Presseinformation

Almabtrieb im Berchtesgadener Land
„Aufkranzt“ geht’s nach Hause mit Sennerin Anja Beilhack

Piding, 30. September 2020: **Mit dem Schnee, der am vergangenen Wochenende kam, war es höchste Zeit, die Kühe heimzutreiben. Anja Beilhack, die Sennerin vom Hinterkeilhoflehen in Bischofswiesen war sichtlich erleichtert – der Sommer ist unfallfrei verlaufen und so wurden die 30 Kühe, Kalbinnen und Kälber von der Mordaualm in der Ramsau am vergangenen Sonntag traditionell „aufkranzt“ – also mit Fuikl und Glocken geschmückt. Von der rund 1200 Meter hoch gelegenen Mordaualm ging es bei strahlendem Sonnenschein und schneebedeckten Gipfeln in dreieinhalb Stunden erst hinunter zur Deutschen Alpenstraße, dann hinauf aufs Hochschwarzeck und wieder hinunter nach Bischofswiesen.**

Im Gegensatz zum Auftrieb ist der Almabtrieb im Berchtesgadener Land ein festliches Ereignis, das von jahrhundertealten Traditionen begleitet wird. Je nach Höhenlage geht es zwischen Mitte September und Anfang Oktober hinab ins Tal. Nur wenn der Sommer ohne Unglück für das Vieh und ohne Todesfall in der Bergbauernfamilie vorübergegangen ist, werden die Tiere für den Almabtrieb festlich geschmückt – also „aufkranzt“.

Handgefertigte Fuikl – der Stolz der Sennerin

In mühevoller Handarbeit werden dafür jedes Jahr von Neuem die sogenannten Fuikl angefertigt. Dazu wird als Grundmaterial Fichten- oder Tannengipfel verwendet, dessen Zweige zu Rundbögen am Stamm befestigt werden. Die Bögen werden im Anschluss mit Schleifen, Blüten und Rosetten aus bunt gefärbten Hobelspänen und Papier verziert. So entsteht ein wunderschöner kronenartiger Festschmuck für die Kühe und

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

General

Presseinformation

das Jungvieh. 30 bis 40 Stunden Arbeit stecken in jedem einzelnen der traditionellen Kopfschmucke.

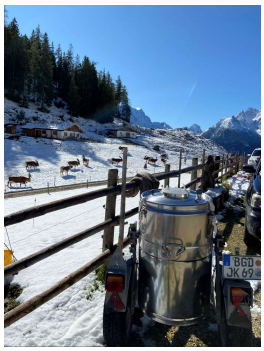
Almwirtschaft sichert Artenvielfalt

Neben der Mordaualm mit 30 Rindern werden im Berchtesgadener Land weitere 54 Almen jedes Jahr vor allem mit Kühen und Kalbinnen (ca. 1800 Tiere), außerdem auch mit Schafen und Ziegen (ca. 55 Tiere) und einigen wenigen Pferden bestoßen. Insgesamt wird so von den Bergbauern im Berchtesgadener Land eine Fläche von rund 1500 Hektar Almwiesen bewirtschaftet und damit offengehalten. Das ist die Basis für die besonders große Artenvielfalt der Almweiden. So wurde die Mordaualm im Rahmen der Almwiesenmeisterschaften 2014 mit 170 verschiedenen Pflanzenarten ausgezeichnet. (Quelle: Landwirtschaftsamt TS, Almbestoß BGL 2019)

Drei Monate Sennerin und dann?

Für Anja ist der Almsommer nach diesem sehr ereignisreichen Tag noch nicht ganz vorbei – eine Woche kehrt sie nochmals auf die Alm zurück, um diese winterfest zu machen und die Almzeit ausklingen zu lassen. Anschließend geht es zurück in den eigenen Trachtenladen nach Warngau im Miesbacher Landkreis. Was Sie sich für die Alm und das Geschäft am meisten wünscht: Für das kommende Jahr einen hoffentlich wieder coronafreien Almsommer!

Milchabholung – hoch oben auf der Alm und im heimatlichen Talhof



Die Arbeit auf der Alm war für Anja wieder herausfordernd. Seit Mitte Juni versorgte sie die Kühe der Kollers auf der Mordaualm. 17 Kühe zweimal täglich in den Stall treiben um sie morgens und abends zu melken und auch sonst zu betreuen, also füttern, tränken, striegeln und das Wohlbefinden der Tiere stets im Blick haben. Die Milch von der Mordaualm hat Anja den Sommer über mit einem mobilen

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

General

Presseinformation

Tank alle zwei Tage zur Sammelstelle an der deutschen Alpenstraße gefahren, wo sie vom Milchsammelwagen der Molkerei Berchtesgadener Land eingesaugt wurde – außer die Milch kam für den Brotzeit-Käse auf der Alm zum Einsatz. Neben Brotzeiten wurden die Wanderer, die bei dem schönen Sommer bis zum Schluss zahlreich gekommen sind, auch mit verschiedenen selbstgebackenen Kuchen verwöhnt. Seit Montag kümmern sich Josef und Katharina Koller vom Hinterkeilhoflehen nun wieder selbst um die Tiere und die Stallarbeit zuhause in Bischofswiesen. Die Milch wird weiterhin zur Molkerei geliefert, aber jetzt wieder in Bischofswiesen gemolken.

Wie auf der Mordaualm, so wurde auch die Milch von der Kallbrunnalm, der Winklmoosalm und drei Almen in Tirol bei Kitzbühel alle zwei Tage abgeholt und in der Molkerei in Piding verarbeitet – echte Bergbauernmilch eben.

4168 Zeichen inkl. Leerzeichen 66 Zeilen

*Es sind stets Personen jeden Geschlechts gemeint; zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir nur die männliche Form.

Redaktion:
Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196
E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Bildunterschrift:
Für den letzten Tag auf der Alm wurde das Futter auf weiter unter liegenden schneefreien Almwiesen gemäht und zur Alm gefahren, denn der überraschende Schneefall am vergangenen Samstag überdeckte die Almwiesen rund um den Almkaser, sodass die Tiere im Stall bleiben mussten.

Presseinformation

Bildunterschrift:
Wenn die Kühe mit den Kronen geschmückt sind, warten die rangniederen Tiere einzeln bewacht von den Treibern, bis es heimwärts geht.

Bildunterschrift:
Zuletzt wird die Leitkuh geschmückt. Erst wenn sich die Sennerin in Bewegung setzt, geht's heimwärts!

Bio seit 1973.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

General

Presseinformation

Bildunterschrift:
Zwischen 30 und 40 Stunden braucht es, bis die großen Fuikl – der Almschmuck für den Abtrieb - fertig ist. Begonnen wird dazu traditionell am 24. August, zu Bartholomä. Mitgeholfen haben dabei die ganze Bergbauern-Familie, dieses Jahr jedoch besonders Sohn Franz! Mit im Bild: Tochter Katharina Koller.

Bildunterschrift:
Der Marsch von der Mordau bis nach Bischhofswiesen zum heimatlichen Hof dauert rund 3 ½ Stunden und führt über Hochschwarzeck – hier mit Blick auf das verschneite Hochkaltermassiv.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Bio seit 1973.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

General