

**Freiheit, Ruhe und Abgeschiedenheit findet man auf der Alm**  
Die Sennerei in den 1940ern und 2000ern in der Steiermark

Abschlussarbeit  
Regional- und Heimatforschung  
Lehrgang 2021/22

verfasst von  
Esther Scholz-Kummert

Eingereicht bei  
  
MUSIS  
  
Steirischer Museumsverband

Graz, am 25. April 2023

1. Einleitung .....	3
1.2 Definition des Themas – Darlegung der Forschungsfragen.....	3
1.3 Meine verwendeten Quellen .....	4
1.4 Methode .....	4
1.5 Kapitelgliederung.....	5
2. Damalige Almwirtschaft .....	5
2.1 Der Beruf der Sennerinnen und Senner – ein Überblick .....	5
2.2 Tätigkeiten der Sennerinnen und Senner in den 1940ern .....	6
2.2.1 Produkte von der Alm .....	7
2.2.2 Wie wurde Topfen erzeugt? .....	7
2.2.3 Wie wurde „Steirerkas“ erzeugt? .....	9
2.3 Ein charakteristischer Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners um die 1940er Jahre.	13
2.4 Almleben – Arbeitende Frauen und die Erschließung der Alm .....	15
2.4.1 Arbeitende Frauen .....	15
2.4.2 „Auf der Alm gibt’s koa Sünd!“ .....	16
2.4.3 Die Solidarität unter den Sennerinnen .....	18
2.4.4 Erschließung der Almen damals .....	18
2.5 Bedeutung und Funktionen von Almen damals .....	19
2.6 Die Alm, meine Wurzeln und warum es so kommen musste.....	19
3. Heutige Almwirtschaft .....	22
3.1 Sind Halterinnen und Halter daher die heutigen Sennerinnen und Senner? .....	22
3.2 Ein charakteristischer Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners um die 2000er .....	23
3.3 Almleben – die Beweidung, Verwaldung und Erschließung der Alm.....	24
3.3.1 Die Beweidung.....	24
3.3.2 Verwaldung und Verheidung der Alm .....	26
3.3.3 Erschließung der Almen heute .....	27
3.4 Bedeutung und Funktionen von Almen heute .....	28
4. Fazit.....	29
5. Anhang .....	30
5.1 Abbildungsverzeichnis .....	30
5.2 Quellen,- Literatur und Anmerkungsverzeichnis .....	30

## 1. Einleitung

Blauer Himmel, grüne Wiesen, eine herrliche Aussicht und der würzige Kräuterduft in der Luft - als Kind dachte ich immer, der Käse vom Almöhi, den Heidi jeden Abend genießen durfte, musste etwas ganz Besonderes sein! Das Besondere, diese einzigartige Stimmung hoch oben, die Almen und Berglandschaften ausmachen, können wir heutzutage mehr denn je genießen. Welche Rolle spielen Almen und was machen sie aus? Die Geschichte von Heidi und dem Almöhi spielte in der Schweiz. Doch wie konnte man vor etwa hundert Jahren in der Steiermark Käse und Butter gewinnen und genießen?

Auf diesen Lehrgang wurde ich letztes Jahr durch meinen Papa aufmerksam; er zeigte mir das Curriculum, von dem ich sehr begeistert war. Meine Motivation zu diesem Lehrgang war es, grundsätzlich, wieder etwas Neues zu lernen; und so viel kann ich verraten, ich durfte viel über mich selbst, aber auch viel über neue Themen und Techniken lernen. Meine Urgroßmutter Theresia war auf der Moarhütte in der Gaal, Obersteiermark, als junge Frau Sennerin. Die Vorstellung von ihrem Leben und ihrer Arbeit hoch oben hat mich sehr fasziniert.

Um ein Zitat meiner Uroma zu verwenden: „Und dann war das Butterfass hinig - da haben wir`s einfach den Roar owi gschmiessen.“ Natürlich konnte ich Sie erst als ältere Frau kennenlernen und hatte leider nicht mehr die Möglichkeit, mit ihr persönlich über Ihre Erlebnisse und die Zeit damals zu reden. Daher habe ich im Rahmen dieser Lehrgangsarbeit versucht, Ihrer Arbeit auf den Grund zu gehen und die Themen, auf die ich in der Recherche aufmerksam wurde, näher zu beleuchten. Einerseits durfte ich mit meiner Großtante, die auch selbst noch in der Gaal wohnt, wertvolle Interviews führen, die mir viele Einblicke gegeben haben, als auch mit einem Altbauern und einem ehemaligen Senner, der Anfang der 2000er Jahren auf der Alm war, über die Almwirtschaft und die Sennerei sprechen.

Da ich die Berge und das Wandern liebe, ich aber nicht wirklich viel über die Almwirtschaft wusste, hat mir dieser historische Einblick in den Bedeutungswandel der Almen und die Arbeitstechniken der Almwirtschaft sehr viel gegeben. So konnte ich ein Stück weit in das Leben meiner Urgroßmutter eintauchen und noch mehr Wertschätzung für die Arbeit, die Almbäuerinnen und Almbauern heute leisten, entwickeln.

### 1.2 Definition des Themas – Darlegung der Forschungsfragen

Freiheit, Ruhe und Abgeschlossenheit findet man auf der Alm. Die Sennerei in den 1940ern und 2000ern in der Steiermark entwickelte sich im Laufe der Rechercharbeiten immer mehr als „mein Thema“ heraus. Almen werden diese Begriffe heute definitiv zugeschrieben und man entdeckt dieses idyllische Bild der unberührten Almen, des intakten Lebens mit der Natur ständig in den Medien, der Werbung und in Wahlkämpfen. Geht es um Österreich, um die Alpenrepublik, dann auch unweigerlich um Almen und Almwirtschaft; diese machen das Bild von Heimat für viele Österreicherinnen und Österreicher aus. Doch wie viel wissen wir über die Almwirtschaft im Allgemeinen? In dieser Arbeit habe ich mit Oral-History-Quellen gestartet und so versucht einen Einblick in diese Zeit zu erhalten. Im zentralen Mittelpunkt stand die Forschungsfrage:

*„Wie sah der charakteristische Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners aus?“*

Diese Frage durfte ich meiner Großtante, einer Altbäuerin als auch einem Senner stellen. Mir war es wichtig herauszufinden, welche Tätigkeiten Sennerinnen und Senner nachgingen und wie sie diese von in der Früh bis am Abend einteilten. Worum drehten sich ihre Gedanken? In welche gesellschaftlichen Strukturen waren die Menschen eingebettet? Es sind Fragen, auf die ich nun mehr Antworten habe. Diese Lehrgangsarbeit erhebt allerdings keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Die Themengebiete, auf die ich näher eingehe, erschienen mir persönlich als interessant und ergaben sich aus den Gesprächen, die ich führen durfte. Da ich vorher nicht viel über Almwirtschaft wusste, war für mich vieles neu und aufzeichnungswert. Dadurch ergab sich ein recht breit gefächertes Thema für mich, durch das ich

die Möglichkeit hatte, mit einschlägiger Literatur breit zu forschen und mir Wissen anzueignen.

### **1.3 Meine verwendeten Quellen**

Meine verwendeten Quellen sind fünf Oral-History-Gespräche und einschlägige Literatur, die mir sehr geholfen haben, das Erzählte im historischen Kontext einzuordnen und näher beleuchten zu können. Im Privatbesitz der Familie Huber\*, wobei ich mit Theresia Huber sprechen durfte, befanden sich viele Bilder, die in der Zeit des 2. Weltkriegs auf der Moarhütte in der Gaal aufgenommen wurden. Sie waren für mich äußerst wertvolle Quellen und halfen mir, das Erzählte anschaulich zu machen. Ich durfte mir selbst im Juni 2022 den alten Standort der Moarhütte, die nach dem 2. Weltkrieg aufgelassen wurde, ansehen. Diesen Ort besuchen zu dürfen, war für mich ebenfalls sehr wertvoll und der erste Schritt für die Recherche dieses Themas.

### **1.4 Methode**

Wie bereits beschrieben, war ich als erstes beim früheren Standort der Moarhütte in der Gaal und sah mir die Überreste der Almhütte an. Meine Großtante und mein Onkel konnten mir auf dieser Wanderung schon einen guten Einblick in die Arbeit und die Erlebnisse meiner Urgroßmutter geben.

Danach vereinbarte ich mit einer älteren Dame, die früher auf der Alm gewesen war, einen Termin für ein Interview. Da ich noch nie ein Zeitzeuginneninterview geführt hatte, wusste ich nicht so recht, was mich erwarten würde und ob ich überhaupt die richtigen Themen und Fragen stellen kann. Bei dieser Methode der Oral-History muss man flexibel sein, denn irgendetwas kann sich immer verändern oder nicht klappen. Leider war es dieser älteren Dame doch zu viel, mit mir ein Gespräch zu führen. Da es immer bei den Interviewpartnern liegt, ob sie über ihre Erlebnisse sprechen möchten, war mir klar, dass ich die Entscheidung respektieren muss.

Nun vereinbarte ich kurzerhand ein Gespräch mit meiner Großtante, einer Altbäuerin, die selbst als Kind auf einer Almhütte die Ferien verbrachte. Da ich am Anfang nicht genau wusste, wie sich das Thema auffächern wird, war ich für alles offen und sie konnte mir einen umfangreichen Einblick in die Almwirtschaft geben. Die große Literatursuche begann zeitgleich, wobei ich mir schwertat, wirklich die Literatur zu finden, die zu den Themen, nach denen ich Antworten suchte, zu finden. Nach und nach fand ich hervorragende Literatur, die mir beim Prozess unglaublich weiterhalfen. Nachdem ich noch einen Tag auf einer Alm in der Gaal mit meinem Großonkel verbrachte und er mir vieles über die heutige Almwirtschaft erzählen konnte, suchte ich nach einer ehemaligen Sennerin oder einem Senner, die mit mir über ihren Arbeitsalltag sprechen würden. Ich fand schließlich meinen Interviewpartner durch einen Aufruf in meinem Bekanntenkreis im Internet. Da meine Oma und mein Opa sich auch in gewisser Weise durch die Almwirtschaft kennenlernten, durfte ich auch mit ihnen ein Gespräch führen. Danach ging es weiter ans Transkribieren der Gespräche. Beim Durchlesen der Gespräche, ordnete ich die Themenbereiche ein und fing an, zu diesen Themen Näheres in der Literatur zu suchen. Nach und nach entwickelten sich die Kapitel und Unterkapitel immer weiter und ich konnte mit dem Schreibprozess beginnen.

\*einige Namen wurden geändert

## 1.5 Kapitelgliederung

Wie schon erwähnt, kann diese Lehrgangsarbeit keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit stellen. Die Kapitelgliederung und auch meine Auswahl an Themen, richtete sich nach dem Erzählten und nach den Themen, die mir interessant und für ein größeres Bild des gesamten Themas wichtig erschienen.

Daher habe ich die Lehrgangsarbeit in zwei Hauptbereiche eingeteilt: die damalige und heutige Almwirtschaft. Im ersten Teil habe ich zuerst über den Beruf der Sennerinnen und Senner, die Tätigkeiten und Produkte der Almen geschrieben. Hier bin ich auch näher auf Rezepte und alte Werkzeuge zur Milchverarbeitung eingegangen, was ich bei der heutigen Almwirtschaft ausgelassen habe. Ein wichtiger Teil zur Beantwortung der Forschungsfrage war das Kapitel mit dem Titel „*Wie sah der charakteristischer Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners aus?*“, das in beiden Teilen der Arbeit behandelt wird. Unter dem Thema „*Almleben*“ beleuchte ich verschiedene Themen, die mir im Hinblick auf die Zeit wichtig erscheinen. Im ersten Teil werden das soziale Leben und Schwierigkeiten der damaligen Almwirtschaft, sowie die Erschließung der Almen behandelt. Im zweiten Teil wird unter dem Thema „*Almleben*“ auf die Beweidung, Verwaltung und Erschließung der Almen eingegangen. Beide Teile schließen mit einer Behandlung der damaligen und heutigen Bedeutung und Funktionen der Almen ab.

## 2. Damalige Almwirtschaft

### 2.1 Der Beruf der Sennerinnen und Senner – ein Überblick

Was ist eine Sennerin, ein Senner?

Die Definition auf der Website „Blühendes Österreich“ von der REWE International gemeinnützige Privatstiftung zeigt folgendes:

„Senner\*in / Senn\*in / Halter\*in / Schwaiger\*in

Senner und Sennerinnen hüten den Sommer über auf einer Alm das Vieh (Kühe, Schafe, Ziegen, Schweine). Die gemolkene Tiermilch verarbeiten sie im klassischen Fall gleich vor Ort weiter.“<sup>1</sup>

Die Begriffe Senner\*in, Schwaiger\*in (ausg. Schwogarin), Almdirn oder Brentler\*in sind in der Obersteiermark gebräuchlich.<sup>2</sup> Da ich für meine Lehrgangsarbeit mit einer Altbäuerin aus der Gaal und einem ehemaligen Senner aus Liezen sprechen durfte, wurden die beiden Begriffe Schwogarin und Sennerin ausschließlich verwendet. Daher werden diese Begriffe durch die Lehrgangsarbeit abwechselnd verwendet.

Weidevieh wurde in vielen Teilen Österreichs lange Zeit auf Almen mit Weideflächen hinaufgeführt. Dies ist auch heute noch in vielen Regionen Österreichs der Fall. Die gute Luft und die Bergkräuter sind sehr gesund für die Tiere und ermöglichen, eine qualitativ hochwertige Milch zu gewinnen.

Das Arbeitsjahr der Sennerinnen und Senner beginnt im Spätfrühling bis Frühsommer, meistens wurde schon im Mai das erste Mal alleine auf die Hütte gefahren. Es wurde sowohl die Hütte, als auch die Weideflächen, Zäune und Wege für den Almsommer vorbereitet. Geheut wurde in dieser Zeit ebenfalls, dabei wurde das Gras gemäht und getrocknet. Falls es noch einmal schneite, hatte man so genügend Futter für die Tiere. Im Juni wurde und wird das Vieh üblicherweise nach oben getrieben (=Almauftrieb); dort verbringen alle Protagonisten den gesamten Almsommer.

Im Spätsommer, meistens in der dritten Septemberwoche, wird mit den Tieren von der Alm abgestiegen (=Almabtrieb). Beim Almabtrieb werden die Tiere mit selbst gebundenen Kränzen aus Almblumen und religiösen Emblemen aufgeputzt und mit den Tieren wird in einem Zug nach unten abgestiegen.

Während des Almsommers achteten die Sennerinnen und Senner auf Ihre Tiere, oft war aber auch ein Halter oben, dessen Aufgabe es war, auf die Tiere zu achten und nach ihnen zu sehen. In vielen Fällen wurde den Sennerinnen und Sennern auch von jungen Burschen bei der Aufgabe, auf das Vieh zu achten, geholfen. Diese wurden oft in dieser Zeit von der Schule freigestellt; es waren die „Halterbuam“ oder „Hiatabuam“.<sup>3</sup>

Auf *Sennalmen* wird die Rohmilch zu Butter oder Rohmilchkäse verarbeitet.

Wenn zwar gemolken wird, aber auf der Alm keine Weiterverarbeitung der Milch stattfindet, sondern die Milch ins Tal geliefert wird, redet man von einer *Melkalm*.

In dieser Bewirtschaftungsform sind reine Viehhüterinnen und Viehhüter auf der Alm, die auch „Halterinnen und Halter“ genannt werden.<sup>3a</sup>

Das Pendant dazu ist die *Galtalm*.

„Eine Galtalm dient für den Auftrieb und die Aufzucht von Jungvieh. Zum Galtvieh zählen weibliche Rinder bis zur ersten Abkalbung sowie Stiere und Ochsen unter 2 Jahre (Jungstiere), zum Jungvieh Kälber (Einjährige) und Färsen/Kalbinnen (Zweijährige). Auf der Galtalm wird keine Milch verarbeitet.“<sup>4</sup>

Das Vieh gehörte und gehört meistens nicht den Sennerinnen und Sennern selbst, sondern mehreren Bauern aus dem Tal. Die Sennerinnen und Senner waren und sind in deren Auftrag auf die Alm geschickt worden. Meistens wurden die Bauerntöchter auf die Alm geschickt, um dieses Handwerk zu betreiben und die Alm zu bewirtschaften.

Damals wurden Kühe nicht gechippt oder etikettiert. Um sie unterscheiden zu können, musste das Weidevieh schnell kennengelernt werden. Es galt, sie sich gut einzuprägen, um die Tiere den jeweiligen Bauern zuzuordnen.

Trotz des verklärten Bildes der schönen, jungen, arbeitenden Sennerinnen, die in Heimatfilmen des vergangenen Jahrhunderts gerne so präsentiert wurden, muss angemerkt werden, dass die Arbeitstage lange (bis zu 16 Stunden) und schwer waren. Die Aufgaben waren vielfältig und risikoreich, die Gefahren mitunter groß; trotzdem erledigten diese Frauen und Männer ihre Aufgaben ohne Wenn und Aber, sogar ohne Gewerkschaft, und das ohne richtige Bezahlung oder Urlaub.<sup>5</sup>

Sie haben allerdings sehr schöne Erinnerungen an Ihre Almsommer und denken gerne an diese Zeit zurück. Sie verspürten Freiheit, fernab von strengen gesellschaftlichen Richtlinien aus dem Tal. Damals wie heute verklärt die städtische Bevölkerung das Leben auf der Alm. So werden die Almen ohne die arbeitsintensive Almwirtschaft, die sie erst als solche gestalteten, wahrgenommen.<sup>6</sup>

## **2.2 Tätigkeiten der Sennerinnen und Senner in den 1940ern**

Womit füllte sich ein bis zu 16-stündiger Arbeitstag?

Obwohl der Arbeitsalltag der Sennerinnen und Senner durch die Melkzeiten bedingt vorgegeben war, konnten die Aufgaben darüber hinaus von ihnen selbst eingeteilt werden. So war ein selbstständiges und alleiniges Arbeiten möglich.

Der Arbeitstag begann früh, das Weidevieh wurde jeden Tag auf der Weide auf und wieder abgetrieben. Der Stall musste ausgemistet werden, zweimaliges Melken gehörte dazu. Die Milch wurde entweder wie in heutigen Zeiten gekühlt und am nächsten Tag ins Tal gefahren oder direkt auf der Alm zu Butter, Topfen, Steierkas und Weiteres verarbeitet. Das Milchgeschirr musste gewaschen werden. Vielleicht war es nötig,

noch für zusätzliches Futter zu sorgen, und dafür mussten sogar noch Bergwiesen gemäht werden.<sup>7</sup>

Da es heute nur mehr wenige Almen gibt, wo Sennerinnen und Senner durchgehend auf der Alm sind, haben sich die Tätigkeiten etwas verändert. Das Weidevieh wird nun nicht mehr mit der Hand gemolken, dafür werden Melkmaschinen verwendet, was ein Zeitersparnis darstellt. Die Wäsche wird ebenfalls nicht mehr mit der Hand gewaschen, sondern mit ins Tal zum Waschen genommen. Durch die gute Erschließung der Almen können nun auch andere Produkte, außer den eigenen, für die Brettljause auf die Alm gefahren werden.

### **2.2.1 Produkte von der Alm**

Wir erinnern uns an das Szenenbild: Blauer Himmel, grüne Wiesen, eine herrliche Aussicht und der würzige Kräuterduft in der Luft.

In der Steiermark wie auch im übrigen Österreich haben Käsesorten aus der Almregion eine lange Tradition. Wie gern laben wir uns noch heute nach einer anstrengenden Wanderung an einer leckeren Brettljause! Eine „almerische Jause“<sup>8</sup> bestand damals aus einem Butterbrot mit Steirerkas und einem Glas Kuhmilch dazu. Für mich war immer klar, dass früher Butter und Käse auf den Almen hergestellt wurden. Doch welche Käsesorten wurden dort genau hergestellt und wie konnte man die Produkte erzeugen?

Die hergestellten Produkte konnten sich von Region zu Region unterscheiden. Hatten Almen neben den Kühen auch Ziegen über den Sommer oben, konnte auch Ziegenkäse oder Ziegenbutter hergestellt werden. Gängig wurden auf den steirischen Almen aus der gewonnenen Kuhmilch Butter und/oder Schlagobers, Topfen und der „Steirerkas“, der geschmolzen in Scheiben serviert oder ungeschmolzen zerbröseln wird, hergestellt. Man unterscheidet heute den Murtaler Steirerkas im oberen Murtal und den Ennstaler Steirerkas im steirischen Ennstal und seinen Nebentälern.<sup>9</sup>

Butter, Topfen und Käse – Produkte, die für viele immer im Kühlschrank sind, eine unverzichtbare Proteinquelle darstellen oder schlicht und einfach reiner Genuss sind, kann heute sehr vielen Menschen nicht mehr so gut tun, wie damals. Eine „almerische Jause“<sup>10</sup> mag aus gesundheitlichen Gründen für viele Menschen mit einer Laktoseintoleranz oder Milcheiweißunverträglichkeit nicht mehr verträglich sein. Für Veganerinnen und Veganer wird der Verzehr dieser Produkte aus ethischen Gründen ebenfalls nicht in Frage kommen. Dazu durfte ich die genaue Herstellung von einer Altbäuerin und einem Käsereibetrieb erfahren.

Für mich ist es spannend, mich mit allen Bereichen auseinander zu setzen und offen für alle Themen zu bleiben. So kann ein respektvoller Austausch zwischen allen Menschen, sowohl Landwirtinnen und Landwirten, die in der Milchwirtschaft arbeiten, als auch Tieraktivistinnen und Tieraktivisten entstehen. Da es so viele neue Produkte wie vegane Milchalternativen oder Käsealternativen gibt, ist für alle Menschen eine immer breitere Auswahl vorhanden. Durch diese Arbeit soll besonders auf alte Vorgehensweisen der Fokus gelegt werden und an diese Herstellungsprozesse erinnert werden.

### **2.2.2 Wie wurde Topfen erzeugt?**

Hier durfte ich mit Theresia Huber, (Jahrgang 1949), Altbäuerin aus der Gaal in der Obersteiermark am 06.08.2022 sprechen. Sie war als Kind jeden Sommer auf der Sundlhütte in der Gaal und konnte mir den Prozess der Butter- und Käseerzeugung auf der Alm erklären.

*„Und dann war zum Milch runter treiben, also es ist da so ein Gerät gewesen, das hat eine Zentrifuge, da hat man oben die Milch in einer großen Schüssel rein geleert und das ist runter geronnen und durch das Treiben ist die Milch getrennt worden, Rahm und Magermilch - aus dem Rahm ist Butter gemacht worden oder Schlagobers und aus der Magermilch ist Topfen und Käse gemacht worden.“*

*„...Und das ist eben vor der Hütte drinnen, das ist, wie ich gesagt hab, die Schüssel, wo die Milch rein geschüttet wird und die hat dann zwei Ausflüsse, wo auf einer Seite der Rahm rauskommt und auf der anderen Seite die Magermilch. Da waren die Schüsseln, die das sortiert haben, weiß nicht, so 10, 12 kleine Schüsseln, da hat man das rauf tun müssen und das habe ich da bei Sundlhütt, habe ich das gekannt und wir haben das daheim auch ganz ab und zu gemacht, wir haben daheim auch eine gehabt, eine Zentrifuge.“*

Theresia Huber, Altbäuerin in der Gaal am 6.8.2022

Auf den Almen wurde die Milchzentrifuge verwendet, um die Kuhmilch in Rahm und Magermilch zu trennen. Die Milch wurde in die Maschine, eine Art Trommel, die Zentrifuge, hinein geleert.<sup>11</sup> Da die Milch sehr schnell gedreht wurde, entwickelten sich dadurch die sogenannten Fliehkräfte, die auf die Milch wirkten.

Die Website dialog-milch.de zeigt unter dem Artikel *Zentrifugation* vom 16.12.2015 folgendes:

*„Da das Milchfett (Sahne) eine geringere Dichte besitzt als die Magermilch, wird das Fett in der Zentrifuge durch die Fliehkräfte an den Rand gedrückt und kann am Rand ablaufen.“<sup>12</sup>*

So konnte die Magermilch weiter zu Topfen verarbeitet werden. Und das ging so:

*„Und die Milch hat sauer werden müssen, die ist zwei, drei Tage gestanden im Keller, damit sie für den Steirerkas, dem Topfen, das da Topfen worden ist, aus der süßen Milch wird kein Topfen. Da sind immer ein paar Töpfe dringestanden und ich kann mich auch erinnern, sie hat sie schon zugedeckt, aber weiß ich nicht, hat sie sie manchmal vergessen und da ist manchmal auch eine Maus drinnen gelegen. [lacht] Zumindest einmal weiß ichs. Aber ich kann mich schon erinnern, dass sie so weiße Hangerl drüber gehabt hat bei ein paar, [lacht] des hat es auch gegeben.“*

Theresia Huber, Altbäuerin in der Gaal am 6.8.2022

Die Magermilch wurde in Eimern aus Holz (abgedeckt) stehen gelassen, bis sie sauer wurde. Die Flüssigkeit schüttete man durch eine Baumwollwindel und presste die Molke aus. Die Molke wurde damals den Schweinen verfüttert. Danach hängte man den Rest in der Baumwollwindel an einen warmen Ort auf.<sup>13</sup> Fertig ist der frische Topfen!

Hölzernes Milchgeschirr wurde noch lange und gerne bis ins letzte Jahrhundert verwendet. Im Holz setzte sich die Milchsäure fest und somit wurde die Milch schneller sauer; diese Zeitersparnis begrüßten die Sennerinnen und Senner schon damals.<sup>14</sup>



### 2.2.3 Wie wurde „Steirerkas“ erzeugt?

Es wird damals wie heute zwischen dem Murtaler Steirerkas im oberen Murtal und dem Ennstaler Steirerkas im steirischen Ennstal unterschieden.<sup>15</sup>

Beim Murtaler Steirerkas handelt es sich um einen weichen, elastischen Schmelzkäse, den man in Scheiben auf einem Butterbrot, in Eierspeisen oder auch in einer Steirerkassuppe serviert. Geschmacklich ist er pikant und würzig, vom Aussehen ist er blass gelblich.<sup>16</sup>

Der Ennstaler Steirerkas ist ein bröseliger Mürbkäse, mit leicht gelblicher, bräunlicher bis graugrüner Farbe. Er schmeckt intensiv, fast scharf und kräftig, vielen sogar zu kräftig. Der Ennstaler Steirerkas wird ebenfalls auf Butterbrot serviert, in Kasnocken oder als Steirerkaskrapfen angeboten.<sup>17</sup>

Mir wurde die Zubereitung des Murtaler Steirerkas näher erklärt.

Hier dürfen wir uns wieder in das Interview mit Theresia Huber, Altbäuerin in der Gaal am 6.8.2022 einklinken.

*„...aus dem Rahm ist Butter gemacht worden oder Schlagobers und aus der Magermilch ist Topfen und Käse gemacht worden – vor allem Steirerkäse, das ist so ein Röstkäse, der wird am Herd mit Butter geröstet, der Topfen. Graukäse haben wir nicht gemacht, des war rein der geröstete Steirerkäse und dann an frischen Topfen.*

*Für den Steirerkäse, der Topfen hat müssen ein paar Tage alt werden, dass er schon ein bisschen gerochen hat, so ein bisschen säuerlich, herb und dann wird er geröstet und beim Rösten kommt dann noch frischer Topfen dazu, da sind dann so weiße Stückerl drinnen gewesen und das war eigentlich die Hauptspeise auf der Alm und Speck hat es immer gegeben auch, des hat der Bauer von daheim mitgeliefert...“*

Der abgetropfte Topfen wurde aus der Baumwollwindel in eine flache Schüssel über dem Herd gestellt, dort reift er ein paar Tage und wird immer wieder umgerührt. Danach wurde der Topfen in einer Pfanne mit Butter angebraten, alles wurde mit Kümmel und Salz gewürzt und unter ständigem Rühren langsam erhitzt, bis die Masse flüssig wurde. Dann kam noch frischer Topfen dazu. Die ganze flüssig zähe Masse wurde zum Abkühlen in eine Form gefüllt. Danach konnte man den Käse in Scheiben schneiden und mit Brot genießen.<sup>18</sup>

Den Ennstaler Steirerkas sieht man auch auf zahlreichen alten Fotos in Holzregalen beim Reifen stehen. Der Topfen wurde hierfür ebenfalls in eine Baumwollwindel und danach in eine sogenannte Kegelstumpfform gepresst. Nach etwa einem Tag konnte man die Masse aus der Form stürzen und für das Reifen über der Feuerstelle im Holzregal für etwa 4-8 Wochen stehen lassen. Je länger man den Käse reifen ließ, desto stärker wurde das Aroma.<sup>19</sup>

Danach konnte man den Käse auf ein Butterbrot bröseln.

### 2.3.3 Wie wurde Butter erzeugt?

Butter ist Streichfett, das ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt wird. Ziegen- oder Schafbutter muss immer als solche gekennzeichnet sein.

Die Kuhmilch wurde dazu durch die Milchzentrifuge in Rahm und Magermilch getrennt. Ohne Zentrifuge wurde die Milch an einem kühlen Ort gelagert und gewartet, bis der Rahm sich an der Oberfläche abgesetzt hat, dieser wurde immer wieder abgeschöpft und so die Milch manuell vom Rahm getrennt.<sup>20</sup> Der Rahm wurde gesammelt und danach gestampft oder gerührt; dadurch wurde die feste Butter von der flüssigen Buttermilch getrennt.

Das Buch *Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz (Hg.) Landwirtschaft Von der Selbstversorgung zur Rohstoffproduktion* erklärt den Prozess des Butterns folgendermaßen:

„Das Buttern beruht auf dem Prinzip, den Rahm durch dauernde Erschütterung zu Schaum zu schlagen, wobei die kugelförmigen Fetttropfen zusammenklumpen.“<sup>21</sup>

Das älteste Gerät dafür war das **Stoßbutterfass**, es handelte sich um ein hohes rundes Holzfass mit einer kleinen Öffnung oben in der Mitte. Durch dieses Loch wurde ein Rundstab gesteckt, wo am Ende eine durchlöchernte Scheibe angebracht war.

Weiter heißt es im Buch *Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz, Landwirtschaft Von der Selbstversorgung zur Rohstoffproduktion*:

„Mit diesem Stab wurde die Masse ungefähr eine halbe Stunde lang stampfend auf und ab bewegt, bis der Rahm klumpt und als Butter herausgenommen werden konnte. Das Stoßbutterfass wurde in einigen Gebieten schon im 18. Jahrhundert durch das Drehbutterfass abgelöst.“<sup>22</sup> Mit dem **Drehbutterfass** (siehe Abb. 1) konnte man die Masse ebenfalls schlagen. Es handelte sich um ein Holzfass mit Kurbel, dass entweder mit der Hand oder mithilfe eines Wasserrads angekurbelt werden konnte.



Abbildung 1: **Drehbutterfass von vorne**

In meinem Interview mit Theresia Huber konnte Sie mir von der Methode des Buttermachens auf der Moarhütte in der Vorwitz, Gaal erzählen. Dort war Ihre Mutter in den 1940 Sennerin.

*„...unter anderem ist ja das Bacherl vorbei geronnen und dann hat er die Idee gehabt für das Wasserradl zum Butterrühren, das sie nicht mehr mit der Hand, da hat man ja Handweh bekommen, ich kann mich als Kind erinnern, da hat man ja lange drehen müssen bis die Butter zusammen gegangen ist und dann hat es gemacht „Tschaug Tschaug“, zuerst ist immer nur das Wasser geronnen, also die Milch und wenn die Butter raus gekommen ist aus der Milch, dann ist es*

*gegangen „Platsch Platsch“ wenn das so herum platscht hat und das haben sie sich dann erspart, weil sie das Wasserradl gehabt haben und dann ist das mit dem Wasser angetrieben worden. Das war ja praktisch.“ Theresia Huber, Altbäuerin in der Gaal am 6.8.2022*

Danach wurde die Butter herausgenommen und mit der Hand in Wasser geknetet, damals nannte man das auch „Butterpracken“.<sup>23</sup> Der Rest des Wassers und der Buttermilch musste aus der Masse ausgeknetet werden, damit die Butter sich lange hielt. Die Butter wurde danach in ein Model (siehe Abb. 2) gestrichen, eine geschnitzte Holzform, die der Butter ein Muster gab. Danach konnte man sie vorsichtig wieder ausstülpen. Beliebte Muster für die Model waren Edelweiß, andere Blumen und Blätter, ein Hirsch, eine Gams oder ein Stern. Zu den Modeln konnte man die Butter auch oval formen und dann mit Butterrollen oder „Butterradln“ verziern. Dadurch entstanden bei der Oberfläche feine Muster. Die Muster durften nie willkürlich von der Butter gestrichen werden, sie wurden sorgfältig stückchenweise gegessen.<sup>24</sup>



Abbildung 2: **Buttermodeln und Radeln mit verschiedenen Motiven**

So konnte man jede Butter unterscheiden und sehen von welcher Alm sie geliefert wurde. Die Almprodukte wurden normalerweise einmal pro Woche ins Tal geliefert. Die Sennerinnen und Senner waren stolz auf Ihre Butter, an ihr konnte man erkennen, wie fleißig sie auf der Alm waren.<sup>25</sup> Eine Butter war schön, wenn sie gelblich, glatt, gut ausgearbeitet und sauber war.<sup>18</sup> Es wurde darauf geachtet, dass möglichst keine Butter gleich aussah und da es viele Möglichkeiten gab, die Butter zu verziern, konnte man seiner Fantasie freien Lauf lassen.

An der Butter musste nie gespart werden, es war immer genug auf den Almen vorhanden. So konnte jeder Almgeher so viel Brot und Butter essen wie er wollte. Es war üblich, den Brot Laib und die Butter auf den Tisch zu stellen, damit sich jeder selbst nehmen konnte.<sup>26</sup>

An einer weiteren Erzählung von Theresia Huber kann man ebenfalls erkennen, dass mit der Butter früher nicht gespart werden musste. Sie und ihre Schwester kamen in den Ferien öfters auf die Sundlhütte, dort sollten sie als Kinder zu Kräften kommen.

*„Und die Schwoagerin hat uns ja immer so auffappelt, sie hat gut geschaut auf uns, aber sie war sehr streng und sie hat uns immer mit Butter den ganzen Körper eingeschmiert und da hat sie immer eine Decke aufgebretet und da haben wir immer Sonnenliegen müssen, damit wir schön braun heim kommen.“*

Man sieht Butter wurde in den 1950ern demnach auch gerne als Bräunungsmittel verwendet!

Ich durfte sie ebenfalls fragen, was sie meistens zu Mittag auf der Alm zu sich nahmen:

*„T.H.: Almgriß? ‚E.S-K.: ‚Ja, mit Butter und so Weizengriß, was sie ganz dick eingekocht haben?‘  
Ja ja, da haben sie mit Butter nicht gespart, Butter haben sie immer gehabt, ja genau, der ist  
geschwommen immer. [lacht]“*

### 2.3.4 Hygiene:

In den 1940er-Jahren und danach produzierte man auf den Almen für den Eigenbedarf und/oder für die Höfe im Tal. Dies hat sich nun verändert und viele Almen liefern die Milch oder die Produkte an Molkereibetriebe oder Käsereien. Um wirtschaftlich zu bleiben, ist es für die Almen wichtig, größere Mengen zu produzieren. Viele Almen werden mittlerweile nicht mehr bewirtschaftet, da sie zu klein sind, um wirklich eine ausreichende Produktmenge herstellen zu können. Ein weiterer Grund, dass viele Almen aufgegeben werden, ist, dass sich bei den immer strengeren Hygienestandards Investitionen in die Ausstattung für die Milchverarbeitung nicht lohnen würden.

Wie sahen die Hygienestandards früher aus?

Das Milchgeschirr wurde nach dem Verwenden gründlich gereinigt; dafür verwendete man Mittel, die man auf der Alm zur Verfügung hatte. Das Buch *Almleben - So wie es früher war* von Inge Friedl sagt dazu folgendes: *„Der Kaskessel wurde mit Holzasche oder Sand akribisch gerieben, bis er glänzte. Zentrifugen aus Zinn wurden mit getrocknetem Zinnkraut geputzt, hölzerne Milchgefäße mit Molke gereinigt und mit Moosen und Wurzelbürsten geschrubbt.“<sup>27</sup>*

Das Milchgeschirr und die Schüsseln der Zentrifugen wurden zum Trocknen meistens vor die Hütte gelegt. Dort gab es Holzbretter an der Holzfassade, die als Regalbretter verwendet wurden. Das Milchgeschirr war so etwas wie ein Schmuck für die Hütte. Womöglich waren die Sennerinnen und Senner stolz auf diesen Anblick, da es hieß, dass Sie das „Kasen“ an diesem Tag schon erledigt hatten.

Den Fleiß der Sennerinnen und Senner konnte auch jeder Almgeher sofort sehen. Interessant ist, dass sich die Almgeher und die Sennerinnen oft genau vor die Hütte stellten, um fotografiert zu werden. Wenn man darauf achtet, erkennt man fast auf jedem Bild hinter den Personen auch das Milchgeschirr beim Trocknen (siehe Abb. 3). Es ist ein Schmuck für die Hütte und ist ein stiller Beobachter jedes Geschehens auf der Alm.<sup>28</sup>



Abbildung 3 - Mehreren Personen posieren vor der Almhütte, auf der Seite sieht man auf einem Regalbrett an der Hütte die Milchzentrifuge

Diese Hygienestandards waren für die Qualität der Produkte wichtig. Durch die vorhergegangenen Kapitel konnten wir aber auch sehen, dass auch einmal Mäuse in der sauren Milch landen konnten oder das hölzerne Milchgeschirr gerne verwendet wurde, weil die Milchsäurebakterien sich in den Rillen absetzten und so die Milch schneller sauer wurde.

Dazu gab es die Sage des „Kaswurms“, der besonders im Ennstal und im Paltental vorgekommen sein soll.

Der Kaswurm soll zu Abertausenden in einer Art *riesiger Wurm* auf die Almen gekrochen sein, um durch die Ritzen in die Almhütten zu gelangen und dort Butter und Käse aufzufressen. Besonders gefährdet sollen Sennerinnen und Senner gewesen sein, die unsauber arbeiteten. *Das Buch Almleben - So wie es früher war* von Inge Friedl sagt dazu, dass man den Kaswurm der Sage nach nur vertreiben konnte, wenn man mit dem Schuh ein Kreuzzeichen vor die Türschwelle machte oder ein Kreuzzeichen aus Kreuzstecken, die aus einem Kreuzzaun gebrochen wurden, gelegt hatte.<sup>29</sup> Dieser alte Aberglaube stützte sich sehr wahrscheinlich auf ein Naturphänomen. In diesen Gegenden kann man manchmal den Larvenzug der Trauermücke beobachten. Diese kleinen weißen Larven wandern dicht aneinandergedrängt wie in einem großen „Kaswurm“ auf die Weideflächen. Da ein hygienisches Arbeiten wichtig war, hatten die Sennerinnen und Senner Angst, einen Würmerbefall zu bekommen. Solche Schauergeschichten wurden gerne abends bei Petroleumlicht erzählt.

Um einen Würmerbefall zu verhindern, wurde der Ennstaler Steirerkas, der in einer zylinderartigen Form hergestellt wurde und zum Reifen auf Holzbrettern in der Hütte ruhte, jeden Tag abgeputzt.<sup>30</sup> Auch konnte man den Käse durch ausreichend Salz und Pfeffer konservieren und so nicht so angreifbar für eine Würmerbefall machen.<sup>31</sup>

### **2.3 Ein charakteristischer Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners um die 1940er Jahre**

Anhand der Literatur und der Interviewausschnitte konnten wir die Tätigkeiten der Senner\*innen gut kennenlernen.

Wie sah ein charakteristischer Arbeitstag vom Aufstehen bis zum Ins-Bett-gehen aus?

Im Interview mit T. Huber konnte Sie mir vom Arbeitsalltag der Sennerin auf der Sundlhütte, Gaal erzählen:

*„...und von dort weiß ich halt, dass sie um 4 in der Früh immer aufgestanden ist, ihre Kühe melken und dann ist sie rauf gekommen und dann hat sie die Kühe ausgetrieben und rauf treiben müssen so ein Stück wo sie dann zumachen hat können den Zaun, wo sie da oben waren und dann hat sie den Stall ausgeputzt und den ganzen Mist raus geräumt und ausgekehrt und sauber gemacht und da ist alles offen geblieben, dass alles austrocknen hat können bei Tag und dann ist sie erst frühstücken gegangen und da hat es immer eine heiße Milch gegeben mit Brot eingebrockt, so kleines Brot, geschnittenes Brot und das einbrockt, des war immer das Frühstück und damit die Milch warm werden hat gemacht werden können, hat sie den Herd einheizen müssen – mit Holz.*

*Und dann war zum Milch rauf treiben, also es ist da so ein Gerät gewesen, das hat eine Zentrifuge... vor allem Steirerkäse, das ist so ein Röstkäse, der wird am Herd mit Butter geröstet, der Topfen. ...und das war eigentlich die Hauptspeise auf der Alm und Speck hat es immer gegeben auch, des hat der Bauer von daheim mitgeliefert und wir haben Schweindel gehabt dort, es haben Schweindel gefüttert werden müssen.*

*Hühner haben sie dort gehabt, dass sie eine Eier hat und im Vorhaus bei der Hütte, beim Eingang, dort ist eine Holzheizstelle gewesen und dort ist der Kessel oben gehängt, da war so ein Holzstamm und da hat es mehrere Einkerbungen gegeben, wo man den Kessel aufhängen hat können und je nachdem, wenn mehr heiß, hat man ihn weiter runter gehängt und wenn es nicht mehr so heiß hat werden dürfen, hast du ihn weiter weg gehängt von der Feuerstelle und ein Abzug vom Rauch war mitten in der Hütte hinaus ins Freie ins Dach rauf. Das war die Kochstelle.*

*Von dort ist aber der Rauch auch schon in die ganze Hütte und der hintere Teil der Hütten, das waren ja auch ein Keller mit Erdboden oder Leimboden und dort sind die Sachen relativ frisch gewesen, dort war es kühl drinnen und es waren viele Leute immer dort, immer Almgeher gewesen und die sind immer bewirtet worden. E. S-K.: „Habt ihr ihnen immer etwas gebracht?“ Ja, die haben ja dann zahlt dafür für das was sie gegessen haben.*

E. S-K.: „Und am Abend z.B. bei der Sundlalm hat die Schwoagarin die Viecher wieder rein geholt?“ Ja genau, am Nachmittag, zu Mittag haben wir immer liegen gehen müssen, [lacht] da ist sie auch ein bisschen liegen gegangen, sie ist ja schon früh aufgestanden immer. Und am Abend war das Gleiche wieder, Melken, aber die Milch ist nur einmal am Tag runter geführt worden, am nächsten Tag in der Früh dann...

Beim Wäsche waschen, da kann ich mich auch gut erinnern, da war ein Brunnen vor der Hütte und so ein Eisenwandel, so eines aus Blech und dort hat sie eine Lauge drinnen gehabt mit Hausseife, da hat sie eine ... Reibe für die Wäsche, aus Holz und vorne so Blechwellen und da hat sie „gerippelt“. Und sie ist so beim Trog geschwemmt worden und dann ist sie auf der Wiese ausbreitet worden zum Bleichen, dass die Sonne die Flecken auszieht, Tischtücher, Leintücher oder Bettwäsche, des haben wir immer auf der Wiese ausgebreitet, wenn es noch nicht sauber war, hat sie es noch einmal geschwemmt und noch einmal nass gemacht, ich kann mich auch erinnern, dass wir mit der Gießkanne manchmal Wasser gießen haben müssen, damit sie wieder nass ist, des war, die Sonne war das Bleichmittel und auf der Wiese, kann ich mich erinnern, haben sie das her gelegt gehabt.

Singen, des hat dazu gehört, am Abend dann. Und es hat ja nur das Petroleumlicht gegeben, es hat ja keinen Strom geben, also die sind so im Halbdunklen, nicht? Mit einer `Petroleumfunzen`.“

<b>Tagesplan</b>		
Morgens ab 2-4 Uhr	✓	Kühe melken
Vormittag	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	Kühe auf die Alm treiben Stall ausmisten Frühstück herrichten und selbst frühstücken Milch weiterverarbeiten, durch die Milchzentrifuge lassen Kasen Milchgeschirr waschen
Mittag	✓ ✓	Einfaches Mittagessen zubereiten Mittagsschläfchen
Nachmittag	✓ ✓ ✓	Kühe runter zur Hütte treiben Zweites Mal Melken Wäsche waschen
Abend	✓	Zusammensitzen und Singen, womöglich noch kleinere Arbeiten erledigen

Die Aufstehzeit mag sich von Hütte zu Hütte unterschieden haben. So konnte es möglich sein, dass man schon um 2 Uhr in der Früh mit dem Melken begann um die Kühe früh auf die Weide zu treiben, damit sie genügend fressen können. Wurde es nämlich heiß, kam das Weidevieh zurück zur Hütte, um vom Ungeziefer verschont zu bleiben.<sup>32</sup> Da von Hand gemolken wurde, konnte das Melken bei 30 Kühen schon an die 2 Stunden dauern. Wenn andere Tiere, wie Schweine oder Hühner auf der Alm waren, mussten diese Tiere auch versorgt und gefüttert werden. Am Abend ging es für die Frauen womöglich mit der Arbeit weiter, in den Abendstunden konnte man Näh- oder Strickarbeiten unterbringen.

## 2.4 Almleben – Arbeitende Frauen und die Erschließung der Alm

### 2.4.1 Arbeitende Frauen

Da Sennerinnen und Senner sich die Arbeit selbst einteilen konnten, hatten Sie auf der Alm gewisse Freiheiten, die Sie fern vom Tal, von konventionellen Ansichten oder religiösen Vorstellungen, genießen konnten. Für die Frauen bedeutete die Arbeit auf der Alm eine Möglichkeit, selbstbestimmter zu leben, sowie Verantwortung und Leitung übernehmen zu können. Mit diesen Gegebenheiten konnten Sie Ihrem damaligen Rollenbild, der Mutter und Hausfrau ein Stück weit entfliehen oder das Bild erweitern. So konnten die Sennerinnen mit Ihrer Arbeit einen Schritt Richtung Gleichstellung gehen.

Im Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz wurde in der Ausstellung rund um das Thema Ernährung erklärt, dass das Melken und die Weiterverarbeitung der Milch im weiblichen Zuständigkeitsbereich lagen. Auf der Alm war dafür die Sennerin zuständig, diese nahm in der Rangordnung eine höhere Stellung ein als die Mägde im Hof.

Im Buch von Inge Friedl: Almleben - So wie es früher war heißt es dazu, dass es auf den Bauernhöfen bis weit in das 20. Jahrhundert noch die „*Menscherkammer*“ gab.<sup>33</sup> Dort schliefen die angestellten ledigen Frauen zu dritt oder zu viert. Da man den ganzen Tag mit der Hausgemeinschaft lebte und arbeitete und am Abend kein eigenes Zimmer hatte, hatte man kaum Privatsphäre. Daher ist es klar, dass Sennerinnen diese Abgeschlossenheit auf der Alm und die Privatsphäre beim Arbeiten draußen oder in der Hütte sehr schätzten. Über den Almsommer waren Sie oben oft allein oder mit ein paar wenigen anderen Sennerinnen, einem Halter oder einem Halterbua zusammen. Dort hatten Sie oft eine eigene Schlafstube, beziehungsweise den Wohnbereich für sich allein zur Verfügung: die Hütte.<sup>34</sup>

Die Hütte wurde oft personifiziert und die Gedanken zur Hütte wurde gerne in Gedichte verwandelt. So schreibt Inge Friedl in: Almleben - So wie es früher war, dass die Sennerinnen ihre Hütte gerne wie eine alte Freundin begrüßten, z.B. mit einem: „*Griäß di Gott Hüttn!*“ oder „*Mei liabs Hitterl, jetzt bin i wieder da!*“<sup>35</sup> Man sah die Hütte als Wohnraum. Das Leben auf der Alm schätzten die Frauen sehr, auch wenn die Arbeit oben hart und die Tage lang waren. Die Hütte wurde liebevoll hergerichtet, die Sennerinnen schnitten dafür Almblumen und schmückten die Hütte mit Blumensträußen oder Latschenzweigen.

Auch in meinem Interview mit Theresia Huber konnte sie mir anhand dieser Fotografie das Hütteninnere der Moarhütte erklären. Auf der Moarhütte war meine Urgroßmutter in ihren 20ern Sennerin.

*„Und so hat das Hütteninnere ausgeschaut, die Holzwände und so „Vorhangerl“ haben sie viel gehabt. Da war so a Herrgottswinkel und die Petroleumlampe und des waren nur so finstere Räume und um den Tisch herum normal so lange Bank überall gewesen. Da war ein Brett oben, für irgendwas zum rauf tun.“ (siehe Abb. 4)*



Abbildung 4: **Sieben Personen sitzen um einen Tisch in einer typischen Hütte**

Die Hütte war innen mit dem Tischtuch, den Vorhängen und Wandschonern geschmückt. Von außen diente das gereinigte Milchgeschirr als Dekoration. Das gereinigte Milchgeschirr wurde nach dem „Kasen“ zum Trocknen auf Holzbretter außen auf der Hütte gelegt. So sieht man die Kessel, Bottiche und die Schüsseln der Zentrifuge oft auf den Fotografien als Zeichen des Fleißes der Sennerinnen und Senner.<sup>36</sup>

Ging es wieder Richtung Tal, wurden die Wäsche, die Vorhänge und alle Lebensmittel mitgenommen. Von der alten Freundin, der Hütte, wurde sich liebevoll verabschiedet, lt. dem Buch *Almleben - So wie es früher war* mit den Worten: „*Pfiat die Gott! In Gott's Nam', wenn's guat geht, kemman wir nächstes Jahr wieder!*“<sup>37</sup> Das zeigt wirklich wie sehr die Hütte als Wohnraum und die Alm als Arbeitsbereich besonders von den Sennerinnen geschätzt wurden.

#### 2.4.2 „Auf der Alm gibt's koa Sünd!“

Um den Unterschied der Lebensräume zu veranschaulichen, möchte ich noch einmal auf die sozialen Verhältnisse auf der Alm und im Tal eingehen. Das Buch *Landwirtschaft von der Selbstversorgung zur Rohstoffproduktion* gibt hier einen interessanten Überblick: Die Dienstbotinnen und Dienstboten waren üblicherweise für ein Jahr auf einem Hof angestellt oder Familienmitglieder, die dauerhaft mitarbeiteten.

Da man die Arbeiten gemeinsam in der Hausgemeinschaft erledigte, kam der Dienstantritt einer Aufnahme in die Familiengemeinschaft gleich. Auf dem Bauernhof herrschte eine festgelegte Hierarchie: Die Knechte standen über den Sennerinnen und Mägden, wobei die Sennerinnen in der Rangordnung wiederum über den Mägden rangierten. Die erfahrenen Knechte waren bessergestellt als die Jungknechte. Der ranghöchste Knecht war der Großknecht; er war für Einteilung der Knechte zuständig und arbeitete auch selbst vor.<sup>38</sup>

*„Der Arbeitstag begann mit dem Sonnenaufgang und dauerte bis zum Sonnenuntergang. Der Arbeitstag am Bauernhof war nicht streng nach Uhrzeit geregelt, sondern von den anstehenden Arbeiten geprägt. Je nach Jahreszeit und Witterungsverhältnissen arbeiteten Knechte, Mägde, Tagelöhnerinnen und Tagelöhner 12 bis 17 Stunden, was einer Wochenarbeitszeit von 80 bis 100 Stunden entspricht. Die Anzahl des Dienstpersonals hing von der Produktionsart des landwirtschaftlichen Betriebes ab. Die vor allem in der Obersteiermark vorherrschende Viehwirtschaft war ganzjährig besonders arbeitsaufwendig und erforderte eine ständig hohe Zahl an Dienstbotinnen und Dienstboten.“*<sup>39</sup>

Die Arbeitszeit der Mägde war generell höher als die der Knechte, dennoch verdienten Sie um ein Drittel oder sogar um die Hälfte weniger.<sup>40</sup> Oft war hier auch das Argument, dass die Frauen nur sich selbst zu versorgen hätten und keine Familienangehörigen, die auf Ihre Unterstützung angewiesen wären. Die Mägde arbeiteten im Haushalt, im Stall und auch am Feld. Am Abend wurden häufig Hand- und Flickarbeiten



erledigt. Wollten Sie weggehen, mussten sie die Bäuerin um Erlaubnis bitten. Die Zahl der ledigen Kinder war hoch und meistens mussten die Frauen auf sie achten und die Verantwortung übernehmen.<sup>41</sup>

So sieht man auch damals schon, dass der Großteil der *Carearbeit*\* bei den Frauen lag.

Bis zum Jahr 1868 war es für Dienstbotinnen und Dienstboten wegen der geltenden Gesetzeslage nahezu unmöglich zu heiraten. Die Gemeinde stimmte der Eheschließung nur zu, wenn eine Bargeldsumme von 300 Gulden bezahlt wurde. Da der Großteil des Lohnes in Naturalien bezahlt wurde und ein Knecht mit einem durchschnittlichen Jahreslohn von 12 bis 15 Gulden, eine Sennerin mit 20 bis 30 Gulden und eine Magd mit 8 bis 10 Gulden entlohnt wurde, war dieser Betrag praktisch nicht aufzubringen.<sup>43</sup> Nach der liberalen Gesetzgebung von 1868 waren auch Eheschließung im Dienstpersonal möglich. Oft scheiterten diese Ehen allerdings an der finanziellen Situation oder der fehlenden Wohnmöglichkeit für die Familien. So waren sogar im Jahr 1934 in Österreich noch 93,4 % aller Knechte und 94 % aller Mägde unverheiratet. Man sprach hier sogar vom „Zwangszölibat“. Das Hauptanliegen lag daran, den Bauernhof zusammen zu halten; deswegen waren für die Bäuerin und den Bauern Vernunftehen oft notwendig. Das Recht zu Heiraten blieb das Privileg der Besitzenden.<sup>44</sup>

Das soziale Leben wurde von der Bauerngemeinschaft, der Gemeinde, sowie der Kirche beobachtet und kontrolliert. Wollte man sich treffen, musste man heimlich gehen oder um Erlaubnis bitten. Hier ist der Unterschied gegenüber dem Leben auf der Alm und der Almwirtschaft deutlich zu sehen. Oben auf der Alm fern ab vom Tal konnten die Sennerinnen alleine arbeiten, sich den Arbeitstag selbst einteilen und auch über ihre Sozialkontakte selbst entscheiden. Wie schon erwähnt, denken ehemalige Sennerinnen gerne zurück und empfinden, dass sie in ihrer Zeit auf der Alm ein starkes Gefühl der Freiheit genossen haben und damit haben sie recht, auch wenn man die subjektiven und idealisierenden Darstellungen von vergangenen Erlebnissen mitberücksichtigt.

Dieses Gefühl der Freiheit bezog sich auch auf ihre Liebesbeziehungen. Obwohl man Liebesbeziehungen auch auf der Alm geheim halten musste, war dies auf der Alm doch leichter möglich als im Tal am Bauernhof. So konnten Liebesbeziehungen oft monatelang bestehen, ohne dass jemand davon erfuhr.<sup>45</sup> Aber auch auf der Alm wurden unverheiratete Liebespaare daran erinnert, dass nichts lange geheim gehalten werden kann. So wurde auch hier das Liebesleben und das Sexualverhalten durch Bräuche wie des „*Nachpackens*“ oder „*Bauens*“ kontrolliert.<sup>46</sup> Wenn Jugendliche (meistens junge Männer) mitbekamen, dass einer von ihnen zu einer Sennerin in der Nacht gegangen war, wurde das Liebespaar unsanft gestört. Die Hütte wurde von außen verriegelt oder „verbaut“, indem man alle möglichen Werkzeuge und Holz vor die Tür legte, das Liebespaar konnte so nur mehr mit viel Mühe aus der Hütte gelangen. So wurde dann mit Kuhglocken und Geißeln um die Hütte gegangen und so lange Lärm gemacht bis die beiden reagierten. Es wurde eine Art Lösegeld von den Männern verlangt, was meistens eine großzügige Bewirtung auf der Hütte war. Reagierte das Liebespaar nicht, ließ man sie allein und das Paar konnte möglicherweise stundenlang alle Werkzeuge und Gegenstände wegräumen. So wurden Liebesbeziehung auf der Alm öffentlich gemacht.

Gerade für diese scheinbare Freiheit, die auf der Alm ein offeneres Liebesleben möglich machte, bezahlten oft die Frauen schwer. Wurde eine Sennerin schwanger, kam es häufig vor, dass der Vater die Verantwortung für das Kind nicht übernahm. Ledige Mütter waren gesellschaftlich untergeordnet, die Kinder wurden auf den Bauernhöfen zwar versorgt, waren aber den Bauernkindern nicht gleichgestellt.<sup>47</sup> Nahm die Sennerin ihr Kind mit auf die Alm musste sie einen 16-stündigen Arbeitstag schaffen und daneben noch auf das Baby achten.<sup>48</sup> Der Spruch „Auf der Alm gibt's koa Sünd!“ hatte keine nachhaltige Bedeutung.

\*Carearbeit = Care-Arbeit oder Sorgearbeit **beschreibt die Tätigkeiten des Sorgens und Sichkümmerns**. Darunter fällt Kinderbetreuung oder Altenpflege, aber auch familiäre Unterstützung, häusliche Pflege oder Hilfe unter Freunden.<sup>42</sup>

### 2.4.3 Die Solidarität unter den Sennerinnen

Die Freiheit, die Sennerinnen verspürten, bezog sich auch auf die sozialen Beziehungen zu anderen Sennerinnen und auf die Möglichkeit, Almgeher zu empfangen und gesellig beisammen zu sitzen. Da die Sennerinnen und Senner sich die Arbeit selbst einteilen konnten, war es Ihnen auch möglich ein paar Stunden für sich zu nehmen. So freute man sich auf gegenseitige Besuche bei anderen Sennerinnen von benachbarten Hütten. Man empfing gerne Almbesucher oder Reisende und schätzte den Umgang mit neuen Menschen. Sennerinnen unterstützen sich gegenseitig und halfen sich bei der Arbeit.<sup>49</sup>

So zeigt der Artikel *Sennerinnen: zur Geschichte ländlicher Frauenarbeit in den österreichischen Alpen vom späten 18. Jahrhundert bis in die Zwischenkriegszeit*, dass individuelle Geschichten darauf hinweisen, dass Almen Arbeitssolidarität unter Frauen förderten, eine Solidarität bezüglich der alltäglichen Arbeit und des alltäglichen Lebens: *„Überhaupt hat man vieles gemeinsam mit den Kameradinnen machen können, dort auf der Jauringalm, wo wir sieben Schwoagerinnen waren! Die Milchwirtschaft hat jede natürlich für sich machen müssen, aber beim Futterschneiden, beim Heumähen, da waren wir zusammen. Erstens war's gemeinsam schön weit zu gehen und außerdem war's lustig!“*<sup>50</sup> Wenn mehrere Sennerinnen auf einer Alm waren konnten sich die Frauen gegenseitig helfen und unterstützen. Gefährliche Arbeiten wie das Sammeln von Kräutern (Gleck) bei ausgesetzten Stellen, dass für die Verbesserung des Futters und damit der Milch geschnitten wurde, konnten gemeinsam gemacht werden.<sup>51</sup>

### 2.4.4 Erschließung der Almen damals

Meist führten früher nur kleine Wanderwege oder Pfade auf die Almen. So musste man zu Fuß nach oben wandern.

Theresia Huber war mehrere Male im Jahr in den Ferien auf der unteren Sundlhütte in der Gemeinde Gaal. Die Hütte wurde von Ihrem Vater gepachtet und oft durfte Sie mit hinauf, um nach den Tieren zu schauen oder auch dortzubleiben, um „aufpappelt“ zu werden. Ihre Mutter blieb meistens zu Hause am Hof um der Arbeit willen.

*„Die Sundlalm des war auch ein bisschen... wir sind jedes Jahr oben gewesen. Am Samstag sind wir zu Fuß rein gegangen das waren circa 3 Stunden und dann haben wir geschlafen drinnen auf der Alm und dann am nächsten Tag am Sonntag in aller Früh sind wir am Berg rauf gegangen und zu den Tieren schauen, die wir ja auch dann aufgetrieben haben vom Betrieb her da vom Huber aus.*

*Und wir sind dann runter gegangen zum Sundlsee. Da war so a Kleines, in unserer Gegend hat es geheißen „Schinackl“ und das war so ein kleines Holzboot und dann haben wir damit den See überquert. Da waren immer viele Leute dort, Halter vom Sundl, der auf der Alm Halter war, der hat einen Stecken gehabt als Ruder und da sind wir mitgefahren von einem Ufer zum anderen“*

Ihre Schwester Luise Huber konnte mir die genaue Route und die zeitlichen Angaben zu der Almbegehung mitteilen:

*„Ja und da sind wir am Samstag mit meinem Vater, einmal jedes Jahr, am Samstag und am Sonntag sind wir von dort auf den kleinen, also Salzlechn, kleiner Ringkogel, großer Ringkogel, Pletzn und dann Hirschfeld, da glaube ich ist der See und da müsste es der Pletzn sein und Hirschfeld, da sind wir zurück rüber gegangen und dann sind wir hier Sundl zurück runter und wieder zurück rauf auf die Kranzhütte und dann da nachhause gegangen.“*

Auf die Frage ob Ihr und die beiden Töchter zwei Tage unterwegs waren, erzählt Sie mir:

*„Da waren wir immer zwei Tage unterwegs.“*

Aus diesen Aussagen geht hervor, dass eine Begehung der Almen und die Begutachtung vom Vieh in diesem Fall doch ein enormer Hinweg war (Samstag), auf der Alm wurde übernachtet und am nächsten Tag (Sonntag) wurde auf den Berg hinauf gewandert um nach den Tieren zu schauen. Danach musste die Strecke wieder retour gegangen werden.

Der Vater der beiden sah einmal im Jahr, einmal im Almsommer nach den Tieren. Ansonsten war die Sennerin auf der Alm für das Vieh verantwortlich und eine ständige Kontrolle durch die Bauern war nicht notwendig. Da die Wege noch nicht ausgebaut waren, konnte man nicht schnell auf die Alm oder nach unten ins Tal fahren. In der heutigen Zeit sind ausgebauten Wege und eine gute Anbindung der Hütten ein sehr wichtiger Faktor Almen wirtschaftlich betreiben zu können.

## **2.5 Bedeutung und Funktionen von Almen damals**

Die Bedeutung der Almen kann nur subjektiv beschrieben werden und hat damit zu tun, wie einerseits Sennerinnen und Senner diese Zeit empfanden und was die Almen für sie persönlich darstellten, aber auch wie die österreichische Gesellschaft im Allgemeinen das Konstrukt „Alm“ wahrnahm.

Die Sennerinnen und Senner hatten durch Ihre Arbeit auf den Almen einen klaren Blick für das Almleben. Die Bedeutung des Almlebens und Ihre Sicht darauf wurde von Ihren Problemen dort, der möglichen Armut oder wie sie ihre Arbeit für sich selbst und gesellschaftlich einordneten und empfanden, beeinflusst. Eines ist klar, die bürgerlich urbane Bevölkerung hatte darauf weniger Einblick und konnte dadurch das Almleben romantisieren. Diese Sicht des Almlebens wurde durch zahlreiche Filme, Serien, Bücher und der Werbung verstärkt.

Almen stellten früher eine rein wirtschaftliche Betriebs- und Produktionsfläche dar, ein Arbeitsplatz in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Die Arbeit drehte sich um das Weidevieh und die Verarbeitung der Kuh- oder Ziegenmilch. Allerdings sahen auch die Almbäuerinnen und Almbauern die Almhütte und die Alm nicht nur als reine Produktionsstätte an. Den Almen wurden Eigenschaften wie Ruhe und Freiheit zugesagt. Vor allem für die Frauen stellte die Alm ein Zufluchtsort dar. Dort konnten Sie eine Freiheit von gesellschaftlichen und religiösen Vorgaben des Tals empfinden. Für Sie war es ein privater Wohnort, wo sie selbstständig arbeiten und auch über die wenige Freizeit selbst verfügen konnten.

## **2.6 Die Alm, meine Wurzeln und warum es so kommen musste**

Da meine Urgroßmutter Maria in ihren 20ern auf der Moarhütte in der Gaal (Obersteiermark) Sennerin war, darf ich anhand meiner Familiengeschichte noch eine weitere Funktion der Alm aufführen. Meine beiden Urgroßmütter trafen sich auf der Alm und durch diese Verbindung lernten sich auch meine Oma und mein Opa mütterlicherseits kennen. Meine Urgroßmutter Maria war Sennerin auf der Alm und die Urgroßmutter Paula kam während des zweiten Weltkriegs von Wien zu ihr auf die Alm. Somit wurde die Alm ein

Zufluchtsort vor dem Krieg für sie.

Theresia Huber konnte mir Näheres über diese Zeit sagen:

*„Und dass die Oma bei der Hütte war, das war ja in der Kriegszeit hauptsächlich und da sind ja sehr viele geflüchtet aus der Stadt, die Stadt war zum Teil zerbombt und da haben viel keine Wohnung gehabt und da sind sie auf die Alm geflüchtet und die haben oft ein Gewand mitgebracht oder ein Teil hat Emailgeschirr, die in der Austria Email in Knittelfeld gearbeitet haben.*

*Die haben das Geschirr günstig gekriegt, da haben sie so Email Töpfe mit gebracht als Gegenleistung und an eine Familie kann ich mich noch gut erinnern, die haben ein Obstgeschäft gehabt und die haben immer so Obst mitgebracht, das wir nicht gekannt haben und die haben auch oft Stoffe mitgebracht, was sie lagernd gehabt haben, .... sie haben kein Geld gehabt zum Essen...*

*...Essen kaufen hat es gar nicht gegeben, es ist nichts mehr angeboten worden, im Krieg, die Soldaten, da hat ja alles abgeliefert werden müssen und somit sind sie ins Land raus gegangen, weil dort hat es noch was gegeben, die haben Dauerwaren gehabt, Speck und frische Produkte.*

*Und das war eben mit eurer Oma, Paula und Alfred (meine Großeltern Opa-Seite), der war in Zeltweg stationiert als Gartenarchitekt eben. Und seine Freundin hat er dann hergeholt und die hat dann eben drinnen gewohnt bei der Oma in der Hütte und er hat schon eine Kamera mitgebracht, dadurch haben wir viele Bilder, das war ja damals noch nicht so üblich, das Fotografieren, aber der Alfred hat viele Bilder gemacht...“*



Abbildung 5 (links) und 6 (rechts): **Die Moaralm im Winter mit einem Schneefeld daneben von oben und die Moarhütte mit allen drei Gebäuden und der Almfläche von der Seite**



Abbildung 7: **Meine Urgroßmutter Maria Kunt\***, Abbildung 8: **Meine Urgroßmutter Paula Mayer\***

Meine Urgroßmutter Paula (siehe Abb. 8) war zumindest einmal auf der Moarhütte in der Gaal (siehe Abb. 5 und 6). Es existiert ein Bild von ihr, wo hinten das Jahr 1941 drauf geschrieben wurde. Da mein Urgroßvater Alfred gleich im Nachbartal in Zeltweg stationiert war, war die Alm für ihn eine naheliegende Lösung, meine Urgroßmutter Paula in Sicherheit zu bringen. Viele Menschen flüchteten aus der Stadt auf das Land und fanden so auf den Almen einen Zufluchtsort vor dem Krieg. Meine Urgroßmutter war zu dieser Zeit als Sennerin oben auf der Alm und so entwickelte sich eine starke Freundschaft unter den beiden Frauen. Danach trennten sich die Wege wieder, 1943 bekamen Alfred und Paula meinen Opa. Meine Urgroßmutter Theresia (siehe Abb. 7) bekam 1944 meine bereits verstorbene Großtante. Da beide Frauen keinen Kontakt mehr hatten, wussten beide nichts voneinander, eben auch nicht, dass beide mittlerweile ein Kind bekommen hatten.

Meine Urgroßmutter bekam daraufhin noch weitere Kinder, so kam auch am 8. März 1951 meine Oma Luise zur Welt. Erst im Jahre 1967 oder 1968 konnte Paula wieder ihre alte Freundin Theresia besuchen. Die Freude über das Wiedersehen war groß und so konnten Sie über die vergangenen 20 Jahre sprechen. Mein Opa ist Botaniker und sehr an den Alpenpflanzen auf den Bergen rund um die Gaal interessiert. Deswegen ist er beim ersten Besuch von meiner Urgroßmutter Paula mitgekommen. Als mein Opa zum zweiten Mal in die Gaal fuhr, lernte er auch meine Oma kennen. Durch diese Verbindung, konnten sich die beiden kennenlernen und verliebten sich ineinander. Die beiden heirateten am 30. Dezember 1972. Wie zahlreiche Entscheidungen von Einzelpersonen das Schicksal von Millionen von Menschen in der Zeit des 2. Weltkriegs beeinflusst hatten, so hat auch die Funktion der Alm als Zufluchtsort für meine Großmutter das Leben vieler Menschen beeinflusst. Jaja, die Alm ...

\*einige Namen wurden geändert

### 3. Heutige Almwirtschaft

#### 3.1 Sind Halterinnen und Halter daher die heutigen Sennerinnen und Senner?

Während meiner Recherchen für diese Lehrgangsarbeit durfte ich auch zwei Interviews über die heutige Almwirtschaft mit einem Altbauern, der in seiner Pension Halter und Senner war, führen. Dabei habe ich eine Frage beleuchtet: Führen Halterinnen und Halter die Tätigkeiten der Almwirtschaft heute weiter und sind so die Nachfolgerinnen und Nachfolger der damaligen Sennerinnen und Senner?

Heute gibt es immer weniger Sennerinnen und Senner, möglicherweise, weil viele Almen nicht mehr bewirtschaftet werden, die Milch nicht direkt auf der Alm verarbeitet wird oder gar keine Kühe auf die Alm getrieben werden.<sup>52</sup> Die Website *Blühendes Österreich* von der REWE International gemeinnützige Privatstiftung sagt dazu:

*„Immerhin sind heute bereits 67 % der Almen Österreichs **Galtviehalmen** (Stand: 2014). Auf ihnen findet man nur mehr Vieh, das keine Milch gibt (Jungvieh, Ochsen, Stiere, Kalbinnen.).“* Wie in der Einleitung erwähnt, werden die Viehhüterinnen und Viehhüter auf einer Alm, auf der nicht gemolken wird, sondern das Vieh lediglich gehütet wird, auch 'Halterinnen und Halter' genannt. <sup>53 / Siehe auch Fußnote Nr. 4</sup>

Sennerinnen und Senner sind in Ihren Tätigkeiten klar definiert, im Groben achten sie auf das Vieh **und** verarbeiten die Milch auf der Alm weiter. Oft übernehmen heute Altbäuerinnen und Altbauern oder Pensionistinnen und Pensionisten die Rolle der Sennerinnen und Senner, gerne probieren auch junge Menschen diese Arbeit aus, um neue Erfahrungen zu sammeln.<sup>54</sup>

Auf vielen Almen gibt es oft keine Sennerei oder eine ständige Behirtung mehr, stattdessen wird alle paar Tage mit dem Auto auf die Alm gefahren um das Vieh zu kontrollieren. Falls doch eine ständige Behirtung gegeben ist, sind dies meist weit weniger Personen, wie früher. Wird auf der Alm gemolken, wird die Milch oft regelmäßig ins Tal geführt und in einem größeren Molkereibetrieb weiterverarbeitet.

Sind Halterinnen und Halter daher die heutigen Sennerinnen und Senner?

Sennerinnen und Senner definier(t)en sich damals wie heute durch Ihre besondere Verbindung zum Weidevieh. Das kam einerseits aus den Interviews hervor, aber auch aus den vielen Erzählungen ehemaliger Sennerinnen und Senner. Sie merken sich, welche Kuh zu welcher/m Bäuerin oder Bauern gehört, wissen oft alle Namen des Weideviehs und kennen die Vorlieben und Eigenheiten der Tiere. Das machen auch die Halterinnen und Halter heute und übernehmen dabei für die Almflächen die Pflege der Weideflächen und Bewirtschaftung der Almen. Oft gehen die Tätigkeiten der Halterinnen und Sennerinnen heute Hand in Hand, so können die Personen als Halterinnen und Halter des Viehs angestellt sein, melken aber auch einige wenige Kühe. Die Verarbeitung der Milch, worum es bei einer Sennerei = alpine Milchwirtschaft geht, mag nicht auf der Alm passieren, aber das Melken wird auf der Alm durchgeführt. Die Wahrnehmung des ausgeführten Berufes kann auch von den Menschen selbst unterschiedlich betrachtet werden. So kann ein Halter, der hauptsächlich die Tiere hütet und auch einige Kühe melkt und die Milch ins Tal für die Weiterverarbeitung an einer großen Molkerei führt, sich als Senner fühlen und bezeichnen.

Hier darf ich einen Ausschnitt aus einem Interview, dass ich mit dem Altbauern Emil Huber führen durfte, anführen. Er spricht über die damalige Weidewirtschaft, als nur mehr ein Halter auf der Kranzalm war:

*„Ja, wir sind bei der Kranzhütte, ja das war schon der Ort, wo Almwirtschaft betrieben worden ist, es hat generell da eine Schwoagerin gegeben bei der oberen Hütte, wo wir auch schon waren, hat es einen Halter gegeben, der hat auf die Jungviecher auf der Höhe oben geschaut, da in der*

*Hüttennähe sind die Kühe auf die Weide getrieben worden, die dann gemolken worden sind und die Milch dann verarbeitet worden ist zu Steirerkas und Butter.*

*Das war da, bei der unteren Hütte, bei der Haupthütte, die obere hat immer eine geringere Rolle gespielt, aber der Halter, der auf der Höhe oben auf die Jungviecher geschaut hat, der war oben bei der oberen Hütte, des war oft a Junger, ein Sohn von einer Dirn, ein junger Mann, aber der hat auch müssen ein verlässlicher Mensch sein und halt schon [passen].*

*E.S-K.: 'Der alle Viecher auseinander kennt?' E.H.: Ja, in unserer Zeit, was ich mich zurück erinnern kann, war da nur mehr ein Halter und hat keine Kühe mehr gehabt und keine Milchverarbeitung und der ist von da hinauf weggegangen auf die Viecher schauen, die Weide war oben nicht rund herum eingezäunt worden, sondern da waren Passagen um den Salzleckn und den kleinen Ringkogel rüber wo kein Zaun war, darum hat er auch relativ viel schauen müssen, weil sie dort ja auch manchmal weiter hochlaufen konnten und da hat er sie oft wieder zurück runter getrieben, jetzt hat man es so gemacht, bei der Salzleckn geht er noch nicht durch, der Zaun, aber sonst geht er fast geschlossen durch, dass sie nicht fortlaufen können.“*

Fakt ist, dass viele Tätigkeiten, die Sennerinnen und Senner früher auch gemacht haben, wie das *Schwenden* = Schneiden von kleinen Bäumen, Gebüsch, Zwergsträuchern oder das Erhalten der Hütte und der Wege, heute die Halterinnen und Halter auch machen uns sich die Aufgabengebiete immer mehr überschneiden.

### **3.2 Ein charakteristischer Arbeitsalltag einer Sennerin oder eines Senners um die 2000er**

Wir konnten anhand des Kapitels im ersten Teil der damaligen Almwirtschaft sehen, wie ein charakteristischer Arbeitsalltag aussah. Wie sah der Arbeitstag vom Aufstehen bis zum Ins-Bett-gehen ungefähr 60 Jahre später aus?

Im Interview mit Felix Weber konnte er mir von seinem Arbeitsalltag auf der Hintereggeralm / Gemeinde Liezen erzählen, wo er in seiner Pension gearbeitet hat. Er war insgesamt sieben Jahre Halter und Senner, wobei sich die meisten Erzählungen auf die Zeit, als er auf der Hintereggeralm gearbeitet hat, beziehen.

*„Ja, ich bin um vier in der Früh aufgestanden und um fünf, genau um fünf habe ich Milchzeit gehabt und da sind meine Rinder schon vor der Stalltür gestanden, die waren so brav, die sind von selber zurückgekommen in der Nacht rein und die anderen haben sie müssen holen, wir haben einen guten Kontakt gehabt zu unseren Rindern, das war wichtig.*

*Ja, ich bin halt mit der Sensen Disteln mähen gegangen, das das nicht so verwildert - der Almboden und das war wo ich fertig war mit dem Stallarbeiten und mit dem Melken, mit dem Milch ausliefern, dann bin ich zurückgekommen und habe müssen eh nach Liezen ein Stück, wieder einkaufen für die Jausenzeit, eine Jausensachen, da bin ich dann so um Halb 11 wieder heimgekommen, da war eh Mittagszeit, da hat man eh Arbeit genug gehabt, wo es recht heiß war, da habe ich, da haben die Kühe schon gewartet, weil da habe ich sie in den kühlen Stall rein gelassen.*

*Weil da habe ich immer, da waren sie mir immer dankbar, als wie draußen in der Hitze stehen oder wenn es in der Nacht recht gewittert hat, recht viel geregnet hat, da habe ich sie länger im Stall gelassen in der Früh zum Abtrocknen, das hat ihnen, da sind sie immer dankbar gewesen. Und meine Enkelin hat mir auch geholfen, zum Beispiel beim Stall sauber machen, Auskehren und beim Futter Einschütten, das Kraftfutter eingeben mit dem viertel Liter Gefäß und mein Enkel auch.*

*Am Abend haben wir noch gemolken, runter gekühlt und da sind wir pro Tag einmal hinuntergefahren. Die Frühmilch ist runter gekühlt worden, dass sie nicht zusammenbricht und dann haben wir es runter geführt zum Tankwagen.*

*Und ich habe auch Harmonika gespielt, wir haben gesungen da oben, Almlieder gesungen, Harmonika gespielt ein bisschen dazu und das gibt es heute fast nicht mehr so bei den Almen, das hat sich aufgehört in den letzten Jahren, das ist interessant.“*

<b>Tagesplan</b>		
Morgens ab vier	✓	Frühstücken, Einheizen um Wasser warm machen um das Milchgeschirr zu reinigen
	✓	ab 5 Uhr Kühe maschinell melken
Vormittag	✓	Stall ausmisten
	✓	Milchgeschirr reinigen
	✓	Gekühlte Frühmilch mit der Milch des Vorabends ins Tal zum Tank der Molkerei führen.
	✓	Disteln mähen mit der Sense
	✓	Lebensmittel für die Jausenstation einkaufen
Mittag	✓	Kühe in den kühlen Stall hineinlassen
	✓	Kleinigkeit essen
Nachmittag	✓	Kühe füttern und hinaustreiben
	✓	Stall ausmisten
	✓	Gäste bewirten
Abend	✓	Kühe melken
	✓	Milchgeschirr reinigen
	✓	Zusammensitzen und singen

In diesem speziellen Fall wird die Milch nicht auf der Alm weiterverarbeitet, daher fallen die Tätigkeiten der Käserei ganz weg. Die Kühe werden auch nicht mehr per Hand gemolken, sondern maschinell, daher ergibt sich eine erhebliche Zeitersparnis. Da sich der Tagesablauf damals wie heute an den Melkzeiten orientieren muss, sehen wir, dass der generelle Aufbau des Tagesablaufs ähnlich ist. Die Tiere müssen zwei Mal am Tag gemolken werden und der Stall muss ausgemistet werden, die Kühe müssen gefüttert werden und auch die Gäste zu bewirten füllt einen großen Teil des Tages aus. In diesem Fall ist die Alm gut erschlossen, daher kommen viele Wanderer vorbei und es werden alle Lebensmittel für die Bewirtung auf die Alm gebracht, was ebenfalls einen Teil der Zeit einnimmt. Was auffällt ist die Mobilität, die heute auf den bewirtschafteten Almen vorherrscht, durch die gut erschlossenen Wege kann man mühelos mehrmals Richtung Tal hinunterfahren und kann einkaufen, Wäsche waschen oder die Kuhmilch abliefern.

### **3.3 Almleben – die Beweidung, Verwaltung und Erschließung der Alm**

#### **3.3.1 Die Beweidung**

Im Interview mit dem Altbauern Emil Huber erklärte er mir die moderne Beweidung der heutigen Almen anhand der Kranzalm in der Gaal; dort sind auch einige seiner eigenen Kühe auf der Alm.

*„Heute tut man dann halt schon so beweiden, dass man wechselt zwischen verschiedenen*



*Weideflächen hin und her wechselt und das war früher noch nicht so planmäßig, die Weidewirtschaft. Ja, die Weideflächen auf der Alm sind teilweise Trockenrasen und dort wächst der Bürstling, der dann im Jugendstadium, wenn er noch sehr jung ist, wird auch der Bürstling gefressen, aber wenn er ein bisschen älter wird, fressen sie den nicht mehr so gern und da wird in heutigen Zeiten eben der Bauer tut das mit dem Traktor, mit der Fräse, den Bürstling abfräsen und dann tut er neu einsähen, damit ein wertvolles Weidegras wächst, was die Weideviecher lieber fressen und was auch die Wildbrater=Hochwild lieber fressen.*

*Ja und mit dieser Art und Weise bekommt er halt eine wertvolle Weidefläche zusammen hauptsächlich schon für die Rindviecher aber ein bisschen für die Jagd auch und andererseits tut er eben auch schwenden, dass er die Latschen ein bisschen begrenzt und eben abschwendet, damit nicht alles mit Latschen verwächst und eine Weidefläche bleibt halt auch, da ist die EU auch sehr streng dahinter, die will nur die wirklichen Weideflächen anerkennen als Förderungsflächen, als förderungswürdige Flächen.*

*Sie wird auch gebraucht für die Viecher, da ist schon viel, wenn da 50 bis 60 Weideviecher da sind, die brauchen schon eine große Weidefläche, dass sie leben können und so lange das ein bisschen aufrechterhalten werden kann, ist das schon wichtig, dass da genug Flächen da sind für so viele Viecher.*

*Da sind dann jetzt, ich schätze bis zu 25 bis 30 Mutterkühe mit Kälbern und die weibliche, von seiner Milchherde, die weibliche Nachzucht, das sind die Viecher, die jetzt da sind auf der Weide, so insgesamt, die Mutterkühe und die Jungviecher zusammen 50 bis 60 Stück, was ich weiß und eben im Frühjahr wird hier unten da die Hüttenwiese beweidet als erstes, denn da ist seitlich eine alte Schleife, wo dann die nächste Weide ist, da wird halt nacheinander werden die Weide beschickt, bis es zusammen gegrast ist und gleichzeitig muss er auch schauen, dass er auch nicht zu spät rauf kommt dort wo wir waren auf den Angerlboden oben, die schöne Weidefläche, wo wir heute umgedreht haben, weil wenn das Bürstling Gras als junges abgrast wird, da fressen sie noch ein bisschen davon, wenn er da vielleicht zu spät ist, aber es wird der Reihe nach, also da neben der Hüttenwiese, da ist auch eine Weidefläche bei der Schleife links drüben nacheinander, das ist halt dann die Weidewirtschaft, dass man eines nach dem anderen beweidet und oben das kann er eben auch mit Weidezaun unterteilen, wo dann eben alles nacheinander abgeweidet wird.*

*Und dann wird eben zurück getrieben auf die vorherige, in der Zwischenzeit wo es dann nachwachsen kann und da in der Schleife, wo dann die zweite ist, das ist dann im Herbst die Vorletzte. E.S-K.: 'Also schon während dem Sommer tun sie wechseln?' Ja, die ist jetzt schon schön angewachsen, da ist jetzt eine schöne Matte, jetzt haben wir Ende August, Anfang September oder Mitte September kommen sie dann wieder auf die Schleife zurück, weil siehst du eh, da die Hüttenwiesen ist eh schön angewachsen, da ist zum Schluss noch einmal eine schöne Weide, weil sie in der Zwischenzeit wo sie ausgesperrt sind, nachwachsen kann, also das, da gibt es schon einen gewissen Plan, das alles nach dem anderen wieder Auszeit hat und das es wieder zurückkommt was in der Zwischenzeit anwächst.“*

Die Weidewirtschaft heute wird demnach geplant. Die Tiere werden nach und nach in einen neuen Abschnitt der Weidefläche getrieben, damit die Weide Zeit hat, sich zu erholen und die Bäuerin und der Bauer die Weide pflegen können. Das kann durch das Abfräsen des Bürstlings sein, daraufhin wird neu angesät oder das Schwenden, d.h. das Schneiden von kleinen Bäumen, Gebüsch und kleinen Sträuchern.

Ich habe daraufhin in meinem Gespräch mit Herrn Weber nachgefragt, ob Sie die Weidewirtschaft auf der Hintereggeralm ebenfalls so gehandhabt haben.

Er konnte mir dazu Folgendes berichten:

*„Das haben andere Bauern gehabt, das kann ich mich erinnern, die haben dann immer müssen das Eingezäunte versetzen, dann haben sie die Viecher dahingetrieben und dorthin getrieben, aber das haben wir nicht gebraucht. Das haben wir nicht gemacht. E.S-K.: 'Ihr hattet auch eine große Weide?' Eine große Weide, ja.“*

Da die Hinteregeralm über eine große Weidefläche verfügte, war diese Art der Weidewirtschaft mit einer planmäßigen Versetzung der Weidezäune und der Tiere nicht notwendig.

### **3.3.2 Verwaltung und Verheidung der Alm**

Ein großes Problem der heutigen Almwirtschaft ist die Verwaltung und Verheidung der Almflächen. Das Schwenden ist dabei eine wichtige Almpflegemaßnahme. Dabei wird die Almweide von Büschen, kleinen Bäumen, Latschen und Almrosen händisch befreit. Wird dies nicht gemacht, würden diese Pflanzen die wertvollen Futterpflanzen in kürzester Zeit verdrängen, schreibt dazu die Website *Blühendes Österreich* im Artikel Schwenden.<sup>55</sup> Kann eine Alm nicht mehr bewirtschaftet werden, bedeutet das meistens auch, dass die Almfläche nach und nach zuwachsen wird. Wird die Alm nicht mehr gepflegt, kann die Almweide binnen weniger Jahre komplett verschwunden sein, was auch einen Verlust von potenzieller Produktionsfläche bedeutet.<sup>56</sup>

Meistens sind die Almen betroffen, die eher abgelegen liegen und nicht so gut erschlossen sind. Ist eine Alm einmal zugewachsen, kann eine Weidefläche nur mehr durch großen Arbeits- und Zeitaufwand wieder hergestellt werden.<sup>57</sup> Almen, die gut erreichbar sind und auch touristisch genutzt werden, sind oft sehr intensiv bewirtschaftet, wodurch diese auch weniger gefährdet sind, zu überwuchern.<sup>58</sup> Dadurch ergibt sich aber auch ein Ungleichgewicht zwischen sehr stark und immer weniger bewirtschafteten Almen in Österreich. Das Schwenden als Almpflegemaßnahme stellt daher eine wichtige Unterstützung da, Almlandschaften für die Almwirtschaft und den österreichischen Tourismus als Wander- und Skigebiete, die Artenvielfalt und den Erosionsschutz zu erhalten.<sup>59</sup>

Das Schwenden ist allerdings körperlich sehr anstrengend und auch zeitintensiv. Heute werden den Almbäuerinnen und Almbauern dabei durch Freiwilligenprojekte des Alpenvereins, Umweltbaustellen und Bergwaldprojekte und auch durch die Umweltcamps der Naturfreunde unterstützt.<sup>60</sup>

Wie ich schon erwähnt habe, war meine Urgroßmutter Maria während des 2. Weltkriegs auf der Moarhütte in der Gaal, Obersteiermark Sennerin. Die Hütte wurde kurz danach aufgelassen und die Almfläche lag brach. Ich durfte im Juni 2022 mit meinen Verwandten auf die Alm hinauf gehen und den Rest der Hütte anschauen. Wir sind die Forststraße hochgefahren und dann noch eine gute Stunde hochgegangen. Hätte mich meine Großtante nicht auf den Standort der alten Hütten aufmerksam gemacht, wäre ich vermutlich vorbei gegangen. Links von der Forststraße geht man direkt in den Wald hinein. Von der bewirtschafteten und gepflegten Almfläche ist nichts mehr übrig. Während der vergangenen Jahrzehnte konnte die Weidefläche nicht mehr bewirtschaftet werden, wodurch sie komplett verwaldete.

Diese Alm ist mittlerweile mit der Forstrasse gut zu erreichen, damals führte nur ein Hohlweg nach oben.



Abbildung 9 (links): **Die Moarhütte mit allen drei Gebäuden und der Almfläche von der Seite,**  
Abbildung 10 (rechts): **Steinrinnen umgeben von Nadelbäumen**

Die Fläche ist noch sehr flach, man erkennt nur mehr an den übrig gebliebenen Steinen, dass dort früher einmal Gebäude standen. Der Fluss fließt noch immer ruhig neben der früheren Almfläche vorbei, er ist die Konstante und ein stiller Beobachter dieses Ortes.

### 3.3.3 Erschließung der Almen heute

Wie ich schon erwähnte, gab es damals zur Moarhütte nur einen Hohlweg, den man mit dem Auto nicht befahren konnte. Durch den nahegelegenen Bach hatten sie fließendes Wasser, wodurch einerseits das Vieh getränkt werden konnte, man Wasser für die Hygiene und die Reinigung des Milchgeschirrs hatte, aber auch das Butterdrehfass durch das Wasserrad beim Fluss antreiben konnte.

Almen zu erschließen, also gut erreichbar zu machen und an ein Stromnetz anzuhängen oder durch Solarkraft Strom zu erzeugen, ist heute für die wirtschaftliche Nutzung der Almen sehr wichtig.<sup>61</sup> Früher wurde frischer Topfen und Käse meist zum Eigenbedarf hergestellt oder für den Bauernhof im Tal, erst mit dem Verkauf und Vertrieb dieser Produkte oder der Kuhmilch und einem überwiegend wirtschaftlichen Interesse hinter der Erzeugung, wurde der Zeitfaktor immer wichtiger.

Heute gibt es auf vielen Almen keine ständige Behirtung mehr; dort wird stattdessen alle paar Tage, etwa jeden dritten Tag auf die Alm gefahren, um das Vieh zu kontrollieren.<sup>62</sup> Wenn man bedenkt, dass man auch auf die Weideflächen hinauf gehen muss, um nach dem Vieh zu suchen, kann man ohnehin einige Stunden benötigen. Dass es sich hier nur um einen Arbeitsschritt handelt, darf es nicht einen ganzen Tag in Anspruch nehmen. Aus diesem Grund ist heute auch ein Großteil der Almen in Österreich durch befahrbare Straßen mit dem PKW gut erreichbar. Einerseits ist die Erschließung der Almen eine wichtige Voraussetzung für die Weiterbewirtschaftung der Almen und andererseits bringt sie auch die Schnellebigkeit des Tals bis in die entlegensten Winkel von Österreich.

Die Erschließung der Almen macht eine touristische Nutzung erst möglich. Erst dadurch ist der Transport von Lebensmitteln auf die Alm oder die Erreichbarkeit für Wanderer möglich.<sup>63</sup>

### 3.4 Bedeutung und Funktionen von Almen heute

Almen sind heute nach wie vor landwirtschaftliche Produktionsstätten. Sie dienen als wertvolle Weideflächen für das Weidevieh und ermöglichen eine Entlastung der Bauernhöfe im Tal. Nach der Erschließung der Almen in Österreich war auch die touristische Nutzung der Almen mit verschiedenen Wanderrouen, Mountainbike-Strecken und als Skigebiete möglich.

In der Gesellschaft aber auch von Almbäuerinnen und Almbauern selbst, werden die Almen allerdings nicht ausschließlich so wahrgenommen.<sup>64</sup> Almen bekommen auch heute Eigenschaften wie Freiheit, Ruhe, Ausgeglichenheit und Abgeschiedenheit zugeschrieben.<sup>65</sup>

Im Buch *Über Almen zwischen Agrikultur & Trashkultur* heißt es: *„Sie (die Almen) dienen der Versinnbildlichung österreichischer Heimat, von Idylle und einer ‚heilen Welt‘ allgemein.“*<sup>66</sup>

*„Von den Almen haben die Alpen schließlich ihren Namen“* schreibt Bernhard Tschofen in seinem Buch *Berg Kultur Moderne*.<sup>67</sup> Tatsächlich kommt das Wort Alpen in seinem Ursprung vom Wort Alm. Das Österreich auch als Alpenrepublik bezeichnet wird, zeigt dass die Alpen und dadurch auch die Almen für Österreich identitätsstiftend sind, obwohl dort nur ein kleiner Teil der Bevölkerung lebt.<sup>68</sup>

Wo hat dieses Bild von Heimat in Österreich seinen Anfang?

*„Im Zeitraffer hörte sich die Geschichte etwa so an: Österreich, einst Teil eines Großreiches und nicht national definiert, sah sich 1918 seiner Identität beraubt; mit der ‚Donaumonarchie‘ und dem ‚Haus Österreich‘ war Geschichte nicht mehr zu erzählen und ein Gemeinsames nicht mehr herzustellen. So suchte und fand man Identität (leitmotivisch) in den Alpen.“*<sup>69</sup>

Bernhard Tschofen, *Berg Kultur Moderne* Wien 1999, S. 304

Dieses relativ neue Bild von Heimat in Österreich wird in den Medien, Kunst und Kultur wie auch in der Politik gerne aufgegriffen. Almen und Almenlandschaften gelten als ursprünglich und wertvoll und genießen einen hohen Status in der österreichischen Gesellschaft. So sieht man fast jeden Tag Werbungen - meistens aus dem Lebensmittelbereich – die eine Alm mit Kindern, einer Bäuerin oder einem Bauern und ihre „frischen“ Produkte zeigen, im Hintergrund eine Almhütte.

Da sich das Bild von den rauen Berglandschaften und unwirtlichen Felsen im letzten Jahrhundert stark verändert hat, wurden diesen Landschaften neue Attribute verpasst, z.B. Ruhe, Abgeschiedenheit und Ursprünglichkeit.<sup>70</sup> Mit diesem neuen Bild von Heimat und dem Wert der Almen als Naherholungsziel, vermengt mit viel Romantik oder zumindest dem urbanem Wunsch danach, hatte der Tourismus nun Freie Fahrt.<sup>71</sup> Es entstand ein neuer Zweig des alpinen Tourismus und auch des Skitourismus, da in Österreich oft auf den Almen im Winter Ski gefahren wird.

Das sich die Alm und die Almbewirtschaftung mit ihrer Bedeutung vom eigentlichen Nutzen als Produktionsstätte abgekapselt hat, *‘könnte auch der Grund sein, warum Almen in Österreich so eine zentrale Rolle in der Heimatsymbolik einnehmen und auch in der Öffentlichkeit ein mehr als positives Image genießen, aber andererseits nur wenig gesellschaftliches Bewusstsein für und Kenntnis um die Arbeitsabläufe auf Almen und für die allgemeine Lage der Almwirtschaft in diesem Land vorhanden zu sein scheint‘*, schreibt dazu Christoph Kirchengast in seinem Buch *Über Almen zwischen Agrikultur & Trashkultur*.<sup>72</sup>

## 4. Fazit

Mir hat der Prozess der Themenfindung und der Erstellung dieser Lehrgangsarbeit als Erfahrung persönlich aber auch in meiner Weiterbildung sehr viel gegeben.

Mich in diesem Rahmen mit einem völlig neuen Thema beschäftigen zu dürfen, entpuppte sich einerseits als sehr spannend und andererseits als sehr nervenaufreibend. Mehrere Male wusste ich nicht genau, in welche Richtung mich dieses Thema führen würde und ob ich die richtigen Gesprächspartnerinnen und Partner finden würde. Der größte Zeitaufwand lag bei der Recherche und bei der Suche nach Gesprächspartnerinnen und Partnern, die bereit wären, mir ihre Erfahrungen und ihr Wissen weiterzugeben.

Einige Fragen bleiben:

- Welche Gedanken hatte meine Urgroßmutter wohl zu dieser Zeit im Kopf?
- Welchen Menschen begegnete sie dort?
- Wie fühlte sie sich oben auf der Alm?
- Wollte sie dortbleiben oder woanders hin?

Das sind Fragen, die mir heute durch den Kopf gehen. Auf diese Fragen werde ich in Büchern keine Antwort finden. Jetzt kann ich allerdings sagen, dass ich in diesen kleinen Abschnitt ihres Lebens und in ihre Welt eintauchen und sie damit ein Stück besser kennenlernen konnte.

Ich konnte durch diese Arbeit meine Forschungsfrage beantworten und einen charakteristischen Arbeitsalltag einer Sennerin und eines Senners nicht nur in der damaligen Almwirtschaft, sondern auch anhand der heutigen Almwirtschaft rekonstruieren. Wo vorher eine vage Vorstellung war, weiß ich nun wie sich meine Urgroßmutter vermutlich den Tag einteilte und womit ihre Stunden gefüllt waren.

Auch mich mit der damaligen wie heutigen Bedeutung und den Funktionen der Almen näher zu beschäftigen und diesen Wandel der letzten Jahrzehnte zu entdecken, war für mich sehr spannend. Das Beschäftigen mit den Arbeitstechniken und den damaligen gesellschaftlichen Konstrukten hat mir einen realistischeren Blick auf die Almwirtschaft gegeben und in mir noch mehr Wertschätzung für die Almwirtschaft bewirkt. Am Anfang wusste ich, dass ich die Berge- und Almenlandschaften liebe und nun weiß ich, welcher gesellschaftliche Wandel und welche Denkmuster auch mich geprägt haben und warum auch ich darum die Alpen beziehungsweise Almen als meine Heimat im Herzen trage.

## 5. Anhang

### 5.1 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Drehbutterfass von vorne,  
Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz, Ausstellung Nahrung

Abbildung 2: Buttermodeln und Radeln mit verschiedenen Motiven  
Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz, Ausstellung Ernährung

Abbildung 3: Mehreren Personen posieren vor der Almhütte, auf der Seite sieht man auf einem Regalbrett an der Hütte die Milchzentrifuge, Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 4: Sieben Personen sitzen um einen Tisch in einer typischen Hütte,  
Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 5 (links) und 6 (rechts): Die Moaralm im Winter mit einem Schneefeld daneben von oben und die Moarhütte mit allen drei Gebäuden und der Almfläche von der Seite, Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 7: Meine Urgroßmutter Maria Kunt, Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 8: Meine Urgroßmutter Paula Mayer, Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 9 - die Moarhütte mit allen drei Gebäuden und der Almfläche von der Seite,  
Privatbesitz der Familie Huber

Abbildung 10 Bildquelle und Beschreibung: Steinrinnen umgeben von Nadelbäumen,  
Fotografie von Esther Scholz-Kummert am 25.06.2022

### 5.2 Quellen,- Literatur und Anmerkungsverzeichnis

1. Blühendes Österreich, Senner\*in / Senn\*in / Halter\*in / Schwaiger\*in am 12.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/sennerin-sennin-halterin-schwaigerin>
2. Austria-Forum, Sennerin - Schwoagerin - Almdirn – Brentlerin am 12.09.2022  
[https://austria-forum.org/af/Kunst\\_und\\_Kultur/B%C3%BCher/Almen/Wissenswertes\\_zu\\_%C3%96sterreichs\\_Almen/Sennerin\\_-\\_Schwoagerin\\_-\\_Almdirn\\_-\\_Brentlerin](https://austria-forum.org/af/Kunst_und_Kultur/B%C3%BCher/Almen/Wissenswertes_zu_%C3%96sterreichs_Almen/Sennerin_-_Schwoagerin_-_Almdirn_-_Brentlerin)
3. Blühendes Österreich, Senner\*in / Senn\*in / Halter\*in / Schwaiger\*in am 12.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/sennerin-sennin-halterin-schwaigerin>
- 3a. Ebd. am 12.09.2022
4. Arten der Almbetriebe  
<https://www.bauernladen.co/bauernhof-infos/wissenswertes-bauernhoeefe/almen-pinzgau/arten-der-almbetriebe>
5. Blühendes Österreich am 12.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/sennerin-sennin-halterin-schwaigerin>
6. Vgl. Christoph Kirchengast, Über Almen zwischen Agrikultur & Trashkultur Innsbruck 2008, S. 127
7. Blühendes Österreich, Senner\*in / Senn\*in / Halter\*in / Schwaiger\*in am 12.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/sennerin-sennin-halterin-schwaigerin>
8. Vgl. Inge Friedl: Auf der Alm: Wie´s früher einmal war 2002, S. 139
9. Vgl. Blühendes Österreich, Steirerkas/Steierkäse am 11.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/steirerkassteierkaese>
10. Vgl. Friedl 2002, S. 139
11. Dialog Milch, Zentrifugation am 11.09.2022 <https://www.dialog-milch.de/milchlexikon/zentrifugation/>
12. Ebd. am 11.09.2022 <https://www.dialog-milch.de/milchlexikon/zentrifugation/>
13. Vgl. Friedl 2002, S. 138
14. Vgl. Inge Friedl: Almleben - So wie es früher war 2013, S. 133
15. Vgl. Blühendes Österreich, Steirerkas/Steierkäse am 11.09.2022

16: Ebd. am 11.09.2022  
17: Ebd. am 11.09.2022  
18: Vgl. Friedl 2002, S. 138  
19: Vgl. Blühendes Österreich, Steirerkas/Steierkäse am 11.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/steirerkassteierkaese>  
20: Vgl. Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz (Hg.) Landwirtschaft: Von der Selbstversorgung zur Rohstoffproduktion, Graz 2013, S. 72  
21: Ebd.  
22: Ebd.  
23: Vgl. Inge Friedl: Auf der Alm: Wie´s früher einmal war 2002, S. 40  
24: Vgl. Friedl 2013, S. 30  
25: Vgl. Ebd. S. 26  
26: Vgl. Ebd.  
27: Vgl. Ebd., S. 21  
28: Vgl. Ebd., S. 76  
29: Vgl. Ebd., S. 132  
30: Vgl. Ebd., S. 131  
31: Vgl. Ebd., S. 134  
32: Vgl. Ebd., S. 20  
33: Vgl. Ebd., S. 100  
34: Vgl. Ebd.  
35: Vgl. Ebd., S. 74  
36: Vgl. Ebd., S. 76  
37: Vgl. Ebd.  
38: Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz (Hg.) 2013, S. 114  
39: Ebd.  
40: Ebd.  
41: Ebd., S. 115  
42: Bundeszentrale für politische Bildung, Care-Arbeit am 26.09.2022  
<https://www.bpb.de/themen/familie/care-arbeit/>  
43: Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz (Hg.) 2013, S. 115  
44: Ebd.  
45: Vgl. Inge Friedl: Almleben - So wie es früher war 2013, S. 100  
46: Vgl. Ebd., S. 102  
47: Vgl. Ebd. S. 104  
48: Vgl. Ebd.  
49: Vgl. Theresia Papathanassiou: Sennerinnen: zur Geschichte ländlicher Frauenarbeit in den österreichischen Alpen vom späten 18. Jahrhundert bis in die Zwischenkriegszeit, S. 311  
50: Vgl. Friedl 2002, S. 112  
51: Vgl. Papathanassiou 2011, S. 311  
52: Blühendes Österreich, Senner\*in / Senn\*in / Halter\*in / Schwaiger\*in am 23.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/sennerin-sennin-halterin-schwaigerin>  
53: Ebd., am 23.09.2022  
54: Ebd., am 23.09.2022  
55: Blühendes Österreich, Schwenden am 25.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/schwenden>  
56: Vgl. Christoph Kirchengast, Über Almen zwischen Agrikultur & Trashkultur Innsbruck 2008, S. 47  
57: Vgl. Ebd.  
58: Ebd.  
59: Blühendes Österreich, Schwenden am 25.09.2022  
<https://www.bluehendesoesterreich.at/bauernlexikon/schwenden>  
60: Ebd.  
61: Vgl. Kirchengast 2008, S. 43  
62: Vgl. Ebd.  
63: Vgl. Ebd., S. 44

- 64: Vgl. Ebd., S. 67  
65: Vgl. Ebd.  
66: Vgl. Ebd.  
67: Bernhard Tschofen, Berg Kultur Moderne Wien 1999, S. 50  
68: Kirchengast 2008, S. 70  
69: Tschofen 1999, S. 304  
70: Kirchengast 2008, S. 74  
71: Ebd.  
72: Ebd., S. 127