

„Hier oben bist sowieso autark“

Ackerbau auf 1500 m: Bergbauer Wolf belebt alte Getreidesorten

Puschlin/Tirol – Kaum ein Bergbauer würde heutzutage noch auf die Idee kommen, in höheren Lagen einen Acker zu bewirtschaften, um später auch eine reiche Ernte einzufahren. Einmal abgesehen davon, dass in steilerem Gelände selbst modernes Gerät oft nicht weiterhilft, setzen vor allem auch die klimatischen Verhältnisse natürliche Grenzen. Stefan Wolf beispielsweise lässt den Pflug von einer Seilwinde ziehen und sagt, „dass trotzdem alles sehr anstrengend ist“. Sein Biohof steht in etwa 1500 m über dem Meeresspiegel, was einen traumhaften Blick auf das Inntal ermöglicht. Nur selten kommt er jedoch eigenen Worten zufolge dazu, die Aussicht zu genießen. Wolf ist Besitzer eines zertifizierten Biobetriebs, der einer jährlichen Kontrolle unterliegt.

Puschlin liegt inmitten des Naturparks Kaunergrat im Bezirk Landeck, was entsprechend viele Ausflügler und Wanderer anlockt. Inzwischen hat sich Wolf auch mit reichlich Brennholz eingedeckt, denn mit Wintererbrüchen müsse hier oben jederzeit gerechnet werden, erzählt der Landwirt. Überhaupt sei Handarbeit auf seinem Betrieb immer noch an der Tagesordnung, „weil es oft einfach nicht anders geht“. Wolf bewirtschaftet schwerpunktmäßig einen Grünlandbetrieb, zu dem fünf Milchkuhe, zehn Stück Jungvieh sowie Haffingerpferde gehören. Bei seinen Rindern handelt es sich um Grauvieh, das typisch für die Gegend ist und als Zweinutzungsrasse sowohl Milch und Fleisch liefert.

So weit also handelt es sich um einen ganz normalen Grünlandbetrieb mit etwa 8 ha, dessen Flächen sich auf mehr oder weniger steilen Hängen rund ums Anwesen verteilen. Ein bis zwei Mal im Jahr wird das Gras gemäht und dar-



Ackerbau auf steiler Fläche: Hier fühlt sich der Schwarzhafer wohl.

aus Heu gemacht, das dann mindestens sieben Monate reifen muss, so Biobauer Wolf. Den Sommer über steht demnach vor allem die Heuarbeit im Vordergrund. Seine Kühe verbringen die Sommerfrische auf einer knapp 2000 m hoch gelegenen Gemeinschaftsalm, wo aus der Milch in erster Linie Butter und Käse hergestellt werden. Die Vermarktung der Käber erfolgt über die Tiroler Vieh Marketing. „Unsere Haupteinkaufsquellen“, sagt Wolf, „sind aber Fördermittel aus dem ÖPUL und der Ausgleichszulage.“

Steifläche als grüne Insel im Wald

Aber da ist dann auch noch „die grüne Insel im Wald“, auf die Stefan Wolf besonders stolz ist. Es ist eine Steifläche von etwa 10 Ar nahe seines Wohnhauses, auf denen der Biobauer Gemüse, Futterrüben, Kartoffeln und auch Getreide anbaut. Dies dient vor allem der Selbstversorgung, wengleich auch immer wieder mal ein kleiner „Überschuss“ erwirtschaftet wird, wie Wolf sagt. „Aus Interesse“ habe er vor einiger Zeit mit dem Anbau von Dinkel und Nackthafer begonnen, um damit Brot und Nudeln herzustellen. In diesem Jahr nun hat sich der Biobauer an einem von der Tiroler Umweltnat-

Schon jetzt ist er sich sicher, den Schwarzhafer nächstes Jahr wieder anzubauen, „weil’s dem da heroben ganz gut gefallen hat“. In früheren Zeiten, so Wolf, war es nichts Besonderes, auch in Berglagen einen Acker zu bestellen. Heute sei es jedoch eher „ungewöhnlich“. Bei der Gelegenheit erwähnt der Biobauer den Kolbendinkel und dem Johannisroggen, „die bei vielen längst in Vergessenheit geraten sind“. Für das Projekt „Alte Landsorten“ hält die Tiroler Umweltnatweltschaft einen eigenen Fördertopf bereit.

Arterhaltung als kulturelle Aufgabe

Projektleiterin Christina Danzl ist natürlich froh, auf solch abgeschlossenen Landwirte zu treffen wie beispielsweise Stefan Wolf. Die engagierte Beraterin der Umweltnatweltschaft Tirol hält mit den beteiligten Landwirten engen Kontakt und berät sie insbesondere bei der Auswahl der Landsorten, aber auch in Förderangelegenheiten. Sie verweist auf das Arche-Noah-Prinzip, wonach die Arterhaltung eine kulturelle Aufgabe und daher vor allem auch für die nachfolgenden Generationen „sehr wichtig“ sei. Auch im Valsertal gebe es noch einige Bauern, die sich zur Freude der Tiroler Umweltnatweltschaft dem Anbau alter Getreidesorten verschrieben haben. Und was man so hört, fressen die Tiere der Valsertaler Bauern beispielsweise den Schwarzhafer „sehr gern“.

Schon langsam bereitet man sich im beschaulichen Puschlin, das zur Gemeinde Fließ gehört und ganze zwei Bauernhöfe zählt, auf die rauere Jahreszeit vor. Untrügliches Zeichen dafür sind sauber aufgestapelte Holzscheite an Haus und Hof, die aus Pflegemaßnahmen des Gemeinschaftswalds stammen. Mit etwa zwölf Festmeter kommt der Zuerwerbsbetrieb über die Runden. Aber noch ist nicht die ganze Getreideerde unter Dach und Fach, draußen auf einem Beet stehen noch einige Halme vom „Pitztaler Roten Mais“, die der Biobauer zu Versuchszwecken angebaut hat. Bis zur Ernte im November kann es natürlich leicht passieren, dass Schnee die Hochlagen des Naturparks Kaunergrat zudeckt. Aber das alles kann Wolf nicht schrecken, „denn autark bist hier oben sowieso“.

Paul Kannamüller

Anzeige



Eine ausführliche Beratung: Christina Danzl mit Stefan Wolf.

schaft initiierten Projekt beteiligt, das den Anbau alter Getreidesorten zum Ziel hat.

So konnte der experimentierfreudige Biobauer heuer von einer etwa 6 Ar großen Ackerfläche etwa 280 kg Schwarzhafer ernten, was hochgerechnet etwa 5000 kg/ha bedeutet. Ein kleiner Anteil des „sehr guten Ertrags“ wird an seine Tiere verfüttert, aber hauptsächlich soll die Ernte als Saatgut für andere Biobauern dienen. Mit Sichel und Sense hatte Wolf im Spätsommer den Schwarzhafer geerntet – und ihn später mit einer alten Dreschmaschine auch selbst gedroschen und gereinigt. Etwa vier Wochen länger als im Tal braucht das Getreide in diesen Höhenlagen zur Reifung, aber Wolf ist mit dem Ergebnis mehr als zufrieden.



Eine seltene Nutzpflanze ist der Pitztaler „Rote Mais“.

Fertigballe
 Typ THAL
 12 x 20 m
 € 24.120,- inkl. 20% MwSt.
 *Info mit ausführlicher Produkt- und Leistungsbeschreibung anfordern bei:
 84320 Masing, Postfach 80
 Tel. 08724/88-4, Fax 88-500
 www.laamertechnik.de

laamer
 BAUTECHNIK