



Zugspitz Region



Heu Heimat!

Ein Blick in unsere Landwirtschaft
zwischen Berg und Tal



Huat ab

Sagenhafte 51.126 ha Wald gibt es bei uns im Landkreis, das ist mehr als die Hälfte der Gesamtfläche.

Heimat Wurzeln

im Ammertal – große Waldgesellschaft, blütenreiche Hangwiesen und das größte bayerische Naturschutzgebiet. Die vielfältigen Hoch- und Niedermoore hüten seltene Eiszeiterelikte, während einmalige Wiesmahdflächen dank Handarbeit bis heute wachsen.



Ammertal



Höhen sprung

im Loisachtal – Hochlagenalmen, magere Bergwiesen und Schafe, die durch das Reintal bis zum Zugspitzplatt wandern. Ein tierischer Höhengsprung von fast 2000 Metern, der genauso von den felsigen Grundbedingungen erzählt, wie die vielen kleinen Nebenerwerbsbetriebe.

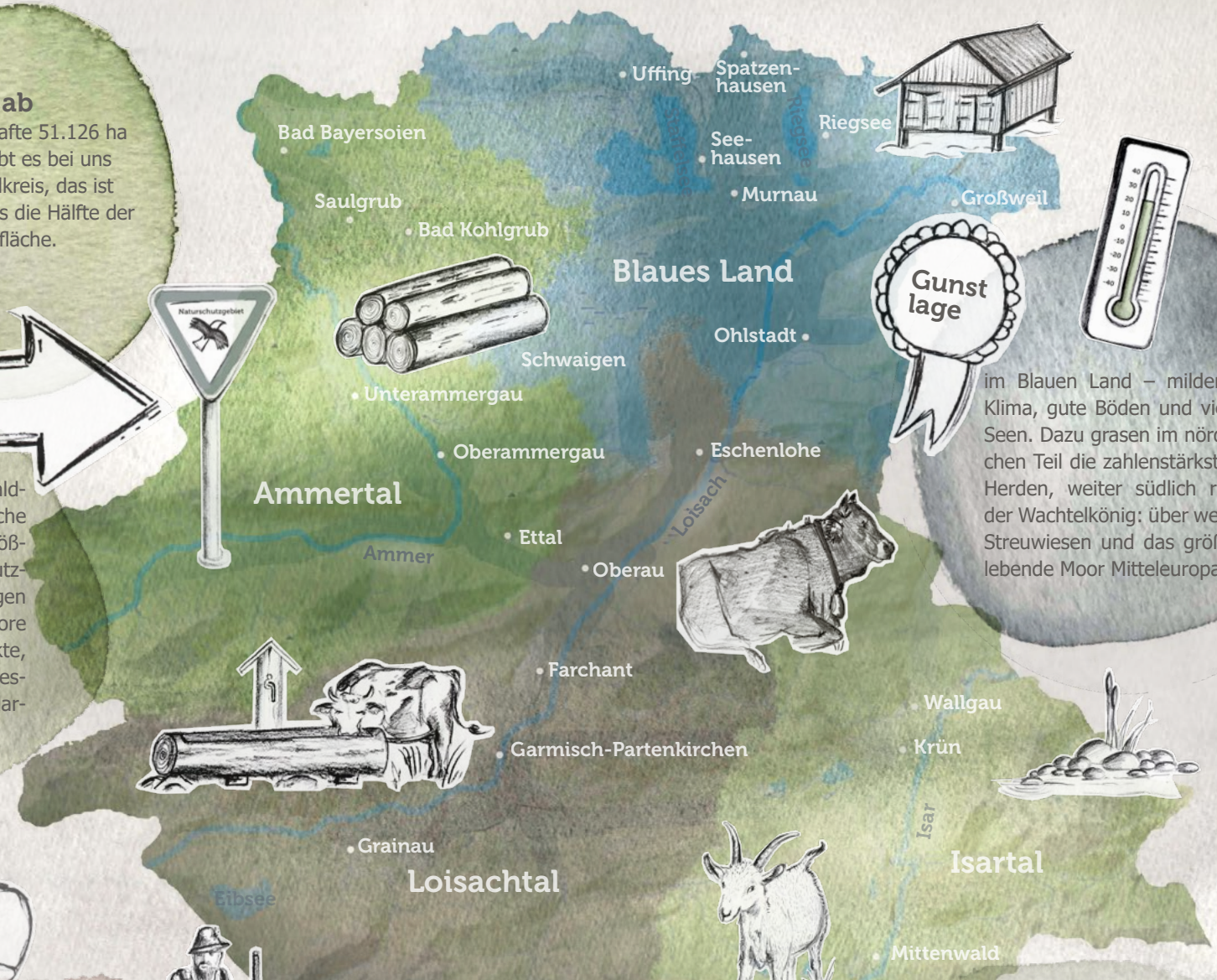


Obacht: Von Anfang April bis Ende September ist bei uns Hegezeit und das Betreten von Wiesen und Weiden nicht erlaubt. Weil dann das Futter wächst und Wildtierbauys zur Welt kommen.

Wohnzimmer der Tiere und Pflanzen

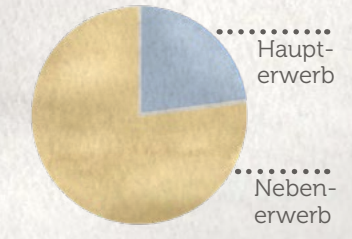
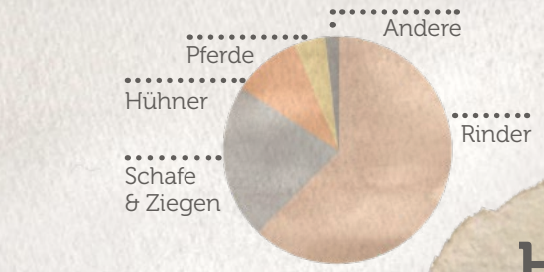
Wilde Wellen

im Isartal – lebendiger Wildfluss, sanfte Buckelwiesen und wiegende „Bleamlan“ im Karwendelwind. Noch immer treibt ein Hirte die Rinder durchs Dorf und bringt sie auf die Gemeinschaftsweiden. Richtung Mittenwald gesellen sich viele Ziegen und Schafe dazu.



Gunst lage

im Blauen Land – milderes Klima, gute Böden und viele Seen. Dazu grasen im nördlichen Teil die zahlenstärksten Herden, weiter südlich ruft der Wachtelkönig: über weite Streuwiesen und das größte lebende Moor Mitteleuropas.



Habe die Herde!

Es grüßt die Himmelsziege aus dem Moos, der Raufußhuhnzähler vom hohen Sitz und der Hirte am Rande des Stuibenkopfs.

Komm mit. Hinter die Kulissen unserer heimischen Landwirtschaft. Auf die steile Bergwiese, die versteckte Waldweide, ins blütenweiße Gräsermeer. Und entdecke, wie alles wachsend wild und weidend gepflegt zusammenspielt.

Kleine Familienbetriebe, großer Wirkungskreis:

Zwischen hochgelegenen Almen und weiten Streuwiesen leisten sie eine Menge fürs Gemeinwohl und den Erhalt unserer besonderen Kulturlandschaft ...



Heimatgeheimnis

Dauergrünland mit schonenden Viehbeständen, die sich jenseits der Massentierhaltung bewegen und der Artenvielfalt Raum geben.



„Jeder Kuhfladen ist ein eigenes Ökosystem und das höchste der Gefühle für alle Kleinstlebewesen. Er kann mehr als 1000 Insekten ernähren und zersetzt sich dabei wieder zu fruchtbarem Humus.“



Mähweiden

Wiesen

Weiden

Almen

Streuwiesen



Wundertüte

Täglich rücken sie aus. Zum Landschaftspflegen, Arbeitgeben, Tierehegen, Traditionenhüten und Ernährungssichern. Die Bäuerinnen und Bauern in unserem Landkreis Garmisch-Partenkirchen. Wo es eine naturgegebene Geschwindigkeitsbegrenzung gibt, die man oft nur durch die rosa Erholungsbrille sieht. Und das ist auch völlig in

Ordnung. Denn wer schätzt sie nicht? Unsere abwechslungsreiche Kulturlandschaft, die sich zwischen Berg und Tal erstreckt und dem Schnellerhöher-weiter wenig Raum lässt.

Doch der Erhalt dieser Landschaft ist kein Selbstläufer. Wie viel Arbeit hinter jedem Grashalm steckt und was damit

noch zusammenhängt, kommt selten an die Oberfläche. Darum dieses Buch. Über ein Jahr lang waren wir unterwegs und haben Stimmen und Eindrücke aus dem Wirkungskreis unserer heimischen Landwirtschaft gesammelt. Und dabei nicht die Wahrheit im Heuhaufen gesucht. Aber im vermeintlich Vertrauten viel Überraschendes gefun-

den. Darum freuen wir uns über jeden, der mit auf Entdeckungsreise geht. Hinter den Bulldoghorizont. Und weiter.

Herzlichst,
Lisa Rühl / Redaktion

Ein Dank gilt dem Regionalmanagement Bayern für die finanzielle Förderung des Buchprojekts.

Wegweiser



06

In Berg und Tal

Startpunkt: Hanglage. Wir überwinden die ersten Höhenmeter und haben die Besonderheiten unserer Landwirtschaft im Blick. Eine Begegnung mit kleinen Höfen und einem Arbeitsauftrag bis in höchste alpine Lagen. Kurzum: Ab ins Leben unserer Bäuerinnen und Bauern, jenseits klassischer Routen und mit guter Kondition.

42

Durch Wald und Wiese

Jetzt wirds abwechslungsreich! Denn aus steinigem Grund wird waldiger Pfad und die wachsende Erkenntnis, dass der landwirtschaftliche Wirkungskreis weit über die Wiese hinausreicht. Dazu Geheimnisse aus dem Mähkästchen.

64

Zwischen Quellen und Oasen

Weiter schlängelt sich der Weg und führt noch tiefer in unsere Kulturlandschaft hinein. Wir gehen auf Tuchfühlung und folgen dem Strom bis in die großen Moorgebiete. Dort tauchen wir ab und haben vor Augen, wie Artenschutz und Bewirtschaftung ineinanderfließen.

84

Bei Hof und Herde

Mit gut gefülltem Wissensrucksack lockt nun die Einkehr. Denn unsere Landwirt*innen sind vor allem eins: Erzeuger frischer regionaler Lebensmittel. Wir öffnen Stalltüren, blicken ins Hühnermobil und machen einen Abstecher in den Bauerngarten. Am Horizont? Das grüne Bildungszentrum Berge.

120

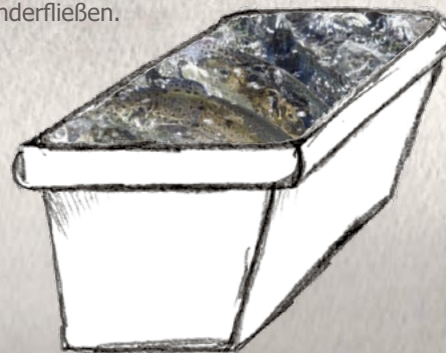
Über Land und Leute

Zielort: Gemeinschaftsgefühl. Die letzten Meter sind von tief verwurzelter Kultur und lebendigem Brauchtum gesäumt. Wir treffen den Landrat, unternehmen einen Ausflug hoch zu Ross und erreichen nach einem heimatlichen Rundumblick die Wortweide.

140

Von Ideensaat und Buchernte

Angekommen, um fortzuschreiten.



In Berg und Tal

Landwirtschaft alpin geblickt	08
Warum Mais keine Chance hat und die Gemeinschaft gewinnt.	
Auf ein Wort	14
Über Bergtourismus, Insta-Motive und das große Ganze.	
Almleben	16
Von Weidegenüssen und dem Gut der tierischen Sommerfrische.	
Hoi Herde	22
Wo Wollsieger grasen und das Bergschaf Höhenmeter macht.	
Heimweide	30
Mit Rinder-Rangordnung und Wiederkäuern im Wiegeschritt.	

Landwirtschaft im Spannungsfeld von Berg und Tal



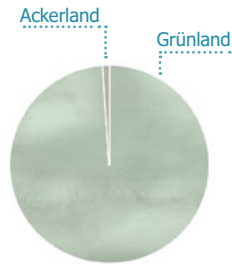
Naturegeben

„Wir sind 99% Grünland-Standort. Es gibt ein paar Ackerflächen für Mais in den Gegenden um Farchant, Uffing und Spatzenhausen, aber die sind minimal.“ Darum haben Kühe, Schafe, Ziegen und Pferde hier bei uns die Nase vorn. Weil sie als Grasfresser am besten zum regionalen Futterangebot passen. Schweine schauen dementsprechend woanders in den Trog und werden bei uns im Landkreis kaum gehalten.

Systemrelevant

Im südlichen Landkreis überwiegt das Bergland mit bewaldeten Weidegebieten, wohingegen im nördlichen Landkreis die großen satten Grünflächen liegen. Zwei Teile, die aus landwirtschaftlicher Sicht untrennbar zusammengehören. Denn die Bergweiden nehmen sowohl das Vieh der Bergbauern, als auch der Talbetriebe auf, wodurch die Flächen unten zur Futtererzeugung genutzt werden können. Und zwar in besonderer Form: „Durch den Almauftrieb ist ein Großteil unserer Tiere im Sommer weg und versorgt. Das entlastet die Grünflächen im Tal und ermöglicht, dass wir sie weniger intensiv bewirtschaften. Und auch die vielen gänzlich ungedüngten Buckelwiesen können wir uns nur leisten, weil es die Almweiden gibt. Fallen die weg, weil zum Beispiel der Wolf zurückkehrt, bricht das ganze Versorgungssystem zusammen.“

“ mit Zitaten von Bergbauer Alois Kramer aus Krün, der Milchkühe hält und die Informationsweide füllt.



„Der Mensch kann sich nicht von Gras ernähren. Erst durch die Tierhaltung werden aus Grünland nutzbare Lebensmittel wie Milch und Fleisch.“

Der Begriff Galtvieh umfasst Jungvieh und „trockenstehende“ Kühe, die sich auf der Sommerweide befinden und nicht gemolken werden.

* Almbestoß = Bezeichnung für die Zahl der aufgetriebenen Tiere pro Alm oder pro ha Almfläche

Effizient

Auf den Almweiden frisst das Galtvieh im Sommer gegen die Verbuschung an. Dabei wird der sogenannte Almbestoß* durch das gebrachte Fremdvieh aus dem Unterland mitgetragen. Gleichzeitig liefert das üppige Grasland zwischen Mittenwald und Spatzenhausen regionales Grünfutter, das die unten gebliebenen Milchkühe versorgt oder zu Heu und Silage weiterverarbeitet wird. Nährstoffarme Streuwiesen, die zum Beispiel im Murnauer Moos zu finden sind, kommen ergänzend dazu und dienen der Erzeugung von Einstreumaterial. In der Summe fügen sich all diese Puzzleteile zu einem stimmigen Gesamtbild: unserer ganz besonderen Kulturlandschaft.

Gemeinschaftlich

Die Almbeweidung wird mit allem, was dazu gehört, bei uns von Weidegenossenschaften oder Vereinen organisiert. Das sind Zusammenschlüsse von Bauern und (Weide-) Berechtigten, die sich auf diese Weise Verantwortung und Arbeit teilen. Zu diesem System gehören meist auch festangestellte Hirten, die das Galtvieh verschiedener Halter zu großen Herden zusammenführen und von Frühjahr bis Herbst betreuen. „Durch den gemeinschaftlichen Weidebetrieb im Tal und am Berg haben wir Bauern auch größere Ressourcen über den Sommer frei. Nur dadurch ist die handarbeitsintensive Pflege unserer Buckelwiesen, Steilhänge und Moorgebiete überhaupt möglich.“

„Unsere Landwirtschaft passt sich der Natur an, drum ist sie bis heute sehr ursprünglich geblieben. Die höhere Lage, teils hochalpin, und das raue Klima geben vor, was geht und was ned.“



In Berg und Tal

Kleinstrukturiert

Ein Wort, das nüchtern klingt, aber sehr lebendig ist. Denn hinter der „mittel- und kleinbäuerlich strukturierten Landwirtschaft“, die unsere Region prägt, stecken familiengeführte Betriebe von unterschiedlicher, aber überschaubarer Größe. Knapp 1000 insgesamt, manche noch im Haupt-, der größte Teil jedoch im Nebenerwerb geführt. Das heißt, dass die meisten Bauern noch einen weiteren Beruf erlernt haben, den sie zusätzlich ausüben und mit den täglichen Hopfpflichten vereinen. Dementsprechend groß ist die Herausforderung, der nächsten Generation den Weg zu ebnen und die Betriebe fortzuführen.

Eigentumsgleich

„Die Hälfte der landwirtschaftlichen Betriebe hat bei uns Almweiderechte, das ist eine Besonderheit bei uns in den Alpen.“ Eine Alm bezeichnet ein Gebiet, das nur im Sommer beweidet wird. Im Werdenfeller Land ist dieser Grund und Boden seit jeher nicht Eigentum der Höfe – es handelt sich vielmehr um Staats- oder Gemeindegrund, auf dem jahrhundertalte Rechte liegen, die sogenannten Weiderechte. Sie stehen im Grundbuch des jeweiligen Hofes und sind damit aber eigentumsgleich an dessen Hauptflurnummer gebunden.

„Viele betreiben ihre Landwirtschaft aus Idealismus und Überzeugung. Wenn du zu einem 8-Stunden-Tag noch in der Früh und auf d’Nacht in den Stall gehst, muss dir schon viel daran liegen.“

Steuereinnahme vom Kloster Benediktbeuern im Jahre 1294, aus dem Buch *Von Gerven zu Krün* von Gerhard Kriner:

„In ger^{en} due varcarie singule [...] D caseos“ (= in Krün zwei Milchviehbetriebe [...] jeweils 500 Käse)

*Die römische Handelsstraße „Via Raetia“ wurde im 2. Jahrhundert n. Chr. ausgebaut und verband den süddeutschen Raum mit Norditalien.

„Früher wurden die besten Stämme mit den Pferdegespanssen aus dem Wald bis an die Floßlenden transportiert. Flöße gelangten so auf dem Wasserweg noch bis 1914 nach Ungarn.“

Gewachsen

Jedes Gebiet im Landkreis hat eigene landwirtschaftliche Wurzeln. So lässt sich die produzierende Milchviehwirtschaft rund um Wallgau und Krün auf die einstige Zugehörigkeit zum Kloster Benediktbeuern zurückführen. Die dortigen Hofstellen, damals Schweigen genannt, belieferten das Kloster urkundlich ab 1294 mit Käse. Ähnlich verhielt es sich in vielen Ortschaften des Ammertals, die dem Kloster Ettal unterstanden und dieses mit Erzeugnissen versorgten. Aber auch ohne klösterlichen Bezug entwickelten sich Gebiete, die sehr bäuerlich geprägt waren und hauptsächlich von der Landwirtschaft lebten. Mit größeren Familienbetrieben, die sich von Farchant bis zum Staffelsee und darüber hinaus erstreckten und die umliegende Bevölkerung ernährten. Oft gehörte ein eigener Wald samt Forstbetrieb zum Hof dazu.

Noch wesentlich früher kamen stellenweise die Römer vorbei und beeinflussten die wirtschaftlichen Strukturen. So wurden Partenkirchen, Mittenwald, Oberammergau und Murnau vom Handel geprägt und inspiriert. Was andere identitätsstiftende Bereiche wachsen ließ und dazu führte, dass Landwirtschaft dort damals eher zur Selbstversorgung betrieben wurde. „Neben den Kaufleuten siedelten sich auch immer mehr Handwerksbetriebe an.“ Einen Zeitsprung weiter entwickelte sich die Flößerei auf Loisach und Isar ebenso handelsgetrieben. Sie bekam als sogenannte Wasser-Rott aber erst mit dem Wachsen großer Städte richtig Auftrieb und wurde zu einer nicht zu unterschätzenden Einnahmequelle.

Facettenreich

Auch wenn der Schwerpunkt unserer Landwirtschaft ganz klar bei den Milchviehbetrieben liegt, ist die Vielfalt, die man in der Region antrifft, gleichermaßen wichtig wie überraschend. Von Hühnermobil über Holzrücken bis Saiblingszucht – und zu guter Letzt ein Landrat, der dem Förderverein zum Erhalt des Murnau-Werdenfeller Rindes vorsitzt und selbst eine Landwirtschaft im Nebenerwerb betreibt.





Glockenkunde

Kühe tragen sie „rund und blumba’n“, Ziegen eher „kloa und hell“* und Schafe haben eine geschmiedete längliche Variante um den Hals, die man Schelle nennt. Für jeden Halsschmuck jedoch gilt: Er darf nicht zu locker sitzen, weil er dann am Kinn anschlägt, aber auch nicht zu fest, damit die Tiere gut schlucken und wiederkäuen können. Besonders droben auf der Alm ist die Glocke oder Schelle bis heute das beste universelle Ortungssystem. Gänzlich ohne Strom funktionierend. Das Geläut hält die Herde zusammen und hat manchmal auch lebensrettende Funktion. Zum Beispiel bei abgestürzten oder zwecks Niederkunft ausgebrochenen Tieren, die dank Glocke wieder gefunden werden.

*natürlich mit regionalen Abweichungen, wie abgebildetes Prachtexemplar zeigt, das den Almsommer in und um Mittenwald sichtlich genießt ...



Moment mal...



Sebastian Kramer
Geschäftsführer Zugspitz Region GmbH
Wirtschaftsförderer vom Landkreis
Landwirtschaftlicher Wertschätzer

Was tun Landwirte für unsere Gesundheits- und Tourismusregion?

„Sie sorgen durch die Bewirtschaftung für ein sehr abwechslungsreiches Landschaftsbild. Was nicht heißt, dass es keine unberührten Flecken gibt und geben soll. Aber dank der Bauern hat man hier beides: pure Naturschönheit und auf der anderen Seite gepflegte Flächen, wie zum Beispiel Bergwiesen, die nicht zugewuchert sind oder große Freiräume wie das Murnauer Moos. Das macht es rund. Und das Ganze funktioniert nur, weil die Bewirtschaftung bei uns auf viele kleinere Betriebe verteilt ist, die diesen kulturlandschaftlichen Erhalt aus reiner Passion betreiben!“

Was dank Instagram und Co. immer mehr Menschen anlockt ...

„Ja, Stichwort Übernutzung. Eine neue Intensität, mit der wir umgehen müssen. Ziel sind keine Verbote, aber schon die Einsicht, dass man seinen persönlichen Freiheitsdrang nicht über alles stellen kann. Einfach mal gedanklich den Spieß umdrehen. Wie würde man sich selbst fühlen, wenn jemand den eigenen Garten betritt? Zum Parken, Pinkeln oder die Kuh reintreiben? Das klingt jetzt banal, aber so ist es.“

Themawechsel – unser Landkreis bewirbt sich um den Status UNESCO Kulturerbe ...

„Ich finde die Bewerbung wahnsinnig wichtig. Weil man sich so als Destination abhebt und das eher internationale Urlaubsgäste anzieht, die auch Geld in der Region lassen. Tagesausflügler kommen sowieso, für die sind wir immer attraktiv. Und letztendlich bekommen unsere Landwirte auf UNESCO-Ebene sichere finanzielle Unterstützungen.“

Auf der Alm

Weidegenuss wird Weiderecht

... die Weidrechte haben eine lange Geschichte und sind überall ein wenig anders geregelt. Aber in ihrem Ursprung lassen sie sich alle auf die sogenannte Allmende zurückführen. Diese spielte vor allem im frühen Mittelalter eine Rolle und meint, dass Flüsse, Wald und Wiesen von jedem Bürger genutzt werden dürfen. Ab dem 15. Jahrhundert beanspruchten die Machthabenden dieses Recht an öffentlichem Grund immer mehr für sich. „So sind die meisten unserer Almen seit diesem Zeitpunkt urkundlich erwähnt. Die Säkularisation im Jahre 1803 war dann der nächste große Eingriff – da ist auf einen Schlag das gesamte Kirchengut an den Staat gefallen und für die Bauern hat sich die Herrschaftsform komplett geändert.“ Sogenannte Weidegenüsse wurden zu Weiderechten und um 1900 kam es zur Grundbucheinführung, wodurch die Rechte wirklich auf die Höfe geschrieben wurden. Und zwar nur auf die, die vor 1803 Bestand hatten. Seitdem gibt es festgeschriebene Nutzungsrechte für Almflächen, sowie für Holz und Kies, und die Berechtigten haben sich ab 1908 in Weidegenossenschaften und Vereinen organisiert. Diese Organe regeln bis heute die Beweidung der Almen und Heimweiden bei uns im Landkreis und dieser Zusammenschluss von vielen kleinen Bauern ist in Oberbayern einmalig.



Mit Zitaten von Joseph Glatz, der dem Almwirtschaftlichen Verein Oberbayern und der Weidegenossenschaft Garmisch vorsteht, sowie ergänzenden Gedanken von Andreas Karg, der 2. Vorstand der Weidegenossenschaft Partenkirchen ist und zugehörigen Zuchtwiddern jedes Jahr ein Winterquartier bietet.

„Eigentlich hat sich nur die Organisation geändert, denn die Bauern haben sich schon immer zusammengenagt, um unsere Almflächen zu bewirtschaften.“

Gemein gut

Ganz früher bedeutete Allmende sogar, dass unverteilte Flüsse, Wälder und Wiesen von allen Dorfbewohner genutzt werden durften. Auch der Begriff „Alm“ hat hier seinen Ursprung. Im Laufe der Zeit lösten die Herrschenden diese Rechte ab, davon ausgenommen blieb das Alpengebiet. Heute wird die Alm- und Heimweidenutzung immer noch wie ursprünglich zur Allmendezeit gemeinschaftlich ausgeübt.



Vier Beine viele Jungspunde

Rind · Schaf · Ziege · Pferd

... diese Tiere werden bei uns auf die Alm getrieben. Ob man im Landkreis 47 oder 48 Almen zählt, ist Auslegungssache. Die vielen weiteren, tierisch beeindruckenden Zahlen hingegen nicht. Denn insgesamt dürfen sich jedes Jahr um die 2000 Rinder auf den Almbesuch freuen, 600 davon kommen von außerhalb und verbringen hier die Sommerfrische. Zusätzlich werden ungefähr 130 Pferde, 300 Ziegen und 2300 Schafe aufgetrieben – Letztere machen ganze 67 % aller gealpten Schafe Oberbayerns aus! Je nach Wetter geht es für alle Almtiere und ihre Viehhirten von Mai bis Oktober hinaus und hinauf. Oftmals bis in hochalpine Lagen und auf Flächen, die bis heute ohne offiziellen Weg auskommen und mühevoll zu Fuß „erobert“ werden müssen. Dazu zählen zum Beispiel die Schell-, Stepberg-, Stuib-, Krüner- und Rehbergalm. Im Gegensatz zu damals kann jedoch im Frühjahr per Hubschrauber, Materialbahn oder Quad das Wichtigste hinauf transportiert werden. Eine Herausforderung für Mensch und Tier bleibt's allemal.



Bei den Rindern handelt es sich überwiegend um Jungvieh – früher wurden noch viele Ochsen aufgetrieben, die als „Exportschlager“ galten. Als jedoch die großen Zugmaschinen auf die Höfe kamen, war es mit den Arbeitsochsen schnell vorbei. So grasen auf damaligen Ochsenalmen, wie zum Beispiel der Alm am Frieder, heute nur noch Schafe.

Hutverlas mit Frauenanteil

... ein Hirte muss seine Herde immer im Blick haben, sie führen, Krankheiten erkennen, verletzte Tiere einfangen, versorgen und notfalls den Tierarzt holen. Eine anstrengende und anspruchsvolle Tätigkeit, die nicht ein jeder ausüben kann. Drum wird geprüft, wer sich einen Sommer lang bindet – und das traditionell immer am Sonntag nach Fasching beim sogenannten Hutverlas. Dort werden die Hirten für den nächsten Sommer ausgewählt. Wichtige Kriterien sind dabei landwirtschaftliche und alpine Kenntnisse sowie körperliche Fitness. Auch Frauen kommen dabei zum Zug und haben dann den Hut auf. „Fest angestellt ist allerdings nur Hirte oder Hirtin, aber meist ist die Familie mit dabei und oft betreibt der andere Teil dann noch eine Hüttenwirtschaft dazu. Und es ist immer von Vorteil, wenn mehrere Leut' oben sind, dann kann man im Notfall zamhelfn.“ Allerdings gibt es diese durchgängigen Hirtenverpflichtungen nur in

„Laut den Weidebeschrieben, die bis heute Gültigkeit haben, müssen die Tiere von gut beleumundeten Hirten betreut werden.“

Der Begriff Hutverlas kommt von der „Hut“ also dem Hüten der Tiere und dem „Verlesen“ also der Auswahl.

den größeren Weidegemeinschaften. In den kleineren Ortschaften organisieren sich die Bauern selbst und wechseln sich mit den Hüttaufgaben ab.



„Im Winter sind die Hirten oft bei der Gemeinde oder den Bergbahnen angestellt. Zum Beispiel als „Streckerer“ (Pistenraupenfahrer), was gut zum beruflichen Sommer-Winter-Rhythmus passt.“

Begattungsmanagement bis Landschaftspflege

... „wir als Genossenschaft schauen auch, dass alle Mutterschafe beglückt werden. Von der Weidegenossenschaft Partenkirchen haben wir dafür zum Beispiel acht eigene Bergschafwider, die den Sommer über die ganze Herde decken.“ Ansonsten sind die Aufgaben der Weidegenossenschaften und Vereine sehr vielfältig und von großem freiwilligen Einsatz geprägt. Sie reichen je nach Ortschaft von der festen Anstellung der Hirten über Zaun-, Hütten- und Wegebau sowie gemeinsame Schwendarbeiten* bis zur Anschaffung verschiedener Gerätschaften für die ordentliche Weideführung.

* Schwenden = Entbuschen, Entsteinen und somit Erhaltung der Almweiden

Regenwald der Berge

... ist als Bezeichnung für unsere Almen mehr als treffend. Denn auch, wenn man sich jenseits tropischer Temperaturen befindet, ist hier die Artenvielfalt zu Hause. Auf gänzlich ungedüngten Flächen, die extensiv genutzt werden und auf denen es von Kleintieren, Gräsern und Kräutern nur so wimmelt. Ein schützenswerter Ort, den wir alle genau so brauchen! Da macht es Sinn, die Sinne zu schärfen: Müll ist für jedes Lebewesen eine Katastrophe und muss wieder mit; Tränken und Brunnen führen wertvolles Trinkwasser und fürchten Seife und Sonnencreme; Hunde ohne Leine gefährden Weide- und Wildtiere und ihre Hinterlassenschaften gehören in die Tüte.



Kein Ochs am Werk

... und auch sonst ist die Viehdichte auf unseren Weiden natur schonend gering. Ein Beispiel*, das zeigt, was extensive Nutzung heißt:

Theoretisch auftriebsberechtigt:

264 Kühe, 333 Ochsen,
606 sonstige Rinder
90 Pferde,
392 Schafe,
62 Ziegen

Tatsächlich aufgetrieben:

40 - 50 Kühe, 0 Ochsen,
380 sonstige Rinder,
12 Pferde,
420 Schafe,
ca. 40 Ziegen

*Zahlen aus 2018 und anhand der Berechtigungsflächen der Weidegenossenschaft Garmisch



Almanekdote mit Hubschraubereinsatz

... 1996 fiel am 25. August gut ein Meter Neuschnee, was die Schafe auf den Hochalmen in echte Bedrängnis brachte. In Partenkirchen zum Beispiel rückte die Feuerwehr aus und half dem Hirten und den Bauern beim Suchen. Um die letzten Schafe zu finden, kam dazu noch der Hubschrauber zum Einsatz und warf Heuballen ab. So wurden die Tiere angelockt und anschließend ausgeflogen. Der Großteil der Herde konnte gerettet werden.



Zebra nein Zwergschaf vielleicht

... die Frage, wer mit auf die Alm darf, wird im sogenannten Weidebescheid ganz klar beantwortet. Dieser gibt für jede Fläche genau vor, welche Tierarten in welcher Anzahl und in welchem Zeitraum weideberechtigt sind. Einzige Grauzone ist die Entscheidung, ob eine andere Rasse mit aufgetrieben werden darf. Zum Beispiel Zwergschaf zum Bergschaf – das wird dann gemeinschaftlich besprochen. „Almmeister* und Hirte müssen natürlich zustimmen und die Tiere gemarkt sein, sodass man sie zuordnen kann. Erweisen sie sich als bergtauglich, ist eine Aufnahme in die Herde schon möglich.“

* Chef der jeweiligen Weidegenossenschaft oder des zuständigen Vereins



Schafsleben

Komme was Wolle

... denn unsere heimischen Bergschafe sind bestens an die alpine Witterung angepasst und verhindern insbesondere die Verbuschung von exponierten Stellen in den Hochlagen. Das Werdenfeller Bergschaf ist ursprünglich ein Mix aus dem Steinschaf, Zockelschaf und Bergamaskerschaf. Heute ist es eine eigene Rasse mit vornehmlich weißer, aber auch brauner, schwarzer und gescheckter Farbgebung. Besonders die lang abgewachsene Wolle sowie ein ramsnasiger Kopf mit breiten hängenden Ohren zeichnen die Tiere aus, deren Fleisch bei uns natürlich auch auf kurzem Wege verwertet wird.



Von Kopf bis Fuß

... wird die Bergschafwolle bei uns im Landkreis verarbeitet. In der Menge noch ausbaufähig, was aber natürlich Gründe hat. Denn die Wolle ist sprichwörtlich rauer Natur und dementsprechend wird die Verarbeitung zur Herausforderung, besonders wenn es um gemütliche Kleidung und Wohnaccessoires geht. Zu den Pionieren, die sich dessen angenommen haben, gehören zum Beispiel der Werdenfeller Schafwolladen in Mittenwald, der Hofladen beim Schweb in Krün sowie das Trachten- und Modehaus Grasegger. Letzteres führt neben Klassikern wie Janker oder Wetterfleck mittlerweile sogar Sneaker aus Werdenfeller Bergschafwolle. Aber auch zu anderen regionalen Produkten wie Strickwolle, Teppichen oder Düngepellets wird die Wolle veredelt.

„Unser Bergschaf wird zweimal im Jahr geschoren, das ist vergleichsweise oft. Leider ist der Wollpreis nach wie vor nix, man bekommt ca. 2€ für die Wolle pro Schaf, um die 3€ kostet die Schur.“



Das Gras wachsen

... hören die Schaferer untereinander und auch im Verein der Werdenfeller Bergschafzüchter. Dort sind Halter aus allen Ortschaften vertreten und hocken regelmäßig zusammen am Tisch. Der Verein, der 2023 sein 100-jähriges Bestehen feiert, kümmert sich primär um die Schaf-Prämierungen sowie die zentrale Wollsammlung. Auf- und Abtriebe werden lokal und eher über die Weidengenossenschaften organisiert.

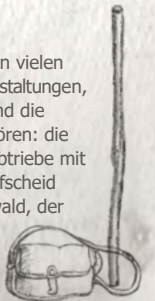
Neue Weidegründe

... erkundet so manches Schaf auch mitten im Ort. In Garmisch sind zum Beispiel kleine Gruppen als natürliche Rasenmäher auf Minigolfplätzen oder in großen Privatgärten im Einsatz. Freilich eher mit sozialen als landwirtschaftlich ambitionierten Aspekten, aber mit allen schönen Begleiterscheinungen, die die Nähe zu Tieren mit sich bringt.

Je später der Tag...

... desto klarer der Wollsieger. Zumindest auf der jährlichen Bergschafprämierung „am Bischoffseck“, die sich bei Züchtern und Zuschauern großer Beliebtheit erfreut. Denn neben unzähligen weißen, braunen und gescheckten Schafen, die sich in der Garmischer Fußgängerzone der Jury stellen, ist man einfach mit-tendrin. In der Schafererwelt, wo der Nachwuchs zur Welt kommt, der Scherer Hand anlegt und am Ende des Tages der glückliche Sieger der Lammverlosung feststeht.

Dabei sein ist alles, auch auf den vielen weiteren Almabtrieben und Veranstaltungen, die im September stattfinden und die Tradition hochhalten. Dazu gehören: die Ziegen- bzw. Goaß- und Schafabtriebe mit Almfest in Mittenwald, der Schafscheid mit Schafprämierung in Mittenwald, der Rinderabtrieb mit Almfest in Wallgau sowie der Almabtrieb mit Bauernmarkt in Krün.



Wissen bis ins Mark



... so gab es früher noch keine Kunststoffohrmarken. Als Kennzeichen dienten direkte Stanzungen im Ohr, die fest zum Haus des Halters gehören und im Buch des Hirten festgehalten sind. Von Schnitt über Keil bis Halbkreis – und wichtig ist dabei, wo am Ohr diese Markierung sitzt. Bis heute erkennen die Hirten an diesen Stanzungen den Besitzer, die Ohrmarkennummer kommt ergänzend bei jedem Schaf hinzu. „In Kombination geht beides eigentlich gut zam, denn wenn mal ein Tier länger vermisst wird, kann es anhand der Marke auch noch Jahre später identifiziert werden.“

Identifikation ist ein gutes Stichwort, auch in ganz anderem Zusammenhang. Denn wie sehr die Landwirtschaft das Sichidentifizieren mit unserer Heimat prägt und beeinflusst, zeigen die vielen Verbindungen zu Kunst und Kultur. Wie zum Beispiel dieses Werk von der Mittenwalderin Birgit Sailer, die sich, inspiriert durch den Hof hinterm Haus, dem Zeichnen heimischer Tiere widmet...

Gemeinschafts Gwand

Das, was wir heute als Tracht bezeichnen, hat seine Wurzeln nicht auf dem Land. Sondern ist aus städtischen Modeströmungen hervorgegangen. „Tracht ging schon immer mit der Zeit und so soll es auch sein“, sagt Alexander Wandinger, Leiter des Trachten-Informationszentrums in Benediktbeuern. Müssen traditionsbewusste Herzen jetzt schmerzen? Nicht doch! Denn es gibt sie: jene identitätsstiftenden Sonderformen, die sich als regionale Gwandkultur entwickelt haben und dank der bäuerlich bürgerlichen Bevölkerung im Alltag bestehen. „Vielleicht ist die Tracht am lebendigsten dort, wo diejenigen, die sie tragen, keine Tracht darin sehen, sondern einfach ihre Kleidung.“



Stadl Sinfonie

Viele Künstler waren und sind durch unser heimisches Landschaftsbild inspiriert. Daran, dass das so ist, wie es ist, tragen die Bauern einen großen Anteil. Denn durch die Bewirtschaftung werden regionaltypische Motive, die vom Buckelwiesen-Stadl-Ensemble bis zur Moorlandschaft-See-Sinfonie reichen, gepflegt und erhalten. Und dann mit dem Pinsel festgehalten. Zum Beispiel von den berühmten Malern rund um die Künstlergemeinschaft „Der Blaue Reiter“, die einst in Murnau und Umgebung ihre Bildmotive fanden. Mit revolutionären Auswirkungen. Weil die emotionale Kraft unserer Kulturlandschaft die Künstler zu ganz neuen Farb- und Formkompositionen beflügelte.

Hirten Horn

Das Alphorn, auch Hirtenhorn genannt, ist in ganz Europa vertreten. Und zugegebenermaßen ein Instrument, das man eher nicht auf dem Schirm hat. Schade eigentlich. Denn es ist zum einen ein weiteres Beispiel, wie weit die Landwirtschaft in kulturelle Bereiche zweigt und zum anderen ein klangvoller Schatz, den bei uns eine Frau ausgegraben hat. Und zwar nachhaltig. Denn Elisabeth Heilmann-Reimche kennt, spielt und unterrichtet ihr alpines Lieblingsinstrument: „Es wurde früher von Hirten genutzt, um die Tiere zu rufen und sich von Alm zu Alm zu verständigen. Gespielt wird immer mit dem Wind, dann trägt er den Ton weit und auch jeder Boden klingt anders.“





Kuhflucht

Oder man könnte auch Kettenreaktion sagen. Denn kehrt der Wolf wieder zurück, sind die Weidetiere in Gefahr und mit ihrem Ausfall noch viel mehr. Wiesen wuchern, Flächen verbuschen und die Kulturlandschaft verliert ihr typisches Gesicht.

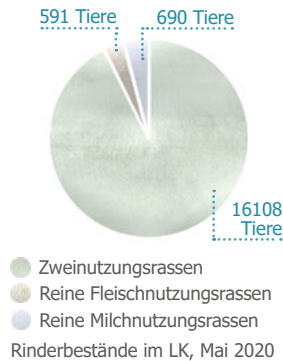
Rinderraten

Geschätztes Vieh,
trittsicher vorgestellt

„ mit Gedanken von Milchviehbauer Alois Kramer und ergänzendem Wissen aus der rinderhaltenden Landwirtschaft

Hat das denn Gewicht?

Ja, ein ausgesprochen großes sogar! Denn Rinder passen perfekt zum vorhandenen Futterangebot im Landkreis und stehen wie kaum ein anderes Nutztier für den ursprünglichsten Sinn der Landwirtschaft: Sie wandeln für uns Menschen grüne Biomasse in wertvolle Lebensmittel um. Im Rinderfall sind das Milch- und Fleisch – und Kuh ist dabei nicht gleich Kuh. So unterscheidet man zwischen Milchnutzungsrasen, Fleischnutzungsrasen und Zweinutzungsrasen (= Milch- und Fleischerzeugung), wobei doppelt bei uns besser grast und der Fokus auf folgenden Züchtungen liegt:



Fleckvieh



Selbstbewusst, unaufgeregt und mal ein bisschen stur – die Wesenszüge des heimischen Fleckviehs korrespondieren durchaus mit dem ansässigen Menschenschlag und auch sonst hat sich die Zweinutzungsrasse mit der typisch weiß braunen Farbgebung bei uns im Landkreis durchgesetzt. Denn sie gilt zudem als gebirgstaugliches Vieh mit starkem Körper, das sich durch guten Fleischansatz und eine solide Milchleistung auszeichnet. Da überrascht es kaum, dass das Fleckvieh mit ungefähr 12.000 Tieren das wirtschaftlich bedeutendste Rind der Region ist und die meisten Haupterwerbsbetriebe trägt.

Braunvieh



Langlebig, anpassungsfähig und in der Nutzung milchbetont – das graugefärbte Braunvieh ist eine ganz typische Rasse der Alpenregionen und mit ca. 1500 Tieren bei uns vertreten. Bei diesem Zweinutzungs-rind sind besonders die guten Inhaltsstoffe der Milch zu nennen, was gerade bei der Verarbeitung und Herstellung von Käse sehr geschätzt wird. Zudem gilt es als sehr umgänglich, steht im wahrsten Sinne des Wortes auf gesunden Füßen und ist herkunftsbedingt dafür bekannt, sich schnell auf die Umweltbedingungen einzustellen. Und auch optisch geht das Braunvieh oiwei auf die Augenweide.

Murnau Werdenfelser



Verwurzelt, genügsam und von gesundem Temperament – das Murnau Werdenfelser Rind gehört zu den ursprünglichsten Rassen der Welt und ist seit jeher in der Zugspitz Region daheim. Allerdings mit Unterbrechungen. Denn das robuste Tier, das seinen Ursprung in den feuchten Standorten des Murnauer Moooses hat, war über längere Zeit vom Aussterben bedroht. Unter anderem, weil es in der Milchleistung von anderen Rassen übertroffen wird. Heute erklimmt der Bestand dank verschiedener Förderprojekte und einer gezielten Fleischvermarktung die 1000er Marke und die Zukunft scheint Semmelgelb bis Rotbraun.

Definitionsrunde

Milchvieh, Mastvieh, Mutterkuh – so manch Begriff bringt aus der Ruh'. Drum woll'n wir kurz mal definieren und das Kopfchaos sortieren:

Milchviehhaltung – wie der Name schon sagt, zielt diese Haltungsform auf Milcherzeugung ab. Eine Kuh gibt nur Milch, wenn sie ein Kälbchen geboren hat und darum wird sie jedes Jahr wieder gedeckt. Damit sie nach dem Kalben maschinell gemolken werden kann, wird das Kalb mit Muttermilch aus dem Nuckeleimer versorgt. Die überschüssige Milch kann dann an die Molkerei fließen. Etwa zwei Monate vor der Geburt des nächsten Kalbes hat die Kuh Melkpause, um sich zu regenerieren. Die weiblichen Kälber bleiben am Hof und werden als zukünftige Milchkühe aufgezogen und in der Jugend auf die Almen getrieben.



Mutterkuhhaltung – hier bleibt das Kalb nach der Geburt bei der Mutter und wird gesäugt. Gemolken werden Mutterkühe nicht, wodurch diese Haltungsform als weniger arbeitsintensiv gilt und daher besonders für Bauern im Nebenerwerb geeignet ist. Entgegen des romantischen Begriffs bedeutet Mutterkuhhaltung Mast, denn das Kalb wird nach knapp einem Jahr zur Fleischerzeugung geschlachtet.

Bullen-Mast – bei dieser Art handelt es sich um Betriebe, die zumeist männliche Kälber zukaufen, um sie zur Fleischgewinnung zu mästen. Bei uns ist diese Haltungsform standortbedingt aber wenig verbreitet. Denn für die gewichtbringende Aufzucht der Jungbullen braucht es außer Gras noch Mais und Kraftfutter, was hier im Grünlandgebiet nicht angebaut wird. Darum geht die zum Verkauf stehende Nachzucht oft an Bullenmastbetriebe in Niederbayern.

„Die Intensivmast gibt es hier so nicht. Wenn Mast, dann ist das bei uns eine extensive Weidemast, die das vorhandene Gras als Grundfutter für die Aufzucht der Jungrinder und Ochsen nutzt.“

Bullenprüf- und Besamungsstation

Gründer scene

Mit den Zuchtverbänden durch die Zeit und was sich durch sie änderte:

Anpaarungsberatung Braunvieh

Herdenmanagement „Pro Gesund“

ein digitales Programm, in das Landwirte Tierdaten einstellen und sich mit anderen Nutzern und Tierärzten austauschen können

1901

Gründung Zuchtverband einfarbiges Gebirgsvieh Oberbayern

1926

Gründung Zuchtverband Fleckvieh

1927

Viehhaltungs- und Melkkurse

1935

Regelmäßige Zuchtvieh-Versteigerungen

1948 Erste

Tierschauen

1952

Gründung Zuchtverband Murnau Werdenfelser Vieh

1953

1970

Bau Kälberhalle Weilheim

mit dem Ziel, den Milchviehbetrieben durch die gezielte Vermarktung von Stierkälbern ein 2. Standbein aufzubauen.

1995

12-stellige Ohrmarken und Rinderpass

2000

Gründung Weilheimer Zuchtverbände e.V. als regionaler Dachverband

2007

2011

Genomische Selektion

neue molekulargenetische Methoden ermöglichen, dass der Zuchtwert eines Tieres direkt aus seinen Erbanlagen abgeleitet werden kann. Zudem können Erbkrankheiten so erkannt und durch gezielte Anpaarung vermieden werden.

2019

Weltkongress der Murnau Werdenfelser Rasse

In Berg und Tal

Rückblick

Ochsen waren früher im Landkreis echte Exportschlager. Man hat sie für Land- und Forstwirtschaft abgerichtet und anschließend gewinnbringend ins Unterland verkauft. Aber auch in der Region selbst waren Zugochsen sehr begehrt und zum Beispiel Wamberg für gut ausgebildete Jungtiere bekannt.

Auf neue Sicht

Kurz nach der Geburt kommen Kälber eines Milchviehbetriebes von der Mutter weg. Der erste Impuls beim Hofbesucher? Mitleid! Aus landwirtschaftlicher Sicht gibt es dafür aber bestimmte Gründe. Zum einen kann die Kuh nur so für uns Menschen gemolken werden. Zum anderen erzählen Bauern auch, dass Kälbchen aus der Saugflasche besser trinken und schneller zahm werden. Das ist vor allem mit Sicherheit im Stallalltag gleichzusetzen: „Tödliche Unfälle sind in der Regel von nicht zutraulichen Tieren verursacht, die ihren Nachwuchs verteidigen und Menschen gegenüber aggressiver reagieren.“

Lebenslauf

Der weibliche Milchviehnachwuchs geht als Jungrind meist auf die Alm, wird ab 24 Monaten besamt, bekommt mit knapp 3 Jahren das erste Kalb und produziert anschließend zum ersten Mal Milch. Eine robuste und fruchtbare Milchkuh wird dann um die 10 Jahre alt.

„Ein Ochsenge-
spann musste
zusammenpassen,
auch optisch, und
man hat die Tiere
sogar mit Platten
auf den Zehen
beschlagen.“

Jahresurlaub im Grünen

Bei uns haben Milchkühe im Normalfall jedes Jahr zwei Monate Urlaub auf der Sommerweide. Eine Erholungsphase vor dem nächsten Kalb, in der nicht gemolken wird. Darum sagt man auch „die Kuh steht trocken“.

„Die Ganzjahres-
anbindung sollte
nicht sein, da brauch
ma nicht redn. Die
Kombinationshal-
tung ist aber was
anderes! Sie besteht
aus Sommerweide-
haltung und Winter-
anbindestall, was zu
unseren natürlichen
Bedingungen passt.“

Eine Frage der Haltung

stellt sich beim Gros der Bauern nicht. Im Gegenteil. Sie ist klar wie Rindsbrühe und klingt in ihrer Essenz wie folgt: „Ich schau auf meine Tiere ja genauso wie auf meinen Grund und Boden.“ Gemeint ist, dass man auf den meisten Höfen das vereinfachte „Kuh an der Kette“-Bild nicht so stehen lassen kann. Dafür ist von Seiten der Bauern viel zu viel Herzblut im Spiel. Und auch, wenn es bei uns im Landkreis noch die Form der Anbindehaltung gibt, muss man genauer hinschauen und mehr darüber wissen:

Auf den vereinzelt Höfen, wo Rinder noch ganzjährig angebunden sind, geschieht das nicht einfach nur so. Der Stall liegt meist mitten im Ort und verfügt weder über Erweiterungs-, noch über Weidemöglichkeiten in Laufnähe. Nichtsdestotrotz hat diese Form keine langfristige Perspektive und mündet im Konsens der Kombinationshaltung.



Kombinationshaltung meint, dass die Tiere im Wechsel zwischen Angebunden-Sein und Sich-Bewegen-Können gehalten werden. Wobei genau das bei uns eigentlich schon immer so ist. Denn normalerweise verbringen die Tiere den Winter im Stall und werden im Sommer auf die Weide getrieben. Im Zuge der Initiative Tierwohl-Rind haben die Vertreter aus Landwirtschaft, Milchbranche und Politik den Begriff neu definiert und mit Bewegungsgarantien verknüpft:

- Minimum sind 120 Tage Bewegung im Jahr für Milchkühe,
- Bewegung umfasst Weide, Laufhof, Abkalbe- und Trockensteherbuch
- 2 h Bewegung pro Bewegungstag
- 4,5 m² Platz pro Tier in Bewegung bei mind. 16 m² zusammenhängende Fläche, eingestreuter Fress- und Liegebereich mit Tiefstreu, Stroh- oder Sägemehl.



Bei der Laufstallhaltung sind zwei Ansätze üblich. Zum einen, die Rinder ganzjährig im Laufstall zu halten und zum anderen, sie zusätzlich im Sommer noch auf die Weide zu treiben.



Hallo Kuh, wer bist denn du?

Rinder liegen viel! Sie gehen, um zur Nahrungsquelle zu kommen, fressen hastig und lassen sich dann zum Wiederkäuen nieder. „Dazu kann ich sagen, dass meine Kuh gern in den Stall neigeht. Sie braucht einen ruhigen trockenen Liegeplatz. Und es ist ja so, dass auch wir einen Jahreszeitenrhythmus haben - im Winter werden wir ruhiger, schrauben unsere Aktivität zurück, das ist beim Vieh nicht anders.“

„Freilaufende Kühe haben eine Rangordnung und brauchen an die drei Meter Platz, um sich auszuweichen.“



1, 2, Wiegeschritt

Rinder bewegen sich beim Fressen langsam fort und machen nach jedem Bissen einen sogenannten Weideschritt.



Zwischenfrage

Warum kann man Anbindeställe nicht umfunktionieren, indem man die Gestänge rausnimmt und die Kühe einfach frei laufen lässt?

„Zum einen würde der Platz nicht reichen und zum anderen sind Kühe Kühe. Es braucht Struktur und Technik, um zu verhindern, dass sich das Futter mit ihrem Geschäft vermischt. Das läuft nämlich einfach durch und zum Ruhen mögen und müssen sie, auch zwecks Eutergesundheit, trocken und sauber liegen. Darum muss man sich Laufställe wie ein optimiertes Zonenzuhause vorstellen, mit definierten Fress-, Trink-, Lauf- und Liegebereichen. Die Liegeboxen sind so bemessen, dass kein Kot reinfällt. Dazu braucht es eine gute Belüftung und möglichst viel Licht. Letzteres ist wichtig, weil Kühe viel Kalzium für die Milch produzieren, wofür der Körper mehr Vitamin D3 benötigt, das wiederum durch Licht entsteht. Aber man muss auch sagen, dass ein Stallumbau sehr viel Geld kostet, oftmals zu viel.“



Herr Kramer, warum sind ihre Milchkühe daheim und gehen nicht auf die Weide?

„Jetzt im Juni sind sie noch im Laufstall, sie haben bei uns nur von Mitte September bis Ende Oktober Weidegang. Weil die Wiesen am Hof nicht groß genug sind, um die Herde ganzjährig drauf zu lassen. Das würde die Grasnarbe zerstören. Außerdem fressen Kühe draußen sehr selektiv, d.h. wenn man die Wiese mäht, fressen sie auch älteres Gras mit und das verfügbare Futter wird besser genutzt und reicht dann aus. Insgesamt ist wichtig, dass die Kühe viel hochwertiges Grünfutter bekommen, denn damit erhöht sich der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren in der Milch. Diese wirken sich dann wiederum positiv auf die menschliche Ernährung aus.“

Um eine gute Milchleistung zu erzielen, brauchen Milchkühe Gräser, die einen hohen Zuckergehalt aufweisen sowie eiweiß- und energiereich sind.

Stoffströme



„Man muss sich den Kreislauf klarmachen: Kühe fressen Gras und bei uns noch ein wenig Kraftfutter dazu – daraus entsteht ein Teil Milch, ein Teil Fleisch, ein Teil Methan und ein Teil Gülle. In der Gülle stecken die ganzen Mineralien und Restnährstoffe, die dann den Stoffkreislauf wieder schließen, indem die Gülle als Dünger auf den Wiesen landet. Um das zurückzuführen, was dort entnommen wurde. Die Gülle ist dank unterirdischer Tanks emissionsfrei gelagert und muss vor dem Winter ausgebracht werden. Früher durfte bei Schnee noch gedüngt werden, was in puncto Emissionen besser war, jetzt aber per bundesweitem Gesetz verboten ist. Eine Entscheidung, die nicht gut zu unseren speziellen Wetterbedingungen passt.“



Gar nicht Wurst

„Um ältere Kühe (= trockenes Fleisch) und nicht so beliebte Teile besser verwertbar zu machen, müssten die Metzger mehr Würsten. Das heißt im Umkehrschluss aber auch, als Verbraucher nicht immer das Vollsortiment zu erwarten, sondern eben das, was da ist.“

Kulturgut auf vier Beinen

Viele Züchter und Unterstützer freut's! Denn die Zahlen des einst vom Aussterben bedrohten Murnau Werdenfelser Rindes nehmen stetig zu. Von 2007-2018 hat sich der Bestand im Landkreis verdreifacht – auch, weil das hochwertige Fleisch sehr professionell vermarktet wird. Das ist besonders dem Team um den Pschorr-Wirt und Vorsitzenden des Murnau-Werdenfelser Fördervereins, Jürgen Lochbihler, zuzuschreiben. Dank großem Engagement findet das Fleisch mittlerweile unterschiedlichste Abnehmer, die von Gastronomen über Metzgereien bis zu regionalen Rewe- und Edeka-Märkten reichen.

Dazu kurz gefragt an Josef Jais, den Vorsitzenden des Murnau Werdenfelser-Zuchtverbandes:

Warum ist die Rasse erhaltenswert, obwohl das Fleckvieh mehr Leistung bringt?

„Weil es eine sehr robuste und vergleichsweise leichte Rasse ist. Dadurch verursacht sie weniger Trittschäden, was gerade in den Mooregebieten und auf den Almen von Vorteil ist. Und sie gehört einfach hierher, da steckt viel Idealismus und Familientradition dahinter.“

Kritiker sprechen von erhöhter Inzucht in dieser Rasse – wie sehen Sie das?

„Es stimmt, dass das Stierangebot der Rasse zeitweise sehr beschränkt war. Deshalb wurde die französische Rasse Tarentaise, welche dem Murnau-Werdenfelser vom Aussehen sehr ähnlich ist, eingekreuzt. Zudem trägt unser langfristig angelegtes Erhaltungs-Zuchtprogramm Früchte und es steht wieder eine breite Auswahl von Murnau Werdenfelser Bullen über die Besamungsstation Greifenberg zur Verfügung. Und zwar aus verschiedenen Blutlinien. Dadurch bleibt die Rasse authentisch!“

„Auch bei uns sind es die Milchviehbetriebe, die die Rasse erhalten. Weil sie Tiere mit Leistungsdaten für die Zucht liefern.“

Welche Zukunftsziele haben Sie als Züchter?

„Zukünftig wäre es wünschenswert, eine separate regionale Milchvermarktung zu organisieren, um noch mehr Wertschöpfung aus der Rasse zu ziehen. Das ist wichtig, weil wir ja generell von weniger Milch- und Fleischmengen leben müssen und daher unbedingt die Doppelnutzung brauchen. Mit höheren Preisen für unsere Produkte. Die Milch müsste zum Beispiel gesammelt und vor Ort zu Käse und Butter weiterverarbeitet werden.“



Almwiesenküche

Ochsenbackerl vom Weideochs

- | | |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 kg frische Ochsenbacken
oder flache Rinderschulter | 750 ml trockener Rotwein |
| 400 g Karotten | 750 ml Wasser |
| 400 g Knollensellerie | 4 Lorbeerblätter |
| 400 g Petersilienwurzeln | 6 Wacholderbeeren |
| 2 große Zwiebeln | 10 Pfefferkörner |
| 2 EL Tomatenmark | 70 g Butter |
| 40 ml Bratöl | 40 g Mehl |
| | Salz nach Bedarf |

Zubereitung:

Das Gemüse schälen, aus der Hälfte Würfel schneiden und zur Seite stellen. Das restliche Gemüse und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Die Ochsenbacken mit Messer vom Fett befreien und in einem Bräter oder großen Topf von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Die Gemüsewürfel anbraten, Tomatenmark dazugeben bis es karamellisiert. Mit Hälfte des Rotweins ablöschen und Ochsenbacken zum Gemüse in den Topf geben, dann Gewürze und Restflüssigkeit hinzufügen. Deckel auflegen und ca. 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Ochsenbacken aus der Flüssigkeit nehmen und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit den Bratenfond durch ein feines Sieb geben und auffangen. Das Rest-Gemüse in Butter glasig braten und mit Mehl bestäuben. Anschließend mit Bratenfond aufgießen, 25 min. kochen. Dann die Ochsenbacken mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden und in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig und guten Appetit! „Dazu passt sehr gut ein Kartoffelpüree mit Schnittlauch“, so Thomas Schachtner vom Restaurant AmmerWinkl.



Topfenockerl

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 500 g Topfen | Für die Zuckermilch: |
| 75 g Hartweizengrieß | 0,25 l Vollmilch |
| 75 g Mehl | 60 g Zucker |
| 3 Eier | 1 Pck. Vanillezucker |
| 1 Prise Salz | 60 g Butter |

Zubereitung:

Topfen, Grieß, Mehl, Eier und Salz zu einem Teig verrühren. Milch mit Zucker, Vanillezucker und Butter in einer Auflaufform heiß werden lassen. Aus dem Topfenteig mit zwei Löffeln Nockerl abstechen und in die Zuckermilch setzen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Dazu passt Apfelmus oder Kompott.

Blick über den Tellerrand:

Wer Fleisch vom Murnau Werdenfelser Rind kauft, unterstützt Slow-Food-Geist und folgende Produkt-Philosophie:

Artgerechte Haltung und **langsame Aufzucht** in Bayern · **Pflanzliche Fütterung** ohne Gentechnik · **Kurze Transportwege** · **schonende Schlachtung** · **fairen Handel** · **saftiges und hocharomatisches Premium-Rindfleisch**



Durch Wald und Wiese

Grüne Melange 44

Wem der Wald gehört und wie er in die Zukunft wächst.

Landwirt des Waldes 46

Mit Raufußhuhn und Rotwild im Revier.

Grasgeflüster 50

Im Spagat an steilen Hängen.

Blickwechsel Mähpolitik 54

Von begleitendem Wissen zu gemeinsamen Aufgaben.

Im Reich der Sammler 58

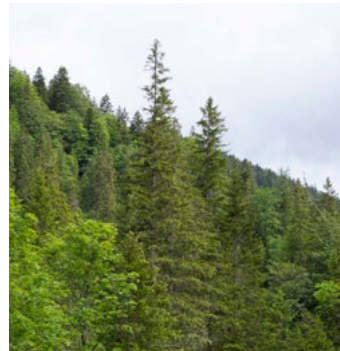
Nektar, Pollen und Kundenfeedback.

Waldwissen

In Bayern gibt es drei wesentliche Arten des Waldbesitzes: den Freistaat Bayern, kommunales Eigentum von Gemeinden und Stiftungen sowie private Waldbesitzer. Im Landkreis Garmisch-Partenkirchen gehört der meiste Wald dem Freistaat und wird von den Bayerischen Staatsforsten verwaltet. Aber auch private Waldbesitzer sind bei uns vertreten, historisch bedingt eher im nördlichen Teil und vor allem im Ammertal. Dort überwiegen sie sogar und sind in Privatwaldgemeinschaften organisiert, die im Auftrag das jeweilige Waldgebiet bewirtschaften. Doch ganz egal, wem der Wald gehört: er ist Teil unserer Kulturlandschaft und mit viel Arbeit verbunden – so unsichtbar wie das Wurzelwerk. Denn obwohl laut Bayerischer Verfassung jeder den Wald betreten darf, wissen die wenigsten, was dahinter steckt. Nämlich viele Menschen, die ihn öffnen, pflegen, erhalten – und somit eine beachtliche Leistung für das Gemeinwohl erbringen.



„Man denkt immer, der Wald gehört jedem und ist einfach da, aber dem ist nicht so.“



Größenordnung

Der Landkreis hat eine Gesamtfläche von 101.223 Hektar, etwa die Hälfte davon ist Wald, was verglichen mit dem bayerischen Durchschnitt sehr hoch ist (51% vs. 36%)!

Gedankenwachsen



„Holz aus unserer Bergregion hat hohe Erntekosten und der Ertrag ist wegen der Witterungsabhängigkeit schlecht planbar. Andere Faktoren wie Schädlingsbefall kommen noch dazu. Die Stämme müssen mit viel Aufwand und schwerem Gerät aus dem Wald geholt und weitertransportiert werden. Dem steht ein schwankender Holzpreis gegenüber, der häufig mit wenig Marge und kaum Gewinn verbunden ist.“



Brennstoff

„Wir wollen aber auch ein Produkt erzeugen, das fällt immer hinten runter. Ein wichtiger Teil der Forstwirtschaft ist, dass ich nachher ein Holz hab. Das ist das Verrückte – ein Holzhaus finden die Menschen gut, aber das Bäume fällen nicht. Dabei wird nichts kaputt gemacht. Holz ist ein Produkt, das sehr nachhaltig ist. Und wenn ich mir auf der Landesausstellung eine Geige anschau, die aus den Überresten des 400 Jahre alten Dachstuhls des Münchner Doms gefertigt ist und immer noch Brennholz werden kann, dann sag ich: da ist CO₂ über mehrere hundert Jahre gebunden und deswegen ist Holz ein Rohstoff, den wir im Bau noch viel mehr verwenden sollten.“

Zudem sind Förster dafür ausgebildet, die Natur möglichst zu schützen und das Ganze ökologisch zu betreiben. Das Holz, das gewonnen wird, wächst nach und es wird nie großflächig, sondern immer gezielt entnommen. Das ist naturnahe Forstwirtschaft.“



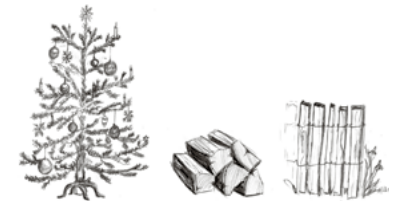
Zukunftsbild

Ein gesunder Wald ist eine standortgerechte Mischung in vertikal und horizontal. Heißt: dicke und dünne Bäume und hohe und niedrige Bäume. Auch Totholz gehört dazu, weil es vielen Tieren und Gewächsen ein Zuhause oder Nahrung bietet. Es zersetzt sich langsam zu neuem Humus und speichert bis dahin noch sehr lange Kohlenstoff.



Mit Zitaten von Anton Burkhart, 1. Vorstand und Geschäftsführer der Privatwaldgemeinschaft Oberammergau. Lässt Holz und Gedanken wachsen.

Fichtenfolge



Die Fichte ist in der Region immer noch die wichtigste Wirtschaftsbaumart, weil sie in jeder Altersphase genutzt werden kann. Dank der höheren Niederschläge am Alpenrand, wird die feuchtigkeitsliebende Fichte das wohl auch noch länger bleiben. Grundsätzlich ist ein gesunder Mischwald das waldbauliche Ziel, mit vorzugsweise heimischen Arten wie Fichte, Tanne, Buche, Esche, Ulme und Ahorn.

Kein Jägerlatein

Dominik Rödel,
angestellter Berufsjäger
bei der Privatwaldgemein-
schaft Oberammergau, ist
Hochsitzbauer, Baumschüt-
zer, Raufußhuhnzähler und
Landwirt des Waldes.

„Die Sozialstrukturen beim
Rotwild sind extrem komplex
– einmal bei falschem Wind
an einer Stelle gehockt, dann
kommt da wochenlang kein
Wild mehr hin.“

Einen Berufsjäger brauchts ...

„ ... weil du im Vergleich zum Jagdscheinbesitzer ganz anders ausgebildet bist und in alle Tätigkeiten sehr viel mehr Zeit investieren kannst. Einfach losgehen und totschießen ist demnach eine völlig falsche Vorstellung meiner Arbeit!“

Wie sieht sie dann aus?

„Auf der einen Seite Sorge ich natürlich schon dafür, dass vorgegebene Abschusspläne erfüllt werden und der Wildbestand zum Wald passt, sprich nicht zu viele junge Bäume verbissen werden. Wald und Wild sind eng verzahnt. Aber

ich arbeite mit Lebewesen und bin mir dessen sehr bewusst! Professionelles Jagen geht mit ethischen Grundsätzen einher. Zum Beispiel, das Tier ohne unnötiges Leid mit einem gezielten Herzkammerschuss zu treffen – sodass es im wahrsten Sinne den Knall nicht mehr hört. Oder nie eine Mutter vom Jungtier wegzuschießen, genauso wie nicht mehr zu jagen, wenn die Winterfütterung beginnt. Dann ist Ruhezeit und ich füttere die Tiere 7 Tage die Woche. Und auch im Sommer fange ich um 5 in der Früh an und komm' oft nicht vor 10 auf d'Nacht heim. Nur ein Drittel meiner Arbeitszeit ist jagdbezogen. Den Rest des Tages verbringe ich unter anderem mit Revierpflege, aber auch mit administrativen Aufgaben wie Zählmeldungen zu Tierbeständen. Das bringt viele Bürostunden mit sich.“

Aber draußen ist der schönere Teil ...

„Ja. Die Natur ist Wahnsinn, wenn man sich damit befasst. Zum Beispiel kann die Gams selbst aus braunem Gras noch Eiweiße gewinnen. Oder beim Reh stagniert im ersten halben Jahr das Wachstum des befruchteten Fötus, damit die Kitze erst im vegetationsreichen Frühjahr auf die Welt kommen. Und beim Rotwild gibt es wirklich einen Platzhirsch, der die meisten weiblichen Tiere decken darf.“



Durchblick

Abschusspläne gibt es für Rot-, Reh- und Gamswild. Ganz genau nach Alter und Geschlecht. Ein Berufsjäger erkennt beides aus mehreren hundert Metern Entfernung.



Waidmannseid

Nach dem Erlegen wird jedes Tier genauestens untersucht und angefahrene Tiere kommen nicht in die Verarbeitung zum Verzehr!

„Der Wald braucht den Menschen nicht. Wir brauchen den Wald! Weil er uns schützt, Sauerstoff produziert, wir unter anderem von ihm leben.“

Anton Burkhart, Privatwaldgemeinschaft Oberamergau



Wildkühlschrank

In der sogenannten Zerwirkkammer liefert der Jäger das erlegte Wild an, lässt es im Kühlhaus reifen und zerlegt (= zerwirkt) es dann fachmännisch. Im Landkreis wird ein großer Teil davon an regionale Gasthäuser und Metzgereien verkauft (grob zerwirkt), aber oft können auch Privathaushalte (küchenfertig zerwirkt) bestellen und abnehmen.



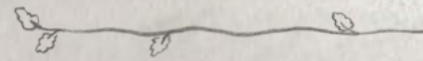
Energieträger

Aber nicht nur Wildfleisch, sondern auch regionales Holz wird im Landkreis an verschiedenen Stellen direkt verkauft. Bezugsquellen sind zum Beispiel unter www.waldbesitzer.net zu finden.

Aus dem Wald auf den Teller

Wildbret ist Fleisch von einst freilebenden und mit Jagdrecht erlegten Wildtieren. 100% Bio, wenn auch nicht mit Siegel. Aber nach EU-Richtlinien dokumentiert und zertifiziert. Dominik Rödel, Berufsjäger im Ammertal, sagt es so: „Da habe ich zum Beispiel ein Reh. Es durchstreifte die Wälder, wurde tierschutzgerecht erlegt und enthält viel Vitamin B. Ein Toplebensmittel, da weiß ich, was ich auf dem Teller habe. Und jeder, der ein kurzgebratenes Reh bei mir vom Grill probiert hat, will mehr davon.“

Mehr davon sowie eine Auskunft, wo regionales Wildfleisch erhältlich ist, gibt es zum Beispiel beim Forstbetrieb Oberamergau unter **08822-9218-0**.



Kostprobe

Rehpflanzal

100g Weißbrot
1 Zwiebel
1 Karotte
1 El Butter
2 Eier
1 Tl scharfer Senf
Salz, Pfeffer, Kümmel, Cayenne
200g Rehhackfleisch
ca. 2 El Semmelbrösel



„Der Zubereitungstipp stammt von Stefanie Bauer, der Küchenchefin vom Restaurant Mundart in Oberamergau. Und wer nicht selber kochen mag, dem serviert sie klimafreundliche Menüs mit regionalen Zutaten direkt vor Ort.“

Zubereitung:

Weißbrot grob würfeln und in Wasser einweichen. Zwiebel fein in Würfel schneiden, Karotte reiben, beides in Butter goldbraun anschwitzen, auskühlen lassen. Weißbrot abseien, mit den restlichen Zutaten vermengen. Zu kleinen Pflanzern formen, mit etwas Öl anbraten und im Backofen etwa 10 Minuten bei 150 Grad ziehen lassen.



Blütendisko

Wo Wald ist, muss auch Wiese sein. Denn nur so erhält unsere Kulturlandschaft ihr typisches Gesicht. Werden bestimmte Flächen nicht beweidet und gemäht, kann man bald die Vielfalt vor lauter Bäumen nicht mehr sehen.

Auf den Wogen der Biodiversität

Langzeitpflege

„Alle müssen da mithelfen, dass wir das überhaupt schaffen.“ Eine Aussage, die sich auf den enormen Aufwand bezieht, der mit der Bewirtschaftung unserer Berg- und Buckelwiesen einhergeht. Und ihn doch nur theoretisch beschreibt. Denn nur wer selbst einmal zwischen Balkenmäher und Handgeräten auf einer Bergwiese gestanden ist, um auf steilstem Gelände das Heu Richtung Stadl zu rechen, kann die Leistung der Bauern wirklich nachvollziehen. Aber mehr als das. Weil einem dort das Paradies begegnet und man die Artenvielfalt vor Augen hat. Mit seltenen Pflanzen und unzähligen Heuschrecken, die auf den nährstoffarmen Böden zuhause sind. In einem sensiblen Ökosystem, das nur durch die traditionelle Bewirtschaftung erhalten wird.

Buckelwiesen

Neben den steilen Bergwiesen sind unsere Buckelwiesen eine ganz besondere Landform, von der sich die größten Flächen in der Region um Mittenwald, Krün und Klais, aber auch im Ammertal befinden. Es handelt sich dabei um eine aus der Eiszeit stammende charakteristische Hügelstruktur, die sehr aufwendig zu pflegen ist.



Am Talboden wachsen durchschnittlich sieben, auf guten Buckel- und Almwiesen 60 bis 70 verschiedene Kräuter pro Quadratmeter!

„Das gibts nirgends anderswo - steil und bucklig.“

Die Pflege von Streu- und Wiesmahdflächen wird bei uns finanziell gefördert. Für viele Bauern ein wichtiges Standbein und gleichzeitig Anreiz, den regionalen Futterkreislauf samt arbeitsintensiver Mäharbeiten am Leben zu erhalten.

Mähen

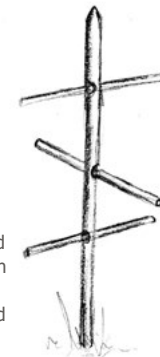
Ob im Tal oder am Berg – das Thema Mähen ist ein Spagat. Denn für die Bauern ist das früh im Jahr gemähte Gras als Futter besonders wertvoll, weil es weniger Rohfaser und mehr Eiweiß enthält. Durch letzteres wird die Verdauung angeregt und die Kühe geben mehr Milch. Auf der anderen Seite sind die Wiesenblüher wichtig als Insektenfutter und brauchen ausreichend Zeit, um zu wachsen und sich auszusäen. Das ist maßgeblich für den Erhalt der Artenvielfalt. Dank schonender Bewirtschaftung gelingt der Spagat bei uns vergleichsweise gut. Eine Optimierung könnte sein, die Frequenz und die Tageszeit der Mäharbeiten noch mehr abzustimmen. Denn wer vor 9 Uhr oder nach 16 Uhr mäht – und dabei nicht alles auf einmal – vermeidet die aktive Zeit der Bienen, lässt ausreichend Nektar stehen und gibt der Natur bessere Fortpflanzungschancen.

Stallbezug

Die feuchten Wiesen der Moorlandschaften komplettieren unser vielseitiges Landschaftsbild und werden von den Bauern ebenfalls bewirtschaftet. Das gewonnene Schnittgut wird aufgrund der groben Struktur als Einstreu = „Stra“ genutzt, woher auch der Name Streu- bzw. Strawiesen rührt.

Stankerkunde

Die wenigsten wissen, was es mit den Stankern auf sich hat. Denn entgegen der Vermutung, dass sie der romantischen Heutrocknung dienen, sind sie eigentlich spontane Rettungsanker. Denn wenn in Zeiten ohne Wetter-App ein Gewitter heranrollte, wurden schnell die Stanker aufgestellt und ihnen das Heu in geballter Form in die holzigen Arme geworfen. Der Regen konnte außen ablaufen und innen blieb die Ernte trocken.




Ein weiterer Identitätsstifter auf unseren Wiesen sind die sogenannten Stradrischen = Streuhaufen. Dem Namen zufolge in feuchten Wiesengebieten anzutreffen, wo Einstreu gewonnen wird. „Drischen“ bedeutet Haufen und „Stra“ meint Streu – um einen Holzstrecken herum wird demnach der Schnitt zur Draußenlagerung aufgetürmt. Außerdem gibt es noch weitere regionale Stankermodelle, wie zum Beispiel die „Schwedenreiter“, welche nördlich von Murnau vertreten sind.





Moment mal...

 Klaus Solleder
Lebt Landwirtschaft und Landratsamt
Als Fachbereichsleiter, Milchviehalter
und Kreisobmann im Bayerischen Bauernverband

Warum mäht man so oft wie man mäht?

„Um das Grünfutter für unsere Tiere vor Ort zu erzeugen und nicht zukaufen zu müssen. So schließt sich der regionale Futterkreislauf. Dabei arbeiten wir mit der Natur - im nördlichen Landkreis wird dank milderer Witterung zwischen vier- und sechsmal gemäht, im südlichen nur um die dreimal.“

Es gibt den Vorwurf, das wäre zu oft und die Bauern würden die Flächen ausbeuten ...

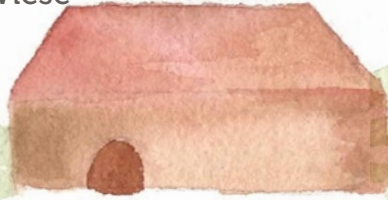
„Ich sag's mal so. Wir haben zweimal einen Vor-Ort-Termin mit Herrn Hartmann vom B'90/die Grünen gehabt und der hat gesagt, dass wenn es überall eine Landwirtschaft wie die unsrige geben würde, bräuchten wir kein Volksbegehren „Rettet die Bienen“. Und wenn man sich dann noch vor Augen führt, dass über 90% unserer gesamten Fläche nach Naturschutz- und Kulturlandschaftsprogrammen bewirtschaftet wird, müsste das den Blick verändern. Wir können gar nicht willkürlich Mist und Gülle hinfahren und davon abgesehen – der Bauer möchte doch im nächsten Jahr von seinem Feld wieder was haben. Viele Vorgaben samt der Düngeverordnung sind für unseren Landkreis völlig überzogen.“

Und welche Probleme gibt es noch?

„Derzeit zwei wesentliche Themen. Auf der einen Seite das drohende Ende der Kombinationshaltung und auf der anderen Seite die Wiederansiedlung von Wölfen. Die Kombinationshaltung ist in unserer Bergregion die traditionelle Form der Tierhaltung. Jungtiere verbringen den Sommer im südlichen Landkreis auf der Alm und im nördlichen Landkreis auf Viehweiden. Auch die Milchkühe gehen tagsüber auf die Weide und alle Tiere verbringen dann den Winter in einem geräumigen Anbindestall. Wenn diese Haltungsform verboten wird, auch weil sie angeblich vom Einzelhandel nicht mehr vermarktet werden kann, stirbt unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft in den Dörfern aus. Genauso verhält es sich mit dem Wolf. Wenn es hier standortreue Wölfe gibt, treibt niemand mehr seine Tiere auf Alm oder Weide, denn unsere Tiere sind wie Familienmitglieder. Ich ziehe doch kein Kitz, Lamm oder Kalb groß, damit es Wolfsfutter wird. Die Schlussfolgerung ist: Man hört auf. Dadurch verliert nicht nur die Landwirtschaft, sondern die ganze Bevölkerung. Unter anderem auch, weil der Erhalt unserer natürlichen Artenvielfalt direkt an den bewirtschafteten und beweideten Flächen hängt.“

Durch Wald und Wiese

Streuobstwiese



Zusammenhängend

Der Erhalt der Artenvielfalt geht uns alle an! Dazu folgender Gedanke: Wir brauchen nicht eine Handvoll Menschen, die alles dafür geben. Wir brauchen Millionen von Menschen, die ihren Beitrag dazu leisten. Dann ist diese gemeinsame Aufgabe zu schaffen, die vor der eigenen Haustür beginnt und über den regionalen Rand wachsen sollte. Als Zusammenspiel von uns allen und mit den nachfolgenden Generationen im Blick.



Kommunalpolitisch

Unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft fördern, dabei Umweltprogramme, Ökolandbau und Berggebiete fokussieren, natürliche, unbebaute Gemeindeflächen erhalten, öffentliches Grün unter Gesichtspunkten der biologischen Vielfalt pflegen, Bildungsauftrag weiterdenken, Beteiligte am Runden Tisch zusammenbringen, Aufklärungskampagnen ausbauen ...

Blühender Landkreis

Auch die Zugspitz Region GmbH hat mit dem Arbeitskreis „Blühender Landkreis“ ein fortlaufendes Projekt zur Artenvielfalt etabliert. Weitere Infos und aktuelle Veranstaltungen auf heuheimat.de

Darüber hinaus bieten die örtlichen Gartenbauvereine eine private Gartenberatung an - Kontaktaufnahme über das Landratsamt Garmisch-Partenkirchen, Bereich Gartenfachberatung.

Manche Gemeinden initiieren Projekte für sogenannte „Eh da-Flächen“, die brachliegen und zur Förderung biologischer Vielfalt neu genutzt werden. www.eh-da-flaechen.de

Holunderhecke

Manche Bauern bieten Blühpatenschaften an, indem sie Flächen für Insekten ansäen und Privatpersonen dafür spenden. www.bayerischerbauernverband.de/bluehpatenschaft



Düngekreislauf

Landwirtschaftlich

An den Rändern der Futterwiesen Blühstreifen und Hecken für Insekten und niederes Wild stehen lassen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln minimieren, am Hof eine Streuobstwiese oder andere Biodiversitätsflächen gestalten, Kooperationen kultivieren ...

Blühstreifen

Torffreie Erde
Wichtige Spätblüher



Natürliche Verstecke

Wilde Ecken und Bereiche

Ungefüllte Blumen

Nützliche Heckenpflanzen

Viele Futterzweige

Privatpersönlich

Änderung des Einkaufsverhaltens, bewusste Gartengestaltung, Verzicht auf Steinwüsten und Mähroboter, Rücksicht im Freizeitverhalten in der Natur, abgasfreie Fortbewegung ...

Top 5: Weniger mähen, natürlich düngen, Nützlinge anlocken, Totholz, Laub und Co. als Unterschlupfmöglichkeiten liegen lassen, einheimische Pflanzen bevorzugen!

Manche Privatgärten zeigen, dass es Thuja-Alternativen gibt, die genauso dicht sind, aber darüber hinaus auch heimischen Insekten und Vögeln Nahrung bieten. www.die-gartenbaeuern.de

Nektarreiches Frühjahr

.....
Franz Höcker

Ist alias Bienen Franz größter Imker im Landkreis, Vorsitzender in verschiedenen Fachverbänden und ein wandelndes Bienenlexikon.



Gespräch



„Früher gab’s kein Bauern ohne Imkern und kein Imkern ohne Bauern.“

Wer Familie Höcker am Riegsee besucht, wird ziemlich duftig empfangen. Denn in ihrem Haus mit lichtem Verkaufsraum für Imkereibedarf und selbsterzeugten Honig liegt natürlicher Wohlgeruch in der Luft und zwischen Frühjahr und Herbst blühen viele Wiesen drumherum. Und genau diese werden hier unbedingt gebraucht. Für ihre nektarsammelnden Mitbewohner, die sie im Nebenerwerb und in großer Zahl betreuen.

Ihr habt 100 Bienenvölker plus Nachzucht, was bedeutet das?

„Dass es bei uns mehr als nur Hobby ist. Wir erzeugen und vermarkten den Honig, verkaufen Ableger, also die Nachzucht, und jetzt auch Pollen als energiereiches Eiweiß für Müslis und Co. Eine weitere Besonderheit ist, dass wir mit unseren Völkern wandern, um sortenreinen Honig zu ernten, da jede Sorte einen ganz eigenen Geschmack hat. In der Löwenzahnzeit ziehen wir alle Völker hier am Riegsee zusammen und wenn er verblüht ist, fahren wir zum Raps Richtung München oder bis nach Südtirol zur Edelkastanie. Und wir betreuen eine sogenannte Belegstelle in Griesen, wo gezielt Königinnen gezüchtet werden.“

Und wie ist es um die Bienen bei uns bestellt?

„Wir sind bei uns im Landkreis schon im gelobten Land, haben ausreichend Wasser, Pollen und Nektar und aufgrund der klein strukturierten Landwirtschaft die dringend erforderliche Vielfalt. Aber weiter nördlich, wo es mehr Ackerbau gibt, sieht es bereits anders aus, da nimmt das Nahrungsangebot für die

Durch Wald und Wiese

Bienen stark ab. Bienen, aber auch alle anderen Insekten und Kleintiere, brauchen Wiesen, die nicht zu oft gemäht werden und dazu „wilde“ Bereiche wie z.B. Hecken als Lebensraum. Die Insekten sind unsere Grundlage, nicht die Biene allein, sondern auch die Bodenlebewesen, die schiachn, dreckigen, unauffälligen. Sie halten den Boden lebendig und sorgen dafür, dass er fruchtbar bleibt.“

Klingt nach vielschichtigen Zusammenhängen ...

„Ja, und um den Blick für diese Lebensgrundlage zu schärfen, ist es gut, Bienen zu halten. Du schaust die Natur dann anders an, fragst dich, was blüht denn jetzt, was sammeln sie jetzt. Früher hat's auf jedem Hof ein Bienenhaus gegeben. Da haben die Bewohner täglich erlebt, wie abhängig sie von den Bienen und der Vielfalt sind.“



„Eigentlich muss um jedes Feld und jeden Acker eine Hecke rum.“



Der Honig vom Bienen Franz gehört zu den ausgezeichneten Spitzenprodukten der Zugspitz Region GmbH.

Veronika Höck aus Schwaigen kennt das bis heute so. Sie ist Milchbäuerin im Haupterwerb und führt die hofeigene Bientradition als Hobbyimkerin fort.

„Die Bienen waren immer da, gehören bei uns dazu. Und als Imker hat man scho einen anderen Blick. Wir pflegen z.B. einen großen Obstgarten, ziehen dort bewusst junge Bäume nach. Und mähen gewöhnlich nur dreimal im Jahr.“

Das Thema Mähen scheint ein Dilemma, weil Bienen und Kühe ums Futter konkurrieren?

„Da ist es gut, dass es hier noch viele kleine Familienbetriebe gibt, bei denen das Verhältnis Vieh zur Fläche ein angemessenes ist und Böden nicht zu intensiv genutzt werden – diese Struktur ist sehr erhaltenswert, auch für nachfolgende Generationen. Und wir haben das Glück, rundherum noch viel Wald zu haben, sodass die Bienen auch dort Nahrung finden.“

Familie Höck
Milchviehbetrieb mit Bienenhaus, summendem Obstgarten und weitem Blick aufs Murnauer Moos.

„Rund 80% aller Nahrungsmittel sind von der Bestäubung abhängig.“

Und wie viel Arbeit steckt in der Hobbyimkerei?

„Die arbeitsintensivste Zeit ist in den Sommermonaten, wie bei der Landwirtschaft. Bei den Bienen muss man auf jeden Fall wöchentlich durchschauen und das Schwarmverhalten beobachten. Schwärmen heißt, dass sich das Volk vermehrt hat und die alte Königin mit einem Teil auszieht, den man dann wieder einfangen muss. Und es ist sehr wichtig, die Bienen regelmäßig gegen die tödliche Varroamilbe zu behandeln. Darum braucht auch der Hobbyimker eine gewisse Ausbildung.“

Zum Schluss nochmal in die Zukunft geblickt, was wäre für alle Beteiligten wichtig?

„Vielleicht, dass man wirklich wieder a bissl wegkommt von derer Riesenleistung. Das muas koa Kuh mit 10.000 Liter sein und es muas auch koa Bienenkönigin sein, die ein Rekordvolk hochbringt – es glangt auch a Mittelmaß!“

Für interessierte Bienenfreunde und angehende Imker gibt es Imkerschulen in Schwaben und Landsberg, aber auch die örtlichen Imkervereine oder Franz Höcker selbst bieten Kurse an. Der Landesverband Bayerischer Imker hat zudem das Projekt „1 Jahr Imkern auf Probe“ etabliert – mehr Infos unter www.lvbi.de.



Frisch abgezweigt

Kann man von nur 4 Hektar leben?

„Natürlich müssen wir anders denken, um ein familienfreundliches Einkommen zu erwirtschaften. In unserem Fall arbeiten wir deshalb mit überlagernden Systemen, um auf der kleinen Fläche vergleichsweise mehr zu produzieren. Und das möglichst umweltverträglich. Dazu haben wir einerseits den Obstanbau mit alten hochstämmigen Sorten als landwirtschaftliches Kernthema. Von den tausenden Sorten, die es gibt, passen witterungsbedingt nur ca. 80 verschiedene hier in die Region. Wir bauen Äpfel, Zwetschgen und Mirabellen an und machen dann zum normalen Tafelobst noch Saft, Marmeladen, Schnaps sowie hoffentlich auch mal Wein. Unsere Streuobstwiesen nutzen wir gleichzeitig zur Tierhaltung, momentan mit Hühnern und Schafen. Der dritte Part ist die angeschlossene Imkerei. Und das ganze Konzept geht nur auf, wenn wir unsere Erzeugnisse direkt verkaufen, damit schließt sich der Kreis. Wir haben einen Verkaufsschrank* am Hof und beliefern Gastronomen und teilweise den lokalen Handel.“

Am jüngsten Betrieb des Landkreises säen Daniel und Stefanie Haser auf 4 Hektar ihren eigenen landwirtschaftlichen Ansatz. Mit Start-Up-Denke und dem Ziel, gemeinsam mit ihren Bäumen vom Neben- in den Haupterwerb zu wachsen.

*Achtung: seit 2021 bildet sich Daniel in einem landwirtschaftlichen Studium weiter und pausiert daher mit dem Direktverkauf. Trotzdem unterstützt und berät er gerne interessierte Betriebe zum Thema hofeigene, regionale Vermarktung. Weitere Infos dazu auf <https://aernte.de> sowie den Haserhof Online-Kanälen.

Also seid ihr richtig nah dran am Endverbraucher?

„Ja, was mit das Schönste ist! Gerade bei den Erzeugnissen, die wir selbst veredeln. Den Eierlikör haben wir zum Beispiel zusammen mit unseren Kunden entwickelt.“

Aber Selbstvermarktung braucht mehr, als ab und zu ein Hofgespräch?

„Auf jeden Fall. Es geht darum, Transparenz zu schaffen und dadurch Wertschätzung für unsere Arbeit und Produkte zu erzeugen. Ganz unabhängig davon, was für ein Betrieb man ist. Die Digitalisierung macht da viel möglich, und wir haben mit YouTube, Social Media und unserer Website gute Erfahrungen gemacht. Aber auch das Schild am Hof, das über uns und die Tiere ein wenig erzählt, findet großen Anklang. Die Menschen sind interessiert und möchten gerne wissen, wofür sie ihr Geld ausgeben. Und der Einblick muss gar nicht immer Friede, Freude, Eierkuchen sein! Hauptsache er ist authentisch.“



Zwischen Quellen und Oasen

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lebensquell
Mit welch wertvollen Wassern wir gewaschen sind. | 66 |
| Naturpark, Wildfluss, Weidmoosweg
Im Revier der „Zorro“-Maus unterwegs. | 70 |
| Erlebnis Moor
Lebendige Eiszeitfreunde, dem Grundwasser verbunden. | 74 |
| Fischwirtschaftsmeister fischt frische Fische
Saibling speichert speziell spritziges Süßwasser. | 78 |
| Huch
Wer bist denn du? Heimisch abgetaucht. | 82 |

Wasserstand

Regional abgelesen, im Grunde gespiegelt

Gesundheitszeugnis

Unser Landkreis zeichnet sich durch eine sehr gute Wasserqualität aus – sowie beim Grundwasser, sprich Trinkwasservorkommen, als auch in den Oberflächengewässern. Das liegt insbesondere an vergleichsweise nicht zu hohen Nutztierbeständen, geringem Ackerbau mit freiliegender Erde und einer dementsprechend umweltverträglichen Landwirtschaft. So gibt es bei uns weder ausgewiesene Nitrat- (= rote) noch Phosphorgebiete (= gelbe)*. Dazu bilden hohe Niederschlagsmengen, der große Grünlandanteil sowie viele Moorflächen gute Voraussetzungen für reichlich Wasser in hervorragender Qualität. „Kleine Problemzonen finden sich wenn dann im nördlichen Teil der Region, wo es gedüngte Viehweiden am Hang in Seenähe gibt. Hier werden diffuse oberflächliche Einträge zum Beispiel an Riegsee und Staffelsee beobachtet, was aber natürlich auch andere Ursachen haben kann und dementsprechend untersucht wird.“

Leitungsgold

Einhergehend mit der großen Trinkwassermenge, die bei uns gefördert wird, gibt es viele ausgewiesene Wasserschutzgebiete. Dort dürfen angrenzende Flächen nur extensiv genutzt werden und es gelten besondere Vorschriften, um die Sauberkeit des Wassers zu wahren. Dabei findet unser gewonnenes Trinkwasser den Weg bis nach München: Rund 20% des gesamten Bedarfs der Landeshauptstadt stammt aus den reichen Grundwasservorkommen des Loisachtals.



mit Aussagen und ungetrübten Erkenntnissen aus dem Wasserwirtschaftsamt Weilheim.

*Stand 2021

Mit der Düngeverordnung von 2020 sind Nitratbelastungen im Grundwasser und Phosphoreinträge in die Gewässer wieder verstärkt in den Fokus gerückt. Auf der Website des Bayerischen Landesamts für Umwelt (LfU) sind Erklärungen, Übersichten und aktuelle Messwerte zum Thema zu finden.

Trinkwasserschutzgebiete schützen nicht nur unser Trinkwasser, sondern sind gleichzeitig auch wertvolle Naturräume.

„Besonders Flussbewohner leiden unter den tendenziell steigenden Wassertemperaturen. Das Problem wird durch die Zunahme langanhaltender Trockenphasen erheblich verstärkt. Immer mehr kleine Bäche sind von zeitweiliger Austrocknung betroffen.“

Warm-Up

Klimabedingte Wassererwärmung ist auch bei uns im Landkreis ein Thema. Untersuchende Biologen bestätigen, dass der steigende Temperaturtrend schon jetzt Auswirkungen auf die Lebensgemeinschaften unserer Gewässer hat und bei weiterer Entwicklung zusätzliche ökologische Probleme verursachen wird. So „überschreiten Seen an der Oberfläche inzwischen schon im Juni regelmäßig die 20-Grad-Marke.“ Im Vergleich zu den Fließgewässern können unsere tiefen alpinen und voralpinen Seen den Wärmetrend derzeit noch kompensieren. Auch, weil tierische Seebewohner gewisse vertikale Ausweichmöglichkeiten haben und sauerstoffreichere, kühlere Wasserschichten aufsuchen können. Das ist Fischen in Fließgewässern so nicht möglich. Denn geringere Wassertiefen sowie Querverbauungen im Längsverlauf setzen enge Bewegungsgrenzen. Daher sind vor allem Flussbewohner vom messbaren Trend wärmerer Wassertemperaturen betroffen und ist deren voranschreitende Artenverarmung als langfristige Folge in Sicht.

Speichergeheimnis

Die gigantischen Moorflächen im Loisach- und Ammergebiet sind ein Schatz. Weil sie zum einen große Mengen wertvolles Wasser speichern und zum anderen bei Hochwasser als natürlicher Überflutungspuffer dienen. Die umliegenden feuchten Wiesen werden zudem von den Bauern zur Einstreugewinnung gemäht und fügen sich damit in den geschlossenen landwirtschaftlichen Kreislauf ein. Neben ihrer wertvollen Eigenschaft als Wasserspeicher schaffen Mooregebiete außerdem in Verbindung mit Bachläufen und Flüssen spezifische Lebensbedingungen für ganz besondere Tiere und Pflanzen.

Wasserwege

Neben der Funktion als natürlicher Lebensquell wurde Wasser bei uns in der Region schon immer wirtschaftlich genutzt. Früher waren die Flößer am Werk und brachten allerlei Material und sogar Reisende auf dem Flussweg in die Landeshauptstadt. Ein besonderes Gut waren dabei Wetzsteine aus Unterammergau, die bis nach Wien transportiert wurden. Aber auch einzelne Holzstämme aus unseren Bergwäldern trieben über die Flüsse hinauf Richtung München. Der Eisenbahnbau und die Industrialisierung brachten das Ende der Flößerei sowie neue Wassernutzungsarten. Dazu gehört auch das 1924 errichtete Walchenseekraftwerk, das bis heute umweltfreundlichen Strom erzeugt – jedoch nicht ohne Kehrseite. Denn was künstlich umgeleitet und entnommen wird, fehlt an Wassermenge im komplexen Ökosystem Wildfluss.



Reinheitsgebot

Unser Grundwasser hat von Natur aus eine hervorragende Qualität, was unter anderem an der Bodenbeschaffenheit liegt. Sowohl der belebte Oberboden als auch die Kiese und Sande, aus welchen der Untergrund des Loisachtales überwiegend besteht, haben eine ausgezeichnete Filterwirkung. Im Bereich um Oberau und Farchant ist das Grundwasser dadurch so sauber, dass es ohne weitere Aufbereitung sogar Trinkwasserqualität hat. Kein Wunder also, dass es im Landkreis auch gerne in Fass und Flasche kommt. So hat das Bierbrauen große Tradition und ruft die Besinnung auf regionale Produkte heute wieder mehr kleine Brauereien auf den Plan. Habe die Ähre!

Heilquelle

Kneipen in frischem Quellwasser oder das gute alte Moorbad – vor allem im Ammertal wird Wasser in vielfältiger Form zur Gesundheitsförderung eingesetzt. Dabei tragen die Orte Bad Kohlgrub und Bad Bayersoien das Kurversprechen nicht nur im Namen, sondern fahren mit den spezifischen Inhaltsstoffen ihres Bergkiefernmoorhochmoores einen eigenen therapeutischen Ansatz. Dazu gehört auch eine 3-wöchige Moorbadekur für kinderlose Paare, die dem Babyglück hormonell auf die Sprünge hilft. Ein natürliches Fruchtbarkeitsritual, das schon die edlen Fräuleins um 1900 kannten und das man im Bad Kohlgruber Kurpark lebendig vor Augen hat. Denn dort pflanzt der Verein MoorSymphonie für jedes nach erfolgreicher Moortherapie geborene Baby einen Baum: Ebereschen für die Mädchen und Linden für die Jungen.



Nina Helmschrott

Studierte Geographin, Koordinatorin im Naturpark Ammergauer Alpen und besonders gerne mit Schulklassen auf erforschenden Pfaden unterwegs.

Gespräch

„Mit unseren kleinbäuerlichen Strukturen, den vielen Waldbesitzern und Almflächen ist es wichtig, dass jeder seine Dinge tun darf. Auch im Naturpark.“

Ein Gebiet, das sich von Ettal bis Bad Bayersoien erstreckt und zu 50% aus Schutzgebieten besteht. Dazu zählen vor allem das Naturschutzgebiet Ammergebirge, aber auch ganz besondere Moorlandschaften wie das Ettaler Weidmoos, das flussdurchzogene Pulvermoos oder das Kochelfilz südlich von Altenau. Allein im Kochelfilz wachsen 38 gefährdete Pflanzenarten, die typisch für diese Biotope sind. Echte Oasen also. Dazu Naturpark-Mitarbeiterin Nina als sprudelnde Informationsquelle ...

Darf man den Naturpark überhaupt betreten?

„Ja, auf jeden Fall! Das ist eines der Missverständnisse, die es im Zusammenhang mit dem Naturpark oft gibt. Wir haben hier nur verschiedene Regeln, von denen einige schon seit den 50ern in entsprechenden Gebietsverordnungen stehen und die man zum Schutz der Natur beachten muss. Zum Beispiel darf man im Weidmoos die Wege nicht verlassen oder Feuer machen. Unser Konzept ist es, nichts zu verbieten – was wir zudem auch gar nicht dürfen – sondern zu informieren und Alternativen vorzuschlagen. Das Skitourengehen ist da ein gutes Beispiel. Wir planen und beschildern Routen, die Wildschutzgebiete auslassen und die Sportler gezielt drumherum führen. Ansonsten kann man sich im gesamten Naturpark ziemlich frei bewegen, können die Waldbesitzer Holz machen und die Landwirte ihre Flächen nutzen. Und tatsächlich ist die Arbeit der Bauern sehr wichtig für den Erhalt.“

Warum?

„Weil sie durch die Mahd der Streuwiesen* die Vielfalt unserer Moore erhalten oder mit der Nutzung und Pflege der Almweiden die Verbuschung großer Gebiete verhindern. Im Gegensatz zum Nationalpark, dessen Kerngebiet sich selbst überlassen bleibt, wird bei uns die Natur gepflegt. Und für uns sind daher die Landwirte überhaupt nicht die Bösen, die die Gülle rausfahren. Im Gegenteil. Sie sind Landschaftspfleger, genau wie wir, das ist unsere gemeinsame Basis.“

Und die Zusammenarbeit klappt gut?

„Immer besser und es ist ein Ziel, noch mehr Vorurteile abzubauen. Zum Beispiel wird jede Naturschutzmaßnahme mit allen Beteiligten abgesprochen und wir machen grundsätzlich viel Kommunikationsarbeit, bringen Menschen an einen Tisch. Wie beim Parkraumkonzept, wo wir Polizei, Gemeindeglieder und Landnutzer versammelt haben, um Lösungen zu erarbeiten, die für alle passen. Wir unterstützen aber auch mit konkreter Handarbeit und würden das gerne noch mehr tun – zum Beispiel beim Heu rechen, Weiden herrichten oder Flächen entmüllen. Diese Arbeiten kosten viel Zeit und wer Hilfe braucht, kann einfach auf uns zukommen.“

Habt ihr dafür denn genug Menschen?

„Ja, in unserem Freiwilligenteam Ammertal, das sich für solche Aktionen trifft. Im Jahr 2020 an sechs Terminen, wo verschiedenste Tätigkeiten ausgeführt wurden. Das wird richtig gut angenommen. Da kommen Leute von hier aus den Dörfern, aber auch aus München und den Stadtgebieten. Es ist eine schöne Gemeinschaft und bei jeder Aktion gibt es viel Austausch und eine regionale Brotzeit. Aber auch Praktika sind möglich, mehr Infos dazu findet man unter naturpark-ammergauer-alpen.de/Team-Ammertal.“

Und auch zu euren vier Arbeitsbereichen ...

„Das sind Naturschutz, Besucherlenkung, Regionalentwicklung und Umweltbildung, wobei mein Schwerpunkt auf der Bildung liegt. Hier arbeite ich für das

* Streuwiesen sind keine Futterwiesen, sondern dienen der Gewinnung von Einstreu für die Ställe. Sie treten an feuchten Standorten auf und werden traditionell nur einmal und sehr spät im Jahr gemäht.

„Eine gelungene Besucherlenkung ist derzeit die größte Herausforderung.“

Dazu gibt es das Konzept DEIN FREIRAUM. MEIN LEBENSRAUM., das sich der Vereinbarkeit von Nutzung und Naturschutz annimmt und auch auf der Naturpark-Website zu finden ist.

„Wir bringen Gruppen, die bis jetzt noch nicht zusammengehockt sind, an einen Tisch.“



Das Bildungsprojekt Naturparkschule beschränkt sich aus Zeit- und Personalgründen auf Schulen aus dem Ammertal. Interessierte Lehrkräfte bekommen aber auf Anfrage sehr gerne alle Unterlagen und Inhalte.

Spirke, bist du Kiefer oder Birke? Neugierige erfreuen sich am Naturparkquiz mit viel interessantem Hintergrundwissen – spielerisch und gut zu merken: [@ammergauer.alpen](https://twitter.com/ammergauer.alpen)

„Moore speichern dreimal soviel Kohlenstoff wie Wälder.“

Projekt Naturparkschule mit einer Lehrerin zusammen, wo wir bestimmte Inhalte für Grundschüler aufbereiten und auf Wanderungen oder bei Bauernhofbesuchen erlebbar machen. Da werden Spuren im Schnee gelesen oder Zitzen am Euter gezählt. Aber auch unsere Ranger, die draußen im Naturpark unterwegs sind, übernehmen da viel Aufklärung vor Ort. Und sie führen Monitoring-Aufgaben aus, legen zum Beispiel Spurenfallen, um zu schauen, ob der kleine Gartenschläfer (= „Zorro“-Maus) in der Gegend war.“

Das klingt nach besonderen Tieren und Pflanzen ...

„Ja, sehr speziell ist zum Beispiel das Karlszepter, eine seltene Eiszeitrelikt-Pflanze. Die gibt es deutschlandweit nirgendwo mehr so häufig wie hier im Pulver- und Weidmoos. Oder der Sonnentau, eine fleischfressende Pflanze, die mit Klebepunkten Fliegen fängt und so im nährstoffarmen Moor gedeiht. Und natürlich besondere Vögel, wie die drei Steinadler-Paare im Graswangtal oder der bedrohte Flussuferläufer an der Ammer. Letztere ist als Wildflusslandschaft nochmal ein ganz eigener Lebensraum, mit Ausläufern und Schotterbänken. Außerdem sind bei uns unglaublich viele Heuschrecken zuhause. Ein Drittel aller Heuschreckenarten, die es im Landkreis gibt, kommen auf unseren Wiesmahdhängen vor. Und die gibts wiederum nur, weil die Bauern sie seit Jahrhunderten pflegen ...“



Zwischen Quellen und Oasen

Spirke

Eiszeitfreunde

Besonders in Niedermoorgebieten gibt es Pflanzen, die als Eiszeitrelikte gelten. Gemeint sind Arten, die sonst nur in sehr nördlichen Regionen auftreten, sich aber während der letzten Eiszeit in unseren Lagen ansiedeln konnten. Neben dem seltenen Karlszepter sind das z.B. Strauch-Birke, Fadenwurzelige Segge und die Blaue Heckenkirsche.

Strauchbirke

Moorbläuling



Wollgras

Karlszepter

Heckenkirsche

Wiesenkнопf

Blauäugiger Waldportier

Himmelsziege

Sonnentau

Fadenwurzelige Segge

Moos und Filz

In unserer Region gibt es einzigartige Hoch- und Niedermoorlandschaften. Der Unterschied ist, dass ein Hochmoor vom Regenwasser gespeist wird und das Niedermoor eine Verbindung zum Grundwasser hat. Dennoch gehen beide oft ineinander über und haben als Haupteigenschaften, dass sie sehr nährstoffarm und dauerhaft nass sind. Ein Lebensraum für ganz eigene Arten, die sich auf diese besonderen Bedingungen spezialisiert haben. Das Niedermoor heißt auf bayerisch Moos, das Hochmoor Filz.

Überlebenskünstler

In den feuchten Gebieten rund ums Moor sind ganz besondere Pflanzen und Tiere daheim. Viele von ihnen zählen zu seltenen und sehr gefährdeten Arten, die sich vor Ort in das sensible Ökosystem fügen. Eine solche Pflanze ist zum Beispiel der Sonnentau, der mit Klebepunkten Fliegen fängt und sich so die notwendigen Nährstoffe holt.



Steinadler

Federkreis

Das sogenannte Ettaler Weidmoos grenzt an das Graswangtal, wo mehrere Steinadler-Paare brüten. Bei passender Thermik kann man zur Balzzeit ihren spiralförmigen Girlandenflug beobachten. Zusammen mit anderen vom Aussterben bedrohten Vogelarten, wie dem Auerhuhn oder Birkhuhn sowie dem stark gefährdeten Alpenschneehuhn, weisen sie hier teilweise noch stabile Bestände auf.



Kieselkunde

Auch unsere Wildflusslandschaften sind ein ganz eigener Lebensraum und schlängeln sich nicht selten durch feuchte Gebiete. „Ein besonderes Tier an der Ammer ist auf jeden Fall der vom Aussterben bedrohte Flussuferläufer, für den die naturbelassenen Schotterbänke zum Brüten überlebenswichtig sind,“ erzählt Nina Helmschrott vom Naturpark Ammergauer Alpen. Aber auch im Wasser ist einiges los. So schätzen strömungsliebende Fische, wie zum Beispiel die Äsche, sauerstoffreiche Bäche und Flüsse mit steinig kiesigem Grund. Die Äsche gehört zur Familie der Forellen, ist wunderschön gefärbt und braucht ebenfalls intakte, flach überströmte Kiesbänke für die Fortpflanzung. Für alle Wildflussbewohner sind demnach Maßnahmen, die den Lauf der Gewässer stören, eine lebensbedrohliche Gefahr. Dazu gehören Begradigungen und Befestigungen genauso wie stauende Wehre mit Turbinen zur Stromerzeugung.

Dominik Blees

Betreibt als Fischwirtschaftsmeister eine Zucht samt Ladenverkauf in Mittenwald und ist zwischen Saibling und Forelle von tatkräftigen Frauen umgeben.



Gespräch

„Ich kann nicht jedem versprechen, dass er immer alles kriegt – aber ich kann versprechen, dass er was Gutes, eine Qualität kriegt.“

Hier bei euch im Laden stinkt es gar nicht nach Fisch ...

„Ja, weil frischer Fisch nicht stinkt. Die Leute sind diese Frische gar nicht mehr gewöhnt, weil man sie fast nie kriegt. Fangfrisch ist in der Praxis ein sehr dehnbare Begriff und bei uns ist fangfrisch wirklich tagesfrisch. Ich fahre jeden Morgen zu den Teichen in Klais, die von Gebirgsquellwasser aus dem Kranzbach gespeist werden, und bringe die Fische in den Laden. Was eigentlich zu frisch ist, denn Fisch sollte man vor der Zubereitung einen Tag ruhen lassen. Und man kann ihn gekühlt locker zwei, drei Tage aufbewahren. Vakuumiert sogar um einiges länger, das ist vielen gar nicht bewusst.“

Was ist der landwirtschaftliche Teil deiner Arbeit?

„Dass ich täglich zweimal nach meinen Tieren schauen muss. Und auch ich bin brutal wetterabhängig. Ein großes Problem sind zum Beispiel Unwetter mit viel Niederschlag, dann können Äste den Zufluss der Naturteichanlage verstopfen und ich fahre auch nachts alle zwei Stunden zum Schauen raus. Aber auch Schnee oder zu wenig Wasser sind problematisch. Man kann nicht einfach nicht kommen und Faulheit wird sofort bestraft.“

Warum ist heimische Fischzucht wichtig?

„Weil sich der Fischbestand in den Weltmeeren nicht mehr erholt. Es gibt zu viele Fischer, die mit dem Meeresfisch Geld verdienen möchten und daher gibt

Zwischen Quellen und Oasen

es gewisse Fischarten, die preislich sehr schwanken. Unser Aspekt ist dabei, dass wir hier nachhaltig produzieren und auf kurzen Wegen regionale Qualität herstellen. Auch mengenbezogen, denn ab einem bestimmten Punkt geht das Wir-wollen-immer-mehr nicht mehr. Und das soll auch so sein. Wir machen alles langsamer, füttern und sortieren von Hand, verwenden gutes Futter und stimmen die Größe und Zahl der Fische auf die Teiche ab. Unsere Fische haben gutes Wasser und viel Wasser.“

Und wenn man Meeres- und Süßwasserfisch in puncto Nährwert vergleicht?

„Ist der Meeresfisch auf jeden Fall fetter, hat aber mehr Omega 3 Fettsäuren – darum sollte man einfach mehr Süßwasserfisch essen ... Und sowas wie Räucherlachs oder Matjes können wir mit unseren Süßwasserfischen nachahmen. Wir haben zum Beispiel eine kaltgeräucherte Lachsforelle nach graved Art. Wenn Kunden sich an diese Alternativen rantrauen, sind sie geschmacklich immer sehr angetan.“

Lachs ist ein gutes Stichwort, hört man über die Aufzucht doch sehr Negatives ...

„Ja und da können wir nur sagen, dass es bei uns anders ist. Wir haben zum Beispiel noch nie Antibiotika gefüttert und unsere Fische haben, wie gesagt, ausreichend Platz. Dazu bekommen sie hochwertiges Futter, was es braucht, weil unser Wasser sehr nährstoffarm ist und die Fische sonst zu langsam wachsen. Mit Mast hat das aber nichts zu tun und vor dem Schlachten lassen wir sie „stehen“, also einige Wochen gänzlich ohne Futterzusatz.“

Und dann wird entnommen und von Hand veredelt ...

„Räucherfisch ist dabei unser Steckenpferd und verdammt viel Arbeit, weil du ihn etliche Male in der Hand hast: du holst ihn aus dem Wasser, schlachtest ihn, nimmst ihn aus, wäschst ihn. Dann wird er in hauseigenen Kräutersud aus natürlichen Zutaten eingelegt und zieht für 12 Stunden. Anschließend wird

„Unsere Fische sind dank Strömung immer in Bewegung, was gut fürs Fleisch ist. Und das frische Gebirgswasser wird durch die Haut aufgenommen und sorgt für den Geschmack.“

„Das Produkt ist von hier, umkreist nicht die halbe Welt.“

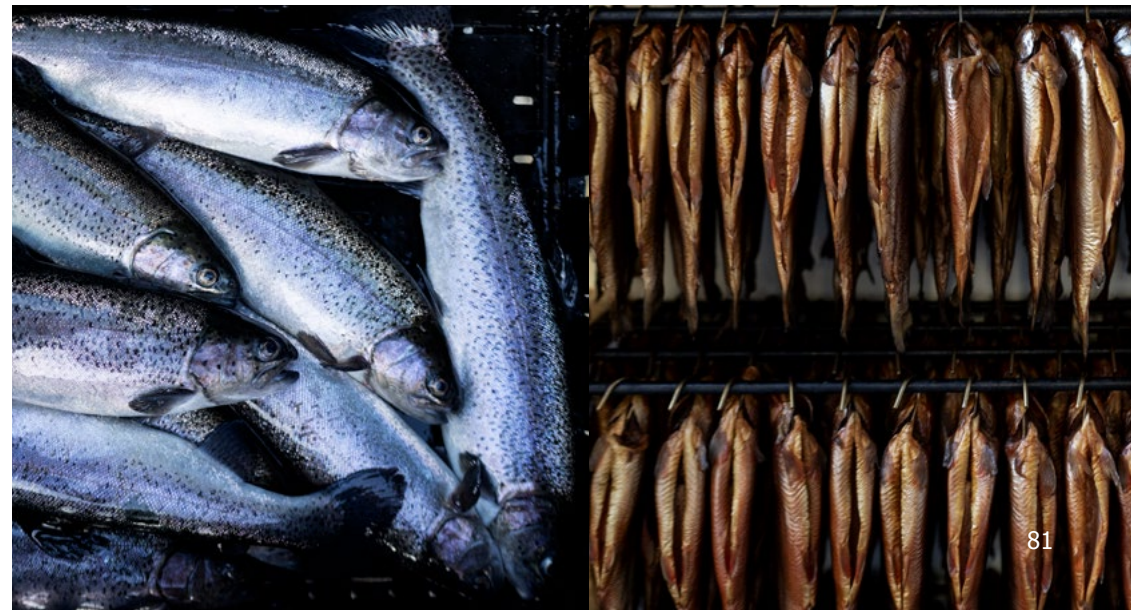
Die Regenbogen- und die Lachsforelle sind ein und derselbe Fisch. Letztere wird nur mit karotinhaltigem Futter gefüttert und erhält so die rosa Farbe.

er nochmal gewaschen, auf Haken gesetzt und dann im Buchenholzofen von Hand geräuchert. Ich sitze wirklich davor und schüre nach, da geht nichts auf Knopfdruck und es ist eine Wissenschaft für sich. Da bekommt man ein anderes Gespür für diese Zubereitungsart und dieses Lebensmittel.“

Wie viel wiegt ein Fisch, der im Verkauf landet und was ist euer Favorit?

„Eine Portionsforelle hat ca. 350 Gramm, aber da ich mit lebendigen Tieren arbeite, bestellt man keine Legosteine bei mir. Unser Lieblingsfisch ist der Saibling, gerne ganz simpel aus dem Ofen. Olivenöl oder Butter drauf, bei vorgeheizten 180° hinein und dann ca. 15 Minuten garen. Die meisten lassen den Fisch viel zu lange in der Pfanne oder im Ofen. Sobald sich die Rückenflosse leicht lösen lässt, ist er fertig und soll sogar innen noch glasig sein!“

Jetzt aber Butter bei die Fische – denn Dominik muss los. Erst frischen Nachschub für die filetierende Johanna besorgen und dann zu den Kollegen am Eibsee. Dort wirft er sein Kontaktnetz weiter aus und hilft mit Herz und Tat, den kargen Saiblingbestand zu verbessern.



Lebensraum Wasser

Unsere Region ist für ihre kristallklaren Seen und wunderschönen Flusslandschaften bekannt. Die Isar zum Beispiel ist der letzte Wildfluss Deutschlands, in dem neben der Bachforelle auch seltenere Wasserbewohner wie die Äsche, der Huchen oder die Elritze beheimatet sind. Ein naturbelassener Flusslauf mit überhängenden Seitenböschungen und einer abwechslungsreichen Struktur ist für diese Wasserbewohner überlebenswichtig – damit sie Schutz-, Ruhe-, Jagd- und Fressmöglichkeiten haben.



Auch bei den Seen sind wilde Ufer, unberührte Inseln und intakte Schilfgürtel wichtige Rückzugsorte für die Wasserbewohner.



Am Haken

Die Fischereirechte liegen in unserer Region beim Gewässereinhaber oder dessen Pächter. Gewässer können staatlich, privat oder auch genossenschaftlich sein. Die Fischereiberechtigten haben die Pflicht, einen der Größe und Beschaffenheit des Gewässers entsprechenden Fischbestand aufzubauen. Dabei ist auf eine heimische Artenvielfalt sowie auf die Gesundheit der Tiere zu achten und darüber hinaus auch die passende Fauna und Flora zu schützen. Beim Fischereiberechtigten können z. B. Tages-, Wochen- oder Jahreskarten zum Angeln erworben werden. Die bestandene staatliche Fischerprüfung

und ein gültiger gelöster Fischereischein sind hierfür Voraussetzung. Das Tierschutzgesetz schreibt vor, dass Wirbeltiere – und somit auch Fische – nur unter Betäubung oder, soweit nach den gegebenen Umständen zumutbar, nur unter Vermeidung von Schmerzen getötet werden dürfen. Zudem kann der Gewässereinhaber bzw. Pächter auch eigene Regeln zur Fischereiausübung aufstellen. Das geltende Gesetz, wie z. B. dass nur Fische mit einem bestimmten Mindestmaß entnommen werden dürfen, darf dabei aber nicht untergraben werden. In manchen Gewässern bzw. Abschnitten ist das Fischen auch nur mit der Fliege erlaubt.

Gefahren Zonen

Die Hauptgefahren für unsere Fische gehen vom Menschen aus, z. B. durch Flussbegradigungen, Stauwehre oder andere künstliche Eingriffe in ihren Lebensraum. Aber auch Verschmutzung und Lärm sind ernste Bedrohungen – oft durch unser Freizeitverhalten verursacht. So gelangen beispielsweise Krankheitserreger über SUP-Boards in die Gewässer. Darum gilt wie überall auch hier: das eigene Ego mal auf Tauchgang schicken und mit den Bedürfnissen der Natur schwimmen.



Nasse Traditionen

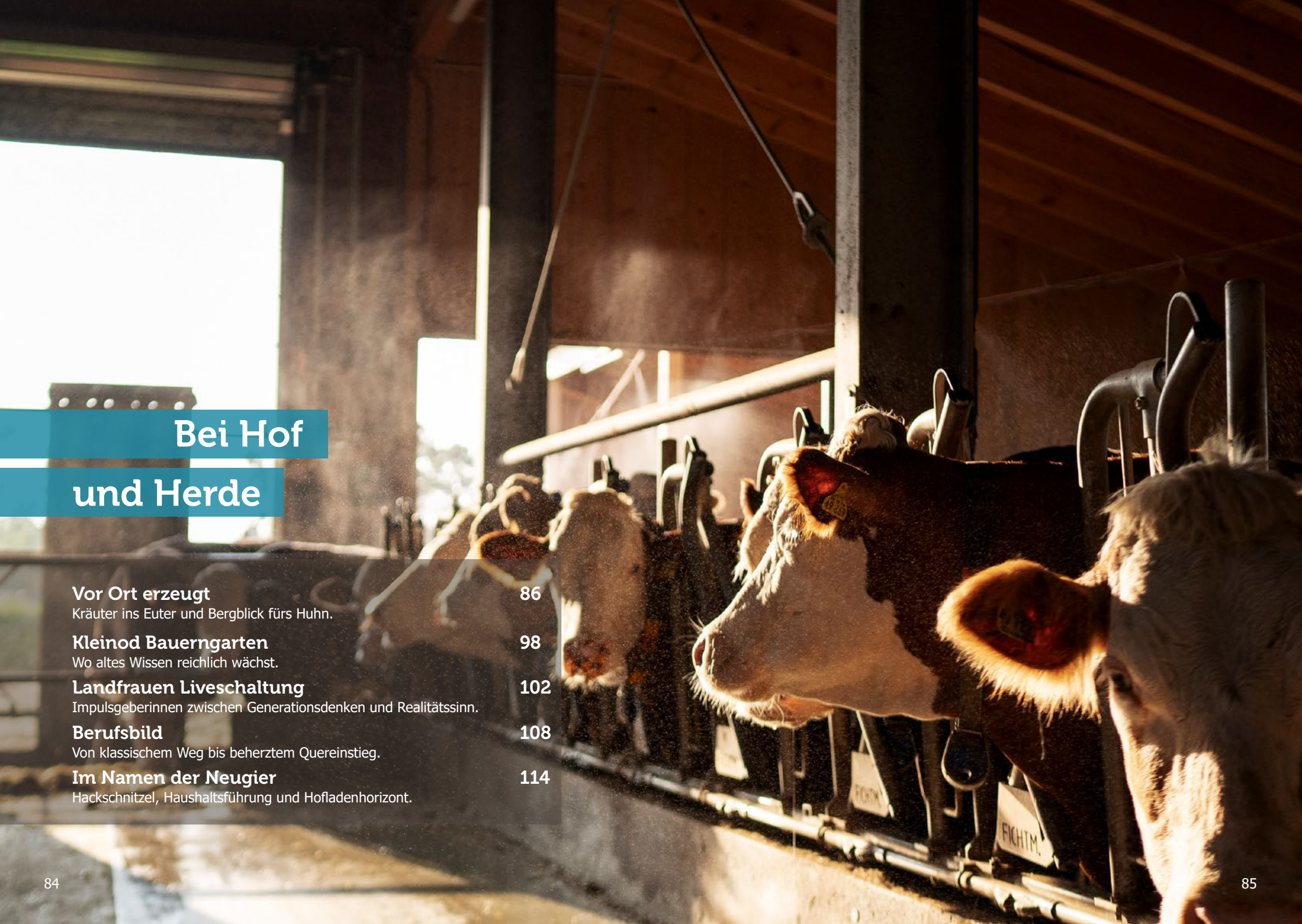
Um den Staffelsee gibt es aktive Fischer im Nebenerwerb, die ihre Reusen, Zug- und Stellnetze auslegen und ihre fangfrische Ware vermarkten. Die landet nicht selten auf dem Grill und wird als Steckerlfisch zum Biergarten-Schmankerl.

Schuppen und Scheren

Heimische Fischarten sind z. B. die Äsche, die Bachforelle, der Huchen und die Koppe im Fluss. In den Seen findet man Hechte, Schleien, Barsche, Weißfische, Karpfen und in manchen Gewässern gibt es bei uns sogar Edelkrebse.

Die Äsche wurde schon zweimal Fisch des Jahres und ist aufgrund ihres Anspruchs an die Gewässerqualität ein Zeigerfisch für hervorragende Lebensbedingungen. Wie der wissenschaftliche Name *Thymallus thymallus* verrät, riecht die Äsche nicht nach Fisch, sondern nach Thymian. Außerdem hat sie eine prägnante Rückenfahne – der Milchner = Männchen im Vergleich zum Rogner = Weibchen eine besonders große.

Beim traditionellen Fischerstechen an der Bootslande in Seehausen treten jedes Jahr am 15. August 24 einheimische Burschen an, um den neuen Fischerkönig zu ermitteln. Zwei Boote werden dazu mit Holzbrettern verlängert und die Kontrahenten müssen versuchen, sich gegenseitig mit Lanzen ins Wasser zu befördern. Ein nassbeliebtes Spektakel.



Bei Hof und Herde

Vor Ort erzeugt

Kräuter ins Euter und Bergblick fürs Huhn.

86

Kleinod Bauerngarten

Wo altes Wissen reichlich wächst.

98

Landfrauen Liveschaltung

Impulsgeberinnen zwischen Generationsdenken und Realitätssinn.

102

Berufsbild

Von klassischem Weg bis beherztem Quereinstieg.

108

Im Namen der Neugier

Hackschnitzel, Haushaltsführung und Hofladenhorizont.

114

Alles in Butter?

Heimische Erzeuger,
ehrlich gefragt

Einleuchtend

In der Zugspitz Region wird Landwirtschaft im Haupt- und Nebenerwerb betrieben – beide Arten sind unverzichtbar. Denn die Hauptidealbetriebe produzieren Lebensmittel aus dem Grünland unserer Region und versorgen damit uns Endverbraucher. Und die vielen Nebenerwerbsbetriebe unterstützen mit kleineren Tiergruppen und enormer Arbeitsleistung die Aufrechterhaltung der Landschaftspflege maßgeblich. Nur diesem stetigen gemeinsamen Einsatz verdanken wir unsere besondere Kulturlandschaft.

Ergiebig

Milchviehbetriebe im Hauptideal produzieren bei uns zwischen 500 und 1500 Liter Milch pro Tag und sind der wichtigste Wirtschaftsfaktor im landwirtschaftlichen Bereich. Neben der Menge beeindruckt vor allem die besondere Qualität der Milch. Denn ob Frischfutter oder Heuballen – die kräuterreichen wertvollen Inhaltsstoffe unserer Berg- und Talwiesen fließen immer mit ein.

Erwünscht

Milchbäuerinnen und -bauern stehen wirtschaftlich seit Jahren unter Druck. Sinkende Milchpreise stehen steigenden Futterkosten und Investitionen für noch mehr Tierwohl gegenüber. Oft ist der Preis, den Molkereien für den Liter Milch zahlen, nicht mehr kostendeckend. Es gibt aber auch Milchabnehmer, die dagegen steuern und eine faire Entlohnung anstreben. „Wir haben zum Beispiel das Glück, dass wir an die Molkerei Berchtesgadener Land liefern dürfen. Die zahlen uns einen höheren Milchpreis, weil wir die Kühe auf die Weide treiben. Dann entscheidet der Verbraucher. Denn wer regionale Milch bzw. Lebens-



mit Gedanken verschiedener Milchviehbauern aus unserer Region.



„Mit 450.000 Litern Milch pro Jahr kann unser Betrieb den Milchverbrauch von etwa 5000 Menschen abdecken.“

Manche Molkereien zahlen mehr, wenn die Kühe Auslauf haben und gut gehalten werden. Darum beeinflusst man als Verbraucher das Tierwohl, wenn man bestimmte Molkereiprodukte kauft.



„Täglich gibt eine Kuh etwa 25 Liter Milch.“

„Milch ist eines der am besten kontrollierten Lebensmittel und das ist auch gut so und für uns kein Problem.“

mittel kauft, unterstützt heimische Bauern und kurze Wege. Oft wird nur auf das Bio-Siegel geachtet und nicht darauf, wo das Produkt eigentlich herkommt.“

Earlybird

Wenn das Milchauto in der Früh kommt, muss die Milch bei täglicher Abholung auf 8° und bei zweitägigem Rhythmus auf 6° heruntergekühlt sein. Wie lange das dauert, hängt von der Menge, dem Kühlaggregat und der jeweiligen Jahreszeit ab. Selbstredend ist, dass mit entsprechendem Zeitpuffer davor gemolken werden muss. Was bei den meisten Betrieben von Hand geschieht und morgens wie abends ca. 1,5 Stunden in Anspruch nimmt.

Eutergebunden

„Der Gefrierpunkt der Milch wird kontrolliert, sodass niemand einfach Wasser zugeben kann.“ Und alle anderen Inhalte werden penibel geprüft: Fett- und Eiweißgehalt, Keimzahlen, Fremdstoffe und Putzmittel sowie die Zellzahl als Maß für die Eutergesundheit. Somit wird die innere und die äußere Euterhygiene bei jeder Abholung getestet.

Eingepannt

Sind bei unseren Milchviehbauern sowohl Mensch als auch Tier. Zum Beispiel bei der Klauenpflege, wo das Rind in einer speziellen Box Halt findet und der Landwirt mit Flex und Messer Hand anlegt. „Zur Zeit probieren wir Bienenwachssalbe zur Desinfektion aus.“



40,3 Mio.

Kilogramm Milch wird jährlich aus der Zugspitz Region exportiert.

Milch ist das wichtigste landwirtschaftliche Produkt der Zugspitz Region. Mehr als 7.000 Milchkühe leben hier und tragen auch dazu bei, dass unsere Kulturlandschaft mit den saftigen grünen Wiesen, Weiden und Almen erhalten bleibt.



**ANDECHSER
NATUR**

je 1,5 Mio. kg



2,3 Mio. kg



4,1 Mio. kg

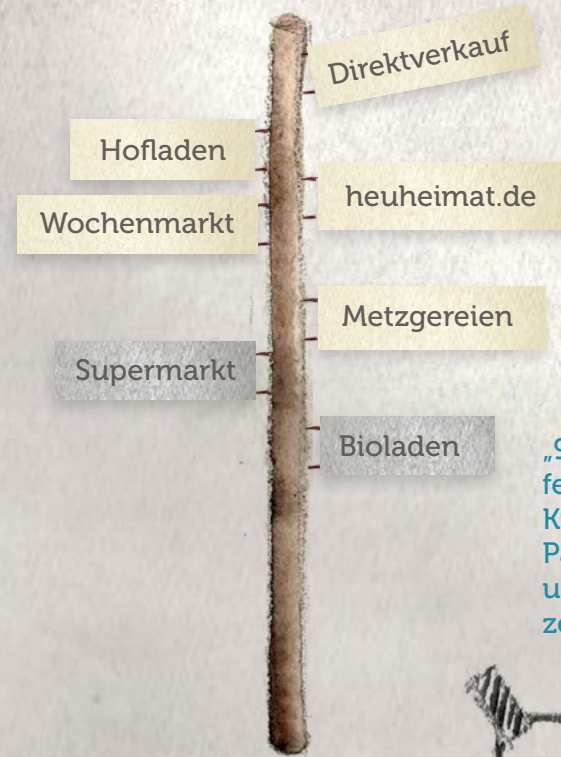


10,6 Mio. kg



Berchtesgadener Land
Echt. Gut.

20,2 Mio. kg



Direktverkauf

Hofladen

Wochenmarkt

Supermarkt

Metzgereien

Bioladen

heuheimat.de

„90% der Murnau Werdenfelser Rinder werden im Kreisschlachthof Garmisch-Partenkirchen geschlachtet und in Antdorf küchenfertig zerlegt.“

Jeder kann durch den eigenen Konsum die heimische Landwirtschaft unterstützen! Wer die hier erzeugte Milch und regionale Produkte kauft, trägt aktiv dazu bei, einen hohen Anteil der Wertschöpfung im Landkreis zu halten. Manches fällt einem dabei vor die Füße, manches muss man suchen. Also Augen auf und Aufmerksamkeit für: das Hofladen Schild im Ort, die Partner-Tafel beim Metzger oder das Murnau-Werdenfelser Rindfleisch im örtlichen Supermarkt.

Zugspitz Region

Wir schlachten im Schlachthof Garmisch-Partenkirchen

Kreisschlachthof

Nachhaltig - Regional - Hochwertig

www.zugspitz-region-gmbh.de/kreisschlachthof.html

KREISSCHLACHTHOF
Garmisch-Partenkirchen

Landkreis
Garmisch-Partenkirchen



Immer wieder sonntags.
Beginnt die Arbeitswoche für
Peter Strobel, den Leiter des
Garmisch-Partenkirchener Kreis-
schlachthofs.

Kurz gefragt

Was überrascht Menschen, die hier herkommen, am meisten?

„Wie hell und sauber es ist. Und dass bei uns nur gelernte Metzger arbeiten, keine Aushilfen, keine Leiharbeiter. Auch ein Zahlenbeispiel führt viel vor Augen – wir schlachten 70 Schweine* am Tag, ein Großschlachthof 70.000!“ **Also weniger Stress bei der Schlachtung...** „ja, viel weniger! Wir begleiten jedes Tier von Anfang bis zum Ende, haben echt guade Leut, da werden keine Tiere gequält. Zudem wird jedes von der Tierärztin davor und danach angeschaut und freigegeben.“

Lassen hiesige Metzgereien denn bei Ihnen schlachten?

„Die meisten schon. Sie suchen sich das Vieh beim Bauern aus, es wird angeliefert, wir schlachten es und sie holen das Fleisch wieder ab oder wir fahren es aus. Im gesamten Landkreis und darüber hinaus.“ **Klingt nach kurzem Kreislauf...** „ja, das ist der kürzeste Weg überhaupt. Beim Bahndamm drüben ist z.B. der Stall vom Grasegger Sepp, der hat seine Schafe einfach zu uns rübergetrieben.“

Wie komme ich als Verbraucher an hochwertiges Fleisch?

„Wir haben den Metzgern und Hofläden, die bei uns schlachten lassen, Info-Tafeln zum Aufhängen gegeben. Ansonsten: einfach fragen! Viele Metzger bieten zum Beispiel auch 10 Kilo Packerl, also größere Mengen an. Und wer beim Metzger ein Stück Halsgrat für 2,50€ kauft, der weiß, dass vakuumierte Dreierpacks im Supermarkt viel zu billig sind. Oft steht ein Webergrill daheim und drauf gelegt wird Discounter-Fleisch...“

Und noch ein persönlicher Gedanke?

„Wenn man übers Tierwohl nachdenkt, kann man auch als Veganer hinter dem regionalen Schlachthof stehen, deshalb brauchst ja kein Fleisch ned essen. Das muss jeder selber wissen.“

*da es im Landkreis nur wenig Schweine gibt, werden diese von verhältnismäßig kleinen bäuerlichen Betrieben aus der Umgebung Erding und Geretsried zugeliefert.

.....
Familie Krötz

Viehwirtschaft und Hühnermobile im Nebenerwerb, eierlastige Direktvermarktung und ein tierisches Zusammenleben mit vier Generationen.



Gespräch



„Beim Direktverkauf bekommt der Bauer am meisten für die Arbeit, die er in Tier und Haltung hineinsteckt. Darum unterstützt ein Kauf ab Hof auch wirklich den Betrieb.“

Sandkiste, Sonnensegel, exklusiver Bergblick – was nach 5-Sterne-Urlaub klingt, beschreibt ein Hühnermobil auf den Wiesen vor Farchant. Dort sorgt die Hühnerschar der Familie Krötz täglich für frische Eier. Das erfreut sich zunehmender Nachfrage, sagen Lisa, Theresa und Josef Krötz bei einem Treffen auf ihrem Hof. Alle drei haben zwei Ausbildungen, sprich externe Berufe und werfen sich zusätzlich ins Stallgewand.

Was braucht ein Huhn, um glücklich zu sein?

„Ein Huhn braucht frische Luft, die Möglichkeit zu scharren, einen sauberen Rückzugsort und gute Verpflegung. Es muss sich frei bewegen dürfen – heißt es kann raus, muss aber nicht raus. Wir haben auch richtige Stubenhocker, die gerade im Winter nur schrittweise vor die Tür gehen.“

Gibt es denn einen „Murnau Werdenfelser“ unter den Hühnerrassen?

„Nein“, schmunzelt Lisa Krötz. „Wir haben *Braune Bovans*, die sind eher ruhig und bleiben am Boden.“ **Klingt nach original Werdenfelser Gemüt und einer stimmigen Tier-Mensch-Beziehung ...** „Ja und sie legen auch gut, wir halten mittlerweile ca. 900 Hühner. Auch immer mehr Wirtshäuser und Hotels kaufen Eier bei uns, das ist schön. Und Hähne gehören ebenfalls dazu, denn Hühner leben in klei-

Bei Hof und Herde

neren Gruppen, die jeweils von einem Hahn zusammengehalten werden“, so Josef. „Angebrütet wird nicht, denn die Eier fallen direkt auf ein Förderband im Hühnermobil.“

Was steckt in so einem Hühnerwagen und wo gibt es die Eier?

„Der Wagen hat Solarzellen auf dem Dach, ist also energetisch autark, hat eine automatische Klappe und mehrere Ebenen im Innenraum. Dort wird gefressen, getrunken und gelegt. Die Eier werden täglich mit dem Eieraufzug vorgeholt und direkt, also unsortiert, in Schachteln gefüllt. In unserem Verkaufshäusl an der Farchanter Hauptstraße verkaufen wir sie dann in 10er und 6er-Einheiten zu je 4€ und 2,40€.“

Und was passiert mit dreckigen oder beschädigten Eiern?

„Die werden natürlich auch verwertet, am liebsten zu selbstgemachtem Eierlikör. Aber auch ein klassisches Spiegelei is einfach richtig guad!“



„Gutes Futter wie Grobkorn und frisches Gras beeinflussen den Geschmack und die Farbe des Eidotters.“

Bichlerhof, Familie Auer

Milchvieh mit Nachzucht im Haupterwerb, Direktverkauf frischer Milch und weiterer lokaler Produkte aus Automaten direkt ab Hof in Farchant

Diese grundehrliche Einstellung zu eigenen Erzeugnissen ist auch bei der Familie Auer zu finden. Mitten im Farchanter Ortskern, wo der Betrieb zu finden ist, suggeriert der erste Blick den Milch-an-Molkerei-Bauernhofklassiker. Und der Zweite? Offenbart Überraschendes! Denn hinter der geranienbepflanzten Fassade schießen zunehmend Eigengewächse aus dem Boden.

Wie kamt ihr darauf, eure Milch direkt im Automaten zu verkaufen?

„Die Idee stammt von Ludwig“, sagt Irmgard Auer. „Los ging’s mit einem Automaten, an dem man frische Milch zu 1,20€/Liter direkt in Glasflaschen abfüllen kann. Da sind alle Vitamine erhalten und vom Geschmack her erinnert es viele an die Kindheit. Heute fließt ein Teil an die Berchtesgadener Molkerei und der Rest in die eigene Milchtankstelle.“

Aber da sind noch weitere Automaten und Produkte in eurem Verkaufsstand

„Ja, ich bin außer Landwirtschaftsmeister auch gelernter Metzger“, erzählt Ludwig. „Da kam irgendwann der Wunsch auf, unser Fleckvieh als Zweinutzungsrunder zu vermarkten - also auf Milch und Fleisch zu setzen und beides zu verkaufen. Wir wollten weg vom Großschlachthof und drum werden unsere Kühe seit 2014 komplett im Garmischer Kreisschlachthof geschlachtet und weiterverarbeitet, das mache ich selbst. So ging’s immer weiter und mittlerweile gibt es bei uns auch selbstgemachte Marmeladen, verschiedenste Schmankerl im Glas, eigenen Apfelsaft und bald auch Kartoffeln.“

„Wir machen immer wieder unterschiedlich große Mischpakete, die Kunden per Zettel vorbestellen können. So wird das ganze Rind genutzt und nicht nur das Steak.“

Es gibt im Landkreis natürlich noch viele andere tolle Bauernhöfe und Geschäfte, die regionale Erzeugnisse verkaufen. Um sich als Anbieter und Verbraucher noch besser zu finden, wurde eine extra Seite erstellt, die zum Eintragen und Besuchen einlädt: heuheimat.de



Milch

Durch das frische Gras ist unsere regionale Milch automatisch probiotisch und dazu dank kräuterreicher Wiesen von besonderer Qualität. Dadurch gelingt es, vergleichsweise höhere Preise zu erzielen, wobei sich immer noch die Frage stellt, was ein fairer Milchpreis ist. Die Initiative „Du bist hier der Chef“, die aus Frankreich nach Deutschland kam, setzt auf den Dialog. So konnten Endverbraucher online abstimmen, wie Milch produziert werden sollte und wie viel ein Liter kosten darf. Es fanden sich sowohl Landwirte als auch eine Molkerei, die den Weg mitgingen und mittlerweile steht die „Chef-Milch“ deutschlandweit im Supermarkt. Vielleicht ein inspirierendes Modell? dubisthierderchef.de



Fleisch

Wer Fleisch essen möchte, das nicht weit anreisen muss, sollte bei uns Rind, Schaf, Ziege oder Wildbret kaufen. Diese Tiere haben heimische Wiesen und Wälder gesehen, ohne danach auf einen langen Transportweg zu müssen. Und auch bei der Zubereitung kann man vom Steak-Pfad abweichen. „Ich find, dass man wieder dahin kommen sollt, wie man früher gekocht hat, ganz oafach hoid“, sagt Kreisschlachthofleiter Peter Strobel. „Suppenfleisch wird z. B. oft unterschätzt und Hackfleisch geht oiwei. Das kann man flachgeklopft super einfrieren. Und über die Fleischmenge, die man isst, kann man natürlich nachdenken – das hat man selbst in der Hand.“

Eier

Der Eierverkauf gilt als Wachstumszweig, weil er ein gut integrierbarer Zusatzerwerb mit überschaubarem Platzbedarf ist. Dazu gibt es viele Varianten von mobilen Hühnerställen und Eier eignen sich hervorragend für den Direktverkauf. „Mit dem Ei fing die Wertschätzung regional erzeugter Produkte an“, sagt Lisa Krötz von Boanegggers Freilandeiern Farchant. „Da wollten die Kunden schon früh wissen, wo es herkommt.“ Aber auch andere Infos sind gefragt. Zum Beispiel lassen sich Eier, die zu frisch sind, nicht gut schälen und sollten daher etwa eine Woche ruhen. Ungekühlt halten sie bis zum 28. Tag nach dem Legen, wenn sie einmal im Kühlschrank waren, müssen sie dort bleiben.



Gsund in den Mund!

Neben wertvollen tierischen Erzeugnissen wurzelt auch viel Wertschätzung fürs Grün im Landkreis. Und zwar nicht nur auf Weiden und Streuobstwiesen, sondern auch in traditionell gepflegten Bauergärten. Denn dort wächst neben den Pflanzen allerlei altes Wissen, das aktuell ist wie nie.



Gartenbäuerin Barbara Pantele aus Rieden öffnet ihr grünes Wohnzimmer und ihre Erfahrungsschatzkiste.



Zucchini zu
Erdbeerspinat

„Die Vielfalt unserer Nutzpflanzen ist bedroht. Wenn wir sie nicht anbauen und essen, dann geht das verloren.“ Darum sind in ihrem Garten neben den typischen Blumen-, Obst- und Gemüsepflanzen auch viele alte Sorten und Raritäten zu finden. „Das lohnt sich, denn dadurch wird auch der eigene Speiseplan wieder viel interessanter.“

„Ich baue in Mischkultur an, setze bewusst bestimmte Pflanzen nebeneinander, die sich gegenseitig unterstützen.“

Denn Pflanzen geben ober- und unterirdisch Stoffe und Gerüche ab, die einen entsprechenden Beetnachbarn vor Schädlingen schützen, dessen Wachstum fördern oder sich positiv auf den Geschmack auswirken.



„Randblätter oder Reste lasse ich einfach liegen, das gibt dem Boden Nährstoffe zurück. Denn wenn man alles aus dem Garten raustragt, dann hat man einen toten Garten.“ Außerdem sind diese Überbleibsel auch wertvolles Futter für Nützlinge wie Regenwürmer und Weinbergschnecken. „Auch das ist Bauergarten, da muss ned alles so gepflegt sein.“ So sind Beikräuter, wie zum Beispiel das als Unkraut geltende Gänsefingerkraut, ebenfalls willkommen.



Tigerschneigel
fressen Nacktschneckeneier

„Von Bierfallen oder Schneckenkorn halte ich nichts, denn das zieht nur zusätzliche Tiere aus den Nachbargärten an, weil Schnecken einen feinen Geruchssinn haben.“ Lieber legt sie Bretter aus und sammelt im Frühjahr gezielt die jungen Schnecken ab.



über Jungpflanzen als Kälteschutz über Nacht kleine Gläser oder Tontöpfe stülpen

„Geeignete Pflanzen für den Balkonanbau sind zum Beispiel Radieserl, Rauke und Pflücksalat.“ Grundsätzlich sät Barbara zeitversetzt aus und zwar immer direkt in den Boden. „Die Pflanzen werden dann stärker und wachsen besser, ich ziehe daher nicht vor und kaufe auch keine Jungpflanzen.“



„Ich schaue immer, dass ich Gemüse anbaue, das ich in Kisten einlagern kann, also im Kellerschacht in Erde oder Sand aufbewahre. Das mach ich viel lieber als einkochen, denn das kostet immer viel Zeit.“ Erdmiete heißt diese Lagerungsart, die bei fehlendem Keller auch in einer ausgehobenen Erdgrube funktioniert und mit der man den ganzen Winter hindurch frisches Gemüse hat.

„Oder man legt das frische Gemüse milchsauer ein, das ist eine der ältesten Konservierungsarten und außerdem sehr gesund für den Darm.“



Hemadknöpferl
zu Teekraut
(Agastache)

„Wenns Schnee hat und eiskalt ist, dann geh ich in den Garten raus und sag, Kinder i hol an Salat. Das ist scho schee.“ Zuckerrhut heißt dieser robuste Vitaminträger, der wie Grünkohl oder Winterlauch den ganzen Winter im Beet bleiben kann.

Auf www.die-gartenbäuerin.de gibt es weiterführende Infos zu Ausbildung, Führungen und Veranstaltungen rund um das Thema Garten und Kräuterpädagogik.



Mischkultur

Aus alten und neuen Sorten, die sich gegenseitig befruchten und den eigenen Speiseplan bereichern. Darunter auch fast vergessene Nutzpflanzen, die uns verloren gehen, wenn wir sie nicht gezielt anbauen und essen.

.....
Christine Singer.
Oberbayerische Bezirksbäuerin,
1. stv. Landesbäuerin, zwischen
geschätztem Milchvieh und
gesundem Grün daheim.



Gespräch



„Ich glaub, dass wir in unserem Landkreis die Bäuerlichkeit noch haben. Wir machen die Tierhaltung, weils uns wichtig ist. Landwirtschaftlicher Unternehmer und Bauer ist nicht das Gleiche für mich.“

Ein Treffen in Christine Singers Küche. Historischer Herd nebst Facebook Fenster. Selbstgebackenes auf dem Tisch, den Laptop zur Hand. Hier kocht ein Süppchen aus Bodenständigkeit und Innovationsgeist. Das sie gerne mit anderen teilt. Denn Dialog ist für sie das Zauberwort und dass man „miteinander red“ ein wichtiges Zukunftsmosaik in der Landwirtschaft. Dafür setzt sie sich ein.

Was ist Ihre Herzensbotschaft, wenn Sie mit anderen Menschen ins Gespräch kommen?

„Dass eine Ernährung aus dem eigenen Land ein Segen ist und dass sehr viel Arbeit in der Erzeugung von Lebensmitteln steckt. Das wissen viele leider nicht mehr, weil es das ganze Jahr über im Supermarkt alles gibt. Drum ist das auch gar nicht als Vorwurf gemeint. Sondern als Aufgabe für uns Erzeuger, hier aufzuklären und Missverständnisse aus dem Weg zu schaffen.“

Was für Missverständnisse zwischen Erzeugern und Verbrauchern gibt es zum Beispiel?

„Zum Beispiel wird uns Landwirten oft vorgeworfen, dass wir Geflügel ins Ausland verschiffen. Auf der anderen Seite kaufen viele Menschen überwiegend nur Filets und Edelteile wie bei Geflügel die Entenbrust. Und kein ganzes Hendl. Diese Filetstück-

Bei Hof und Herde

Mentalität steht dem regionalen Kreislauf genauso im Wege, wie der Forderung, dass wir weniger Tiere halten sollen.“

Und Tiere zu halten, ist Ihnen wichtig?

„Ja, denn die Erzeugung von Lebensmitteln ist Teil meiner bäuerlichen Identität und da bin ich auch stolz drauf. Landschaftspflege ist gut und recht – aber für mich ist ein geschlossener Kreislauf aus regionaler Erzeugung und Ernährung von sehr hohem Wert. Wobei ich mit Region ganz Bayern meine. Jeder soll das machen, was er aufgrund der natürlichen Gegebenheiten am besten kann. Weiter oben im Land ist das zum Beispiel der Kartoffelanbau, bei uns unten ist das die Fleisch- und Milchproduktion. Weil wir die Almen für eine extensive Tierhaltung haben und darüber hinaus das Hauptfuttermittel für die Kühe, Schafe und Ziegen selber anbauen können. Für den nachhaltigen Kreislauf aus Erzeugung und Nutzung mehr Bewusstsein zu schaffen, ist ein großes Ziel.“

Das Sie auch mit den Landfrauen* verfolgen.

„Uns ist es wichtig, den Nachwuchs zu erreichen. Da gibt es viele Projekte, wie zum Beispiel „Landfrauen machen Schule“, in deren Rahmen wir Schulklassen besuchen und sie auf unsere Höfe einladen. Dort erleben die Kinder regionale Lebensmittel – und zwar roh und nicht verkocht. Aber auch Erwachsenenurse und die landwirtschaftliche Ausbildung stehen im Fokus. Wir arbeiten daran, dass die Rahmenbedingungen für unseren Berufsstand so sind, dass wir gerne Bauer und Bäuerinnen sein können.“

Wo wir bei der Rolle der Frau in der Landwirtschaft wären. Wie hat sie sich verändert?

„Die Rolle der Frau definiert sich heute selbst. Das klassische „der Älteste erbt den Hof“ und Frau heiratet ins Pflichtprogramm ein, gibt's kaum noch. Die Möglichkeiten der Diversifizierung sind immens und da wird noch mehr gehen. Heute ist kein Bauern-

„Für unsere Vorfahren war das Kraut die Orange, die uns vitaminreich durch den Winter bringt.“

*Interessengemeinschaft des Bayerischen Bauernverbandes mit verschiedenen Aufgabefeldern

Altes Wissen, neues Gwand:
www.landfrauen-machen-schule.de
www.gegessen-wird-zuhause.com
www.bayerischerbauernverband.de/landfrauen
f @landfrauenbayern

Haushaltscoaching, Partyservice, YouTube-Channel:
www.qualität-vom-hof.de
macht regionale Ernährung erlebbar und lädt mit vielen weiteren Facetten zum Entdecken ein.



„Denn man muas a Kua meng, sonst ged des ned guad. Der Bezug zum Tier is a Symbiose - I fahr ned am Sonntag irgendwo hi zum Kaffeetrinken, wenn i a kranke Kua dahoam hab.“

hof mehr wie der andere, weil durch den jeweiligen Partner eine neue Kompetenz hinzukommt, die sich in Standbeinen und Schwerpunkten ausdrückt. Trotzdem kommen die meisten Frauen als Quereinsteigerinnen in den Betrieb. Jedoch mit Selbstbewusstsein. Sie behalten entweder ihren Beruf oder machen etwas Eigenes – wie z.B. Erlebnisbäuerin, Gartenbäuerin, Hauswirtschaftsmeisterin oder Kräuterpädagogin. Die Chance liegt darin, dass die Landwirtschaft so neue Impulse von außen bekommt. Als Hofbesitzer bleibt aber die Herausforderung, einen Partner zu finden, der das uneingeschränkt mit lebt.“

Und noch ein kleiner Blick in die Zukunft?

„Kommunikation ist in der Landwirtschaft wichtiger denn je. Die nächste Generation muss alles erklären, was sie tut. Aber ich wünsch mir nicht, dass die Jungen meinen Kopf aufsetzen – sondern, dass sie sagen: was kann ich, was braucht's, was mach ich? Und offen miteinander umgehen, ohne vorschnell zu bewerten. Zukunft ist Veränderung – nicht das Bewahren der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.“

... sagt sie und schürt nach. Während das Handwerkeressen im Rohr die 12 Uhr Tradition schafft und sie ihre stadterkundende Tochter per Google-Maps-Liveschaltung durch die Straßen lotst.



Selbst ist die Frau

Die Zukunft der bäuerlichen Höfe im Landkreis Garmisch-Partenkirchen hängt von vielen Faktoren ab. Einen großen Anteil tragen die Frauen. Denn sie kommen oft als Quereinsteigerinnen in den Betrieb und sorgen für neue Impulse und Standbeine. Dazu kommt naturgemäß eine andere Sicht auf die Dinge: „Für uns als Landfrauen ist es wichtig, dass wir als Interessenvertretung im Bayerischen Bauernverband nicht nur die nötigen wirtschaftlichen Interessen, sondern auch die Belange der dahinterstehenden Familien mit Altenteilern und Kindern im Auge behalten.“ Auf ihren Veranstaltungen oder im Rahmen ihrer Öffentlichkeitsarbeit wird deutlich: da sind engagierte Frauen am Werk, die ihren Beruf vertreten und dabei das Gemeinschaftsgefühl hochhalten.

Also nachfragt und neighorcht!

Bei einer Gedankenrunde mit den Landfrauen Christine Singer, Vroni Mangold, Anni Hindelang und Lisa Krötz, die auch vorliegendes Buch maßgeblich initiiert und ideenreich vorangetrieben haben.



Was viele über mein Leben als Bäuerin nicht ahnen, ist ...

- CS** „ ... die Bandbreite dieses Berufes. Von Natur pur bis Hightech. Wir leben bäuerliches Brauchtum, bewahren Traditionen und arbeiten in der Natur, mit den Tieren und mit modernster Technik.“
- „ ... wie vielseitig das Leben auf dem Bauernhof ist! Und den Alltag kann man größtenteils selbst einteilen.“ **LK**

Selbst ist die Frau! ist nicht nur ein Workshop, sondern ...

- VM** „ ... Realität! Denn auch, wenn auf den meisten Höfen die Männer Betriebsleiter sind, gehört immer eine starke Frau dazu, die alles zusammenhält.“
- „ ... ein Lebensmotto.“ **AH**
- „ ... in der Landwirtschaft oft gefragt.“ **LK**



Am meisten beschäftigt mich gerade ...

- CS** „ ... wie wir die Hofübergabe regeln, damit es für jede Generation passt und die Harmonie in der Familie erhalten bleibt.“
- „ ... wie wir dem Verbraucher unserer Arbeiten und Leben auf den Höfen näherbringen, mit dem Ziel, Verständnis zu schaffen und dann gemeinsam nachhaltig in die Zukunft zu gehen.“ **AH**
- VM** „ ... die Zukunft der Landwirtschaft in unserem Landkreis. Ich sehe zu große Anforderungen für kleine Betriebe, die mit Leib und Seele Bauern sind und das auch bleiben wollen. Aber mit der neuen Düngeverordnung ab 2025 oder dem Verbot der Anbindehaltung samt täglicher Weidegangpflicht für Höfe im Ort fragt man sich – ist das noch zu schaffen? Und zu welchem Preis?“



Was ich meinen Kindern und Enkel mitgeben möchte ...

- VM** „... Wertschätzung und Achtung unserer Heimat, Natur und Kulturlandschaft, die wir Bauern seit Generationen pflegen und erhalten. Und den natürlichen Umgang mit Nutztieren, wozu auch das Schlachten gehört.“
- „ ... den hohen Wert zu wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie erzeugt werden, wann was seine Zeit hat und wie man sie zu gesunden und schmackhaften Speisen weiterverarbeitet.“ **CS**
- LK** „ ... die Freude am Leben mit den Tieren und der Natur. Sowie den Erhalt von Landschaft und Brauchtum, das gelebt und weitergegeben werden soll.“
- „ ... ist Dankbarkeit und Wertschätzung für diese Region, unsere Heimat. Leben, Arbeiten und in Generationen denken ist doch was Schönes.“ **AH**

Ich werde Landwirt*in

„Näher kann man an der Natur und den Grundlagen des Lebens nicht dran sein. Und man sieht am Ende des Tages immer, was man geschafft hat.“

Aussagen wie diese zeigen, dass Bäuerin oder Bauer sein mehr ist als nur ein Beruf. Und ob Ausbildung oder Studium – der Strauß an Möglichkeiten ist so vielfältig wie unsere Bergwiesen:

Studium

Bachelorstudiengänge in Landwirtschaft sowie in Agrar- und Gartenbauwissenschaften werden deutschlandweit und auch an der TU München angeboten. Ebenso am Campus Weihenstephan, wo man Landwirtschaft sowie in Ergänzung ‚Ökologische Landwirtschaft‘ studieren kann. Grundsätzlich stehen dabei wissenschaftliche Grundlagen der Landwirtschaft auf dem Lehrplan. Dazu zählen der Umgang mit Tieren und Pflanzen, die Lebensmittelproduktion genauso wie das Betriebsmanagement. Der Fachzweig nachhaltige Landwirtschaft beschäftigt sich zudem mit der Aufgabe, Produktivitätssteigerungen mit umweltschonendem Handeln in Einklang zu bringen.



Ausbildung

Dauert etwa drei Jahre. Das erste Jahr ist das Berufsgrundschuljahr (BGJ) in Vollzeit. Danach geht es für zwei Jahre in einen Ausbildungsbetrieb. An einem Tag in der Woche vertiefen die Azubis in der Berufsschule ihr Wissen. Hinzu kommen Lehrgänge und Schulungen an Landmaschinen- und Tierhaltungsschulen. (Fach-)Abitur und ein anderer Berufsabschluss können die Lehrzeit verkürzen.

Weiterbildungsoptionen

Meisterprüfung an Landwirtschaftsschulen oder der Fachschule für ökologischen Landbau

Höhere Landbauschulen für eine betriebswirtschaftlich orientierte Fortbildung

Technikerschulen für den Dienstleistungsbereich und zur Leitung größerer Betriebe

Fachagrarwirt/in (Qualifikation für Spezialgebiete)

Perspektive für den Nebenerwerb

Die Erhaltung unserer bäuerlichen Familienbetriebe steht und fällt mit der Möglichkeit, diese im Nebenerwerb zu betreiben und auch als Quereinsteiger eine landwirtschaftliche Ausbildung zu bekommen. Das Grüne Bildungszentrum Berge in Eschenlohe setzt mit dem Bildungsprogramm Landwirt, kurz BiLa, genau da an. Die Seminare, Vorträge, Schulungen sowie Unterrichtskurse in Blockform richten sich an zukünftige landwirtschaftliche Unternehmer*innen, die in Kombination mit einem anderen Beruf ihren Be-

trieb im Nebenerwerb weiterführen wollen. Das BiLa vermittelt Wissen über landwirtschaftliche, almwirtschaftliche und ökologische Fachthemen sowie mögliche Erwerbskombinationen. Es bietet zudem Landwirten mit außerlandwirtschaftlichem Beruf die Möglichkeit, sich für die Abschlussprüfung Landwirt zu qualifizieren. Gleichzeitig unterstützt das Bildungszentrum die Qualifizierung der Waldbesitzer und stärkt die Gemeinwohlorientierung der integrativen Forstwirtschaft im Gebirge.

Bleib do!

Bei uns im Landkreis ist die Anzahl an Nebenerwerbslandwirten besonders groß. Darum, und weil die Ausbildung perfekt auf die regionalen Bedürfnisse abgestimmt ist, ist der Erhalt des Bildungsstandortes Eschenlohe sehr wichtig.



Das Grüne Bildungszentrum Berge

gehört zum Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Weilheim i.OB (AELF) und Interessierte erhalten weitere Infos unter:

AELF Weilheim i.OB
Krumpferstraße 18 - 20
82362 Weilheim i.OB
Telefon: 0881 994-1022
Fax: 0881 994-1111
E-Mail: poststelle@aelf-wm.bayern.de

.....
Anna Hindelang

Hegt als künftige Juniorchefin am Hoimahof in der Schöffau viele Pläne und einen großen Familiensinn. Zum Betrieb gehören 60 Milchkühe und 40 Hektar Wald.



Gespräch

„Jeder hat andere betriebliche Gegebenheiten und versucht mit diesen für sich und seinen Betrieb nachhaltig und gut zu arbeiten.“

Ein Besuch am Hoimahof in der Schöffau bei Uffing am Staffelsee. Obwohl ... hinter der zehnten Wiese am tausendsten Löwenzahn rechts, müsste man sagen. Und genau diese idyllische Abgelegenheit scheint es zu sein, die diesen Platz so besonders macht. Denn dass man hier auf echte Menschenfreunde trifft, merkt man sofort, wenn man den Hof von Anni, Josef und Tochter Anna betritt. Letztere absolviert zur Zeit des Gesprächs die Ökofachschule in Weilheim – mit der Übernahme des elterlichen Betriebs am Horizont.

Warum seid ihr ein Ausbildungsbetrieb?

„Weil Azubis eine große Bereicherung sind. Menschlich, aber auch für den Betrieb. Sie bringen immer eine zusätzliche Meinung und frischen Wind hinein. Oft mit Erfahrungen vom Hof ihrer Eltern, aber auch durch ihre Ausbildung und neue eigene Ideen. Außerdem musst du dich als Ausbilder selbst stetig fortbilden.“

Was macht den landwirtschaftlichen Beruf für junge Menschen interessant?

„Die Abwechslung! Und dass du nach der Ausbildung nicht automatisch am Hof arbeiten musst, sondern zum Beispiel auch ins Büro, zu einem Landschaftsgärtner oder in ein Lohnunternehmen mit Fuhrpark gehen kannst. Aber auch am Hof hast du die Freiheit, alles Mögliche auszuprobieren und dich nach deinen Interessen zu spezialisieren. Das geht von Tierzucht über Forstwirtschaft bis zur Vermarktung von Ferienangeboten. Es ist nie langweilig und in der Ausbildung werden dir sehr viele Richtungen angezeigt.“

Und haben auch nicht technik-affine Menschen eine Chance?

„Auf jeden Fall. Du lernst zwar auch materialtechnisch alles, hast zum Beispiel einen Schweißkurs und arbeitest mit Holz – aber es ist gut machbar. Und du lernst vor allem, dass jeder Betrieb anders ist und es daher kein allgemeingültiges Konzept gibt.“

Und deine Zukunftsvision Anna, was siehst du am grünen Horizont?

„Ich möchte den Milchviehbetrieb weiterführen, weil das unsere Betriebsstruktur ist. Wir haben die Flächen und ich verfüttere das Grün an unsere Kühe, das macht einfach Sinn. Darum würde ich gerne irgendwann einen neuen Stall bauen. Aber wir brauchen schon jetzt die Waldbewirtschaftung und die Ferienwohnungen zum Leben. Und ich kann mir auch vorstellen, dass mein Partner noch etwas ganz Neues mitbringt und mir selbst gefällt tiergestützte Pädagogik. Meine kleine Schwester hat Epilepsie und es ist Wahnsinn, was sie für einen Draht zu unseren Kälbchen hat. Sie ist eine Kuhflüsterin und bestärkt mich in dem Wunsch, noch was Soziales einzubauen.“

Das trifft sich mit dem Ansatz von dir Anni, denn den sozialen Zweig gibt es schon ...

„Ja, ich habe 2015 meinen Meister in Hauswirtschaft gemacht und für das Abschlussprojekt die Schulklasse meiner behinderten Tochter auf den Hof eingeladen. Wir haben gemeinsam Gras in der Futtergasse verteilt, die Kühe gemolken und mit der Milch dann die Kälbchen getränkt, sodass die Kinder den Kreislauf mitkriegt. Danach ging es in den Kornkasten, unseren Aufenthaltsraum, wo wir Müsli rösten und mit Milch und Joghurt zubereiten. Dieses Riechen, Fühlen und Schmecken-Erlebnis ist ganz wichtig und gehört beim Besuch dazu. Das Programm, das zwei Stunden dauerte, haben wir immer weiter ausgebaut. Heute arbeiten wir regionsübergreifend mit vielen Grundschulen und Kindergärten zusammen.“

„Lehrbetriebe werden bei uns im Landkreis allgemein sehr gesucht.“

„Kühe san einfach unsa Weda.“



Rindergesundheit gut vernetzt: Der Hoimahof füttert neben den Milchkühen auch die Online-Datenbank „Pro Gesund“, die Infos von Tierärzten und Landwirten zusammenführt, um mit diesem Wissen die Tiergesundheit nachhaltig zu verbessern. progesundrind.de

„Oft ist es für Gruppen schwierig, mit Rollstuhlfahrern Ausflüge zu machen.“

„Jedes Kind sollte einen heimischen Bauernhof kennen.“

Gastspiel

Von „was steht auf dem Ei“ bis „wo kommt die Milch her“ – das Projekt „Landfrauen machen Schule“ gibt Grundschulkindern den Bezug zu regionalen Lebensmitteln zurück. In den sechs kostenlosen Einheiten ist auch der Besuch einer Ernährungsfachfrau enthalten, die in der Schule 90 Minuten Mitmach-Unterricht gestaltet. Das Angebot „Schule fürs Leben“ ist ebenso praxisbezogen. Lehrer können sich eine Woche einen Berufsstand einladen, der wichtige Alltagskompetenzen vermittelt.

www.landfrauen-machen-schule.de

www.bayerischerbauernverband.de/Schule-fuers-Leben

Heute gibt es auch ein Angebot für Demenzkranke auf dem Hoimahof ...

„Wir müssen mit der Vita der Leute wieder anders umgehen. Denn man kann doch auch im Alter noch aktiv sein und wir selbst werden später auch noch Pizza essen wollen.“

„Weil unsere Oma eines Tages selbst an Demenz erkrankte und wir sehen konnten, wie gut es ihr tat, hier dabei zu sein. Das Thema beschäftigte uns und wir haben den Verein „Soziale Landwirtschaft e.V.“ gegründet. Später ist die Alzheimer Gesellschaft auf uns zugekommen und hat gefragt, ob der Hoimahof für Tagesbesuche von Demenzerkrankten zur Verfügung stehen würde. Und das machen wir jetzt. Betroffene, die zu Hause gepflegt werden, holt ein Fahrdienst ab und bringt sie mit ihren Angehörigen zu uns. Nach einer Hofführung gibt es ein gemeinsames Kaffeetrinken und wenn dann die Erkrankten wieder Bewegung brauchen, können die Angehörigen zusammensitzen und sich austauschen. Das Ganze wird von der Zauner Stiftung gefördert und die Nachfrage ist groß! Darum suchen wir noch weitere Höfe, die ebenfalls in diese Richtung gehen möchten. Dazu gehört auch unser aktuellstes Projekt „Senioren-Wohnen auf dem Bauernhof“, das eine Chance für viele Betriebe ist. Bestandsgebäude werden umgebaut und wiederbelebt und wenn der Besitzer keinen Nachfolger hat, kann er selbst Wohnrecht und Pflege erhalten. Mehr Infos gibt's gerne bei mir unter info@hoimahof.de.“



Diversifizierung

„Diversifizierung in der landwirtschaftlichen Praxis heißt, neue Betriebszweige aufzubauen, die nicht originär der landwirtschaftlichen Produktion zuzurechnen sind, die jedoch auf typische Ressourcen eines landwirtschaftlichen Betriebes zurückgreifen.“

Manfred Schöpe www.ifo.de

Ein kostenloses „Handbuch für erfolgreiche Diversifizierung“ ist unter stmelf.bayern.de zu finden und greift Themen von Unternehmensstrategie über Steuerrecht bis Förderhilfen auf.

Auf vielen Wegen

„Das Staatsministerium unterstützt und qualifiziert beim Aufbau zusätzlicher Betriebszweige in der Landwirtschaft. Die Aus-, Fort- und Weiterbildungen sind auf zunehmende Diversifizierung, also die Spezialisierung auf mehrere Bereiche, ausgerichtet.“* Dabei geht es auf der Website des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten um folgende Kernthemen:

Bauernhofurlaub

Bayern führt in diesem Bereich, wo sich Landwirtschaft und Tourismus überschneiden, die Bundesländer an.

Direktvermarktung

Der kurze Weg zwischen Erzeuger und Verbraucher wird zunehmend beidseitig geschätzt, mit weiteren neuen Vermarktungsformen.

Erlebnisbauernhof

Betriebe ermöglichen einen organisierten Blick hinter die Kulissen, vom Melkerlebnis für Schüler*innen bis zum Seminar im Bauerngarten.

Landwirtschaftsnahe Betriebszweige

Ergänzende Standbeine, die von Energieerzeugung über Pensionspferdehaltung bis zur landwirtschaftlichen Marketingberatung reichen und sich immer weiter entwickeln werden.

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Nach Ausbildung zur Hauswirtschaftsmeisterin bieten Bäuerinnen professionelle Hilfe in der Haushaltsführung sowie bei Familien in Ausnahmesituationen oder in der häuslichen Altenpflege an.

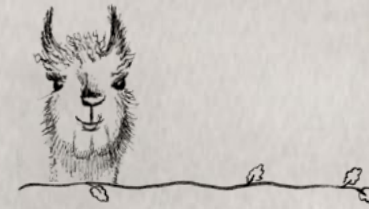
Soziale Landwirtschaft

Das Angebot richtet sich z.B. an Senior*innen sowie sozial benachteiligte Menschen jeden Alters und lässt sie am Hofalltag teilhaben. Das kann von Tagesbesuchen bis zu längerfristigen Wohngemeinschaften reichen.

*Quelle: www.stmelf.bayern.de

Aus mehreren Quellen

... sollten die Einkünfte von landwirtschaftlichen Haupterwerbsbetrieben idealerweise sein, um krisensicher in die Zukunft zu gehen. Schlagworte wie Diversifizierung, Risikostreuung und Zusatzeinkommen sind beim Thema der langfristigen Existenzsicherung in aller Munde. Und treiben Frau und Mann am Hof um und an. Auf ganz unterschiedliche Weise, wie diese Beispiele hier zeigen.



Alpakahof Riegsee

Kombination aus Erlebnisbauernhof mit Programm, Hofladen, Alpaka-zucht und Murnau-Werdenfelser-Rinderhaltung:
alpakahof-riegsee.de

Hoimahof Schöffau

Besuche für Senioren und Demenz-krankte auf dem Hof, in Kooperation mit der Alzheimergesellschaft Lech-rain e.V. sowie weitere gemeinwohlorientierte Erlebnisangebote:
hoimahof.de



Promberger Hof

Kombination aus Urlaub auf dem Bauernhof, Hofcafé am Stern, Pferde- und Tierhaltung sowie Pensionsstall:
promberger-hof.de

Blauer Gockel

Qualitätssiegel, das Bauernhof- und Landerlebnisse der besonderen Art bündelt. Mit über 40 Höfen aus der Zugspitz Region:
blaugockel.de

Nichtsdestotrotz

... hängt der Aufbau neuer Betriebszweige von individuellen Möglichkeiten und Vorlieben ab. Genauso wie von gesamtgesellschaftlichen Entwicklungen, weshalb dieser Bereich dynamisch ist und es auch bleibt.

Flexibel mit Fokus

Was bedeutet zukunftsfähige Landwirtschaft für Sie?

„Unseren Betrieb breit aufzustellen und dank mehrerer Standbeine krisensicher zu sein. Dazu zählen unsere Landwirtschaft mit der Ochsenhaltung, die Vermietung von Ferien- und Wochenendwohnungen, die Erzeugung regenerativer Energien und die eigene Wärmeproduktion über Hackschnitzel – damit können wir unsere Gebäude und die der Verwandtschaft beheizen. Dann haben wir noch die Landschaftspflege, wo wir technisch auf Moorflächen und Steilhänge spezialisiert sind. Da bieten wir Unterstützung für Landwirte und Kommunen an. Und nutzen das gemähte Material gleich als Einstreu ...“

Für die Aufzucht Ihrer Weideochsen, die Sie in besonderer Art und Weise betreiben?

„Ja, wir haben bereits in den 90er-Jahren auf extensive Landwirtschaft umgestellt und 2013 mit der Milcherzeugung aufgehört. Zum einen, weil es auch nach der Milchkrise nicht gelungen ist, Vermarktung und Verkauf in Bauernhand zu bekommen. Aber auch, weil die Lage unseres Hofes ohne Auslaufmöglichkeiten ums Haus verhindert hat, dass wir komplett auf Bio umstellen konnten. Deshalb sind wir zur Fleischproduktion übergegangen und haben einen neuen Stall nach draußen zu unseren Flächen gebaut. Dort halten wir jetzt unsere Riegseer Weideochsen und vermarkten das Bio-Fleisch selbst. Die Stierkälber kaufen wir von benachbarten Landwirten und ziehen sie mit einer kleinen Gruppe Ammenkühe auf. Eine Amme schafft zu ihrem eigenen Kalb noch fünf andere Kälber – so kommen jedes Jahr ca. 50 Ochsen zur Schlachtung. Abnehmer ist die Gastronomie, aber auch immer mehr Endverbraucher mit Verkauf direkt ab Hof.“

” Der Hof der Familie Mayr am Riegsee besteht seit 1527. Seit Georg und Veronika 2002 übernahmen, wuchsen die Standbeine und ihr Engagement, nachhaltig zu handeln.

„Wir sind auch Dienstleister für andere Betriebe, indem wir Flächen mit Spezialgeräten mähen und pflegen.“

„So bewahren wir die geborenen Stierkälber vor der konventionellen Mast.“

„Wir machen gerade den dritten Flyer, die dritte Homepage und pflegen einen Instagram-Account. Das ist gut investiertes Geld.“

Sie bieten auch Urlaub auf dem Bauernhof an, wie hat sich der Bereich entwickelt?

„Urlaub auf dem Bauernhof hat viele Gesichter. Es gibt kleine Anbieter, die es nebenbei machen und große Anbieter, die sich darauf fokussieren und die Landwirtschaft zurückstellen. Jeder muss einfach das tun, was zum eigenen Hof und Leben passt. Wir haben das Ferienangebot zum Beispiel lange für Familien ausgelegt und dafür ein großes Programm gehabt – von Stallmithilfe bis zu gemeinsamen Grillabenden. Das war eine tolle Zeit, ist uns mit den Jahren aber auch sehr viel geworden. Und als die Tiere rausgezogen sind, war das ein Anlass, die Vermietung umzustellen. Mit kleinen Ferienwohnungen direkt unten am See, in denen die Gäste eher autarken Erholungsurlaub machen. Das zieht natürlich neue Zielgruppen an und auch unsere Saison hat sich so verlängert.“

Ihr Hof hat außerdem 2020 den bayerischen Tierschutzpreis gewonnen – für was?

„Für das betriebliche Gesamtkonzept. Von Nisthilfen für die Schwalben bis zur Landschaftspflege mit Schutz der Wiesenbrüter – da ging's ums Ganze.“





*Zur Schaukäserei Ammergauer Alpen eG gehören 37 Landwirte aus der Region Ammertal, die zusammen mit dem Kloster Ettal eine Genossenschaft gegründet haben. Die Mitglieder liefern der Schaukäserei täglich ca. 3000 Liter Milch.

Moment mal...



Vroni Mangold

Ortsbäuerin und ausgebildete Zahlenversteherin

Setzt sich dafür ein, dass der Kreislauf aus Tierhaltung, Landschaftspflege und Projektarbeit so rund ist wie der Käse ihrer Ammertaler Heimat

Man trifft Sie am Hof und in der Schaukäserei Ettal ...

„Ja, weil ich gerne mal rauskomme und was anderes mache. Als gelernte Finanzbeamtin bin ich seit Beginn für die Schaukäserei* tätig. Wir sind aber auch in der Genossenschaft beteiligt und liefern unsere Milch dahin. Hinter diesem direkten Vermarktungsweg stehe ich, obwohl es bei unserer Betriebsgröße von 20 Milchkühen weitere Standbeine braucht. Außerdem wäre wichtig, dass noch mehr Gastronomen & Gastgeber unsere Schaukäserei-Produkte beziehen. Wir liefern einmal pro Woche Milch, Käse, Joghurt und Quark im gesamten Landkreis aus. Regionale Qualität mit wirklich nachvollziehbarer Herkunft.“

Außerdem beherbergen Sie während der Oberammergauer Passionsspiele die Kamele ...

„Unser Hof liegt in der Nähe vom Passionstheater, da lag es auf der Hand, die involvierten Tiere bei uns unterzubringen. Und es ist einfach so was Schönes, wenn die Kinder von klein auf dabei sind und mit den Tieren zusammen auf die Bühne gehen. Für jeden Oberammergauer eine besondere Zeit, auch durch das Miteinander der Generationen ...“

Ums Generationenspiel geht es gerade auf vielen Höfen ...

„Heutzutage braucht es viele Faktoren, um als kleinerer Hof zu überleben. Unser Sohn möchte das Milchvieh zum Beispiel nicht behalten. Da ist es gut, dass wir auch Landschaftspflege betreiben. Die Hälfte unserer 50 Hektar sind Streu- und Wiesmahdflächen, deren Bewirtschaftung über Naturschutzprogramme finanziell gefördert wird. Ohne dieses Standbein könnten wir in der Art nicht existieren.“

Auch das „Projekt Kolbensattel“ ist ein Beispiel, wie man landwirtschaftliche Ressourcen weiterdenkt ...

„Als der Lift bei uns am Kolbensattel zum Verkauf stand, wollten wir nicht, dass ein Investor den Zuschlag bekommt. Darum haben wir eine Gesellschaft gegründet und das Areal im Einheimischen-Verbund erworben. Teil ist auch die Kolbensattelhütte, die wiederum Produkte aus der Schaukäserei bezieht und in Speisen verwertet. Außerdem treiben wir auch unsere Schafe zur Beweidung in das Gebiet, was den regionalen Kreislauf noch verstärkt.“



Über Land und Leute

Hinter der Stalltür Gehts weida.	122
Zeitraffer Was einst wuchs und womit heute Instagram gefüttert wird.	126
Gedanken tanken Mit einem traditionsbewussten Politrepräsentanten.	128
Hufe, Herbstjagd, Holzrückkurs Für die Heimat vielseitig eingespannt.	132
Einkehr Beim Ideengeber und eine Einladung zum Weitergehen.	140

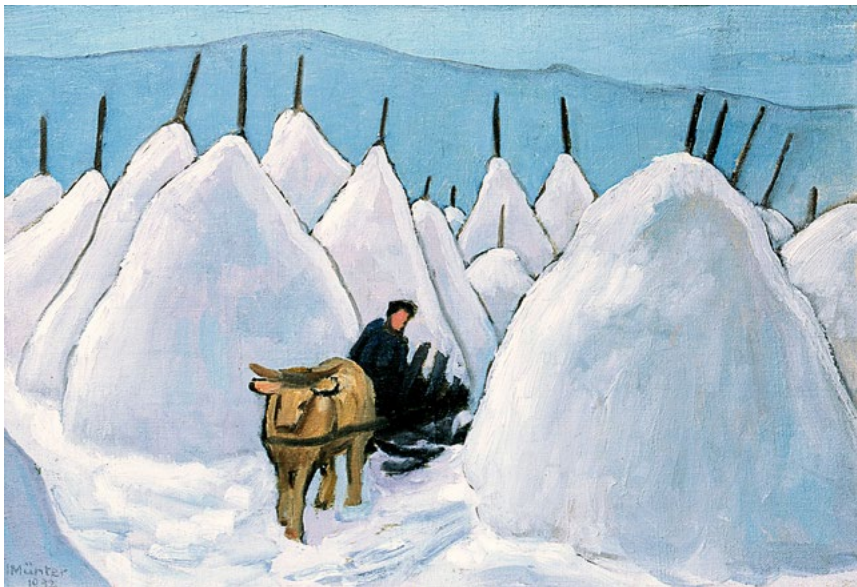
Identitätsstifter

Gewachsenes Heimatgefühl, großzügig kultiviert

Der Landkreis Garmisch-Partenkirchen lebt von einer starken regionalen Identität, die bei der Pflege der Sprache anfängt und sich über eine spezielle Gwandkultur bis hin zu traditionellen Festen und Bräuchen im Jahreskreis erstreckt. Damit unmittelbar verknüpft ist unsere einmalige Berg- und Kulturlandschaft, die mit einem hohen Freizeitwert einhergeht. Dabei steht außer Frage, dass die Bauern an diesem bunten Kaleidoskop der Einzigartigkeit entscheidend mitdrehen. Einmal durch ihre Arbeit, die das Landschaftsbild prägt. Aber auch durch ihr großes Traditionsbewusstsein, das im Alltag wohnt und damit das Heimatgesicht beständig lebendig hält.

Anziehungspunkt

Wiesen, Wälder, Almen, Moore und eine Symphonie aus Stadl, Stanker, Stra Drischen dazu. Unser typisches Landschaftsbild ist durch die Arbeit der Bauern geprägt. Heimat für Herz und Auge und Inspiration für Künstler aller Stilrichtungen. „Was für Münter das Tal, waren die Bergmotive für die Maler der Münchner Schule.“



Wie haben die Bauern und ihr Gesinde vor 50, 100 oder 200 Jahren gelebt und gewirtschaftet? Wie heizten sie ihre Räume, wie haben sie die Stube beleuchtet und was haben sie gegessen? Im Freilichtmuseum Glentleiten kann man sich auf Spurensuche begeben, auch im Rahmen spezieller Angebote für Schulklassen und Gruppen. glentleiten.de

Bis heute gibt es mancherorts das sogenannte Wetterläuten. Nach altem Glauben treibt der Schall geweihter Kirchenglocken Gewitterwolken auseinander und schützt so vor dem drohenden Unwetter.



Spielfreude als Zugabe

Ob daheim am Bankerl, in der Kirche beim Krippenspiel oder auf den verschiedenen Laienbühnen – der Ort, wo das eigentliche Kulturgut sitzt, kommt ganz unterschiedlich daher. Entscheidend ist, wer und was da zusammenkommt: Werdenfeller Dialekt, authentisches Gwand und die Freude am gemeinschaftlichen Musizieren und Geschichtenerzählen. Auch der Ursprung vieler Bauerntheater liegt in diesem Mix begründet. Denn in den kleinen bäuerlichen Ortschaften ging es damals nicht ums große Geld, sondern um die Ablenkung vom täglichen Überlebenskampf. Nach Feierabend traf man sich daher zum „Hoagartn“ auf der Hausbank oder es wurde eben „gespielt“.

Holz im Verbund

Holz ist der Werkstoff unserer Region und die dazugehörigen Handwerkskünste sind ebenso verwurzelt. So setzen viele Höfe bei der Fassadengestaltung bis heute auf die Kunst des Zierbunds. Eine traditionelle Zimmerertechnik, bei der Holzelemente zu Formen geschnitten, von Hand verziert und fachwerkähnlich ineinandergesetzt werden. Manchmal kommt ergänzend an Mauerwerk und Fenstern noch die Lüftmalerei dazu. Ebenfalls ein altes Handwerk, das bei uns noch an vielen Bauernhäusern lebt und meist Motive von heiligen Schutzpatronen zeigt. Auch die zur Faschingszeit getragenen Holzlarven gehen auf eine Beschützerrolle zurück. Ursprünglich von Bauern und Handwerkern geschnitzt, sollten sie böse Geister verjagen und vor schlechter Ernte schützen. Um später von Kirchenmalern optisch verfeinert zu werden.

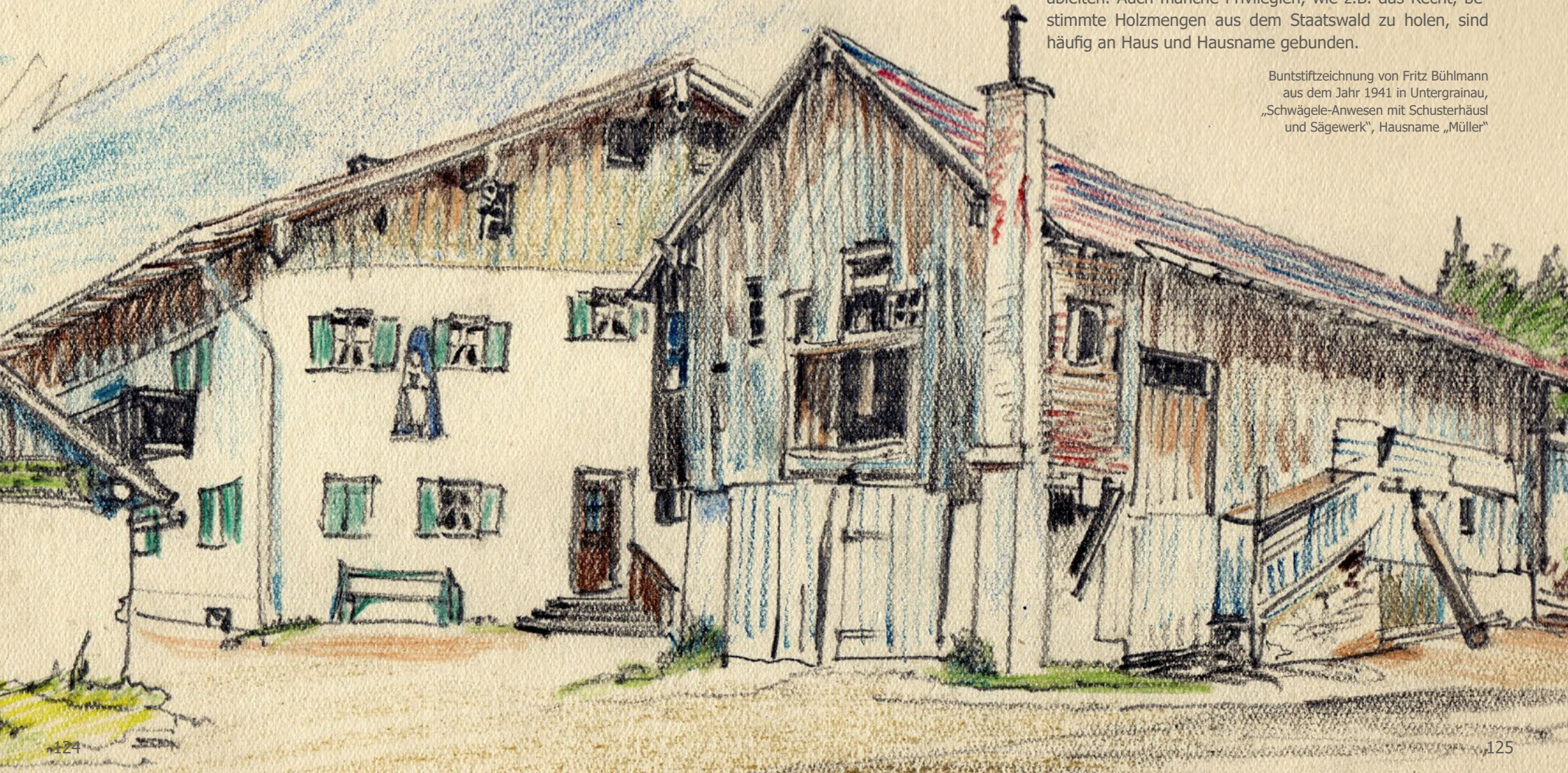
Tragweite mit Ziernaht

Wer ein Dirndl im Dirndl sieht, der denkt selten daran, wie weit der Rock schwingt. Denn mit unserer regionalen Tracht gehen viele ursprüngliche Handwerkstätigkeiten einher. Ein kultureller Schatz, der Goldschmiede, Schusterwerkstatt, Stoffproduktion sowie Näherei mit sich zieht und durch das selbstverständliche Alltagstragen auch zwischen offiziellen Anlässen funktelt.

Erbgut

Traxla, Bifle, Huis'n, Hoariger, Gstoager, Jaggele und Brati-martl sind Beispiele für Hausnamen, die bei uns fest zu den meisten alteingesessenen Höfen und Anwesen gehören. Sie werden bis heute als Rufname der jeweiligen Bewohner verwendet und stammen aus einer Zeit, in der es weder Hausnummern noch Straßennamen gab. Darum lassen sie sich oft aus früheren Vornamen, Berufen oder Wohnformen ableiten. Auch manche Privilegien, wie z.B. das Recht, bestimmte Holz mengen aus dem Staatswald zu holen, sind häufig an Haus und Hausname gebunden.

Buntstiftzeichnung von Fritz Bühlmann
aus dem Jahr 1941 in Untergrainau,
„Schwägele-Anwesen mit Schusterhäusl
und Sägewerk“, Hausname „Müller“



Über Land und Leute

Früher

Was früher mit heute gemeinsam hat, ist, dass es Landwirtschaft bei uns nie im ganz großen Rahmen gab. Und etwas größere Höfe mit mehr Fläche fingen schon immer erst in Eschenlohe an. Jedoch waren die Arten des Anbaus früher teilweise anders – zum Beispiel wurde vom Zugspitz- bis ins Ammertal Flachs als pflanzliches Textilmaterial angebaut, im Blauen Land Getreide geerntet und um Grafenaschau herum sogar Obst. Außerdem hat man damals geschaut, dass man selbst satt wird, also Landwirtschaft rein für den Eigenbedarf betrieben – was unter unseren rauen Bedingungen ausgesprochen hart war. Auch der Tausch ihrer produzierten Lebensmittel half den Bauern zu überleben.



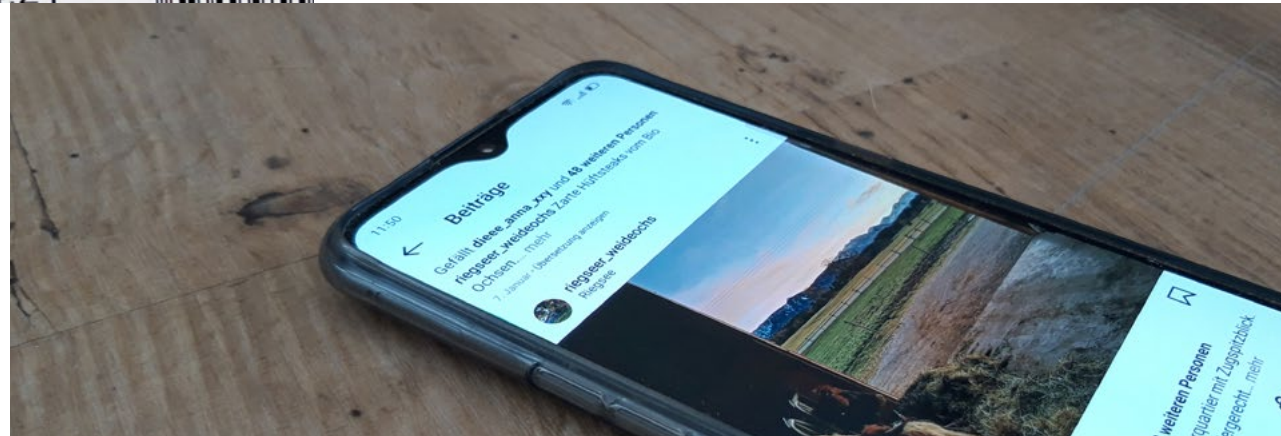
Stelle im Freistaat Bayern: BAYERN RIUM DER ERZEUGERRINGE VEREDELUNG IN BAYERN E.V. 282 04.21	Rinderpass nach § 30/Stammdatensblatt nach § 31 der Viehverkehrsverordnung 011235 DE 09 562 80 Registrier-Nr. nach § 26 Viehve 09 180 133 004
ne, Vorname, Anschrift)	1. Tierdaten 02.04.21

Heute

Heute ist primäres Ziel unserer Haupterwerbsbetriebe, die Versorgung der Endverbraucher mit Lebensmitteln sicherzustellen. Dadurch war für viele in jüngster Vergangenheit die Erhöhung der Produktionsmenge – bei konstanten oder gar fallenden Erzeugerpreisen – das beherrschende Thema. Stallaus-, Um- oder Neubauten gingen damit einher, und zur Unterstützung stehen die Ämter für Landwirtschaft zur Verfügung. Sie helfen beispielsweise bei Förderungsanträgen, der Buchhaltung oder auch im Bauwesen. Trotzdem ist die zunehmende Bürokratisierung in der Landwirtschaft für die Bauern ein echter Zeitfresser: „Es gibt in diesem Land kein Rindviech, das keinen Personalausweis hat.“

Morgen

Schon jetzt hat sich die Landwirtschaft bei uns stark verändert. Viele Bauern haben die Rinderhaltung aufgegeben, sodass der Bestoß auf manchen Almweiden um einiges niedriger ist als eigentlich möglich. Die Bergschafhaltung wächst hingegen, weil sie im Nebenerwerb leichter zu handhaben ist. Was wird, weiß keiner genau. Aber alle sind sich einig, dass es weitergehen muss! Mit einer großen Portion Idealismus und der Notwendigkeit, überzeugend mit dem Verbraucher zu kommunizieren und die Möglichkeiten der Digitalisierung zu nutzen. Aber es braucht auch wertschätzende Konsumenten und eine Gesetzgebung, die unsere speziellen Rahmenbedingungen berücksichtigt.





Moment mal...



Anton Speer

Landrat und erster politischer Repräsentant des Landkreises

In 20 Organisationen ehrenamtlich aktiv

Hat ein großes Herz für Murnau Werdenfelser
und betreibt eine Landwirtschaft im Nebenerwerb

Was beschäftigt unsere Bauern und wie wirkt sich das auf Ihre Arbeit aus?

„Auf jeden Fall die Frage, wie wir unsere vielen kleinen Familienbetriebe erhalten können. Bei uns sind die Hofflächen überwiegend beengt, kaum erweiterbar und die meisten Bauern machen das alles neben einer anderen Arbeit. Drum muss der Ruf nach mehr Bewegung für die Kühe eine Antwort erhalten, die zu unserer landwirtschaftlichen Struktur passt, sonst bricht sie ein. Ziel ist also eine Kombinationshaltung aus Anbindung und Auslauf, die auch alltagstauglich ist.“

Aber auch über den Wolf wird viel gesprochen?

„Ja, das ist ein weiteres akutes Thema. Der Wolf ist auf dem Vormarsch und bedroht unsere Almwirtschaft. Man hat versucht, Flächen zu kartieren und Hütehunde dazu angedacht – aber das Problem ist, dass diese Hunde wohl auch auf Wanderer losgehen, drum ist das kaum zu lösen. Wir brauchen wolfsfreie Gebiete zum Erhalt unserer kleinstrukturellen Familienbetriebe.“

Weil hier eine Tourismus- und Freizeitregion ist ...

„Genau und darum beschäftigt uns momentan auch die Verbesserung der Besucherlenkung. In Planung ist eine App, die freie Parkplätze und Orte anzeigt, damit sich Gäste besser verteilen. Aber das ist nur ein Baustein, der beim Erhalt unserer Heimat im Fokus steht. Dazu kommen zum Beispiel Förderprogramme, wie das zum Schutz unserer typischen Heustadl, die vor allem das Isartal prägen.“

Und wie wird die Region menschlich geprägt?

„Unter anderem durch unser Brauchtum, das viele Leut noch wirklich leben. Da haben die Bauern einen großen Anteil dran. Festtage werden traditionell gepflegt. Aber auch das Vereinsleben, das bei uns sehr ausgeprägt ist, sorgt für ein gutes Gemeinschaftsgefühl. Das alles trägt zum Erhalt unserer kulturellen Identität bei.“

Brauchtum im Kirchenjahr

Zahlreiche Bräuche in unserer Region sind bäuerlich geprägt und werden von unseren Landwirt*innen bis heute gepflegt und am Leben erhalten. Dabei orientieren sich Termine und Rituale am Jahresverlauf und oftmals auch an kirchlichen Feiertagen.

Neue Aufgaben fürs Pfandl



Von Dezember bis Januar ist es besonders in bäuerlichen Familien ein Brauch, Häuser und Ställe mit Weihrauch und Kräutern zu räuchern, um sie zu reinigen und die Winterdämonen zu vertreiben. Begonnen wird oft schon im Advent, aber auch in speziellen Raunächten hat das Räuchern Tradition. Zu den wichtigsten zählen die Thomas Nacht/21. Dezember, die Christ Nacht/24. Dezember, die Silvester Nacht/31. Dezember und die Nacht der Dreikönige/6. Januar. Für die Prozedur kommt heiße Glut aus dem Ofen mit den getrockneten Pflanzen in ein Räucherpfandl, das dann beim Rundgang durch Haus und Hof rauchend geschwenkt wird. Dabei ist es üblich, ein Segensgebet zu sprechen und um Glück zu bitten.

Ostern eine runde Tradition

Ostersonntag endet die Fastenzeit – sicher ist diese nicht mehr so entbehrungsreich wie in früheren Zeiten, als zwischen Aschermittwoch und Ostersonntag Fleisch, Eier, Milchprodukte und süße Leckereien verboten waren. Dennoch bewahren viele Familien die schöne Tradition des gemeinsamen Osterfrühstücks, mit geweihten Speisen aus dem Osterkorb. Letztgenanntes Ritual findet normalerweise in der Osternacht statt und wird von einem Gottesdienst begleitet. Um dann am Ostermorgen mit besonderer Dankbarkeit gemeinsam zu essen und eine Osterkerze zu entzünden.



Die volle Kraft des Sommers

Ein Brauch mit langer Tradition ist das Kräuterbuschenbinden an Maria Himmelfahrt, dem 15. August. Diese „Kräuterweihe“ erinnert an die Graböffnung Mariens: Statt des Leichnams sollen die Apostel dort Rosen und Lilien vorgefunden haben, vor dem Grab wuchsen die Lieblingskräuter der Gottesmutter. So werden an Mariä Himmelfahrt heilkräftige Kräuter traditionell zum Strauß gebunden und gesegnet. Der gesegnete Kräuterbuschen sorgt nach altem Volksglauben für familiäre Gesundheit und Schutz.

In jeder Gegend Bayerns sieht der Kräuterbuschen anders aus - was darf bei uns rein? Die Mitte bildet die Königskerze zum Schutz, die Rose steht für Maria und die Liebe, die Lilie für Reinheit. Dann kommen weitere Kräuter dazu, die gut für die Gesundheit und das Wohlbefinden sind. Zum Beispiel der beruhigende Baldrian, der reinigende Salbei, der stärkend schützende Wermut, die anregende Minze, die heilende Arnika oder die glücksbringende Kamille. Viele achten darauf, dass die Zahl der Kräuter „magisch“ ist, mindestens sieben an der Zahl, aber auch neun, zwölf oder gar 77 sind möglich.

Aller Ehren wert

Unser regionales Brauchtum reicht vom traditionellen Erntedank mit gebundenen Kränzen über die weltberühmten Oberammergauer Passionsspiele bis zu den spätsommerlichen Almbetrieben. Die Liste ist dabei genauso lang wie die Pferdeprozession zu Ehren des heiligen Leonhard von Limoges an seinem Gedenktag, dem 6. November, beim gleichnamigen Leonhardritt ...

Die Königskerze wird bei uns „Wetterkerze“ genannt



Auf zugspitz-region.de gibt es unter der Rubrik „Vielfältig“ mehr zum Thema Brauchtum in der Region. Zu finden sind Bilder und Infos zu traditionellen Festen, Heimatabenden sowie verschiedenen Veranstaltungen durchs ganze Jahr.





In den Genen. Hat **Cornelia Back** ihre landwirtschaftliche Begeisterung, die im elterlichen Betrieb wurzelt, ein agrarwissenschaftliches Studium mit sich zog und sie zur staatlichen Zuchtleiterin für bayerische Pferderassen werden ließ. Heute ist sie nicht Conny auf dem Reiterhof, sondern Chefin des renommierten Haupt- und Landgestüts Schwaiganger.

Kurz gefragt

Zu Ihrem Berufsalltag gehört, aufs richtige Pferd zu setzen ...

„Ja, wir züchten hier Bayerisches Warmblut, das Süddeutsche Kaltblut, Haflinger und Edelbluthaflinger. Als Staatsgestüt haben wir die Aufgabe, die bayerische Pferdezucht durch die Bereitstellung hochwertiger Genetik zu fördern. Dies geschieht, indem wir ausgewählte Hengste den bayerischen Pferdezüchtern für den Deckeinsatz zu tragbaren Preisen zur Verfügung stellen. Dadurch, dass wir staatlich sind, bleiben Hengste in Bayern, die ein Privatmann einfach verkauft hätte. So können wir eine solide Zucht erhalten und bestimmte Modehengste kommen gar nicht zum Zug.“

Also Pferde als Identitätsträger?

„Genau. Da ist das Süddeutsche Kaltblut das Paradebeispiel für eine Rasse, die mit Weitblick gezüchtet wurde. Die zwar mit der Zeit gegangen ist, aber ihren landwirtschaftlichen Ursprung nicht verloren hat. Denn Zucht ist Wirtschaft und in diesem Getriebe sind die Süddeutschen Kaltblutzüchter anders. Das sind überwiegend bäuerliche Betriebe, die ihre Pferde als Familienmitglieder sehen. Da ist eine Emotion dahinter, aber auch eine selbstkritische Sicht der Dinge und das ist das Einzigartige daran. So hat man es wirklich geschafft, das Pferd mit Maß und Ziel weiterzuentwickeln.“

Und was entwickeln Sie noch gezielt weiter?

„Den Ausbildungsbereich – denn wir müssen dafür sorgen, dass die landwirtschaftliche Laufbahn attraktiv bleibt. Ich denke, dass es heute für junge Menschen nichts Besseres gibt, als so einen Beruf zu erlernen. Mit der Nähe zu Tieren, die ganz automatisch mit Verantwortung und Disziplin einhergeht. Das ist gerade in der heutigen Zeit sehr sehr wertvoll. Unsere Lehrlinge lernen hier alles. Sie bauen zum Beispiel auch Weidezäune und werden in allen Sparten des Reitsports ausgebildet. Wir sind das Bildungszentrum für Pferdehaltung und Reiten in Bayern und größter Ausbildungsbetrieb für das Berufsbild Pferdewirt. Zudem finden neben der Ausbildung unserer eigenen Lehrlinge die überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen im Beruf Pferdewirt/-in und die Lehrgänge zur Weiterbildung zum/zur Pferdewirtschaftsmeister/-in bei uns in Schwaiganger statt. Für den Ausbildungsbereich entsteht ein neuer Lehrstall und ein Internat ist in Planung. Gefördert werden diese Baumaßnahmen durch den Bund und den Freistaat Bayern.“

Pferdehaltung

zwischen Kutsche und Kultur



mit weiteren Gedanken von Cornelia Back und ergänzenden Zitaten von Josef Sailer, der kutschtchtige Warmblüter züchtet und mit 14 Jahren einen Fahrkurs in Schwaiganger absolvierte.

Das Glück dieser Erde

... hat im Landkreis große Tradition. Es fliegt über Hindernisse, zieht Holz aus dem Wald und wird mit viel Stolz auf Umzügen eingespannt. Die meisten Pferde sind bei uns noch heute in landwirtschaftlichen Betrieben daheim. „Das war schon vor über 100 Jahren so, allerdings waren Pferde schon damals ein Luxus, den sich nur die größeren Bauern leisten konnten. Und nur ganz wenige wurden in der Landwirtschaft eingesetzt. Denn Pferde fanden früher ihre Arbeit im Handels- und Transportwesen. Bis 1912 die Eisenbahn kam, waren sie wirklich Reisetiere. Kunden mieteten sich eine Kutsche mit Kutscher und fuhren teilweise bis nach Sizilien runter. Diese Pferde haben Geld gebracht und wurden nachgefragt, darum war das hier schon immer Pferdeland.“

„Um sich vor 120 Jahren ein Pferd zu leisten, musste man so viel aufwenden, wie ein Beamter Jahreseinkommen hatte. Pferde waren immer schon Luxus.“



Die Bezeichnung „Kaltblut“ hat nichts mit der Körpertemperatur zu tun. Sie bezieht sich vielmehr auf das Temperament dieses Pferdetyps, das als ruhig und gelassen gilt.

Schritt, Trab, Galopp

... top! „Heute hat man hier im Landkreis eigentlich alle Pferderassen, vom Kaltblut übers Warmblut bis zum Pony. Und alle haben ihre Berechtigung. Trotzdem finde ich, dass der Kaltblutschlag zu unserer Gegend besonders gut passt, weil er das natürliche Futterangebot am besten verwertet und gleichzeitig den Bedürfnissen der Halter entspricht.“ Denn wie auch Frau Back bestätigt, sind die heutigen Süddeutschen Kaltblüter echte Allrounder. Sie gehen mit tollen Bewegungen unterm Sattel und lassen sich gelassen vor die Kutsche spannen. „Eingespannt wird hier noch viel, im Straßenverkehr, auf Umzügen, das gehört einfach dazu. Außerdem bieten wir in Schwaiganger mit unseren Kaltbluthengsten Holzrückkurse an und fahren Quadrillen auf Schauen mit - so tragen sie auch ein Stück Identität aus der Region hinaus.“

„Das Pferd muss auch ein Partner sein, so ist das hier auch bei der Kuh. Die haben Namen, die Bauern kennen die Abstammung und geben sie als Familiengeschichte weiter. Auch das ist Zucht, eine Verbundenheit, die darauf beruht, dass man die Tiere durch und durch kennt.“



Auf der Brennsuppn dahergeschwommen

... ist manchmal der wohlmeinende Außenstehende. Denn das Problem für viele landwirtschaftliche Betriebe ist nicht das Thema Tierwohl an sich, sondern der Aktionismus, mit dem es oft angegangen wird. Bei den Pferden ist die Markierung durch ein Brandzeichen am Oberschenkel dafür ein gutes Beispiel. Dank einer Tierschutz-Initiative dürfen Pferde nämlich nicht mehr gebrannt werden. Stattdessen bekommen sie jetzt einen Chip eingesetzt – was in der Praxis zu echten Problemen führt. „Denn diesen Chip kann man einerseits manipulieren und andererseits verschwindet er nicht selten irgendwo im Pferdekörper, wenn das Tier wächst und sich entwickelt“, erzählt Frau Back. „Außerdem haben Pferde eine viel dickere Hautschicht als wir, der Brand ist nur oberflächlich und der Schmerz kurz. Beim Chip-Einsetzen mit der Spritze springen sie viel mehr herum.“ Ein Erfahrungsbericht, der zum Nachdenken anregt.

„Früher hat man sämtliche Pferdeschläge am Alpenrand gemixt und daraus ist auch das Süddeutsche Kaltblut entstanden. Damals hieß es „das starke Pferd im bayerischen Oberland“ mit Brandzeichen ‚OB‘.“



In guter Gesellschaft

... ist in Schwaiganger der Holzrücklehgang mit dem Pferd als Arbeitstier. Denn er gesellt sich zu weiteren Kulturguthütern, die auf dem Gestüt einen festen Platz haben. Wie die Staatliche Hufbeschlagleherschmiede (einzige Süddeutschlands) oder auch andere vom Aussterben bedrohte Tierarten. „Wir züchten Murnau Werdenfeller Rinder sowie das Alpine Steinschaf, das schwarze Bergschaf und das Brillenschaf.“

Die Jagd zu Pferde

... ist einer jener alten Bräuche, die im Haupt- und Landesgestüt Schwaiganger bis heute gepflegt werden. Auf der hürdengespickten Strecke stirbt kein Fuchs, sondern duftet eine künstliche Fährte aus Heringslake für die Hundemeute. Deutlich gemächlicher, aber nicht minder emotional, geht es auf der traditionellen Leonhardifahrt am 6. November zu. Jedes Jahr machen sich an diesem Pferdefesttag zahlreiche Gespanne auf den Weg und nehmen an Prozession und Pferdesegnung teil. In Schwaiganger kümmert sich ein eigener Sattlermeister um die historischen Geschirre, die handgefertigt sind und dann mit bestimmten Farben und dem Schwaigangerer Gestütsbrand eindrucksvoll die Tiere schmücken.

„Schade, dass man in unserer Geschirrkammer den Ledergeruch nicht einfangen kann.“



Traditionen in Bild und Ton

vom Haupt- und Landesgestüt Schwaiganger



[Herzklopfen und Heringslake – ein Video über die traditionelle Herbstjagd zu Pferde](#)



[Prunkgeschirr und Pferdesegnung - ein Video über Leonhardi und das Süddeutsche Kaltblut](#)

Eher Bullerbü

Ob Pferd, Schaf, Ziege oder Rind – in nahezu allen unseren landwirtschaftlichen Betrieben begegnet einem eine enge Bindung zum Tier. Das Kraulen am Hals, das Rufen beim Namen und das Weitergeben der tierischen Familiengeschichten sind für die Bauern Teil des Berufs und ganz persönliche Freude. Das Tier ist keine Nummer. Auch nicht in der Hühnerschar und im bergbachgespeisten Fischteich. Nachwuchsbäuerin Anna Hindelang sagt es so: „Wenn wir unsere jungen Rinder im Sommer auf der Enningalm besuchen und rufen, dann kommen sie aus der Herde mit über hundert Tieren zu uns her – das ist das Schönste.“



PS: Erntereif

Die Seiten sind gefüllt. Wer die Idee zu diesem Buch gepflanzt hat und wo ein ergänzendes Onlineangebot weiterwächst.



Frau Loth, wie kam es zu diesem Buch?

„Die Idee stammt von den Landfrauen des Bayerischen Bauernverbandes. Sie kamen mit ersten Inhalten auf uns zu und der Vorschlag fand im Beirat für Landwirtschaft und Umwelt großen Anklang. Wir von der Zugspitz Region haben das Projekt dann in enger Abstimmung mit den Landfrauen umgesetzt.“

Mit welcher Zielsetzung?

„Teil unserer Arbeit ist es, die identitätsstiftenden Branchen unserer Region sichtbar zu machen und da gehört die Landwirtschaft unbedingt dazu! Die Bauern leisten einen großen sozialen, kulturellen und naturpflegerischen Beitrag und produzieren zudem noch gesunde Lebensmittel auf kurzen Wegen. Dafür möchten wir bei der Bevölkerung mehr Wertschätzung erzeugen, auch mit diesem Buch und besseren Einblicken. Und letztendlich geht es auch darum, zu zeigen, was jeder Einzelne konkret tun kann, um unsere Landwirte zu unterstützen.“

Und wie finanziert sich so ein Projekt?

„Das Buch soll jedem Interessierten kostenfrei zur Verfügung stehen, das geht nicht ohne Förderungen. Das Projekt wurde daher über das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie beantragt und über das landesweite Förderprogramm Regionalmanagement Bayern realisiert.“

” mit Aussagen von Lisa Loth, Regionalmanagerin bei der Zugspitz Region GmbH



Die **Zugspitz Region GmbH** fördert die regionale Entwicklung des Landkreises Garmisch-Partenkirchen mit Projektarbeit in verschiedenen Bereichen.



Das **Regionalmanagement Bayern** ist ein landesweites Förderprogramm, das finanzielle Mittel vom Freistaat Bayern bezieht und ein wichtiger Projektpartner ist.

#Enkeltauglich

Unsere einmalige Berg- und Kulturlandschaft wird durch die Beweidung und Bewirtschaftung gepflegt und erhalten. Dabei gibt die Natur den Takt vor, weil große zusammenhängende Flächen fehlen und somit ein übermäßiges Wachstum der Höfe verhindert wird. „Doch unsere Bauern machen aus diesen vermeintlichen Einschränkungen eine Tugend. Indem sie mit kleineren Betrieben und jenseits der Massentierhaltung im Einklang mit der Natur wirtschaften.“ Dazu gehört auch ein regionaler Futter- und Düngekreislauf ohne massive künstliche Zusätze. Alles in allem eine sehr nachhaltige Form der Landwirtschaft, die dafür sorgt, dass auch noch die nächste Generation die Vielfalt auf unseren Bergwiesen erleben kann.

@Lebensgefühl

Traditionsbewusst und heimatnah – ticken unsere bäuerlichen Familien nicht nur bei der Arbeit, sondern auch im gesellschaftlichen Leben:

Bräuche und Festtage wie die Leonhardifahrt oder das Erntedankfest stammen ursprünglich aus der Landwirtschaft und werden bis heute aktiv gelebt.

Gerade in kleinen Dörfern fördern die Bauern*innen den menschlichen Zusammenhalt. Zum Beispiel organisieren sie vielerorts die Beweidung und Pflege der Flächen gemeinschaftlich und nicht selten werden diese Treffen im lokalen Vereinsleben fortgeführt.

Da Landwirte*innen im Gegensatz zu anderen Unternehmen sehr standortgebunden und häufig schon seit vielen Generationen an einem Ort verwurzelt sind, liegt ihnen die Entwicklung ihrer Heimat besonders am Herzen – so sind sie häufig in politischen Gremien und Verbänden engagiert und kümmern sich auch um die Teile ihrer Flächen, die das Gemeinwohl betreffen, wie zum Beispiel Wald und Wege.

„Das Grünfutter wird auf eigenen Flächen erzeugt, die Tiere im Landkreis aufgezogen und zum größten Teil im lokalen Schlachthof geschlachtet. Mist und Gülle landen wieder als Dünger auf den Wiesen.“



Mit Reichweite

Die Zugspitz Region GmbH stößt als Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Landkreis Garmisch-Partenkirchen immer wieder neue Gemeinschaftsprojekte an – wie auch das vorliegende Buch. Die geförderten Projekte profitieren von einem branchenübergreifenden Netzwerk und werden in verschiedenen Handlungsfeldern umgesetzt:



„Nach dem Motto **Gemeinsam erreichen wir mehr** verstehen wir uns als Sprachrohr zur Politik, als Interessenvertreter unserer Partner und als Zukunftsgestalter der Region.“



Bewusstseinsbildung

Gedanken sind der Anfang von Taten. Wer zum Beispiel auf einer Berghütte sitzt, denkt selten daran, dass die Milch im Kaffee vielleicht von der Wiese stammt, auf die man dank des grasenden Weideviehs einen wunderbar freien Blick genießt. Aus Überlegungen wie diesen ist vorliegendes Buch entstanden. Denn die Auswirkungen der Landwirtschaft begegnen uns im täglichen Leben und in vielen Facetten unserer Heimat. Im Naturraum, durch die Kulturlandschaft, beim Tourismus, durch die Lebensmittel, das Brauchtum, die Rezepte, die Traditionen ...

Im Netzwerk

Lokal ansässige Unternehmen und Betriebe können als Partner in verschiedene regionale Förderprojekte eingebunden werden. Die Umsetzung erfolgt über die Zugspitz Region GmbH, häufig in enger Kooperation mit Programmen wie dem Regionalmanagement Bayern, LEADER oder INTERREG. Darüber hinaus gibt es unter der Dachmarke Zugspitz Region eigens entwickelte Siegel, die qualifizierte regionale Betriebe auszeichnen und in der Außenwirkung präsenanter machen. Ein netzwerkorientierter Ansatz, der auf geteiltes Wissen baut und zu vielen Synergieeffekten führt.



heu heimat.de

Bildschirmbleibe

Wie lebendig unsere Landwirtschaft ist, zeigen vorliegende Seiten auf eindrucksvolle Weise. Darum passt Stillstand nicht ins Bild und brauchen nächste Kapitel einen Platz. Auf der ergänzenden Website www.heuheimat.de können wir Geschichten weitererzählen, neue Inhalte spielen und – ganz wichtig – mit euch, liebe Leser*innen, in den Dialog treten. Kommt vorbei, wir freuen uns!

„Das Schlimme ist, wenn koa Vernunft mehr da ist. Das fängt bei Hansi Hinterseer an, der steht immer mitten im Gras drin.“

„Bei uns ist der mit drei Schof genauso wichtig wie der mit dreißig Küa. Weil wir unsere kleinen Schaf- und Ziegenhalter genauso brauchen, um die Almten ausreichend zu bestoßen, besonders an exponierten Stellen.“

„Wir müssen hier kein Grundfutter dazukaufen, wir erzeugen alles selbst.“

„Da ist viel, was man alles gar nicht sieht. Das stille Ehrenamt. Und der ganze Bürokratismus.“

„Wir haben aber diese arbeitsintensiven Flächen. Und dann sollen wir den Liter Milch zum selben Preis produzieren wie der 1000 Kuhbetrieb im Norden. Der keinen Winter kennt, keinen ganzjährigen Stall-Weide-Wechsel, keine Hanglagen-Pflege...“

„Der, der in den Stall kommt, sieht nur, dass die Kühe angebunden sind. Dass die gerade vom Weidegang zurück, und froh sind, an ihrem Platz zu sein und ohne Futterkonkurrenz in der Box zu liegen, sehen viele nicht.“

„Die Biogasanlagen erwirtschaften momentan mehr Gewinne als wir, die wir Lebensmittel herstellen. Da haben wir eine Schiefelage.“

„Man darf es nicht nur bilderbuchmäßig sehen, es steht auch eine Familie dahinter, die davon leben muss.“

„I bin scho stolz, hochwertige regionale Lebensmittel zu erzeugen.“

„Meine Kinder sollen einfach wissen, wo was herkommt.“

„Die Grundlage bei uns in der Landwirtschaft ist die Photosynthese. Von ihr geht unser Handeln aus.“

„Ich bin immer am Steuern, man arbeitet mit der Natur, jedes Frühjahr ist anders, jeder Regen. Jeden Tag entdecke ich, wenn ich über den Hof gehe, zig Fehler. Ich habe keinen Absolutheitsanspruch! Aber eine naturwissenschaftliche, heimatverbundene Herangehensweise.“

„In Dahme an der Ostsee kaufe ich im Urlaub auch den regionalen Butter.“

„Ein erster Schritt wäre, dass wir uns einig sind – darüber, dass wir alle Landwirte sind.“

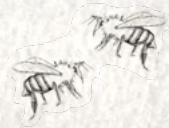
„Wie würde unsere Kulturlandschaft aussehen, wenn keiner mehr mäht?“

„Wenn wir etwas für uns verbessern, dann verbessern wir es für alle. Wir haben zum Beispiel letztes einen Weg freigeschnitten, um mit den Schafen besser durchzukommen, den nutzen jetzt auch die Radfahrer.“

„Ich schau auf meinen Grund und Boden ja genauso wie auf meine Tiere.“

Irgendwie & sowieso

.....
ist das Buch hier zu Ende. Aber gesäte Gedanken dürfen gerne weiter wachsen.



Impressum

Herausgeber Zugspitz Region GmbH
Burgstraße 15
82467 Garmisch-Partenkirchen
08821.751561
zugspitz-region-gmbh.de

.....

Kreation

Text & Redaktion Lisa Rühl
KARL text & typo

Grafik & Illustration Elisabeth Peter
karlmeise.de

.....

Fotografie Matthias Fend
fendstudios.com

Weitere Bildquellen:

Seite	Quelle
24	Birgit Sailer
27 (ganz oben)	Carolin Sonner
27 (ganz unten)	Fam. Heilmann-Reimche
36	Michael Hinterstoiber
122	Gabriele Münter, Winter im Murnauer Moos, 1932, Öl auf Leinwand, Privatbesitz, Dauerleihgabe im Schloßmuseum Murnau
124/125	Verein Bär und Lilie, Grainau
127	Christine Singer
132, 137	Haupt- und Landgestüt Schwaiganger
136	Fachzentrum Almwirtschaft AELF Holzkirchen
140	Marc Gilsdorf