

# Die Holzalm

## Käsealm in den Kitzbüheler Alpen



Fotos: Dabernigg, Hörbiger

Die Holzalm, oft auch Käsealm genannt, liegt inmitten der Kitzbüheler Alpen in der Gemeinde Hopfgarten im Brixental. Die Gebäude liegen auf 1440 m Seehöhe und die Almzeit erstreckt sich von ca. 27. Mai bis 20. September. Sie ist eine Gemeinschaftsalm und dient nach wie vor als Entlastungsfläche für die Tal- bzw. Heimbetriebe. Die 186 ha Almfläche, bzw. die Almenteile sind auf 20 Bauern aufgeteilt, wobei der kleinste Landwirt 2 Anteile und der größte 18 Anteile besitzt. Die Bauern stammen aus den Gemeinden Wildschönau und Hopfgarten.

Ing. Simon Hörbiger

Die Holzalm liegt zwar im Gemeindegebiet von Hopfgarten, ist aber nur über das Hochtal der Wildschönau mit Pkw und über die Marchbachjoch-Seilbahn Bergstation zu Fuß erreichbar. Vor allem die sehr leicht begehbaren Wanderwege laden zu einer Almbegehung ein. Und der Sommertourismus ist ein willkommener Einkommensfaktor.

### Milchverarbeitung auf der Alm

Die gesamte Milch wird auf der Alm verarbeitet und zu verschiedenen Käsesorten veredelt. Diese werden über Direktverkauf und Handelspartner ver-

marktet. Besonders die verschiedenen wohlschmeckenden Käsesorten und die gute Buttermilch sind weitem bekannt. Die umliegenden Gastronomen schätzen vor allem die schön gelb gefärbte Almbutter, welche bei den Gästen großen Zuspruch findet. Die Vermarktung erfolgt auf der Alm wie auch im Tal beim Käselager, wo zweimal in der Woche ein Verkauf stattfindet.

Auf die Holzalm werden nur Milchkühe aufgetrieben. Eine weitere Besonderheit dieser Alm ist der große gemeinschaftliche Laufstall, der für 160 Milchkühe Platz bietet. Eine große Herausforderung bei der Stallplanung

war die Melkstandtechnik. Im Doppel Sechser-Fischgrätenstand befinden sich sowohl eine Milchmengenerfassung, wie auch eine Kraftfuttergabestation. Denn wie man sich vorstellen kann, ist die Abrechnung bei so vielen Tierbesitzern nur durch einwandfrei nachvollziehbare Daten möglich. Trotz aller anfänglicher Skepsis kann man >

*Auf der Holzalm wird die gesamte Milch zu verschiedenen Milchprodukten verarbeitet.*





Die Wanderer genießen die Atmosphäre und die ausgezeichnete Käsejause auf der Terrasse der Holzalm.

auf eine erfolgreiche Investition zurück blicken.

### Tierfreundlicher Almstall

Gerade der tierfreundliche, luftige Stall bietet den Tieren Erholung in den Sommermonaten. Die Kühe befinden sich von Anfang der Almzeit bis ca. Mitte August während des Tages im Stall und in der Nacht auf der Weide, da es untermtags zu warm wäre. Sobald die Nächte kühler und auch länger werden wird auf Tagweide umgestellt. Durch die halbtägige Stallhaltung wird die notwendige Gülle gewonnen, mit der die Weidefläche entsprechend gedüngt wird. Besonders in den letzten Jahren wurde die Koppelwirtschaft verstärkt. Die Nutzung kleinerer Koppeln verbessert den Pflanzenbestand, und die Ruhezeit nach der

Düngung kann besser eingehalten werden. Zugefüttert wird täglich etwas Heu und max. 4 kg Kraftfutter pro Tier und Tag. Ein Teil des Heus wird direkt auf der Alm vor Ort gewonnen.

Die Grenze beim Kraftfutter wurde einstimmig gezogen, da gerade bei der Käseproduktion die Qualität ganz enorm vom Kraftfutter beeinflusst wird. Je weniger, desto besser für die Reifung und damit für die gute Qualität. Diese Entscheidung schlägt sich vor allem positiv in den Verkaufszahlen nieder. Nur durch höchste Qualität ist eine zufriedenstellende Vermarktung möglich.

Die Molke wird durch 60 Almschweine genützt, welche auch über einen entsprechenden Auslauf verfügen und diesen sichtlich genießen. Neben den 160 Milchkühen wird jedes Jahr ein

Zuchtstier auf der Alm gehalten, welcher jedoch durch die große Anzahl an Wanderern nur noch im Stall gehalten werden kann. Es werden nahezu ein Drittel der Kühe auf der Alm mit dem Stier gedeckt oder künstlich besamt. Neben der Hauptrasse Fleckvieh befinden sich auch noch Kühe der Rassen Holstein, Pinzgauer, Braunvieh, Jersey und Grauvieh auf der Alm.

### Arbeit auf der Alm bedeutet eine große Herausforderung

Das Team besteht aus zwei Melkern, die die gesamten Arbeiten im Tierbereich verrichten, einem Käser, der die Milchverarbeitung über hat, einem Verkäufer, der den Ausschank und Käseverkauf auf der Alm erledigt und einer Köchin, die die Versorgung der Arbeiter als Hauptaufgabe hat und auch hilft, wo immer es nötig ist.

Die Personen wechseln relativ oft, da die kurze Arbeitszeit auf der Alm für viele ein Problem darstellt und keine Jahresanstellung möglich ist. Doch zum Glück finden sich immer mehr

### Hackguterzeugung



## Heinz Lener

Weißlahn 3, 6123 Terfens

### Flächen- und Wurzelstockrodungen:

Der 400 PS Raupenmulcher arbeitet Wurzeln und Restholz ca. 15 cm in den Boden ein. Die kostengünstige und ideale Voraussetzung um aus Rodungsflächen eine Weide oder Wiese zu machen. Für kleinere Flächen steht ein Traktormulcher mit 195 PS zur Verfügung

### Alm- und Güterwegsanierung:

Mit dem Steinbrecher werden alte Wege aufgefräst, anschließend planiert und verdichtet. Für diese Art der Wegsanierung braucht man kein Material aufwendig herantransportieren.

**Weitere Dienstleistungen: Hackgutverkauf, Hackguterzeugung** (Hacker 455 u 600 PS), **Mäharbeiten** 9,7m Arbeitsbreite, **Gülleausbringung** 13.000 Liter Gülletrak, Zubringfässer u. Pumpstation

**Ansprechpartner: Ing. Johannes Mair 0664 - 46 10 590 E-mail: office@lener-hackgut.at**

**www.lener-hackgut.at**



*Für die Verwertung der Molke werden auf der Alm 60 Schweine gehalten.*



Leute, die sich für die harte Arbeit auf einer Alm interessieren und dieses Umfeld einmal persönlich kennen lernen wollen. Wer allerdings von einer romantischen Almzeit träumt, wird wohl meist bereits in den ersten Tagen aus den Träumen gerissen. Die Arbeit auf einer Alm ist hart und oft mit Verzicht verbunden, und vor allem die Verantwortung über die Tiere und Produkte ist enorm groß.

### **20 Tonnen Almkäse und 3 Tonnen Almbutter**

Auf der Holzalm werden nahezu 230.000 Liter Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Rund 20 Tonnen Käse und 3.000 kg Butter müssen jedes Jahr vermarktet werden. Die Tageshöchstmenge, die der Käser zu verarbeiten hat liegt bei 3.000 Liter Milch. Besonders die Käseproduktion ist aber nicht an einem Tag erledigt, denn gerade die aufmerksame Verfolgung der Reifung und Pflege benötigt viel Arbeit, welche zum Teil von den Almbauern selber verrichtet wird. Die Wertschöpfung bei der Käseproduktion ist recht gut, doch ob die Qualität gut oder minder ist, sieht man oft erst nach einem Jahr. Genau hier liegen die großen Gewinn- wie auch Verlustspannen. Beim Bergkäse liegt die Reifezeit bei ca. 8 bis 12 Monaten, erst dann sieht man das Endprodukt. Das Risiko der Käseproduktion ist um ein vielfaches höher, als die Ablieferung an die Molkerei. Der Milchauszahlungspreis für die Bauern liegt, je nach Investitionsbedarf, um 20 bis 30% über dem üblichen Marktpreis.

*Die Arbeit auf der Holzalm ist durch die Größe der Alm eine besondere Herausforderung.*

Die Abrechnung erfolgt im Winter und dort werden auch die Investitionen für das kommende Jahr besprochen. Erst nach diesen Plänen erfolgt die Berechnung des vergangenen Jahresmilchpreises. Die Fördergelder werden für den Ausbau der Gebäude, und für Finanzierungen von anderen baulichen Maßnahmen verwendet.

### **Almen auch in Zukunft erhalten**

Für die Zukunft sind weitere Verbesserungen geplant. Vor allem im Bereich der Energieversorgung und des Wegenetzes auf der Alm sind noch Verbesserungen nötig. Große Herausforderungen kommen bei der Weidepflege auf die Almbauern zu. Hier wurde in den letzten Jahren viel Zeit und Geld aufgewendet, da unsere Almen von

Verwaldung und Verbuschung bedroht werden.

Es liegt im Interesse aller Bauern ihre Flächen auch in Zukunft zu erhalten. Doch man muss für das Verständnis der gesamten Bevölkerung arbeiten. Die Akzeptanz für die bäuerliche Bevölkerung und ihre unersetzbare Arbeit muss weiter verbessert werden. Nur durch die Anerkennung der nicht-bäuerlichen Bevölkerung für die Landwirtschaft ist eine langfristige Sicherung möglich. Und dieses Ziel müssen alle Landwirte, egal in welcher Produktionsform, verfolgen. ≡

---

*Ing. Simon Hörbiger ist Geschäftsführer der Almwirtschaft Österreich und des Tiroler Almwirtschaftsvereines.*

