesse und Nachfrage besteht.

¹³² Wie weit die dahingehende Umsetzung im Jahr 2018 fortgeschritten ist, ist unbekannt. Interviews am 3.7. und 27.10.2014 in der Landwirtschaftsschule Bruck an der Glocknerstraße, u.a. mit Dir. Christian Dullnigg).

¹³³ Interview mit Alois Santner am 13.03.2018, Pos. 49:43.

Es gilt zu klären, inwieweit die Pläne und die baulichen Maßnahmen bei der Lungauer Landwirtschaftsschule und dabei die Errichtung eines Schlachthauses mit der Warmfleischtechnik kompatibel sind. Zudem müsste geklärt werden, ob dieses Schul-Schlachthaus auch den Lungauer Bauern zur Verfügung stehen kann. Die Hofmetzgerei der landwirtschaftlichen Fachschule in Bruck war bereits 2014/2015 an der Erprobung und Implementierung dieser Verarbeitungstechnik interessiert. Eine Kooperation der Schulen und Regionen als ein möglicher Weg um Synergien nutzen zu können.

Es gibt Beispiele für Anwender in den Regionen (Alois Santner / Lungau, Fleischhauerei Ebner in Mittersill), wie überregionale Vorbilder, mit denen man kooperieren kann. So wäre zum Beispiel eine Ausbildungskooperation mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten denkbar/wünschenswert. Dort gibt es Fachkräfte im Bereich der Warmfleischverarbeitung (in Kombination mit passenden Kühl- und Lagerungstechniken). Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten befinden sich 30 km süd-östlich von München im Landkreis Ebersberg und gehören zur Gemeinde Glonn. Dort werden auch Kurse und Seminare angeboten.

Zusammenfassend kann somit in vor allem dreierlei Hinsicht eine Vertiefung des Themas „Warmfleisch“ im Kontext der Biosphäre empfohlen werden:

- Förderung/Unterstützung von Produktionsmöglichkeiten mit Warmfleischtechnik (inkl. Entwicklung einer Lungauer CRAFT-Meat bzw. Craft-Fleisch Produktlinie)
- Förderung/Unterstützung von Vermarktungsmöglichkeit für Warmfleisch-Produkte (inkl. Entwicklung einer Marketing-Strategie für die Lungauer CRAFT-Meat Produktlinie)
- Entwicklung und Umsetzung von Kursangeboten (inkl. Good Practice-Exkursion)

2.9 Altes Küchenwissen

Ein wahrer Kenner des Lungaus - Dr. Klaus Heitzmann

Dr. Klaus Heitzmann ist Direktor des Lungauer Bundesgymnasium in Tamsweg und ist seit 2009 Obmann des Tamsweger Museumsvereins. Zudem ist er Herausgeber der Zeitschrift "Museumsportal, Zeitschrift des Lungauer Museumsvereins Tamsweg".¹³⁴ Er ist Lungauer, hat in Graz studiert und seine Diplomarbeit über die Kriegs- und frühe Nachkriegszeit im Lungau eingereicht (der Lungau, wie er erzählte, war 1945 Notstandsgebiet, wie beispielsweise auch die Stadt Salzburg). Herr Heitzmann beschäftigt und beschäftigt sich intensiv mit der Lungauer Historie und hat unter anderem die Tamsweger Ortsgeschichte verfasst¹³⁵, die er sodann zur Dissertation weiterentwickelte. Auch bei der Chronik für Mauterndorf hat er mitgearbeitet.

Schulische Projekte am Tamsweger Gymnasium zum Thema Ernährung und Essen im Lungau

Im schulischen Bereich fördert er zeithistorische Projekte. Nicht zuletzt deswegen, weil die SchülerInnen bzw. deren Familien oft alte Fotos haben. Die Fotos stellen eine Quelle der zeitgeschichtlichen Dokumentation dar. Der Salzburger Historiker Prof. Ammerer hat Kontakt zu seiner Schule gesucht und gemeinsam wurde schließlich ein Projekt zum Kochbuch von Anna Josefa Gellin aus dem Jahr 1777 aufgesetzt. Das Kochbuch wurde am Dachboden des Tamsweger Bürgerhaus gefunden. Eine Schülerin hat sich intensiver damit beschäftigt, eine Arbeit dazu verfasst und musste dazu die alte Schrift lesen lernen. Jetzt beschäftigen sich die ForscherInnen an der Universität Salzburg mit dem Kochbuch. Seine SchülerInnen beschäftigten sich dann weiter mit dem Thema „Essen“ und haben dazu eine Reihe von Interviews mit Zeitzeugen geführt. Aus dem so gesammelten Wissen entstand eine Reihe an Aufsätzen. Es wird bereits daran gearbeitet, in Kooperation mit dem Lungauer Bildungsverbund, mit Herrn Leonhard Gruber, ein Konzept für eine Publikation zu entwickeln.

¹³⁴ Siehe dazu: <http://www.museumsportal.com/museumsportal.html>.

¹³⁵ Heitzmann Klaus/Heitzmann Anton/Heitzmann, Josefine (2008). Die Geschichte eines Marktes und seiner Landgemeinden. Tamsweg: Pfeiffenberger.

Eine Schülergruppe beschäftigte sich mit den Lungauer Metzgereien. Sie interessierten sich für die Fleischbänke in Tamsweg und Murau. Als Fleischbänke wurden im Hoch- und Spätmittelalter die zentral, meist am Marktplatz einer Stadt, zusammengefassten Fleischhauerstände bezeichnet.¹³⁶ Die Bankform ihrer Verkaufstische gab ihnen den Namen. Zwei SchülerInnengruppen beschäftigten sich mit Kochbüchern im Heimatmuseum und jenen der Mitzi Brandl. Frau Brandl war eine Kaffeehausbesitzerin im Tamsweg. Die Kochbücher entstammen der Zeit rund um 1900. In einem der Kochbücher sind nur Süßspeisen aufgeführt. 1894 wurde die Murtalbahn eröffnet und die Bahnhofsrestauration führten Herr Brandl mit seiner Frau. Die Familie Brandl wechselte dann in die Murgasse und betrieb dort ein Kaffeehaus. Das Geschäft ging dann über auf den Schwiegersohn, Willibald Waltmann, der das Kaffeehaus weiterführte. Den Familienbetrieb gibt es heute noch. Die SchülerInnen bemühen sich die Kochbücher von damals mit den heutigen Kochgewohnheiten und Rezepten zu vergleichen bzw. diese gegenüberzustellen, zum Beispiel bei Faschingskrapfen und die Frage wie diese früher hergestellt wurden und wie diese heute zubereitet werden. Eine Schülerin hat sich mit der Lungauer Mundart beim Thema „Essen“ auseinandergesetzt und dabei mit Prof. Peter Maurer von der Universität Salzburg zusammengearbeitet. Es ging um Essensgebräuche im Thomatal zwischen 1935 und 1960. Ein Schüler machte den Hof der Großeltern zum Thema und hat die handschriftlichen Zusätze seiner Großmutter in einem Kochbuch ausgearbeitet. Zudem wurde eine Rechnung für ein Hochzeitsessen beim Köbelwirt aus dem Jahr 1958 analysiert und die damaligen Produkte, Gerichte und Preise, den heutigen Gegebenheiten gegenübergestellt.

Traditionelle Lungauer Lebensmittel

Entwicklungen im Bereich der Lungauer Landwirtschaft, insbesondere was den Obstanbau betrifft, wurden nicht zuletzt durch die Lehrer und die Geistlichkeit vorangetrieben. Dr. Heitzmann erklärte das wie folgt:

„...also das Obst ist ja der Bereich, der nicht aus der Landwirtschaft herauskommt, sondern vom Bürgertum es wird (in früherer Zeit/d. Verf.) ja kein Bauer beschrieben, der Obstbau betreibt, sondern der Pfarrer und der Lehrer ... und die, die betreiben den Obstbau und

¹³⁶ Siehe dazu z.B.: „Die Fleischbänke in Ingolstadt“ unter <https://www.ingolstadt.de/stadtmuseum/scheuerer/ing/markt-02.htm> oder die „Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks und der Fleischversorgung des Landes“ unter <https://www.manz.at/list.html?isbn=978-3-7030-0085-0>.

die betreiben die Bienenzucht und von da aus, weil sie gesagt haben, wir haben ein Angebot für die ländliche Bevölkerung, ist eben nachher die Imkerei und ist der Obstbau in die Landregion hineingebracht worden...¹³⁷

Die Intention war, Produktionsnischen für die regionale Entwicklung der Landwirtschaft zunächst zu identifizieren und sodann erfolgreich zu besetzen. In der Zeitschrift des Lungauer Museumsvereins hat Dr. Heitzmann einen Artikel über die Imkerei im Lungau veröffentlicht. Dabei hat er unter anderem Quellen aus dem 18. Jahrhundert verarbeitet. Im Artikel informiert er über die Pioniere der Lungauer Imkerei und weist einmal mehr darauf hin, dass die Entwicklungsanstöße aus dem Bürgertum und nicht aus der bäuerlichen Bevölkerung kamen. Im Interview wies Dr. Heitzmann auf die regionale Bedeutung der Imkerei hin und bezeichnete diese als prägend für die Region. Zumal Beachtung finden sollte, dass, seiner Wahrnehmung nach, überdurchschnittlich viele Imkerei-Preise in den Lungau gehen. Das würde die hohe Qualität des Lungauer Honigs hervorstreichen.¹³⁸ Dr. Heitzmann verfasste für die Museumszeitschrift eine historische Abhandlung über die Lungauer Bienenzucht und bezog sich dabei auch auf den regionalen Imkerei-Experten Leonhard Gruber, vom Lungauer Bildungsverbund. Herr Gruber erarbeitete die Geschichte der Lungauer Imkerei und hat die Ergebnisse seiner Forschungen auf der Homepage des Göriacher Bienenlehrpfades den interessierten LeserInnen zur Verfügung gestellt.¹³⁹

Seilerei

Im Tamsweger Museum ist eine komplette Seilerei untergebracht – von der alten Tamsweger Seilerei.

Traditionelle Lungauer Produkte und Lebensmittel

Dr. Heitzmann weist darauf hin, dass im Franziszeischen Kataster, auch Franciszäischen Kataster, dem ersten vollständigen österreichischen Liegenschaftskataster,

¹³⁷ Interview mit Dr. Heitzmann am 18.7.2018, Pos. 12:10.

¹³⁸ Heitzmann, Klaus (2011). Die Organisation der Lungauer Bienenzucht bis zur Gründung des Bienenzuchtvereins in Tamsweg 1910, in: Museumsportal 2/2011, S. 14-20. Abrufbar unter <http://www.museumsportal.com/museumsportal/74-museumsportal11.html>.

¹³⁹ Siehe dazu: <http://www.taurachsoft.com/bienen/vereinschronik/chronik.htm>.

erarbeitet um 1800, exakt vermerkt ist, wo was wurde.¹⁴⁰ Tauernroggen, Kraut, Bohnen (Saubohne) und Erdäpfel („Eachtling“), waren und/oder sind prägende Nahrungsmittel im Lungau. Hauptnahrungsmittel war allerdings lange Zeit die Polenta, jedenfalls in den 1940iger und 1950iger Jahren. Die Polenta wurde allerdings nicht im Lungau selbst produziert, weil dort Mais nicht gedieh. Der Polenta musste importiert werden. Dr. Heitzmann erzählte, dass sein Schwiegervater Johann Weilharter (geb. 1932) immer wieder darüber erzählte, dass die Polenta aus der Steiermark angeliefert wurde, in 80 kg – Jutesäcken. Der ganze Lungau wurde von der Murauer Großgenossenschaft in Steyr-Lastwägen und über die Murtalbahn¹⁴¹ mit Polenta beliefert. Frächter und die Murtalbahn belieferten den Lungau freilich auch mit anderen Lebensmitteln, zum Beispiel auch mit ungarischem Speck, der in Salz eingelegt war und von den Holzknechten sehr geschätzt wurde.

Eachtling

Zum Eachtling gab es im Jahr 2005 im Lungau eine Ausstellung. Schon in der Besatzungszeit fand der Lungauer Erdäpfelanbau Beachtung. Es gibt einen Film mit dem Titel „Ertragreicher Kartoffelanbau im Lungau“ aus der Zeit Ende 1940/Anfang 1950 (Filmarchiv in Berlin), der von Amerikaner gemacht wurde.¹⁴²

Warum ist Lungau so bekannt für Erdäpfelanbau? Dr. Heitzmann ließ uns wissen, dass die Kartoffel erst relativ spät im Lungau „Fuß fassen“ konnte. Früher gab es die Bohne (Saubohne). So ist im erwähnten Kochbuch aus dem Jahre 1777 auch kein einziges Kartoffelgericht beschrieben. Der Erdäpfel erlangte erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehr und mehr Bedeutung. Auslöser war die Hungersnot und die Verarmung der Bevölkerung in der Zeit als Salzburg zu Österreich kam (1816) und das bekannte „Jahr ohne Sommer“.¹⁴³ Was die Sicherstellung der Ernährung betraf, war ein Umdenken angesagt und Alternativen zum tradierten Vorgehen erlangten Beachtung.

¹⁴⁰ Siehe dazu: <http://www.franziseischerkataster.at/index.php/de/>.

¹⁴¹ Der Spatenstich für die Murtalbahn erfolgte am 27. August 1893. Am 22. September 1894 fanden die ersten Probefahrten statt. Am 7. Oktober 1894 war die ca. 76 km lange Bahnstrecke von Unzmarkt in der Steiermark nach Mauterndorf im Salzburger Lungau fertiggestellt. Siehe dazu z.B.: Wachernig, Ernst (2004). Die Murtalbahn. Die Geschichte von 110 Jahren Schmalspurbahn. Graz: Steiermärkische Landesbahnen.

¹⁴² Anmerkung: Dr. Heitzmann ist im Besitz der DVD und kann diese bei Bedarf zur Verfügung stellen.

¹⁴³ Siehe dazu z.B.:

https://www.sn.at/wiki/Ein_Vulkanausbruch_beeinflusst_1816_das_Leben_in_Salzburg.

Speik

Der Speik¹⁴⁴ – heute bekannt in der Naturkosmetik und als Heilpflanze¹⁴⁵ – war ein Lungauer Exportschlager.¹⁴⁶ Der Speik – auch keltischer Baldrian genannt – ist eine Wurzel, nach der auf den Lungauer Almen gegraben wurde. Sie wurde getrocknet und in alle möglichen Länder exportiert. Der Speik wächst nur auf bestimmten Almböden, relativ weit oben. Der Speik wurde schon im Jahr 1544 erwähnt. Das vom Landesfürsten verliehene Recht zur Ernte und dem Vertrieb des Speik im Lungau war im 18. Jahrhundert dem Salzburger Siegmund Haffner zuerkannt worden.¹⁴⁷ Im Lungau gab es eigene „Speikgraber“. Der Speik wurde über Venedig und Triest in den Orient und nach Nordafrika verkauft. Dort wurde der Speik als Heilmittel und Badezusatz verwendet. In Arabien wurde der Speik in den Weihrauch gemischt und in Afrika auch zur Vertreibung von Ratten verwendet. Dr. Heitzmann erwähnte, dass die Rede davon um geht, dass die Lungauer den Speik auch in die Pfeife gestopft und geraucht hätten. Heute steht die Pflanze unter Naturschutz. Die Wurzel muss sehr intensiv gerochen haben, führte Dr. Heitzmann aus. So gab es die Strafe des „Speiksitzens“ – eine bekannte „Schandstrafe“.¹⁴⁸ Diebe und andere Kriminelle wurden in einem Speik-Lager oder in einer Speik-Trockenstätte eingesperrt, über Tage hinweg. Wenn der so Bestrafte wieder entlassen wurde, konnte er wegen des Geruches, den er an sich trug, nicht (mehr) unter die Leute gehen, weil der „Duft“ jedermann verriet, dass ein Dieb vor einem stand.

Terpentinbohrer und Pechhacker

Die Rinden der Bäume wurden mit einem viereckigen Schnitt geöffnet bzw. „angebohrt“. Sodann konnte das Baumharz austrinnen und aufgefangen werden. Aus dem Baumharz wurde Terpentin gemacht. Dr. Heitzmann erklärte, dass vor allem Lärchen „angebohrt“ wurden. Es hat nur einen vom Landesfürsten mit dem Privileg des „Terpentinbohrens“ ausgestatteten Unternehmer gegeben. Dieser wiederum bediente sich der regionalen Bevölkerung, die den Rohstoff heranschafften und dafür entlohnt wurden. Es ist aber überliefert, so Dr. Heitzmann, dass es sich die

¹⁴⁴ Eine Beschreibung der Pflanze ist z.B. zu finden auf https://www.biologie-seite.de/Biologie/Echter_Speik.

¹⁴⁵ Siehe dazu z.B.: <https://www.genusshotel-almrausch.at/wellness/speik> oder <https://www.badkleinkirchheim.com/de-DE/thermen-geniessen/naturkosmetikspeik> oder https://www.speickshop.de/?gclid=EAlaIqobChMI1t3y5cyT3wIVkOmaCh2m3AfUEAMYASAAEgKyBvD_BwE.

¹⁴⁶ Im Lungau kennt man den Speikkogel (Hohe Tauern), 2265 m, ein Gipfel nahe Tweng im Lungau. Ob dieser Berg mit dem Speikvorkommen im Lungau in besonderer Verbindung stand und daher der Name rührt, konnte von den Verfassern allerdings nicht verifiziert werden.

¹⁴⁷ Siehe dazu z.B.: <https://www.mauterndorf.at/de/entdecken/geschichte-in-mauterndorf.html>.

¹⁴⁸ Siehe dazu z.B.: <http://flowerwalks.ch/plantdetail.html?plantid=435400&clear=1>.

Bauern in der Region nicht nehmen ließen, Baumharz selbst zu ernten, obwohl es ihnen verboten war.

Fleisch

Dr. Heitzmann sieht das Schafffleisch als die wichtigste Lungauer Fleischkost an. Das hängt auch damit zusammen, dass im Lungau, weil die Region arm war, Rinder (vor allem Ochsen) vor den Pflug gespannt wurden und nicht Pferde. Das Rind war somit ein wichtiges Arbeitstier und wurde nicht verzehrt. Dr. Heitzmann identifizierte zwei Narrative im Lungau, was den Fleischkonsum betrifft. Die eine Erzähltradition verstehe Fleisch lediglich als Wochenend- bzw. eher sogar nur Feiertagskost. Aber – und da setze der zweite Strang an – erforderte harte Feldarbeit auch eine energiereiche Ernährung und der wichtigste Energielieferant wäre eben Fleisch gewesen. So haben die Feldarbeiter schon Fleisch bekommen, wenn auch in Kleinformen. Fest steht allerdings auch, dass es einen Braten freilich nur selten gab.

Was die Ernährung betrifft, gab es in früheren Zeiten jedenfalls zwei Welten, erklärte Dr. Heitzmann. Die der Bürger mit ihren Gewerben und Geschäften und die der Bauern am Hof. Diese Welten bestimmten auch den jeweiligen Speiseplan.

Bier

Für die Lagerung des Bieres gab es in Tamsweg einen Märzenkeller. Diesen Keller gibt es heute noch, wenngleich dieser nicht mehr in der ursprünglichen Bestimmung genutzt wird. Im Tamsweger Museum ist eine Eiszange ausgestellt. Das Eis für den Bierkeller wurde aus den Bächen geholt bzw. mit der Eiszange dort entnommen. Am 15. Oktober 2016 berichteten die Salzburger Nachrichten, dass es nach 100 Jahren nun wieder ein Lungauer Bier gäbe. Eine kleine Privatbrauerei war eröffnet worden und zwar vom Urenkel des letzten Bierproduzenten.¹⁴⁹ Seither wird in der Mühltaler Brauerei in Mauterndorf wieder Bier gebraut. Das Bier gibt es in Gastwirtschaften und Restaurants sowie im Lebensmittelhandel im Lungau und zum Teil im Pongau zu kaufen.¹⁵⁰

Stoff für Forschung – das Archiv im Handelshaus Kandolf

Dr. Heitzmann erzählte von einem umfangreichen Archiv, das noch nicht ausgehoben wurde. Es stammt vom Handelshaus Kandolf. Das Archiv enthält Aufzeichnungen über die Handelsbeziehungen, ausgehend vom Lungauer Tamsweg, ab Mitte des 19. Jahrhunderts. In Tamsweg gab es zwei Handelshäuser, über die auch Fern-

¹⁴⁹ Siehe dazu: <https://www.sn.at/salzburg/chronik/der-lungau-hat-wieder-ein-eigenes-bier-976321>.

¹⁵⁰ Siehe dazu: <http://www.muehltaeler.at/>.

handel betrieben wurde, z.B. von der Steiermark kommend gen Norden Eisen, Gewürze, Stoffe, Südfrüchte und Weine von Norden kommend gen Süden, z.B. Salz aus Hallein oder Holz. In Tamsweg gab es das sogenannte Stapel- oder auch Niederlagsrecht. Diese Stadt- bzw. Marktprivilegien entstanden im Mittelalter. Darunter verstand man das Recht, von durchziehenden Kaufleuten zu verlangen, ihre Waren für einen bestimmten Zeitraum in der Stadt bzw. am Markt abzuladen, also zu „stapeln“ und sodann den Händlern bzw. den Handelshäusern anzubieten. Dies bedeutete, dass im Falle der „Niederlage“ ein durchreisender Kaufmann seine mitgebrachte Ware der Bürgerschaft über Tage hinweg zum Kauf anbieten musste. Erst dann konnte er weiterziehen. Strenger noch war das Stapelrecht, das gleichbedeutend mit dem Ende einer Geschäftsreise war, denn der Kaufmann musste die Ware nicht nur niederlegen, sondern vielmehr stapeln, d.h. liegenlassen und durfte sie nicht mehr weiter transportieren. Er musste auf einen Kaufmann aus der Gegenrichtung warten, der sie übernahm. Überliefert ist auch, dass sich Händler durch die Zahlung eines „Stapelgeldes“ von der „Stapelpflicht“ freikaufen konnten.¹⁵¹ Davon und von vielen Dingen mehr erzählt das Archiv des Tamsweger Handelshauses Kandolf. Das Archiv war bis dato allerdings noch nicht Gegenstand wissenschaftlicher Studien – so Dr. Heitzmann. Es wartet darauf geöffnet zu werden und seine Geschichte über die Lungauer Handelsbeziehungen und den Lungau als Warenumschlagsregion preisgeben zu können.

Frühstück, Mittagessen und Abendessen, was wurde im Lungau gegessen?

Wie sah in „alter Zeit“ das typische Essen auf einem Bauernhof im Lungau aus? Die „alte Zeit“ liegt allerdings gar nicht so weit zurück, wie man meinen möchte und die Gerichte, die im Folgenden angeführt werden, waren in der bäuerlichen Küche gut und gerne bis in die 1960er, ja sogar 1970er Jahre gebräuchlich. Zum Frühstück – so Dr. Heitzmann – gab es Polenta oder „Schottsupp’n“. „Schotten“ nennt man den Topfen aus der Buttermilch. Dieses Milchprodukt ist eine Salzburger Besonderheit und wurde vor allem im Innergebirg, in den südlichen Landesteilen, verkocht. Schottsuppe war ein traditionelles Arme-Leut‘-Essen und es lässt sich behaupten, dass diese Suppe ein Grundgericht der bäuerlichen Küche im Salzburger Innergebirge war. In einem Artikel der Salzburger Nachrichten wurde die Schottsupp’n gar als die „Ur-Supp’n“ beschrieben.¹⁵² Schottsuppe gab es fast täglich. Das Gericht ist

¹⁵¹ Siehe dazu z.B.: <http://www.oogeschichte.at/themen/wirtschaft-und-industrie/geschichte-des-handels-in-ooe/mittelalter-und-fruehneuzeit/niederlage-stapelrecht/>.

¹⁵² <https://www.sn.at/leben/lifestyle/rezept-fuer-schottsuppe-die-ur-suppe-der-esskultur-15913873>.

aber in Vergessenheit geraten und heute aus der Küche im privaten Haushalt nahezu gänzlich verschwunden. Es erfreut sich aber da und dort, in der bodenständigen Gastronomie, wieder mehr an Beliebtheit.¹⁵³ Für eine „Schottsupp’n“ wird Brühe oder einfach nur Wasser erhitzt und darin – früher altes, hartes – Schwarzbrot weich gekocht und sodann mit dem Mixstab püriert (nach den alten Rezepten wurde freilich mit einem Schneebesen und nicht mit dem Mixstab vermengt und in manchen Rezepten ist auch von klein gewürfelten mehligem Erdäpfel die Rede, die ergänzend zum Schwarzbrot auch mitgekocht wurden). Sodann wird der Schotten mit Sauerrahm (oder auch Schlagobers, je nach Rezept) vermengt und in die Suppe eingerührt. Die Suppe wird aufgekocht und mit Salz und Pfeffer und je nach Geschmack auch mit Kümmel abgeschmeckt und mit Petersilie garniert – fertig. Als Einlage wurden bzw. werden häufig geröstete Schwarzbrotwürfel gereicht, wie bei einer „Brennsupp’n“.¹⁵⁴

Im Winter stand man auf den Bauernhöfen um sechs Uhr auf, im Sommer, vom Josefitag bis in den November hinein, wurde aber schon vor dem Frühstück eine bis eineinhalb Stunde/n gearbeitet und Feldarbeit erledigt oder Holz gemacht. Zum Frühstück gab es eine Rahmsuppe oder eine Brockensuppe oder ein Koch. Gegessen wurde gemeinsam, aus einer großen Schüssel. Die „Brockensuppe“ (mit schon alten, harten Brotwürfel, die aufgeweicht wurden) gab es sowohl morgens als auch abends, mit Milch oder zu Mittag mit einer Fleischsuppe.¹⁵⁵

Oft gab es keinen Unterschied zwischen Werk- und Feiertagskost. Von Hof zu Hof war das allerdings oft ganz unterschiedlich und auch davon abhängig, wie wohlhabend der Bauer war. Um halb neun war Jausenzeit und um halb zwölf Mittagszeit. Die Jause bestand oft aus einem schon leicht gelben „Schack“, aus altem Speck, der schon leicht ranzig war, oder Käse.¹⁵⁶ Zum Mittagessen wurde häufig Sauerkraut mit Knödel (mit geselchtem Fleisch) gereicht, an Werktagen aus Gerstenmehl und sonntags aus Weizenmehl oder es gab Krapfen und Schmarren. Nachmittags, gegen 16 Uhr, gab es wieder „Schottensupp’n“ oder „Brotsupp’n“ und abends, so um 19 Uhr üblicher Weise Erdäpfel, aber selten mit etwas Butter.

¹⁵³ Siehe dazu z.B.: <https://geschmeidigekoestlichkeiten.at/uncategorized/salzbuerger-schottsuppe/>.

¹⁵⁴ Siehe dazu: <https://geschmeidigekoestlichkeiten.at/uncategorized/salzbuerger-schottsuppe/>, <https://www.salzburg24.at/leben/essen/schnelle-salzbuerger-schottsuppe-57659083>, <https://www.sn.at/leben/lifestyle/rezept-fuer-schottsuppe-die-ur-suppe-der-esskultur-15913873>. Zur „Brennsupp’n“ oder auch „Mehlsuppe“ siehe z.B.: <https://www.argealp.org/projekte/argealp-kochbuch/vorarlberg/vorarlberger-brennsuppe>.

¹⁵⁵ Siehe dazu z.B.: http://www.zobodat.at/pdf/Rudolfinum_2007_0261-0274.pdf.

¹⁵⁶ Seitlinger, Franz (2014). Der Lungauer Bergbauernbua. Novumverlag: Kapitel „Biersieden und Speck“.

Die Zukunft – Potenziale

Es können folgende Ideen und Anregungen für Workshops in der Abschlussphase formuliert werden:

Die Schulprojekte sollten gesichtet, zusammengeführt und auf Basis dieser Sammlungen Projekte a) weiterentwickelt und zugänglich gemacht werden und b) im Rahmen einer Aktivität (z.B. mit Kochwerk?) die Übersetzung auf die heutige Zeit oder generell die Erarbeitung der Verwendbarkeit alter Rezepte für heutige Bedingungen/Ernährungsgewohnheiten erfolgen (1 : 1-Nachkochen historischer Rezepte ist meist nicht möglich und oftmals auch gar nicht bekömmlich).

Es bietet sich eine Vertiefung zu "Traditionelle Konservierungs- und Lagerungstechniken" an. Es geht darum, die zu sammeln, aufzuzeigen und zu vermitteln: Was kann man zu Hause oder in der Gastronomie tun? Darauf aufbauend gilt es ein Kursprogramm zu entwickeln (vor dem Hintergrund von Energie- und Ressourceneffizienz, Gesundheit, gesunden Lebensmitteln).

Bienen – Honig: Die Geschichte der „Lungauer Imkerei“ ist gut dokumentiert, über die Anfänge, bis hin zur Gründung der Lungauer Imkerei-Vereine. Der Lungauer Honig bzw. die Lungauer Imkerei hat aber bis dato nicht die überregionale – wahrscheinlich auch nicht die regionale – Bedeutung erlangt, wie der „Lungauer Äpfi“ oder gar der „Lungauer Eachtling“, wenngleich dieser als Marke auf ähnliche Art und Weise entwickelbar erscheint. Dr. Heitzmann sprach von einer besonderen Qualität des „Lungauer Honigs“, die sich immer wieder in Preisen bzw. Auszeichnungen niederschlägt.

Es bietet sich an, das Thema "Speik" auf Verwertbarkeit zu diskutieren und zu prüfen (siehe auch Kräuterkapitel und Initiativen, die es bereits auf der Kärntner Nockseite gibt).

2.10 Alte Lungauer Holzqualitäten¹⁵⁷

Allgemein/Einführung

Holzwirtschaft und holzverarbeitendes Gewerbe, prägend für alpine Regionen wie eben auch den Lungau, erfuhren einen starken Wandel. Dieser war durch folgende Faktoren bestimmt:

- Industrialisierungs- und Konzentrationsprozesse führten dazu, dass von den früher vielen kleinen lokalen Betrieben oft wenige Unternehmen mit höherer Leistungskraft übrig bleiben, zum Beispiel im Bereich der Sägewerke, wo es im Lungau vor dem Zweiten Weltkrieg 43 gab, heute dagegen noch sechs.
- Ein besonderer Treiber dieses Wandels ist die technologische Entwicklung, im Besonderen durch industrialisierte Fertigungstechniken und Digitalisierung: Maschinen- und vor allem computergesteuerte Fertigungsprozesse haben inzwischen auch in kleineren Zimmereien und Tischlereien Einzug gehalten. So wird zum Beispiel Bauholz nicht mehr händisch vor Ort abgebunden, sondern automatisch in Abbund-Hallen.
- Einen weiteren Faktor bildet die Einführung neuer Werkmaterialien, wie zum Beispiel von Plattenmaterial, das zur Verdrängung von Massivholz führt.
- Nicht zuletzt ist die Substituierung von Holz durch andere Stoffe zu berücksichtigen, wie zum Beispiel durch Kunststoff und Metall im Fall von Fensterrahmen oder Lamellen.

Insgesamt wurde durch den Industrialisierungs- und Modernisierungsprozess die handwerklich gefertigte Holzarbeit, welche auch die Besonderheiten und Eigenschaften von Holzarten berücksichtigte, in den Hintergrund gedrängt und hat an Bedeutung verloren.

Aktuell nutzen einerseits holzverarbeitende Betriebe (Tischlereien, Zimmereien) in den Alpinregionen ihre Chancen für den Tourismus und der damit verbundenen Bauwirtschaft, um mit individueller Planung und Maßarbeit zu bestehen. Andererseits bestehen Nischen für Kleinbetriebe für Qualitäts- und Spezialprodukte von hoher handwerklicher Qualität.

¹⁵⁷ Dieses Kapitel beruht auf Interviews mit Stefan Palffy vom 4. 7. 2018 in Weißpriach und mit Hans Santner, Unternberg vom 17. 10. 2017

Zwischen alten und neuen Arbeitsweisen – Tischlereien im Wandel am Beispiel eines Lungauer Betriebs

Die Tischlerei Palffy erzeugt Einrichtungen, Küchen, Schlafzimmer und Einrichtungen für Gastronomie- und Hotelleriebetriebe. Die Kundschaft bilden sowohl PrivatkundInnen als auch Hotels und Gastronomiebetriebe. Die Firma arbeitet dafür mit Architekten zusammen und ist nicht nur im Lungau, sondern auch überregional tätig. In traditioneller Weise baut die Firma Palffy z.B. Kastenstockfenster oder stellt Produkte aus Zirbenholz her.

Das heutige Konzept eines regionalen Tischlereibetriebs lautet: Mit einem industriellen Möbelbauer kann man ebenso wenig konkurrieren wie mit einem großen Möbelhaus. Hier kann es nur um Qualität und Individualität gehen, nicht um den Preis. Ein Tischler kommt dann wieder ins Spiel, wenn jemand Qualität aus Massivholz sucht. Eine Tischlerei, wie zum Beispiel Palffy in Weißpriach, hat ihre Vorteile im individuellen Bereich, also dort, wo es keine vorgefertigten Lösungen gibt und wo es um maßgeschneiderte Planung geht. Dies ist zum Beispiel in Hotels und Gastronomiebetrieben der Fall, die individuellen Lösungen brauchen. Hier haben Tischlereien ihr Tätigkeitsfeld.

Die Arbeitsweisen von Tischlereibetrieben haben sich zum Teil massiv gewandelt:

- Zunächst durch die Nutzung der Spanplatte und anderer Plattenmaterialien sowie die Veränderungen im maschinellen Bereich. Im Gegensatz zum Massivholz können Platten viel rascher verarbeitet und bearbeitet werden, so Palffy.
- Die zweite Veränderung macht Herr Palffy im Bereich der Digitalisierung aus: mit Planung am Computer und mittels Datenweitergabe an CNC-Maschinen.

Mehrheitlich gibt es bei seinen Aufträgen keine Nachfrage mehr nach „traditionellen“ Arbeitsweisen, d.h. der Verarbeitung von Massivholz und der Anwendung von alten Holzverbindungen, z.B. der Zinkentechnik ohne Metallteile. Der Knackpunkt ist, dass traditionelle Arbeitsweisen sehr arbeitsintensiv und daher teuer sind. Gleichzeitig leide die Funktionalität eines Werkstücks nicht, auch nicht die Qualität, wenn man sich der neuen Materialien und Techniken bedient. Allerdings sind die traditionellen Arbeitsweisen nach wie vor Gegenstand der Lehrlingsausbildung. Zum Beispiel lernt man dabei die Genauigkeit im Umgang mit Holz und etwas über die Eigenschaften von Hölzern, wie Maserung oder Holzfeuchtigkeit. Laut Palffy sei, neben der Bedienung der CNC-Maschine, das Arbeiten mit Massivholzplatten schon wichtig, weil man viel lerne und erfahre. Denn die „Liebe zur Genauigkeit“ sei im Tischlerhandwerk generell wichtig.

Seine Firma arbeitet in kleineren Anwendungsbereichen in traditioneller Weise, so in der Verarbeitung von Zirbenholz oder beim Bau von Kastenstockfenstern:

- Die Zirbe ist in den letzten Jahren zu einem Trend geworden, vor allem bei Schlafzimmern. Sie riecht nach 10 Jahren noch gut. Im Lungau ist, so Palffy, die Zirbe etwas schöner gewachsen. Der/Die KonsumentIn nimmt das vielleicht nicht so wahr, aber in der Region gäbe es Zirbenholz, das sich von dem unterscheidet, das man vom Großhandel erhält. Die Firma Palffy macht aus Zirben Kästen, Betten oder kompletten Einrichtungen. Palffy bemüht sich, mit Zirbe aus der Region zu arbeiten. Der Knackpunkt ist aber, dass man Zirbe überhaupt erhält, und wenn ja, dann hat diese ihren Preis.
- Palffy baut jährlich im Durchschnitt „eine Partie“ Kastenstockfenster, z.B. für denkmalgeschützte Gebäude. Diese werden von der Industrie nicht hergestellt. Für den Bau dieser Fenster benötigt man traditionelles Wissen. Dafür arbeitet Palffy mit dem Bundesdenkmalamt zusammen. Dabei ist auch der Widerspruch zwischen den Vorgaben der Erhaltung nach alten Standards (z.B. Fenster ohne Kitt oder Silikon) und dem heutigen Standard (Verwendung von Silikon zur Abdichtung) ein Thema. Entscheidend ist jedoch, dass es für den Bau dieser Fenster viel Erfahrungswissen braucht, um Fehler zu vermeiden, z.B. dass Wasserdampf an der Außenscheibe gefriert. Palffy hat einen Mitarbeiter, der sich auf Kastenstockfenster spezialisiert hat und den Bau beherrscht. Er arbeitet für die Fertigung dieser Fenster bei Bedarf auch mit anderen Lungauer Betrieben zusammen, z.B. als in der Rainerkaserne in Elsbethen 1.000 neue Flügel eingebaut wurden.

Eine lokale Betriebsgeschichte des Wandels im Holzbereich

Ein Beispiel für die Veränderungen im Holzbereich zeigt die Geschichte des Holzunternehmens Santner in Unternberg auf (jetzt übernommen von der Firma Binder), in die Hans Santner als Gesprächspartner einführt. Er entstammt einer alteingesessenen Unterberger Familie.

1910 kaufte die Familie Santner ein kleines Sägewerk mit zwei Venezianer Sägen. Erst durch die Errichtung der Murtalbahn war der Export von Lungauer Holz möglich geworden, erstmalig im Jahr 1894. Italien bildete den Hauptmarkt, wo die Qualität des Lungauer Holzes besonders geschätzt wurde.

Die Entwicklung und die Veränderung dieses Lungauer Betriebes zeigt auch die Veränderungen in der Holzwirtschaft und der Verwendung von Holz auf: 1922 erhielt der Betrieb das erste Vollgatter. Das Sägewerk wurde noch mit Wasserkraft betrieben, erst 1934 kam der erste Elektromotor.

Der Vater von Hans Santner versuchte stets aus dem Lungauer Holz das herauszuholen, was es besonders machte. Denn die Höhenlage im windarmen Lungau führt zu einem langsamen und ruhigen Wachstum und in der Folge zu einem feinfasrigen Holz.

Nach 1945 produzierte der Betrieb für den Export nach Italien. Dort schätzte man astreines und feinfasriges Holz für den Möbelbau, für Jalousien und für Fensterrahmen, eine Nachfrage, die bis in die 1980er Jahre anhielt. Der Betrieb spezialisierte sich vor allem auf Fensterkante und Fensterlamellen und entwickelte sogar eigene Einschnitt-Techniken für verschiedene Zwecke zur Optimierung (Bandsäge-technik, für schwächere Holzarten auch Gattertechnik und Kreissäge-technik).

Die Firma Santner zeichnete sich ab den 1990er Jahren durch zahlreiche Produkt- und Verfahrensinnovationen aus: So entstand die Idee der Wiederverwertung der Abfallprodukte durch die Erzeugung von Platten. Eine Klebetechnik für den Holzbau wurde entwickelt und eine Produktionsanlage gebaut. Die Firma Santner baute 2001 das erste Plusenergie-Haus aus sägewerksinternen Elementen. Im Besonderen erzeugte die Firma eine formstabile Massivbauweise mit PU-Schaum-Verbindungen. Das Wachstum der Firma führte jedoch zu massiven wirtschaftlichen Problemen, die in der Übernahme durch die Firma Binder am heutigen Standort mündeten.

Lungauer Holz und seine Eigenschaften

Hans Santner, der die Modernisierung und Industrialisierung in der Holzwirtschaft miterlebt hat, betont heute die Eigenschaften des Lungauer Holzes, die seines Erachtens zu wenig in Wert gesetzt werden, nicht zuletzt aufgrund der Substituierung durch andere Werkstoffe und die technische Entwicklung.

Der Anfang der Qualitätsentwicklung des Lungauer Holzes, so Santner, liege in der Waldbewirtschaftung. Dabei skizziert er die Veränderungen in diesem Bereich.

Zu den Hauptholzarten in der Region zählen Fichte und Lärche sowie auch Zirbe (ca. 5 %). Historisch betrachtet, wurde Holz im Lungau für den Bergbau genutzt, sei

es im Stollenbau und für Arbeitsgeräte, sodann als Brennholz und im Hausbau. Anfang des 19. Jahrhunderts, nach dem Ende des alpinen Bergbaus, verwendete man Holz vor allem in der Landwirtschaft, für Werkzeuge und Bauten, aber auch für Viehstreu durch Grünastung (die Äste der Bäume wurden dafür weggehackt). Diese damals praktizierte sogenannte Grünastung bewirkte einen Bakterienbefall im Holz und eine daraus resultierende Fäulnis. In der Folge musste dieses Holz neuartig verwendet werden. In den 1930er Jahren wurde es einerseits für die Fertigung von Weinstecken genutzt und in die Wachau und andere Weinbaugebiete exportiert. Andererseits verarbeitete es vor allem der Vater von Herrn Santner zu konischem Stangenholz für Gerüste und als Bauholz (= Usu-trieste-Holz) für den Export nach Italien.

Santner zur heutigen Waldbewirtschaftung: Das heutige Holz ist geprägt durch eine naturnahe Waldbewirtschaftung mittels Stammzahlreduzierung. Wenn Bäume zu eng stehen, sind die Bestände durch Wind, Sturm und Schneedruck gefährdet. Man wünscht sich dabei einen Bestand mit unterschiedlichen Altersstufen. Zu diesem Zweck wird auch eine Vornutzung vorgenommen, d.h., dass die Hälfte der großen Bäume mit einem Alter von ca. 60 Jahren entfernt wird. Dadurch wird eine Aufforstung unnötig, da die bestehenden Bäume ihre Samen auf die neu entstandene Fläche legen und der Bestand von selbst nachwächst. Auf diesem Weg entsteht ein stabiler Waldbestand. Dieser Vorgang ist gegenwärtig im Lungau zu beobachten (begonnen wurde dies von der Forstverwaltung Schwarzenberg, anschließend kam es zu einer Weiterführung auch in den Gebieten der Bundesforste).

Santner gibt zu bedenken, dass aufgrund der neuen Techniken (Leimtechniken, dreifaches Verleimen mit Aluminiumfasern) die Qualität von Holz nicht mehr so wichtig sei wie früher, als man Holz zur Produktion der meisten Geräte benötigte.

Allerdings ist ihm eine Wieder-Inwert-Setzung dieser alten Qualitäten ein besonderes Anliegen. Santner geht dabei im Folgenden auf die Eigenschaften der wichtigsten Nadelhölzer ein, die im Lungau durch Feinfasrigkeit geprägt sind.

Lärche

Die besondere Eigenart der Lärche liegt in ihrer Witterungsbeständigkeit. Diese Holzart ist besonders für den Wasserbau (Wasserleitungen, Brunnenrohre, Dämme), für Dächer (gespaltene Lärchenschindeln), für Gebäudefassaden sowie für Bottiche geeignet. Fortwirtschaftlich ist Lärchenholz eher teuer, da es langsam wächst. Bei Aufforstungen wird mittlerweile ein Mindestmaß von einem Drittel

Lärchenanteil behördlich vorgeschrieben, da Lärchen Herzwurzler sind und eine wichtige Funktion für die Stabilität des Forstes haben. Im Lungau gibt es laut Santner einen nennenswerten Anteil an Lärchenwald, der in Verbindung mit speziellen hochwertigen Produkten interessant zu nutzen wäre.

Fichte

Fichtenholz, der größte Waldanteil im Lungau, ist für den Möbelbau gut geeignet. Dem steht jedoch der Trend der technologischen Entwicklung und der Verwendung anderer Werkstoffe entgegen: Fichtenholz kommt im Möbelbau als Massivholz immer weniger zum Einsatz, da der Großhandel zunehmend verleimte Platten verwendet. Diese erweisen sich als rentabler, da Kanteln, die aus vier Teilen verleimt sind, formstabiler bleiben als Kanteln aus einem Stück.

Zirbe

Zirben werden mit einem Alter von 150 bis 200 Jahren geerntet. Je älter sie sind, desto mehr Wachstumseigenheiten weisen sie auf und desto schwerer sind sie verwertbar. Wegen der verfilzten Faser sind die Zirben zum Spalten weniger geeignet. Eine Besonderheit der Zirbe ist ihre Abriebfestigkeit. Früher wurden Zirbenbretter sogar bei der Fertigung von Wasserrädern verwendet, weil diese durch das Wasser weniger Abrieb erleiden, als andere Hölzer. Grundsätzlich ist die Alpzirbe – alleinstehende Bäume mit vom Boden auf, gesunden, grünen Ästen – besser für die Verarbeitung geeignet, als eine Zirbe aus gemischtem Bestand. Bei Letzteren werden die unteren Äste dürr und es besteht die Gefahr von eingewachsenen Rinden, denn aufgrund der Zähigkeit des Holzes brechen dürre Äste nicht so leicht ab. Zirbenholz ist sehr vielseitig verwertbar, im Besonderen für Möbel, vorzugsweise in Schlafzimmern. Zirbenholz ist mottensicher und gesund für den menschlichen Organismus. Genau dafür wird dieses Holz immer mehr eingesetzt. Im Lungau werde die Zirbe auch für Einrichtungen oder Wandeinbauten verwendet. Santner schätzt den Lungauer Zirbenbestand aber als zu gering ein, um damit Produkte in großem Maßstab produzieren zu können. Zirben wachsen langsam und im Gebirge sind sie erst in einem Alter von 200 bis 300 Jahren erntereif. Es gab Versuche der Aufforstung, doch waren diese wenig erfolgreich. Zirbenbäume wachsen nicht, wenn sie zu eng gepflanzt werden.

Aktualität und Zukunftspotenzial

Hans Santner betont die Eigenschaften des Lungauer Holzes und das Potenzial für eine (Wieder-)Inwert-Setzung:

Das Lungauer Holz wird trotz seiner feinen Fasern zu wenig geschätzt. So werde vielmehr skandinavische Fichte und sibirische Lärche importiert, da diese feinastiger seien. Im Lungau gibt es ein Lärchensägwerk, aber auch hier wird vielfach Holz zugekauft, wodurch sich eine Mischung aus heimischem und zugekauftem Holz ergibt. Die dadurch entstehende Farbe ist fleckig, weil die Hölzer unterschiedliche Nuancen aufweisen, ebenso wie dies bei Fichtenholz der Fall ist.

Damit Lungauer Holz mit den angesprochenen Qualitäten wieder mehr in Wert gesetzt werden kann, wäre es nötig, dass sich ein Betrieb bzw. ein Zusammenschluss mehrerer Produzenten rein auf Lungauer Holz spezialisiert. Es gäbe auch Interesse an speziellen Produkten aus heimischem Holz.

Auch heute gibt es nach wie vor eine Nachfrage nach Lungauer Holz in Italien, wenn auch in geringem Ausmaß. Herr Santner verspürt jedoch eine „Wiedergeburt von Handwerk in individueller Weiterverarbeitung.“ Es gäbe jedoch viele Veränderungen in der Verarbeitungsstruktur: Früher war der Meister die wichtigste Komponente in der Tischlerei, da er die Pfosten, die er bekam, selbst zugeschnitten und ausgewertet hatte; heute werden verleimte Platten gekauft. Einzelne Handwerksbetriebe haben aber auch noch heute eine Zukunftsperspektive. Besser wäre wieder eine Rückfokussierung hin zur Lehre und etwas mehr weg von Theorie und Industrie.

Santners ältester Sohn entwickelt derzeit beheizte Sitzbänke aus Zirbenholz: Die Fertigung ist nur mit Zirbenholz möglich, weil Zirbe eine verfilzte Faser hat, wodurch sie auch bei Temperaturveränderungen nicht reißt. Bisher fehlt jedoch Kapital, um das bekannter zu machen. Der Verkauf erfolgt vor allem durch Mundpropaganda. Die Sitzbänke werden von Hotel- und Gastronomiebetrieben für Winterterrassen gerne verwendet, weil sich die Sitzdauer im Außenbereich um einige Stunden verlängert.

Die Forcierung einer individuellen Verarbeitung von Zirbenholz liegt laut Santner auf der Hand: Aufgrund des Aufwandes und der Kosten (Zirbe wächst langsam) ist Zirbe nicht als Massenprodukt und daher nicht für die Industrie geeignet.

Wer verarbeitet noch Lungauer Holz in spezieller Weise unter Berücksichtigung der besonderen Qualität?

Tischlereien, Zimmereien

- Tischlerei Moser, Bruckdorf (Zirbenbetten)
- Zimmerei Schitter, Mauerndorf
- Tischlerei Palffy (Zirbe)

Besondere Holz-Handwerksbetriebe

- Wagnerei Christian Lassacher, Tamsweg
- Fassbinderei Engelbert Sampl, Unternberg; Produkte: Holzgebände aller Art, wie z.B. Holzfässer, Krautfassln, Schaffln, Brunnenröge, Blumentöpfe, Lungauer Hausbänke usw.

Holz-Kleinsthandwerker

- Kerbschnitzerei Taferner – Murerhof, Mariapfarr; Produkte: Holzartikel, Kerbschnitzereien aus Zirbenholz
- Kastenwerkstatt – Troadkasten am Bacherhof, Mariapfarr
Produkte: Gebrauchsgegenstände und Geschenke für jeden Anlass
- Bindermeister Johann Jessner, Mauterndorf
Produkte: Fassbinderei, Souvenirs, Holz-Badewannen, Bindereiartikel, Buttermaschinen
- Holzbildhauer Peter Angermann, Ramingstein
Produkte: Anfertigung von sakralen Figuren, Wanduhren, Geburtsamulett, individuelle Geschenke und vieles mehr.
- Holzschnitzerei Hans Aigner, Unternberg
Produkte: Holzschnitzereien aller Art, wie z.B. Buttermodel, Weihnachtsskrippen und -figuren, Heiligenfiguren, Reliefs ländlicher Motive
- Holzarbeiten – Matthias Gappmayr, Weißpriach
Produkte: Drechslerarbeiten, Produkte aus Holz wie Spielsachen, pfiffige und knifflige Spiele und div. sonstige Gebrauchsgegenstände.
www.familienbauernhof-binder.at

- Holzschnitzerei Fani Gauglhofer, Zederhaus
Produkte: Geschnitzter „heiliger Geist“ aus Zirbenholz (verschiedene Größen)

Ideen zur Weiterentwicklung

- Vermittlung und Sichtbarmachung der besonderen Lungauer Holzbetriebe
- Nutzung des Lungauer Holzes: Damit in diese Richtung mehr passiert, wäre es nötig, dass sich jemand bzw. ein Zusammenschluss mehrerer Produzenten rein auf Lungauer Holz spezialisiert. Es gäbe auch Interesse an speziellen Produkten aus heimischem Holz.

2.11 Der Wagner Christian Lassacher – Der letzte seiner Art?

Hintergrund/Geschichte

Da nachstehenden Ausführungen basieren auf einem Interview mit Christian Lassacher am 31. Oktober 2017, dem Betriebsinhaber der Wagnerei Lassacher in Tamsweg.¹⁵⁸ Die Wagnerei Lassacher kann gut und gerne als Tamsweger Traditionsbetrieb bezeichnet werden und geht zurück auf den Urgroßvater von Christian Lassacher, der in den 1920er Jahren, schon am heutigen Standort, den Grundstein für den Familienbetrieb legte. Damals wurden vor allem landwirtschaftlichen Geräte aus Holz angefertigt, wie Heuwagen oder auch Kutschen und diese repariert. Holnräder spielten gestern wie heute eine wichtige Rolle und waren schon immer ein Kerngeschäft der Wagner. Die Chronik des Betriebes berichtet unter anderem von der Anfertigung von 50 Stück Scheibtruhnräder für den Bau der Straße ins Blühnbachtal.¹⁵⁹ Später kam die der Schlittenbau und die Skierzeugung dazu. In der Wagnerei Lassacher wurden die original „Preber-Schi“ gefertigt und Skier für die Firma Kästle hergestellt.¹⁶⁰ Zu dieser Zeit wurde das Holz noch mit der Hand gebogen. Heute wird das Holz freilich mit maschineller Hilfe be- und verarbeitet.

Holzbiegen

Das „Holzbiegen“ ist eine Wissenschaft, erklärte Christian Lassacher. Holzbiegen ist der Kern der Arbeit eines Wagners. Was früher mit der Hand gemacht wurde, dafür gibt es heute Maschinen. Herr Lassacher hat seine Maschine speziell nach seinen Vorstellungen und Bedürfnissen in Deutschland bauen lassen. Die alten Geräte der Wagnerei Lassacher befinden sich im Tamsweger Heimatmuseum.

Beim Holzbiegen muss das Holz die richtige Feuchtigkeit haben, es darf nicht zu trocken und nicht zu nass sein. Auch die Temperatur muss stimmen, das Holz muss also erhitzt werden. Das ist wichtig, weil das Holz beim Biegen starken Druck ausgesetzt ist und den Kräften, die wirken, standhalten muss. Herr Lassacher ließ uns wissen, dass nur Laubholz gebogen werden kann. Das Holz, das sich am effektivsten biegen lässt, liefert die Esche. Herr Lassacher wies darauf hin, dass es ein

¹⁵⁸ Siehe dazu <http://www.musik-holz.at/de/wirueberuns.html>.

¹⁵⁹ Ebd.

¹⁶⁰ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017; siehe auch Homepage der Wagnerei Lassacher unter <http://www.musik-holz.at/de/wirueberuns.html>.

schnellgewachsener Baum sein sollte bzw. muss. Das Holz ist dann einerseits stabiler und lässt sich andererseits leichter biegen.¹⁶¹

„... bei uns war das immer recht gut im Lungau...die Esche hat gut gepasst...so an feuchten Stellen ist die gewachsen...“¹⁶²

Das Holz, das Herr Lassacher heute zum Schlittenbau verwendet, kommt – so es die regionalen Bestände zulassen – aus dem Lungau. Braucht er mehr Holz oder kann er im Lungau keines mehr bekommen, weicht er auf Bestände in der Steiermark oder anderen Regionen im Land Salzburg aus und meinte dazu:

„...aber bei uns direkt da im Lungau ist eschenholzmäßig fast nichts mehr...“¹⁶³

Auch Ahorn könnte verwendet werden, allerdings mit Risiko, weil das Holz weniger stabil ist als Eschenholz. Denkbar wären zudem die Eiche und die Kastanie, aber die Esche, so Herr Lassacher, ist am besten geeignet.

Früher wurde das Holz beim Biegen mit Handkraft „verspannt“. So bezeichnet Herr Lassacher den Arbeitsschritt, mit dem das Holz die stabile Form bekommt. Heute wird maschinell verspannt und dabei Druckluft eingesetzt. Wie eh und je bleibt das gebogene Holz eingespannt bis es kalt ist. Erst dann bleibt es nach dem Ausspannen in der gewünschten Form (wenngleich Holz immer „arbeitet“ und nie vollkommen formstabil sein kann, so Herr Lassacher). Die Arbeitsschritte, die Technik, letztlich also die Methode des Biegens haben sich nicht verändert, nur, dass jetzt an Stelle der Handkraft eben Maschinenkraft zum Einsatz kommt. In früherer Zeit mussten beim Biegen drei Männer gemeinsam anpacken, heute schafft das eine Fachkraft.

Schlitten und Ski

Schlitten und Skier waren ein Hauptgeschäft der Wagnerei Lassacher, die Schlitten sind es noch heute. Christian Lassacher hat noch eine Maschine im Betrieb, mit der für die Skier die Kanten gefräst wurden. Die Frauen mussten mithelfen, erzählte Herr Lassacher. Beim Kanten aufsetzen mussten 200 Stück Schrauben verschraubt werden, pro Ski. Der Lassacher-Ski wurde unter einer eigenen Marke vertrieben,

¹⁶¹ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017.

¹⁶² Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 15:25.

¹⁶³ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 16:31.

als „Preber-Schi“¹⁶⁴. Der Ski wurde vor allem für den regionalen Markt gefertigt und im Lungau verkauft. Exportiert wurde das Produkt nicht. Der Preber-Schi wurde in Handarbeit hergestellt und so konnte nur eine begrenzte Anzahl an Skiern produziert werden. Allein schon deshalb war an einen überregionalen Absatz nicht zu denken. Gerade deswegen geriet die Skierzeugung bei den Lassacher's aber mehr und mehr unter Druck. Um konkurrenzfähig zu bleiben, hätten immer mehr Skier, möglichst schnell und dazu noch möglichst billig gefertigt werden müssen. Schließlich wuchs die Einsicht, dass die Skiproduktion nicht zu halten wäre. Mit Handarbeit war das nicht mehr zu machen. Die Skiproduktion in der Wagnerei Lassacher lief bis in die 1970er / 1980er Jahre. Der damalige Betriebsinhaber, Johann Lassacher, der Vater von Christian Lassacher, dem heutigen Betriebsinhaber, stand damals vor der Entscheidung Investitionen zu tätigen, um die Skifertigung aufrechterhalten zu können oder diese einzustellen. Er entschied sich für Letzteres. Die Frage stellte sich in einer Zeit, in der das Wagnereigewerbe einem generellen Umbruch ausgesetzt war. Viele Wagner haben sich neu orientiert. Wagnereien, die ja traditionell mit „Karosseriebau“ befasst waren (Kutschen und Wägen) wurden häufig zu Metall verarbeitenden Betrieben (z.B. Karosseriespengler). So wurden die Wagnereien auch mehr und mehr über die Innung der Metallbetriebe organisiert. Eine Wagner-Innung gibt es heute nicht mehr.

Als Christian Lassacher, der heutige Betriebsinhaber, das Wagnerhandwerk erlernte, wurden in der Wagnerei Lassacher Skier und Schlitten nicht mehr erzeugt. Sein Vater hatte das bei seiner Ausbildung zum Wagner noch gelernt. Herr Christian Lassacher musste sich die Fertigung wieder neu erarbeiten und begann wieder Schlitten zu bauen.

„...ja, das habe ich mir selber wieder (gelernt) ... das war so einen Zeit, da wollte einfach niemand mehr...das war 70, 80 ... die Alten sind nachher gestorben ... jetzt gibt ein bisschen eine Rückbesinnung auf das...und ich habe Gott sei Dank ... es gibt Bücher, alte, die sind alle aufbehalten worden...und da haben wir halt durch probieren und Fehler...“¹⁶⁵

Christian Lassacher hatte alte Bücher und Aufzeichnungen, wie alte Pläne vom Schlittenbau und auch Skibau im Betrieb und konnte sich daran orientieren und autodidaktisch das Schlittenbauen (wieder-)erlernen. Er musste, wie er erzählte, 60 bis 70 Prototypen bauen, bis es wieder funktionierte. Heute ist er wieder „gut im

¹⁶⁴ Siehe dazu <http://www.musik-holz.at/de/wirueberuns.html>.

¹⁶⁵ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 19:06.

Geschäft“.¹⁶⁶ Der Vertrieb wird vom Betriebsstandort aus organisiert und erfolgt im Tamsweg, im eigenen Geschäft oder durch Marktfahrten, wie z.B. in Hellbrunn am Adventmarkt. In zwei Jahren macht er 100 Schlitten. Mit 50 Stück pro Winter findet er das Auslangen. Kann er mehr verkaufen, greift er auf angefertigte „Reservebogen“ zurück und arbeitet nach. Die Menge muss aber begrenzt bleiben, weil er auch gar nicht genügend Platz hätte, um mehr Schlitten, quasi auf Vorrat, zu bauen.

Was macht die Qualität beim Schlittenbau aus?

Herr Lassacher nannte zwei Aspekte, die die Qualität eines Schlittens ausmachen: das Holz an sich und das Biegen des Holzes. So gibt es immer wieder Holz (auch von der Esche kommend), das nicht gebogen werden kann – deshalb gibt es eine Ausfallquote.

Ein Schlitten läuft dann gut, wenn er „über die Mitte“ gut ausbalanciert ist. Das geht nur durch Probieren und letztlich nur durch ein Herantasten und auch durch Fehler, die man macht und aus denen man lernt. Herr Lassacher kennt ein paar der wenigen Schlittenbauer im näheren Umfeld, allerdings nicht im Lungau. Das Wissen um die Kunst des Schlittenbaus und das Geheimnis, warum ein Schlitten läuft und der andere nicht, die würden die Schlittenbauer, wenn überhaupt, dann nur sehr ungern weitergeben. Auch Herr Lassacher ließ uns nur wissen, dass einfach alles zusammenpassen müsse und übertriebene Genauigkeit oder Exaktheit nur kontraproduktiv wäre, weil vielmehr das Gespür bzw. das Gefühl wichtig wäre.¹⁶⁷

Weitergabe von Wissen – die Wagnerlehre

In seiner Werkstatt hat Herr Lassacher zwischen drei und vier Personen beschäftigt. „Wagner“ wurde zum freien Beruf erklärt. Herr Christian Lassacher selbst hat noch eine Wagnerlehre gemacht, mit zwei, drei anderen ist er in die Berufsschule gegangen. Die Schule aber wurde geschlossen. Wagner ist als Lehrberuf immer noch gelistet und Herr Lassacher ist auch berechtigt, Lehrlinge auszubilden:

„... ja, ich darf ausbilden...Lehrlinge...ich habe sie jetzt immer als Tischler lernen lassen...aber das tue ich aus dem Grund nicht mehr, weil du hast ja eine gewisse Verpflichtung, als Lehrherr und ich bin ja ein Wag-

¹⁶⁶ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017.

¹⁶⁷ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017.

*ner, ich bin kein Tischler ... da brauchst du Sachen, die habe ich einfach nicht...ich bin Wagner und du willst bei mir lernen...das war meine Bedingung bei dem neuen Lehrling ...*¹⁶⁸

Er würde seinen Wagner-Lehrlingen aber ans Herz legen, zusätzlich zum Wagner- auch den Tischlergesellen zu machen, auch Drechsler wäre möglich und sinnvoll. Der Grund ist, dass Beschäftigungsaussichten in dieser Branche ungünstig sind, weil die Nachfrage nach traditionellen Wagnererzeugnissen sehr gering ist. Das hat damit zu tun, dass die traditionellen Erzeugnisse der Wagner heute meist industriell erzeugt werden.¹⁶⁹

Die Produktpalette eines Wagners heute

Die Herstellung von Werkzeug war und ist ein wichtiges Geschäftsfeld. „Alles was gebogen ist“, weil das schon immer Wagner-Arbeit war, wie Herr Lassacher feststellte. Die Metallbestandteile, für Schaufeln oder Kreuzhacken („Pickel“), werden zugekauft. Dazu arbeitet er fallweise mit einem Schmied zusammen. Herr Lassacher hat einen eigenen Verkaufsraum und zudem noch Partnerbetriebe, die seine Produkte anbieten. Am liebsten aber verkauft er seine Werkzeuge selber. Seine Kunden hat er vor allem im Lungau und in und um die Stadt Salzburg, auf Märkten, auf die er fährt.

Herr Lassacher macht auf Bestellung Ziehschlitten, die heute noch in der Landwirtschaft für das Heubringen verwendet werden oder repariert diese. Herr Lassacher restauriert auch Museumsschlitten. Er fertigt Holzräder an oder repariert diese. Die Räder sind neben der Herstellung und der Reparatur von Werkzeugstielen das Hauptgeschäft. Bei Bedarf repariert und restauriert er auch Kutschen. Kutschen bauen hingegen würde viel Schmiedearbeit erfordern, zudem auch noch Sattlerarbeit. Ihm würde darüber hinaus das notwendige Kutschenbauwissen fehlen. Zudem würde man preislich bei einem Auto liegen. Alte Pläne, die den Kutschenbau zeigen, gibt es aber noch im Betrieb.

...(45:27)...wir tun halt nur noch restaurieren ... Kutschen bauen wäre noch ein Traum von mir ... dass ich zu 100 Prozent eine neue Kutsche baue, das wird irgendwann kommen ... die Pläne sind ja da und ... wie

¹⁶⁸ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 28:44.

¹⁶⁹ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017 und siehe auch <https://www.lehrlingsportal.at/lehrberuf/wagnerin>.

ein Rad gemacht wird, das habe wir in der Berufsschule noch mit unserem Berufsschullehrer gemacht...

Im Kutschenbau wird aber ein Potential für die noch verbliebenen Wagner gesehen. Im Lehrlingsportal¹⁷⁰ wird bei der Vorstellung der Wagner-Lehre angemerkt, dass die Beschäftigungsaussichten für einen Wagner ungünstig sind, allerdings der Kutschenbau dabei eine Ausnahme darstellt, weil dieser „im Tourismus und Pferdesport wieder etwas mehr Bedeutung bekommt.“

Herr Lassacher repariert z.B. auch Gartenmöbel oder andere Holzsachen.

„... das ist jetzt keine typische Wagnerarbeit, aber wie gesagt, das tu ich auch, damit das erhalten bleibt...“¹⁷¹

Früher gab es im Lungau viele Wagner, alleine in Tamsweg waren es zwei bis drei, erzählte Herr Lassacher. Heute ist er der letzte seines Standes. Wie kann der Betrieb erhalten werden?

„...ja, indem, dass du halt alles Mögliche tust...nicht nur Wagnerarbeit, ... der Vater hat Ski handeln angefangen im Winter ... der hat sich im Winter mit dem Skigeschäft erhalten ... wir haben immer Ski gemacht und wie sich das aufgehört hat, hat der Vater die Ski dann gehandelt ... der Siegl (ein anderer Wagner/Anm.d.Verf.) ... hat dann ein Spielzeuggeschäft gemacht ... dadurch ist die Werkstatt halt geblieben...“¹⁷²

Auch Herr Lassacher macht Holzspielzeug (z.B. Schaukelpferde) und bietet die Produkte auf Weihnachtsmärkten an. Im Geschäft in Tamsweg verkauft er Musikinstrumente. Die stellt er selber nicht her. Er bietet sie nur an, um Kundschaft ins Geschäft zu bekommen, wie er sagt. Andere ehemalige Wagner sind oft in Sportgeschäften zu finden, wegen der Schlitten und den Skiern.

An Aufträgen und Arbeit würde es nicht mangeln, sagte Herr Lassacher. Er hätte genug für bis zu 10 Facharbeiter, wie er sagte. Nur leisten würde er es sich nicht können, weil die Lohnnebenkosten zu hoch seien. Es wäre auch schwierig überhaupt Fachkräfte zu finden.

¹⁷⁰ Siehe dazu <https://www.lehrlingsportal.at/lehrberuf/wagnerin>.

¹⁷¹ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 40:39.

¹⁷² Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017, Pos. 32:12.

Kutschenbau

Wie bereits angeführt könnte der Kutschenbau für die verbliebenen Wagnereien eine Chance darstellen. Das Kutschenbauen ist allerdings eine komplexe Arbeit. Es gibt verschieden Möglichkeiten, dafür braucht man spezielles Wissen: Das Holzbiegen ist dabei wichtig. Es gibt viele Details zu beachten und man braucht Pläne und Wissen dafür. Kutschenbau funktioniert auch nur kooperativ, zusammen mit einem Schmied und einem Sattler. Da steckt viel Wissen von der Wagnerei, vom Schmied und vom Sattler drinnen, in das man sich heute wieder weitgehend neu erarbeiten müsste. Ein dahingehendes Projekt müsste über ein bis zwei Jahre dauern. Es würde sich aber auszahlen, weil bei einer „guten“ Kutsche, wenn diese gepflegt wird, gibt es nicht viel zum Restaurieren und die geht auch nicht kaputt, meinte Herr Lassacher.¹⁷³

¹⁷³ Interview mit Christian Lassacher am 31.10.2017.

2.12 Die Faßbinderei Sampl in Unternberg – Eine runde Sache

Als das hölzerne Zeitalter zu Ende ging

Die Fassbinderei war bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts ein weit verbreitetes ländliches Gewerbe. Alle Gebinde in meist bäuerlichen Haushalten, für Wasser, Milch und Milchprodukte, für Sauerkraut oder Fleisch waren aus Holz. Die Fassbinderei war jenes Handwerk, in dem es mit viel Übung und Erfahrung verstanden wurde, runde wie gebogene Holzgebinde zu fertigen. Mit der Einführung und Verbreitung von Gefäßen aus Metall und Kunststoff war das Bindergewerbe im Niedergang begriffen. Die meisten Fassbinder haben in den 1950er und 1960er Jahren ihr Gewerbe aufgegeben. Es existiert heute meist nur noch in Spezialbereichen wie zum Beispiel zur Erzeugung von Eichenfässern für den Weinbau. Und es besteht dabei vor allem in einer stark mechanisierten und industrialisierten Form.

Heute gibt es Fassbinder nur noch in Ausnahmefällen, so auch im Lungau den Kleinbetrieb von Engelbert Sampl in Unternberg.¹⁷⁴

Ein Familienbetrieb in dritter Generation

Die Fassbinderei Sampl besteht laut Auskunft des derzeitigen Betriebsinhabers in der dritten Generation. Allerdings weisen das Haus und der Hof in Unternberg eine längere Geschichte der Fassbinderei auf. So finden sich Fassbinderhobeln aus dem Jahr 1688 und aus dem Jahr 1772, die Engelbert Sampl in der Werkstatt aufbewahrt.

Begonnen hat sein 1906 geborener Großvater, der zugezogen ist und dem Haus den neuen Namen gab, mit dem Fassbindergewerbe in den 1920er Jahren. Er war zunächst „auf der Stör“, er zog, wie viele ländliche Handwerker, von Hof zu Hof, wovon ein noch vorhandenes Wanderbuch aus dieser Zeit zeugt. Schließlich übernahm sein Großvater den Hof in Unternberg und richtet eine Fassbinderei ein.

Sein Vater hat das Bindergewerbe in den 1950er Jahren erlernt und übernahm den Betrieb im Jahr 1957. Damals hatte es in der weiteren Region noch mehrere Betriebe gegeben. Sein Vater führte seinen Betrieb mehrere Jahrzehnte – in einer Zeit des rasanten Wandels.

¹⁷⁴ Dieses Kapitel beruht auf einem Interview mit Engelbert Sampl, Unternberg, vom 4. Februar 2018

Statt der klassischen, aber nicht mehr nachgefragten Bindereiprodukte erzeugte er zum einen für deutsche Gäste Holzgebände als Souvenirgegenstände wie zum Beispiel Schöpfer und Schirmständer. Ebenso erzeugte er hölzerne Sektkübeln, die in Obertauern in der Gastronomie sehr beliebt waren. Zum anderen wurden in dieser Zeit in der Landwirtschaft die Gärfuttersilos eingeführt. Dabei waren auch Holzsilos populär. Sein Vater baute mit viel Erfolg Holzsilos bis zu einer Höhe von 10 Metern und einem Durchmesser von 4,5 Metern.

Ein neuerlicher Wandel erfolgte in den 1980er Jahren, als die Zeit der Gärfuttersilos vorbei war. Engelbert Sampl ist in der Zeit dieses Wandels in sein Handwerk eingestiegen. Er lernte schließlich die Fassbinderei im Betrieb seines Vaters und er besuchte Mitte der 1980er Jahre die Berufsschule in Pöchlarn. Damals gab es in der Berufsschule für das Bindergewerbe acht Lehrlinge aus ganz Österreich.

1998 übernahm er den Betrieb von seinem Vater.

Besonderheiten der Fassbinderei

Engelbert Sampl fasst die wichtigsten Besonderheiten der Fassbinderei zusammen:

Ein Holzgebände besteht aus Tauben, einem Boden und Reifen. So müssen die Tauben gemacht, ein Boden eingesetzt, Reifen müssen vorgefertigt, angepasst und aufgezogen werden. Das klingt alles einfach. Aber er habe 20 Jahre gebraucht, so Sampl, bis er diese Technik gut beherrschte. Jetzt nach rund 35 Jahren traut er sich zu sagen, dass er alles beherrscht, was die Fassbinderei ausmache. Denn es gehört sehr viel Geschick und Erfahrung dazu, die Teile eines Gebäudes exakt zu bauen, zu hobeln und dafür zu sorgen, dass sie passen und wasserdicht sind.

Grundsätzlich, so Engelbert Sampl, habe sich bei dieser Technik nicht viel verändert. Natürlich gäbe es heute mechanische Hilfen, eigene Maschinen und natürlich gibt es auch Fassfabriken, wo alles maschinell abläuft.

Eine Besonderheit im Binderhandwerk stellt das Biegen von Holz dar: Dabei werden Tauben in heißem Wasser gedämpft. In diesem Zustand können sie gebogen werden. Anschließend werden sie mit einem sogenannten Reifenzug zusammengezogen. Dabei ist viel Kraftarbeit im Spiel.

Zu den klassischen Werkzeugen gehören zum Beispiel alle Arten von Hobeln, Schablonen für verschiedenste Durchmesser von Gebäuden oder Geräte zum Aus-

fräsen der Nut. Es braucht viel fachliches Wissen und Können, um den Boden eines Gebindes herauszumessen. Dies stellt immer eine Herausforderung dar.

Womit die Fassbinderei Sampl heute ihr Auskommen hat

Traditionell, als fast alle Gebrauchsgegenstände aus Holz, Stein oder Ton bestanden, hat ein Fassbinder Gebinde für den täglichen Gebrauch für Lebensmittel wie Butter, Rahm, Kraut usw. erzeugt bzw. repariert. Aber nicht nur Gebinde, sondern auch andere Geräte wie Schüsseln oder Schöpfer. Wenn ein Binder auf Stör war, d.h. von Hof zu Hof zog, hat er in klassischer Winterarbeit vorrangig Reparaturen gemacht.

Nun arbeitet sein Betrieb in dritter Generation als „Ein-Mann-Betrieb“. Er macht zwar viele Schritte mit Unterstützung von kleinen Maschinen, aber ohne kostenintensive Mechanisierung.

Die derzeitige Fassbinderei von Engelberg Sampl basiert auf einen Mix aus verschiedenen Erzeugnissen und Dienstleistungen:

- Einen Schwerpunkt bilden Produkte aus Holz „für Haus und Garten“. Dazu zählen im Besonderen Badebottiche, die sowohl privat als auch auf Berg- hütten beliebt geworden sind. Dazu zählen aber auch Gartenliegen.
- Dazu kommt vor allem die Reparatur alter Gebinde, die er über den Winter machen kann. So reparierte er zum Beispiel einen Rührkübel für einen Almbetrieb, der jetzt wieder 40 bis 50 Jahre hält, ebenso gehört die Reparatur von Fleischfässern u. ä. Bindersachen zu seiner Winterarbeit.
- Neue klassische Holzgebände sind kaum nachgefragt, nicht zuletzt wegen des hohen Aufwandes und der damit verbundenen Kosten. Es gebe zwar eine verstärkte Nachfrage nach Holzprodukten. Auch gibt es ein zunehmendes Bewusstsein für die besonderen Qualitäten von Holz als Gebinde- material für Lebensmittel. Trotzdem ergeben sich daraus keine große Stückzahl und kein nennenswerter Umsatz.
- Ein wichtiges Standbein seiner Werkstatt ist jedoch seine Zuliefertätigkeit für die Firma Moser, für die er Holzspielgeräte erzeugt. Davon ist er allein zwei bis drei Monate im Jahr tätig.

Das Holz, das er für seine Erzeugnisse verwendet, stammt aus der Region, im Fall des Lungaus ist das vorwiegend feinwüchsiges, von langsamem Wachstum gepräg-

tes Lärchenholz. Die Lärche ist harzig und das macht ihre Haltbarkeit aus. Holz erhält er einerseits von seinen Lieferanten, andererseits verfügt er über Holz in seinem Landwirtschaftsbetrieb.

Was im Gegensatz zu früher in der Region keine Rolle mehr spielt, sind Fässer. Diese spielen in Weinbaugebieten eine Rolle, aber in der Region werden diese kaum von jemandem beauftragt. Engelbert Sampl muss sich danach richten, was regional gebraucht wird.

Zur Zukunft des Betriebs

Als Ein-Mann-Betrieb ist Engelbert Sampl flexibel. Er setzt seine Handwerkskompetenz in vielerlei Kombinationen ein und hat auch Nischen gefunden und genutzt, wie zum Beispiel Holz für Haus und Garten. Im Grunde kann er auf Grundlage seiner Handwerkskompetenz alles aus Holz machen, was rund, gedreht oder gebogen ist, zum Beispiel auch runde Platten oder Wasserräder.

Engelbert Sampl hat im Hinblick auf seine Zukunft eine grundsätzlich optimistische Haltung. Es gibt eine begrenzte Nachfrage und er ist der einzige im Bundesland Salzburg, der das noch macht, der einzige, der das Gewerbe angemeldet hat. Aber von der „reinen“ Fassbinderei alleine könnte er nicht leben, daher auch die Kombinationen.

Werbung braucht er für seinen Betrieb nicht aktiv zu machen. Es funktioniert alles über Mundpropaganda. Die Leute kommen einfach. Waren es früher die Bauern, so sind es heute die Privaten, die etwas „fürs Haus“ brauchen. Denn Holz passe immer.

Engelbert Sampl schätzt immer mehr die Lebensqualität, die er als Ein-Mann-Betrieb hat. Er ist flexibel und kann sich zwischendurch für viele Dinge Zeit nehmen. Zudem mache er täglich etwas Anderes. Sein Handwerk ist abwechslungsreich.

Zukünftige neue Einsatzbereiche könne er sich derzeit nicht vorstellen. Aber er ist offen und flexibel und durchaus für neue Anwendungen und Produkte auf Basis seines Könnens zu haben. Sein Sohn, der derzeit die Landwirtschaftsschule Tamsweg absolviert, ist grundsätzlich interessiert, den Betrieb zu übernehmen.

2.13 Harfenbau im Lungau – Ein besonderes Handwerk

Die folgende Darstellung basiert auf Gesprächen mit Herrn Peter Fötschl und Herrn Hans Neubacher, beide Harfenbauer im Lungau. Darüber hinaus wurden in die Erklärungen Internetquellen eingearbeitet.

Peter Fötschl – „Wie die Jungfrau zum Kinde“

Herr Peter Fötschl ist Harfenbauer. Wie er dazu kam, erzählte er wie folgt. Herr Fötschl ist Lungauer. Ende der 1970er Jahre begann er in Tamsweg eine Lehre zum Tischler. Nach Abschluss der Lehrausbildung wechselte er die Branche und ging nach München, wo er sich eine Elektronikfirma aufbaute und Speicherschreibmaschinen und Kopierer fürs Büro baute. Später arbeitete er mit Computern. Dem Lungau hat er aber nie gänzlich den Rücken gekehrt. Seine Familie blieb im Lungau und er pendelte rund 30 Jahre zwischen seinem zu Hause im Lungau und seinem Berufsort München.

Im Jahr 2012 kam seine Tochter mit dem Wunsch auf ihn zu, Zither spielen zu wollen. In der Musikschule in Tamsweg gab es aber keine ZitherlehrerInnen. Herr Fötschl konnte aber den Kontakt zu einem Harfenlehrer herstellen. Nach einer kurzen Schnupperphase war seine Tochter vom Instrument begeistert und wollte Harfe spielen lernen. Sogleich wollte Herr Fötschl für seine Tochter eine Harfe kaufen. Das stellte sich allerdings als gar nicht so einfach dar. Die Harfenbauer, die er ausfindig machen konnte und bei denen er anfragte, nannten ihm Lieferzeiten von etwa zwei Jahren. So lange wollten er und seine Tochter aber nicht warten und so wuchs in ihm der Entschluss, selbst eine Harfe für seine Tochter zu bauen. Mit seiner Lehre zum Tischler brachte er Wissen für den Umgang mit Holz mit. Musikalisches Wissen bezog er aus seiner Zeit als Trompeter bei der Tamsweger Musik. Hinzu kamen seine Fertigkeiten im Bereich der Mechatronik. Für den Bau einer Harfe brauchte es aber freilich mehr an Wissen. Wie sollte er das Harfenbauen erlernen? Das stellte sich als schwierig heraus und zwar nicht die Materie oder die Techniken an sich, sondern der Umstand, dass es schlichtweg keine Ausbildungsmöglichkeit gab, die es ihm ermöglicht hätte, das notwendige theoretische und praktische Wissen vermittelt zu bekommen. In Hallstatt gibt es zwar eine Instrumentenbauschule für Streich- und Saiteninstrumente, der Harfenbau wird dort aber nicht gelehrt. Schließlich stieß Herr Fötschl bei Internet-Recherchen auf einen Harfenbaukurs in Hessen, beim Instrumentenbauer Bernhard Schmidt in Wupper-

tal, der 30 Jahre Erfahrung im Harfenbau hatte. Herr Schmidt baute bzw. baut die sogenannte „Lauterbach Harfe“, die mit einer Höhe von 140 cm den Typ "Große Keltische Harfe" repräsentiert.¹⁷⁵ Herr Fötschl wandte sich zudem an die Salzburger Wirtschaftskammer, mit der Bitte ihn bei der Suche nach einem Lehrplatz für den Harfenbau zu unterstützen. Es stellte sich aber heraus, dass im ganzen Land Salzburg keine Lehre für Harfenbauer angeboten wurde.¹⁷⁶ Er dehnte seine Suche nach einem Lehrplatz auf ganz Österreich aus, aber es schien schier unmöglich zu sein, einen Lehrplatz zu finden. Herr Fötschl wollte aber nicht aufgeben. Inzwischen war er vom Gedanken, Harfenbauer zu werden, gefesselt. Er verkaufte seine Firma in München. Er machte den Kurs bei Bernhard Schmidt und war der Überzeugung, als gelernter Tischler und mit seiner Erfahrung in der Mechatronik, die er aus dem Schreibmaschinenbau mitbrachte, einen Gewerbeschein zu bekommen. Es sollte allerdings viel Zeit und Ausdauer kosten, bis Herr Fötschl den zuständigen Stellen sein offenbar gänzlich ungewöhnliches Vorhaben, Harfenbau betreiben zu wollen, näherbringen konnte. Herr Fötschl ließ aber nicht locker und erhielt schließlich den Gewerbeschein.

Heute ist Herr Fötschl ein erfolgreicher Harfenbauer und da es nur wenige Harfenbauer in ganz Österreich gibt, ein gefragter Mann. Er baut im Jahr vier bis fünf Harfen. Mehr sei nicht möglich, sagte er, weil die Arbeit sehr aufwendig ist. Seine Kunden kommen unter anderem aus Südtirol, Niederösterreich, Salzburg und Kärnten, obwohl er sich nie selbst bekannt gemacht hatte oder versucht hatte „Werbung“ zu machen. Herr Fötschl erklärte,

„...zuerst habe ich gedacht, ich werde sowieso keine verkaufen, und dann ...die Türe rennen sie mir ein...ich sollte seit zwei Jahren eine Homepage machen ...das geht aber alles über Mundpropaganda...der Markt ist so klein, das geht vor allem über Harfenlehrer...“¹⁷⁷

Es gibt nur wenige Harfenbauer und die vor allem in Tirol. Manche bauen auch andere, verwandte Instrumente, wie Zither oder Hackbrett. Herr Fötschl führte beispielhaft folgende Harfenbauer an: Bernd Petutschnigg aus Lienz (Osttirol)¹⁷⁸, Peter Mürnseer aus Kitzbühel (Tiroler Unterland)¹⁷⁹, Alexander Kröll aus Münster (Tiroler Unterland)¹⁸⁰ und Otto Zangerle aus Ebbs (Tiroler Unterland)¹⁸¹. Macht

¹⁷⁵ Siehe dazu: <http://www.harfenbaukurs.com/index.html>.

¹⁷⁶ Anmerkung d. Verf.: Ein Online-Recherche am 25.10.2018 bei der Salzburger Wirtschaftskammer zu Lehrplätzen ergab für den Saiteninstrumentenbau 0 (Null) Treffer.

¹⁷⁷ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 45:20.

¹⁷⁸ Siehe dazu: <http://www.petutschnigg-harfen.at/>.

¹⁷⁹ Siehe dazu: <http://www.muernseer.at/de/muernseer-musikinstrumente/>.

¹⁸⁰ Siehe dazu: <http://www.harfenbau-kroell.at/kontakt.php>.

man sich via ONLINE-Recherche auf die Suche nach Harfenbauern in Österreich stößt man auf das „Jahrbuch der Instrumentenbauer“.¹⁸² Die Website nennt insgesamt 10 Personen, darunter, die von Herrn Fötschl genannten Harfenbauer.

In Anbetracht des Umstandes, dass es offenbar nur wenige Harfenbauer gibt, ist erstaunlich, dass im Lungau gleich zwei Harfenbauer ihrer Kunst nachgehen: neben Herrn Fötschl ist auch der Tamsweger Hans Neubacher¹⁸³ ein Harfenbauer.

Hans Neubacher – Harfenbau im Lungau seit eh und je

Während Herr Peter Fötschl erst in jüngerer Vergangenheit seine Liebe zum Harfenbau entdeckte, baut bzw. baute Herr Hans Neubacher über Jahrzehnte hinweg Harfen. Herr Neubacher stellt(e) zudem Alphörner und Hackbretter her¹⁸⁴ und reparierte Zithern. Eigenen Angaben zu Folge hat er rund 40 Harfen und über 3.000 Hackbretter gebaut.¹⁸⁵ Herr Neubacher hat zudem einen Gewerbeschein als Saitenbauer.¹⁸⁶

Der Harfenbau: Ein besonderes Holz aus dem Lungau

Herr Fötschl teilt die Harfen in drei Gruppen ein: zunächst gibt es die kleine Harfe, die keltische Harfe, auch Klappenharfe genannt, sodann die mittelgroße Harfe, die Tiroler Volksharfe und schließlich die große Harfe, die Konzertharfe. Herr Fötschl baut die Tiroler Volksharfe, die z.B. für die „Tanzmusik“ verwendet wird und die – wie er sagte – die gängigste ist. Diese mittelgroßen Harfen haben ein Gewicht von 16 Kilogramm.

Besonders ist, dass Herr Fötschl für die Klangdecke (auch Resonanzdecke) der Harfe, als Teil des Klangkörpers (auch Resonanzkörper)¹⁸⁷, vorzugsweise die sogenannte „Haselfichte“ verwendet. Die Haselfichte ist ein geschätztes Klangholz und die besonderen Eigenschaften des Holzes verleihen der Harfe eine ausgezeichnete

¹⁸¹ Siehe dazu: <http://www.zangerle-harfen.at/>.

¹⁸² Siehe dazu: <http://www.4allmusic.com/other-countries/368-luthiers-oesterreich/555-liste-der-harfenbauer-oesterreich>.

¹⁸³ Siehe dazu: <http://www.neubacher-harfe.de/start.htm>.

¹⁸⁴ Siehe dazu auch die Homepage „Instrumentenbau Neubacher“ unter <http://www.neubacher-harfe.de/start.htm> (Anmerkung: es ist unklar, wann die Homepage letztmalig upgedatet wurde).

¹⁸⁵ Interview mit Herrn Neubacher am 13.3.2018, Pos. 11:20.

¹⁸⁶ Interview mit Herrn Neubacher am 13.3.2018, Pos. 11:20.

¹⁸⁷ Zum Aufbau einer Harfe siehe z.B.: <http://www.philipp-dangas.de/harfe-bau.html>.

Klangqualität. Für diese Holzart ist der Lungau bekannt, wenngleich es die Haselfichte nicht nur im Lungau gibt. Bekannt ist aber der Lungauer „Geigenwald“, in dem die Haselfichte besonders häufig vorkommt bzw. vorkam.¹⁸⁸ Herr Fötschl erzählte, dass es eine Zeit gab, in der Holzinstrumentenbauer (Geigenbauer, aber z.B. auch Klavierbauer) von weit her in den Lungau kamen, um dieses Klangholz zu bekommen.

„...früher vor 200, 300 Jahren sind die Geigenbauer von Karlsruhe, von Italien...zum Geigenwald gekommen...ich habe gehört, dass sogar, ich weiß nicht wer das war im Lungau, der hat einen ganzen Sattelschlepper nach Japan hinunter verkauft...zu den Klavierbauern...“¹⁸⁹

Hans Neubacher wurde vor rund 45 Jahren durch alte Holzknechte auf die Eigenschaften des Klangholzes aufmerksam gemacht und gab an, dass

"früher ... die Geigenbauer aus dem Rheinland und aus Südtirol dagewesen (sind) und ... (im m Lungau/Anm.d.Verf.) das Geigenholz geholt haben."¹⁹⁰

Angeblich erkannte schon im 17. Jahrhundert Antonio Giacomo Stradivari die Qualitäten der Haselfichte und baute aus dieser die wohl berühmtesten Geigen der Geschichte.¹⁹¹

Herr Fötschl ließ wissen, dass die Haselfichte „von außen“ schwer zu erkennen ist, ohne Rinde ist sie besser zu erkennen:

¹⁸⁸ Der Lungauer Geigenwald in der Gemeinde Ramingstein wird in der Zeitschrift Salzburger Volkskultur als „der größte geschlossene und wohl bekannteste Geigenwald“ beschrieben. (Quelle: Ludwig Wiener (2011). Der Wald als Natur- und Kulturraum, in: Salzburger Volkskultur 35/2, S. 50-55. Abgerufen am 1.10.2018 unter http://www.salzburgervolkskultur.at/uploads/hype/store/product/files/Wiener_ZVSVK_2011-2.pdf. Die Haselfichten im Geigenwald gelten heute allerdings als gesuchte Raritäten, weil die Föhnstürme 2002 den Bestand arg dezimiert haben (Siehe dazu <https://sbgv1.orf.at/magazin/leben/stories/515952/index.html>).

Es gibt aber auch in anderen Regionen „Geigenwälder“. Ein bekannter Geigenwald („Foresta dei Violini“) befindet sich im Naturpark Paneveggio, im Osten des Trentino (siehe dazu: https://www.visittrentino.info/de/guide/natur/bezaubernde-orte/foresta-dei-violini_md_2248).

¹⁸⁹ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 17:20.

¹⁹⁰ Herr Neubacher, zitiert aus ORF Salzburg Online vom 30.4.2011 unter <http://sbgv1.orf.at/magazin/leben/stories/515952/index.html> („Lungauer Klangholz bei Geigenbauern begehrt“).

¹⁹¹ Ludwig Wiener (2011). Der Wald als Natur- und Kulturraum, in: Salzburger Volkskultur 35/2, S. 50-55. Abgerufen am 1.10.2018 unter http://www.salzburgervolkskultur.at/uploads/hype/store/product/files/Wiener_ZVSVK_2011-2.pdf.

„...sagen tun sie, ...das soll irgendein Gendefekt sein, du kannst sie ja nicht anbauen, die Haselfichte steht oder nicht...die wird oder wird nicht...die kannst du auch nicht pflanzen, kannst du auch nicht züchten...“¹⁹²

Herr Fötschl klärte auf, dass das Wissen über die Klangqualität der Haselfichte kein Geheimnis und freilich über den Lungau hinaus bekannt sei:

„...ja, das steht eh überall...die ganzen Instrumentenbauer, die Gitarrenbauer...die nehmen alle das...also die besseren...die normalen sagen, das bringt nichts...ich verwende das halt für die Resonanzdecke und dadurch haben sie (die Harfen/d.Verf.) einen vollen, gewaltigen Klang...“¹⁹³

Auf der Internetseite der „proHolz - Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Holzwirtschaft“ kann nachgelesen werden, dass die Haselfichte eine seltene Wuchsform der einheimischen Fichte ist und an den gewellten Jahrringen zu erkennen ist. Weiters wird ausgeführt, dass die Haselfichte „meist in den Waldbeständen der Alpen oberhalb von 1.000 Metern“ vorkommt (was die Bestände im Lungau erklärt). Im Jahr 2011 wurde das „Wissen um die Haselfichte als Klangholz“ in das nationale Verzeichnis der Unesco für das immaterielle Kulturerbe in Österreich aufgenommen.¹⁹⁴ Über die Haselfichte im Lungau wird noch im "Ramingsteiner Führer" und in einer Broschüre des Holztechnikum Lungau berichtet.¹⁹⁵

Über das angesammelte Wissen und die Kunst des Harfenbaus

Wie bereits ausgeführt, ist Herr Fötschl heute ein gefragter Harfenbauer. Wie hat er sich – trotz aller Hürden – das Wissen dazu nun aneignen können? Dazu erklärte er, *„...das musst du dir alles, alles selber aneignen, alles!“¹⁹⁶* Es gäbe keine Bücher übers Harfen bauen, keine Ausbildung und eigentlich würde niemand sein Wissen weitergeben wollen. Man würde durch die Erfahrung lernen und die Details Schritt für Schritt optimieren:

¹⁹² Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 17:30.

¹⁹³ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 12:09.

¹⁹⁴ Anne Isopp/Christoph Buksnowitz/Alfred Teischinger/Helene Keller (2014). Die Haselfichte – Eine willkommene Abnormalität, in: zuschnitt (56). Abgerufen am 1.10.2018 unter <http://www.proholz.at/zuschnitt/56/die-haselfichte/>.

¹⁹⁵ Interview mit Herrn Neubacher am 13.3.2018, Pos. 33:15.

¹⁹⁶ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 7:20.

„...zuerst baust halt mal eine, dann passieren dir halt so Sachen, dass die Resonanzdecke zu dick ist, dann ist sie vom Klang nicht so...“¹⁹⁷

„...du brauchst Geduld, Ausdauer, Genauigkeit ohne Ende...ein Ohr auch...ich sage mal beim Immobilienmakler ist es Lage, Lage, Lage...bei uns ist es Klang, Klang, Klang...“¹⁹⁸

Dabei kam Herr Fötschl noch einmal auf die Haselfichte zu sprechen und erklärte die Besonderheit seiner Harfen:

„und das Holz bringt den Klang...so wie ich das baue, das macht ja keiner...mit der Haselfichte, das macht ja keiner...die haben alle...Kirsche oder Ahorn...“¹⁹⁹

Herr Neubacher sagte, dass die Haselfichte "wunderbar zum Arbeiten ist" und ob Alphorn, Hackbrett oder Harfe, jedes Instrument von Hans Neubacher enthält Hölzer der Haselfichte.²⁰⁰

Herr Neubacher machte zudem deutlich, dass alles zusammenpassen muss,

„der Innenraum mit der Öffnung, es gibt verschiedene Rosetten, davon hängt der Klang ab. ... wenn sie laut ist, dann ist der Ton sofort dahin.“²⁰¹

Außerdem würde man für das Bauen einer Harfe ein breitgefächertes Wissen und Können benötigen:

„... also das ist hoch interessant...so eine Harfe ist...handwerklich hingehend, da braucht es so viel Geschick und so viel Geduld...du musst fast Tischler sein, du musst Musiker sein, du musst Drechsler sein, natürlich schnitzen...die ganze Mechanik, ...“²⁰²

Herr Fötschl machte klar, dass die Kunst des Harfenbauens das Probieren und schließlich die Erfahrung, die man daraus zieht, ausmacht. Harfenbau ist komplex

¹⁹⁷ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 7:29.

¹⁹⁸ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 28:12.

¹⁹⁹ Ebd.

²⁰⁰ Herr Neubacher, zitiert aus ORF Salzburg Online vom 30.4.2011 unter <http://sbgv1.orf.at/magazin/leben/stories/515952/index.html> („Lungauer Klangholz bei Geigenbauern begehrt“).

²⁰¹ Interview mit Herrn Neubacher am 13.3.2018, Pos. 11:35.

²⁰² Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 50:29.

und braucht „...großes Interesse, Liebe zum Detail, Zuneigung zum Instrument und viel Geduld.“²⁰³ Herr Neubacher beschrieb die „Beziehung“ eines Harfenbauers zu seinem Werk wie folgt:

„Zuerst ist es nur Arbeit, dann ist es ein lebendes Instrument – das ist eine Leidenschaft, das Harfenbauen. Wenn sie dann fertig ist, freut man sich so richtig. ... Vom Holz ein Stück ist nachher ein Leben...zuerst ist es ja nur eine Arbeit...kannst nicht reden mit dem Ding...aber nachher ist auf einmal ein Instrument, ein lebendes Instrument...“²⁰⁴

Das Wissen eines Harfenbauers wäre ein mit viel Aufwand selbsterarbeitetes Wissen, das nicht beliebig, sondern oft nur im engsten, familiären Kreis weitergegeben wird und mit all seinen Geheimnissen geschützt werden sollte.

Herr Fötschl erklärte zudem, dass es keine Bücher übers Harfenbauen geben und das Wissen über die Generationen mehr oder weniger mündlich weitergegeben würde. Herr Fötschl gibt sein Wissen an seine Tochter und seinen Sohn weiter.²⁰⁵

Auch HarfenlehrerInnen würden sich nicht mit dem Bauen, sondern nur mit dem Spielen abgeben, gleichsam würden sich Harfenbauer nicht oder nur wenig mit dem Spielen der Harfe beschäftigen.

Das Wissen scheint gut behütet und bei den wenigen Harfenbauern zu bleiben. Herr Fötschl würde es auch als schwierig erachten, selbst Kurse anzubieten, da einfach die Zeit dafür fehlen würde:

„...das Problem ist, wenn ich jetzt Kurse anfangen...dann kann ich nicht mehr bauen...das ist das Problem und ich tu ja so gerne bauen, das ist ja mein Leben...so schön dahinarbeiten ...alleine, nicht viel mit Leuten, ...dann habe ich wieder viel mit Leuten zu tun...ich habe 31 Jahre immer mit viel Leuten zu tun gehabt, ...“²⁰⁶

„...es wollte jetzt bei mir eine anfangen, Harfen bauen, zu Weihnachten, die hat Matura, ist ganz damisch... will Harfen bauen, dann sage ich...ich tät ja gerne, aber...“²⁰⁷

²⁰³ Ebd.

²⁰⁴ Interview mit Herrn Neubacher am 13.3.2018, Pos. 33:16.

²⁰⁵ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 24:18 und 24:35.

²⁰⁶ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 47:02 und 47:42.

²⁰⁷ Interview mit Herrn Fötschl am 5.2.2018, Pos. 40:40.

Im Gespräch mit Herrn Fötschl wurde klar, dass die Weitergabe des Wissens, des hart erarbeiteten Spezialwissens um den Harfenbau, ein heikler Punkt ist. Herr Fötschl sammelt seine Aufzeichnungen in Ordnern, allerdings nicht mit der Absicht, dieses Wissen irgendwann publizieren oder für Harfenbaukurse nutzen zu wollen.

Die Zukunft – Potenziale

Es gibt nur wenige Harfenbauer, aber zwei davon gehen im Lungau ihrer Kunst nach. Klar wurde auch, dass es so gut wie keine oder nur sehr wenig Möglichkeiten für eine Ausbildung zum Harfenbauer gibt. Hinzu kommt, dass das Wissen um den Harfenbau nur wenig dokumentiert ist, jedenfalls nicht so, dass es für eine Weitergabe taugt. Es verdichtet sich der Eindruck, dass wir es mit einem sehr persönlichen, ja nahezu geheimen Wissen zu tun haben, das wenn, dann nur an ausgesuchte Personen weitergegeben wird und wenn, dann vorzugsweise in mündlicher und praktischer und nicht auch theoretischer Form.

Unabhängig davon würde es sich freilich anbieten, dass die Lungauer Harfenbauer gemeinsam Kurse für Interessierte anbieten, für solche, die die Kunst des Harfenbauens erlernen möchten, aber auch z.B. für Harfenspieler oder Harfenlehrer, die sich mehr für den Aufbau und die Konstruktion ihres Instruments interessieren.

Naheliegender ist auch der Gedanke, das Wissen über den Harfenbau strukturiert und systematisch zu dokumentieren bzw. vorhandene Dokumentationen zu bearbeiten und in eine publikationsreife Form, z.B. in Form von Kursunterlagen, zu bringen. Letztlich führen die Überlegungen zur Einrichtung einer Lungauer Harfenbauerschule in die Kurse rund um die Harfe angeboten werden. Würden in diesem Rahmen zudem noch eine Harfenspielausbildung angeboten, wäre die perfekte Grundlage für ein Kompetenzzentrum „Harfe“ geschaffen.

Nicht vergessen werden darf in diesem Zusammenhang das im Lungau vorhandene optimal Klangholz für den Bau von Harfen (aber auch von anderen Streich- und Saiteninstrumenten aus Holz). Die Pflege der Haselfichte, soweit dies möglich ist bzw. die nachhaltige Sicherung des Bestandes der Haselfichte erscheinen als Desiderate erster Güte.²⁰⁸ So kann der Gedanke an ein Kompetenzzentrum „Harfe“ mit

²⁰⁸ Die Haselfichte kann nicht nachgesetzt werden: siehe z.B.:
https://www.kleinezeitung.at/kaernten/oberkaernten/4061730/Lebensart_Der-Klang-der-Alpen;
<http://sbgv1.orf.at/magazin/leben/stories/515952/index.html>;
<http://www.proholz.at/zuschnitt/56/die-haselfichte/>

einem Raum für das (Klang-)Holzwissen für den Holzinstrumentenbau erweitert werden.

Zusammenfassend kann somit in vor allem zweierlei Hinsicht eine Vertiefung des Themas „Harfe“ im Lungau empfohlen werden:

- Kursangebote für Harfe (Bauen, Spielen)
- Publikation über Harfenbau (inkl. Holzwissen im Lungauer Kontext: Klangholzwissen - Haselfichte)

2.14 Wollgarnspinnerei Ferner - Wie ein altes Gewerbe aus dem Lungau für den Weltmarkt produziert²⁰⁹

Einleitung

Textilproduktion ist in Österreich und Europa seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts im Rückzug. Der Textilsektor gehörte zu den ersten arbeitsintensiven Branchen, die im Rahmen der internationalen Arbeitsteilung und Globalisierung eine Produktionsverlagerung in Niedriglohnländer (Afrika, Asien) erfuhren. Seither verliert Europa als Produktionsstandort an Bedeutung.²¹⁰

Aber es gibt Ausnahmen: In der Regel kleinere Betriebe, die es schaffen, durch Spezialisierung, Durchhaltevermögen und hohe Qualität, in Nischenbereichen auf dem Weltmarkt zu bestehen.

Einer davon ist die Wollgarnspinnerei Ferner in Unternberg.

Was ist der Hintergrund und die Geschichte des Betriebes? Über welches Wissen und welche Erfahrung verfügen die Inhaber dieses Betriebs in einer Traditionsbranche, um heute bestehen zu können?

„Viele wissen nicht, dass es uns in dieser Größenordnung gibt, weil ich muss ganz ehrlich, persönlich sagen: Wir haben im Lungau kein Kundenklientel und wir gehen auch nicht herum und posaunen hinaus, was wir machen“.²¹¹

²⁰⁹ Die Grundlage für diesen Beitrag bilden folgende Quellen: Interview mit Matthias Ferner Junior und Senior vom 17. Oktober 2017 in Unternberg, <http://www2.ferner-wolle.at> (August 2018), Günther Marchner: Wetterfest in die Globalisierung. Notizen zur unverwüstlichen Karriere des Lodens, in: Universalium Joanneum (Hg.) (2010): Der schaffende Mensch. Welten des Eigensinns, Graz, S. 276 – 285; Landschaft des Wissens (Hrsg.) (2006): Strategien des Handwerks. Sieben Portraits außergewöhnlicher Projekte in Europa, Stuttgart

²¹⁰ Einen Einblick in die Entwicklungen liefert zB der Beitrag zu „Größe und Untergang der Vorarlberger Textilwirtschaft“ in der Online-Zeitschrift „thema – vorarlberg: Standpunkte für Wirtschaft und Gesellschaft“ (Herausgeber und Medieninhaber: Wirtschaftskammer Vorarlberg), abgerufen am 20.8.2018 unter <https://themavorarlberg.at/wirtschaft/groesse-und-untergang-der-vorarlberger-textilwirtschaft>.

²¹¹ Interview mit Matthias Ferner Junior & Matthias Ferner Senior am 17. 10. 2017, Pos. 21:40

Kurze Betriebsgeschichte und aktuelle Produkte

Die Betriebsgeschichte von Ferner Wolle begann im Jahr 1906, als Herr Josef Ferner, der Urgroßvater des heutigen Geschäftsführers in Tamsweg, eine sogenannte „Schlagerei“ gründete. Traditionell brachten Bauern ihre Schafwolle gegen Lohnarbeit in eine Schlagerei, die daraus Vlies herstellte. Die Bauern holten das Vlies ab und verarbeiten es selbst. Damit in Verbindung zogen Handweber von Hof zu Hof und verwebten das Vlies. Aber das ist Geschichte.

Im Jahr 1954 kaufte der aus der russischen Kriegsgefangenschaft zurückgekehrte Sohn Matthias, der den Betrieb weiterführte, die erste Spinnmaschine, um damit Wolle selbst zu produzieren.

1976 übernahm dessen Sohn den Betrieb und erweiterte diesen mit dem Ausbau von Räumlichkeiten, neuen Maschinen und der Steigerung der Produktionsleistung. Wurde bis dahin ausschließlich die Wolle der heimischen Bauern in Lohn versponnen, so begann er nun Wolle auch selbst zu verkaufen.

Der Betrieb konzentrierte sich schließlich auf den Verkauf von Hand- und Maschinenstrickgarnen. In den 1980er Jahren, als der Betrieb begann für große Auftraggeber zu arbeiten, war die regionale Landwolle dafür nicht mehr geeignet, vor allem weil ihre Qualität unbeständig und ungleichmäßig war. Der Betrieb begann feinere Wolle aus Übersee zu verarbeiten. Eine weitere Modernisierung und Erweiterung des Betriebes erfolgten später durch den Einbau einer Spulerei und einer Zwirnerie.

Im Jahr 2009 verlagerte der Betrieb seinen Standort nach Unternberg und errichtete eine neue Produktionshalle. Der derzeitige Maschinenpark ermöglicht die Produktion von Streich-, Kamm- und Halbkammgarn. Matthias Ferner Junior übernahm im Jahr 2010 den Betrieb als Geschäftsführer, sein erfahrener Vater unterstützt ihn dabei.

Heute produziert die Firma mit insgesamt 12 MitarbeiterInnen Garne für den Trachtenbereich, für die Industrie und für den Weberei-Sektor. Als weiteres Standbein erzeugt der Betrieb Handstrickwolle. Derzeit werden zwischen 800 – 1000 Kg Garne pro Tag erzeugt. Der Betrieb beliefert Großhändler in Europa, auch in Kanada, USA, Südkorea und Malaysia.

Im Lungau werden drei bis vier Geschäfte mit Produkten der Firma Ferner versorgt.

Bis auf das Rohmaterial wird alles im Lungau erzeugt. Nur das Färben des Materials wird an einen deutschen Betrieb vergeben. Aufgrund des Umstandes, dass es in Europa fast keine Spinnereien mehr gibt, ist es jedoch schwierig geworden, damit verbundene Gewerbe, wie Färbereien oder Faserausrüster, zu finden. Die von Ferner verarbeitete Wolle muss mit 0,1 % fettfrei gewaschen sein, das geht nur mit Wolle aus Neuseeland und Südamerika in „Merinoqualität“. Der Einkauf der Wolle erfolgt über Wollhändler. Eingekauft werden aus Kostengründen jeweils Jahresvorräte.

Mit welchen Arbeitsweisen, Strategien und Erfahrungen kann eine Spinnerei heute bestehen?

Spinnen, d.h. das Verspinnen (Verdrehen) von Fasern zu Garnen, wie zum Beispiel Wolle, zählt zu den ältesten Handwerkstechniken. Revolutioniert wurde die Spinnerei mit der industriellen Revolution, die die mechanische Spinnmaschine einführte und das Spinnrad ablöste. Maschinelles Spinnen erfordert Fasern in einem gleichmäßigen Strang und ist ein komplexer Prozess: von der Öffnung des Ballens, der Reinigung der Rohfasern, dem Mischen der Fasern, dem Kardieren (Ausrichten und Parallelisieren der Fasern mit einer Karde) bis hin zum eigentlichen Spinnvorgang und dem Aufspulen des Garns.

Die Wollgarnspinnerei Ferner ist mit Arbeitsweisen, Strategien und einem damit besonderem Erfahrungswissen verbunden, die es ermöglichen, in einem hart umkämpften und mit hohem Kostendruck verbundenen internationalen Markt bestehen zu können. Der Geschäftsführer nennt dabei folgende Faktoren:

- *Zusammenhalt, hohe Flexibilität und besondere KundInnenorientierung:* Vater und Sohn Ferner betonen den hohen familiären Zusammenhalt und die damit verbundene Flexibilität, die ihnen geholfen hat, als Betrieb zu bestehen. Ihre Philosophie lautet: Klein und flexibel sein und vor allem das machen, was Große oft nicht tun (können).

Dazu gehört erstens die besondere KundInnenorientierung: Da der Verwaltungsanteil sehr klein gehalten ist, ist es kein Problem mit dem Chef zu telefonieren, was KundInnen zu schätzen wissen. Darüber hinaus gibt es keinen Zwischenhandel. Die VertreterInnen der Firma kontaktieren direkt den Einzelhandel. Der Betrieb hat alles lagernd und reagiert sehr flexibel auf KundInnenwünsche. KundInnen können Waren auch kartonweise abnehmen, das gehe bei Großen nicht, so Matthias Ferner Junior.

„Es ist vom Betrieb her so, dass jeder Arbeitsschritt hier gemacht wird. Von der Picke an. Und wir haben zu 100 % gleichbleibende Qualität und direkten Kundenkontakt. Und wir sind sehr flexibel. Das sind die größten Punkte. Wir können kurzfristig auf Neuerungen und Wünsche reagieren. Wenn Kunden anrufen oder im Industriebereich etwas Neues gebraucht wird. Da machen wir Muster, probieren es rasch aus und liefern.“²¹²

Aus der Notwendigkeit heraus so gut wie alles selbst zu machen, sogar das Design, ergibt sich so manche Kostenersparnis. Diese Notwendigkeit wird zur Tugend im Hinblick auf die Qualität:

„Wenn man es selber macht, hat man die Qualität zu 100 % in der Hand. Ich sehe das Rohmaterial, das wir suchen, das hereinkommt. Es hat die Faserfeinheit, die wir verarbeiten. Da ist zu 100 % immer eine gleichbleibende Qualität.“²¹³

- *Kostensparen durch technisches Erfahrungswissen:* Spinnereien sind verarbeitungstechnisch und vom System alle ähnlich aufgebaut. Entscheidend ist jedoch die Erfahrung im Umgang mit der Technik, die Vater Ferner beisteuert und an seinen Sohn weitergibt. Es gibt zwar Literatur und alte Fachbücher, in denen auch einmal nachgelesen wird. Aber das meiste passiert durch Probieren, so der Geschäftsführer. Der Betrieb verfüge über viele alte mechanische Maschinen, die selbst repariert werden können. Mit neuesten Maschinen würden sie Fachleute brauchen. Aber alleine die Anfahrt eines in der Regel weit entfernten Technikers wäre sehr teuer. Neue Maschinen wären unbezahlbar. Eine Spinnmaschine liegt derzeit bei Euro 300.000, -- und aufwärts. Daher machen die Betriebsinhaber sehr viel selbst, was Kosten spart.

Erfahrungswissen, aber keine formale Qualifikation

Spinnen ist seit längerer Zeit in Österreich kein Lehrberuf mehr: Matthias Ferner Senior gehörte zu den letzten Spinnereilehrlingen. Sein Sohn als jetziger Geschäftsführer ist gelernter Tischler, er erlernte das Spinnereigewerbe vom Vater.

²¹² Interview mit Matthias Ferner Junior & Matthias Ferner Senior am 17. 10. 2017, Pos. 25:33

²¹³ Interview mit Matthias Ferner Junior & Matthias Ferner Senior am 17. 10. 2017, Pos. 8:52

Dieser Umstand einer fehlenden formalen Qualifikation ist auch bei der Personalsuche eine Herausforderung, da der Betrieb keine Lehre anbieten kann. Zwar hat man einen Grundstock an zwölf eingearbeiteten und verlässlichen MitarbeiterInnen, wobei angelernte Kräfte bis zu zweieinhalb Jahren brauchen, um mit den Maschinen selbständig arbeiten zu können. Der Betrieb sucht seit Jahren nach Nachwuchs in der Region. Die Betriebsinhaber stellen ein wenig bitter fest, dass die Wirtschaftskammer ihren Betrieb in einem selten gewordenen Sektor weder in Bezug auf formale Qualifizierung noch im Hinblick auf Fördermöglichkeiten unterstützt.

Aktualität und Zukunft – Worin besteht die Besonderheit dieses Beispiels?

Einerseits ist ein kleiner Betrieb wie Ferner Wolle mit den harten Rahmenbedingungen des Textilsektors konfrontiert: In einem unberechenbaren Weltmarkt, so der Geschäftsführer, ist die Zukunft offen. Es ist wie „Leben von Jahr zu Jahr“, da sich immer etwas ändern kann, vor allem kann der Rohstoff Wolle rasch teurer werden. Dies liege im Besonderen am chinesischen Markt, der alles aufkauft. Oder auch an Produzentenländern wie Neuseeland, wenn zum Beispiel die Wollerzeugung bei Schafen zurückgeschraubt wird. Daher sei die Flexibilität, kurzfristig auf KundInnenwünsche eingehen zu können, entscheidend.

Andererseits ist ein Trend zu Regionalität und heimischen Produkten auszumachen: Der Geschäftsführer weist auf diese Trends hin.

„Man muss sagen, es kommt ein Umdenken vom Endkunden im Einzelhandel, den wir im Handstrickbereich hauptsächlich beliefern: Made in Austria, Made in Europa ... das hat sich in den letzten Jahren entwickelt, darum stehen wir jetzt so da wie wir da stehen, ohne dem wär es überhaupt nicht möglich, da wir preislich gegenüber der Türkei u.a. Ländern nicht konkurrenzfähig wären“.²¹⁴

Im Lungau wird Ferner Wolle derzeit in drei bis vier Handwerksgeschäften verkauft, in der näheren Umgebung aber kaum. Dies sei keine Preisfrage, so der Geschäftsführer, sondern eine Bewusstseinsfrage. Es werde lieber Wolle von anderswo genommen. Die Erfahrung: Im restlichen Europa funktioniert es mit der Vermarktung ihrer Produkte. Offensichtlich gilt die Regel: Je weiter weg, desto besser! Jedoch

²¹⁴ Interview mit Matthias Ferner Junior & Matthias Ferner Senior am 17. 10. 2017, Pos. 07,24

nimmt er auch in seiner Region ein wachsendes Bewusstsein für das Besondere dieses Betriebes wahr. Die Leute sind zunehmend interessiert und neugierig.

Zwar handelt es sich bei diesem Betrieb, im wahrsten Sinne des Wortes, um einen regionalen Produktionsbetrieb. Was aber in dieser Branche nicht (mehr) geht, ist die Verwendung der heimischen Wolle.

„Wir können keine Lungauer Schafwolle verarbeiten, das geht qualitativtechnisch einfach nicht.“²¹⁵

Allerdings macht der Betrieb nicht nur auf die Besonderheit als selten gewordenes Gewerbe, sondern zu Recht auch auf seine Rolle als regionaler Wertschöpfungsfaktor aufmerksam:

„Als Geschäftsführer... ist es mir wichtig, die Wertschöpfung und Wirtschaftskreisläufe in der Region zu halten. Es erfüllt mich mit großem Glück, wenn ich ein fertiges Knäuel in der Hand halte und weiß, was es beinhaltet und wo es herkommt. Mit unseren Produkten verkaufen Sie höchste Qualität, gefertigt aus besten Rohstoffen.“²¹⁶

Dieser Betrieb ist nicht nur ein Beispiel für einen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und für die Erhaltung eines rar gewordenen Gewerbes. Darüber hinaus „speichert“ die Familie Ferner ein besonderes Erfahrungswissen in Bezug auf eine traditionelle Technologie und vor allem auch im Bereich der flexiblen Betriebs- und Arbeitsorganisation eines kleinen, produzierenden Betriebs.

Ideen für Weiterentwicklung und Unterstützung

- Unterstützung bei der Personalrekrutierung und bei Formalisierung von Qualifikationen;
- Unterstützung der besseren Sichtbarmachung dieses Betriebs und des produzierenden Sektors in der Region - als Teil einer besonderen regionalen Wirtschaftslandschaft im Biosphärenpark Lungau

²¹⁵ Interview mit Matthias Ferner Junior & Matthias Ferner Senior am 17. 10. 2017, Pos. 31:15

²¹⁶ <http://www2.ferner-wolle.at> (August 2018)

Weitere Beispiele für Betriebe und Kleinhandwerk im Textilbereich

In der Region:

- Filzprodukte von Lisl Jeßner, Lessach (Produkte: handgefertigte Filzpantoffel)
- Schafwollerzeugung Huber, Bruckdorf in Mariapfarr (Produkte: Alles aus Schafwolle wie Walkfäustlinge, Filzpatschen, Socken & Stutzen, Walkjanker & Blazer, Handstrickgarn), www.huber-wolle.at
- Handarbeitsstube Brigitte Brandstätter, Mariapfarr (Produkte: Alles für die Handarbeit)
- Trachten-Schneiderei Rainer, Mariapfarr (Produkte: Original Trachten-Schneiderei mit großer Stoffauswahl)
- Filzen – Rosa Löcker, Unterlanschützbauer, St. Michael (Produkte: handgefertigte Stroh- und Filzpatschen)²¹⁷
- Trachten und Ledermoden „S’Gwandl vom Ferner“ – Annemarie Ferner (Produkte: Trachtenbekleidung für Damen, Herren und Kinder aus Leder, Leinen und Wolle, Dirndlkleider lang und kurz, Fäustlinge, Socken, Stutzen gewalkt, Strickwolle aus eigener Erzeugung. Alpaka, Merino, Seide, Wolle)²¹⁸
- Woll- und Handarbeitsstube – Resi und Eva Klein, Tamsweg (Produkte: Große Auswahl an Wolle und Garne, Lungauer Janker, handgestrickte Stutzen, Heimtextilien, Polster, Babysachen, Lammfellprodukte, Strizi-Modelle)²¹⁹
- Weberei Pirkner²²⁰

Beispiele außerhalb der Region

- Fischer Wolle, Bezau²²¹
- Steiner 1888, Loden und Wollstoffe aus Österreich²²²
- Lodenwalke Ramsau²²³

²¹⁷ www.unterlanschuetz.at

²¹⁸ www.trachten-ferner.at

²¹⁹ www.resi-klein.stadtausstellung.at

²²⁰ www.sommerfrische-salzburgerland.at/tipps/20-handweberei-pirkner/ oder www.tamsweg.info/de/handweberei-pirkner-sauerfeld-tamsweg-lungau.html

²²¹ www.fischerwolle.at

²²² www.steiner1888.com/page/homepage

²²³ www.lodenwalker.at

3. Ideenkatalog für Erhaltung, Nutzung, Weiterentwicklung von altem Wissen

| Thema | Ideen zur Weiterentwicklung - Auswahl |
|---|--|
| Historische Baukultur | <ul style="list-style-type: none"> • Bewusstseinsbildung durch Bildungsangebot, Leitfaden/Broschüre und Öffentlichkeitsarbeit • Regionaler „Pool“ für altes Handwerkswissen • Unterstützung/Förderung lokaler Kleinprojekte |
| Altes Wissen für nachhaltige Landwirtschaft | <ul style="list-style-type: none"> • Betriebskonzepte für kleinbäuerliche Landwirtschaft mit vielfältiger Produktionsweise – Erfa-Gruppe • Kooperationsmodelle für Freiwilligenarbeit u. ä. zur Erhaltung und Pflege naturnaher Kulturlandschaften und Almflächen • Konzept für traditionelle Futterheugewinnung und Ernte-techniken • Kurse für Techniken (Mähen mit Sense, Sonstige) |
| Kräuterwissen | <ul style="list-style-type: none"> • Förderung und Unterstützung bei Pflege privater/nichtkommerzieller Kräuter- und Gartenwissen • Entwicklung von Weiterbildungsangeboten • Unterstützung bei Professionalisierung von gewerblichen Initiativen (Produktentwicklung, touristische Dienstleistungen, kooperatives Marketing) |
| Heilkraft der Stollen | <ul style="list-style-type: none"> • Pilotprojekt zur Abklärung medizinischer und wirtschaftlicher Aspekte der Nutzung des Ramingsteiner Stollens • Nutzung als Baustein für Gesundheitstourismus in Biosphäre Lungau |
| Obst – Äpfel in einer Gebirgsre- | <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung einer Marke Lungauer Äpfi • Vermarktungsmöglichkeiten unterstützen |

| | |
|-------------------------------------|--|
| gion | <ul style="list-style-type: none"> • Einführung Lungauer Apfelfest • Bewahrung, Schutz, Wiederaufbau von alten Versuchsgärten • Foodblog – in Kooperation mit Kochwerk |
| Altes Wissen für regionale Produkte | <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung für Wiederbelebung Verarbeitung und Veredelung in verschiedenen Produktbereichen • Unterstützung bei (kooperativer) Vermarktungs- und Vertriebsformen • Bildungsangebote für Lagerung, Konservierung und Nutzung von Produkten |
| Warmfleisch- Erzeugung | <ul style="list-style-type: none"> • Förderung, Unterstützung von Vermarktungsmöglichkeiten für Warmfleischprodukte • Kursangebot (inkl. Good Practice-Exkursion) |
| Altes Küchenwissen – alte Rezepte | <ul style="list-style-type: none"> • Zugänglichmachung und Nutzung von Schulprojekten über Rezeptsammlungen • Vertiefung Traditionelle Konservierungs- und Lagerungstechniken • Honig - Weiterentwicklung als Marke • Verwertbarkeit von Speik prüfen |
| Altes Lungauer Holzqualitäten | <ul style="list-style-type: none"> • Sichtbarmachung, Vermittlung der besonderen Lungauer Holzbetriebe • Nutzung des Lungauer Holzes – Zusammenschluss von Produzenten, die sich auf Lungauer Holz spezialisieren |
| Wagner | <ul style="list-style-type: none"> • Kutschenbau-Projekt |
| Faßbinder | <ul style="list-style-type: none"> • Sichtbarmachung und Vermittlung eines besonderen Handwerks |
| Harfenbau | <ul style="list-style-type: none"> • Kursangebot für Harfe (Bauen, Spielen) • Publikation über Harfenbau (inkl. Holzwissen wie Klang- |

| | |
|------------------|--|
| | holz/Haselfichte) |
| Spinnerei Ferner | <ul style="list-style-type: none">• Unterstützung bei Personalrekrutierung und Formalisierung von Qualifikationen• Unterstützung bei Sichtbarmachung von besonderen Handwerks- und Gewerbebetrieben im Lungau |