

Rinderarbeit:
Auch bei schlechtem
Wetter müssen die Mitar-
beiter der Kämpflalm das
Jungvieh zählen.

Foto: Dagmar Steigenberger

Eine Saison als Hüttenwirt

Auszeit

Viele Menschen träumen davon, ihren hektischen Bürojob einen Sommer lang gegen ein naturnahes Arbeiten auf einer abgelegenen Hütte oder Alm einzutauschen. Tatsächlich ist eine solche Auszeit in den Bergen ein Knochenjob fernab jeder Aussteiger-Romantik. Wer sich bewusst darauf einlässt, findet trotzdem sein Glück im 18-Stunden-Arbeitstag mit Kühen und Kartoffeln schälen.

Text: Sandra Maria Wild



@Litho: liegt im Nachlieferungsordner

Fotos: Mauritius Images, privat

- 1 **Beneidenswerter Arbeitsplatz:** das Heinrich-Schwaiger-Haus in den Hohen Tauern.
- 2 **Vier Sommer hat Ngim Doma auf der Anhalter Hütte mitgearbeitet.**



W

enn Ngim Doma die Wäsche auf die Leine hängt, scheint ihr die Bergsonne ins Gesicht und der Wind bläht die Leintücher. Wenn sie Mittagessen auf die Terrasse trägt, hat sie die Lechtaler Alpen im Blick. Aufwachen, und mitten in den Bergen sein, fern von Verkehrslärm und Hektik: Je schnelllebiger der Alltag in Städten wird, je kurzatmiger das Berufsleben, desto mehr Menschen sehnen sich nach einer solchen Auszeit mitten in den Bergen, auf einer Hütte.

»Ich war erstaunt, wie viel Zuspruch ich bekommen habe, als ich meinen Freunden und Bekannten erzählt habe, dass ich kündige und auf die Hütt'n gehe«, sagt Sabine Rosmann. »Wirklich jeder war begeistert.« Die 36-jährige Controllerin aus dem Chiemgau hat im Sommer 2017 eine 60-Stunden-Woche im Büro gegen drei Monate auf dem Heinrich-Schwaiger-Haus getauscht. Dort half sie Stefan Borger, in jenem Sommer Wirt der auf 2802 Meter gelegenen Alpenvereinshütte, im Service. Putzen, bedienen, Kartoffeln schälen und Zwiebeln schnipseln statt Mails und Meetings. »Ich mache meinen Job sehr gerne«, sagt sie, eine Schachtel Holunderblüten in Hän-

den, die sie noch im Tal gesammelt hatte, »aber der Gedanke, eine Auszeit zu nehmen, ist schon länger dagewesen. Nun hat sich die Phase zwischen zwei Jobs angeboten.«

Als regelmäßige Berggeherin war ihr von vornherein klar, dass sie nicht zum Däumchendrehen zu dem Adlerhorst in den Hohen Tauern aufsteigen würde. »Klar ist das anstrengend an Tagen, wo viele Gäste da sind. Aber hier oben schaltet man schon anders ab. Das ganze Zeitgefühl verändert sich.« Abschalten, achtsamer werden sich selbst und anderen gegenüber: Mode-Schlagworte wie diese sind es, die vor allem jenen im Kopf herumspuken, die es dann nicht durchziehen. »Ich war erstaunt, wie viele Leute von so einer Auszeit träumen, es aber nicht machen«, sagt Sabine. Obwohl sie nicht danach fragte, habe sie das von vielerlei Seite gehört.

Aufstehen vor dem Morgengrauen

Nicht immer passen Realität und Sehnsüchte so gut zusammen wie bei Sabine oder bei Martina Fischer. Die 46-jährige hat mittlerweile sieben Sommer auf der Alm verbracht, zuletzt 2018 auf der Krotentaleralm in Oberbayern. Selbst aus einer Landwirtschaft stammend, war die gelernte Krankenschwester schon bei ihrem Almdebut keine Debütantin mehr. Sie hatte sich monatelang vorbereitet und wusste genau, was auf sie zukommen würde. Auch, als sie zum ersten Mal eine Milchkuh mitnahm und täglich mit der Hand melkte. Wenn der Wanderer sie am Morgen entspannt mit einem Kaffee vor der Hütte sitzen sieht, ist sie >

Der Macher

Eigentlich wollte Peter Kirchberger immer ein Surfhotel eröffnen. Als der Marketing-Experte dann seinen Job tatsächlich schmiss, landete er allerdings in den Bergen. Als Wirt des Almbad Sillberghaus bei Bayrischzell macht er vieles anders.

»Die Idee, das Thema ›Wellness und Berghütte‹ zu kombinieren, hatte ich schon früher. Durch Zufall oder vielleicht Bestimmung bin ich 2007 auf das Sillberghaus gestoßen – das perfekte Objekt dafür, weil es bereits ein Schwimmbecken gab. Ich wollte etwas zwischen klassischer DAV-Hütte und abgehobener Luxus-Lodge anbieten. Das Sillberghaus ist eine individuelle Hütte mit 30 Betten zum Entschleunigen. Man kann das Haus nur komplett für Feiern, Tagungen, Seminare und Workshops buchen oder am Wochenende tagsüber als Mountainbiker oder Wanderer einkehren. Wir setzen auf regionale Speisen und Getränke, größtenteils in Bio-Qualität.

Weil das Konzept so gut läuft, kam 2012 das Almbad Huberspitz am Schliersee mit gleicher Ausrichtung dazu. Auf der Suche nach einer Wohnung bin ich mit meiner Frau dann auch noch auf die historische Tannermühle in Bayrischzell gestoßen. Bei der spektakulären Lage am Ende einer Klamm, direkt am Wasserfall war uns sofort klar, dass wir hier auch was machen müssen. Also haben wir die Mühle in ein rustikales Day-SPA im Stile eines alten Bauernbades umgebaut. Ich wollte einfach immer schon mein Ding machen, deswegen war der Schritt vom Unternehmer zum Hüttenwirt damals genau der richtige. Zwischenzeitlich war ich mit den drei Projekten dann aber wieder ein echter Unternehmer: Der Druck wuchs, die Arbeitszeit hat sich verdoppelt und ich bin wieder zurück ins Tal gegangen. Mit dem richtigen Personal kam die Lebensqualität zurück. Jetzt kann ich den Rhythmus wieder selbst bestimmen.«
Protokoll: Stefan Moll



- 1 Trotz der vielen Arbeit heißt es entspannt bleiben.
- 2 Bernd Gasteiger (rechts) ist der »Herr der Rinder« auf der Kämpflalm.

schon seit viereinhalb Stunden auf den Beinen, hat Kälber gewaschen, den Stall geputzt, die Kuh gemolken, eingehetzt und ist gedanklich schon beim Buttern und dabei, den Zaun zu versetzen. Aber das sieht man ja in diesem Moment nicht.

Auch Ngim Domas freundlichem Lächeln sieht niemand an, dass sie auf der Anhalter Hütte in den Lechtaler Alpen in der Hochsaison bis zu 18 Stunden arbeitet, genauso wie ihre Wirtin Carmen Kathrein, die im Herbst 2018 in Ruhestand gegangen ist. Zu der auf 2042 Metern gelegene Hütte der DAV-Sektion Oberer Neckar führen weder eine Versorgungsstraße noch eine Materialbahn. Obwohl in der Theorie viele vom Hüttenleben träumen, wird es für die Betreiber und Pächter der Hütten in Hochlagen immer schwieriger, Personal zu finden. »Viele wollen ihre Work-Life-

Balance auch am Berg bewahren. Das ist kaum möglich. Ein Hüttenjob bedeutet in gewissen Monaten und bei gutem Wetter enorm viel Arbeit«, erklärt Peter Kapelari, Leiter der Abteilung Hütten und Wege beim Österreichischen Alpenverein. Hüttenwirte berichteten etwa davon, dass sie nicht einmal mehr Feriapraktikanten bekämen, da selbst diesen die Arbeit jenseits von 2000 Metern Seehöhe für kurze Zeit zu anstrengend sei.

Wolfgang Nairz hat dieses Problem in eine Lösung verwandelt. Der Leiter der ersten österreichischen Everest-Expedition im Jahr 1978, der auch selbst auf dem Gipfel stand, war mittlerweile fast 100 Mal in Nepal. Vor 15 Jahren hat er das sogenannte Sherpa-Projekt ins Leben gerufen. Die von ihm gegründete und geleitete Nepalhilfe Tirol hat ein Konzept erwirkt, das es nepalesischen Frauen und Männern, die nicht älter als 35 Jahre alt sind, ermöglicht, eine Ausbildung im Lodge-Management auf Tiroler Berghütten zu machen. Bis zur vier Sommer in Folge ist dies möglich. »Es ist

eine Win-Win-Situation«, sagt Nairz. »Die Hüttenwirte sind so zufrieden mit ihren Mitarbeitern aus dem Himalaya, dass sie zum Teil auf den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn im Tourismus, der 1500 Euro pro Monat beträgt, noch etwas drauflegen.« Umgekehrt sichere der Saison-Verdienst von bis zu 8000 Euro die Existenz einer nepalesischen Familie für rund drei Jahre oder helfe den Gastarbeitern, mit einer eigenen Hütte eine neue Existenz aufzubauen. Dass Gastronomie in alpinen Lagen nicht mit einem Bürojob zu vergleichen ist, sei für Menschen wie Ngim Doma keine Überraschung. Ein realistischer Blick auf die Tatsachen und entsprechende Vorbereitung sind jedoch nicht jedermanns Sache, sei es was einen Sommer auf einer Hütte oder auf einer Alm betrifft.

Wenn das Telefon beim Almwirtschaftlichen Verein Oberbayern klingelt, muss Marianne Eberhard des Öfteren antworten, dass die Wünsche der Anrufer nicht umsetzbar sind. Was diese sich

»Hier oben schaltet man anders ab. Das ganze Zeitgefühl verändert sich.«

vorstellten, sei ein Urlaub auf der Alm, »ein bisschen mitmachen, bisschen Heu wenden« oder die Idee, der Oma einen Lebensraum zu erfüllen. Andere stellen sich vor, die Kinder in den Sommer auf die Alm zu schicken, damit sie mal die Natur kennenlernen. »Diese Leute haben keine Ahnung davon, was Almleben und Arbeiten auf der Alm wirklich heißt«, sagt Eberhard. Sie verstehe das Bedürf-

nis der Anrufer, »aber was wir brauchen und vermitteln sind Arbeitskräfte für eine ganze Almsaison«. Wenn jemand nur zwei oder drei Wochen Zeit hat, reiche das nicht. »Mal kurz mithelfen auf der Alm ist in Oberbayern schlecht umsetzbar. Die meisten Almerinnen sparen ihren gesamten Jahresurlaub für den Almsommer auf und leben dann in den kleinen Almhütten, in denen es meist nur eine Schlafkammer gibt.« Glücklicherweise seien aber die meisten eingehenden Bewerbungen von Leuten, die wüssten, was sie erwartet.

Im laufenden Betrieb dabei zu sein, das ist im Allgäu realistischer, denn die Alpwirtschaften dort sind größer: Rund 28.000 Stück Jungvieh und 2500 Milchkühe verbringen den Sommer auf den insgesamt 696 Alpen, darunter 43 Senn- und Kuhalpen, des Allgäus. »Das Hirtenpersonal ist sehr heterogen, meist bleiben die Leut' mehrere Jahre auf einer Alp und oft sind es auch Familien, die das Hirtengeschäft machen«, sagt Mi- ▷



@Litho: liegt im Nachlieferungsort

1

chael Honisch, Geschäftsführer des Alpwirtschaftlichen Vereins im Allgäu e.V. Das Interesse an Kurzzeit-Ferienjobs sei sehr hoch, »aber solche Leute lassen sich kaum vermitteln, denn ihnen fehlt das nötige Wissen und die Erfahrung«. Nur Bewerber, die bereit sind, einen ganzen Sommer lang Verantwortung zu übernehmen, »engagiert, mit einem Auge für das Vieh und körperlich belastbar«, haben laut Honisch gute Chancen.

Rückläufige Almwirtschaft

Familie David aus München löst das Problem des Berufslebens in der Stadt und der Sehnsucht nach einem Domizil in den Bergen dadurch, an so vielen Wochenenden wie möglich mit den Söhnen auf eine Selbstversorgerhütte des Alpenvereins zu gehen. »Als unser erster Sohn eineinhalb Jahre alt war, stellten wir fest, dass wir kaum noch in die Berge gehen. Ich hab' meiner Frau daraufhin zu Weihnachten sechs Hüttenwochenenden geschenkt, die ich alle schon gebucht hatte.« Seither

»Ich war erstaunt, wie viele Leute von so einer Auszeit träumen, es aber nicht machen«

ziehen die Davids das konsequent durch. Sei es mit den Kindern oder allein: Die Sehnsucht ist groß – aber nicht alle, die sie verspüren, können mehr als zwei Wochen aus ihrem Berufsleben aussteigen. Landwirte wie Bernd und Christine Gasteiger aus Irschenberg spüren das: 44 Stück Jungvieh haben sie diesen Sommer

zwischen Anfang Juni und Mitte September auf der Kumpflalm an der Rotwand – es ist der neunte Almsommer für sie, nachdem sie die Alm 2007 im Herbst gekauft haben. »Es ist schon was Schönes, so ein Almplatzerl für sich zu haben«, findet Christine. Pro Monat übernimmt mittlerweile ein anderer den Job, als Almerer auf das Jungvieh aufzupassen, die zwischen sieben Monaten und zwei Jahren alt sind. Normalerweise finden sie die Almleute unter ihren Freunden und Verwandten, sagt Christine: »Eine ganze Saison lang können sich die Leute aber mittlerweile nicht mehr leisten, aus dem Beruf auszusteigen. Deshalb nehmen sie jetzt halt drei, vier Wochen Urlaub und machen die Arbeit hier heroben für ein kleines Taschengeld auf 450-Euro-Basis.« Im September muss die Bauersfamilie mit ihren drei Söhnen jetzt allerdings selber ran, weil sich keiner gefunden hat.

Dennoch ist der Bestand der besten Almen in Oberbayern konstant. Knapp die Hälfte der 709 oberbayeri-

Fotos: Mauritius Images, Sandra Zistl, Ute Watzl



2

1 Sehnsuchtsort Alm
2 Sabine Rossmann hat den Computer-Platz gegen das Heinrich-Schwaiger-Haus getauscht.

schen Almen wird behirtet. Seit Anfang des Jahrtausends hat der Bestoß durch Jungvieh zugenommen. Der Grund: Geälpte Jungkühe lassen sich gut verkaufen. Luxus-Almurlaub mit Infinity-Pool Wo die Almwirtschaft rückgängig ist – was in vielen Regionen der Alpen ein Thema ist – schlägt sich das im Gesicht der Landschaft nieder. In Oberösterreich beispielsweise: Waren dort 1925 noch etwa 600 Quadratkilometer der Landesfläche almwirtschaftlich genutzt, sank die bewirtschaftete Almfläche mittlerweile auf rund 330 Quadratkilometer. Innerhalb von nur zwei Generationen gingen also mehr als 270 Quadratkilometer bäuerlich geprägter Kulturlandschaft inklusive ihrer Biodiversität verloren. Aus ähnlichen Gründen – die Baumgrenze steigt, die Almflächen wachsen immer mehr zu, Viehbestände und Almpersonal werden weniger – wurden in der Steiermark im Jahr 2013 öffentliche Schwendtage eingeführt. Andersorts wird die Alm zum touristischen Wirtschaftsfaktor. Der Salz-

burger Alm- und Bergbauernverein etwa hat mit dem Salzburger Land Tourismus die Initiative »Salzburger Almsommer« ins Leben gerufen, über die 167 Almen als Ausflugsziel für Erholungssuchende beworben werden. Auch ganze, sogenannte Hüttendörfer werden gebaut. »Action und Erholung, Luxus und Ursprung« liegen dort, wie eine der Websites verkündet, nah beieinander. Ein Imagefilm erzählt zu stimmungsvollen Bildern von Holzchalets, Bergen, Schnee und Wolken, dass »der liebe Gott hier mal so richtig die Sau rausgelassen« und allen gezeigt habe, was er drauf habe. Die Hütten und Luxuschalets stehen in der Berglandschaft, sind aber Unterkünfte der gehobenen Kategorie. »Das ist nicht mit einer wirklichen Alm vergleich- ▷

Der Aussteiger

Aufgewachsen an der Grenze zwischen Lombardei und Piemont, hatte Florian Meister von klein auf das Bedürfnis, in den Bergen zu sein. Er wurde aber Investmentbanker in Frankfurt. Irgendwann stieg er aus und ging auf die Weitenbergalm im Pustertal. Er gab sie auch nicht wieder her, als er seine eigene Fondsgesellschaft für Entwicklungsfonds gründete.

»Die Alm ist die Alm, im Sommer bin ich weg. Das mussten meine Geschäftspartner kapieren. Auf der Alm habe ich gelernt, die Abläufe der Natur zu verstehen. Beeinflussen kann ich sie nicht. Aber ich habe meine Ressourcen selbst im Griff. Wasser, Essen, Strom, auch den Müll. Ich lebe hier das im Kleinen, was ich mit den Entwicklungsfonds in anderen Ländern im Großen unterstütze. Wir melken die Kühe und kaufen den Bauern die Milch ab. 4,5 Tonnen Käse im Jahr machen wir daraus. Der Rahm wird zu Butter. Verkauft sich sehr gut! Eine Spaßalm wäre nichts für mich. Ich finde gut, dass wir etwas herstellen.

In der Stadt ist die Versuchung groß, dass man sich für allgewaltig hält, sich überschätzt. Ist ja alles in Reichweite: Kultur, Flughafen, Essen jeder Art. Vor lauter Auswahl läuft man Gefahr, unglücklich zu werden. Die Entbehrungen hier oben machen das Leben gerade spannend. Mit wenig optimal umgehen zu können – sei es das Wasser oder der Strom – das ist spannend für mich. Im Optimieren bin ich gut. Am Ende der Saison freue ich mich immer auf den Almbetrieb. Der Almkoller macht sich breit. Wenn ich zurück nach Frankfurt komme, gehe ich ganz anders auf die Leute zu. Ich habe plötzlich Blickkontakt. Wir werden blind vor lauter Leuten in der Stadt. Auf der Alm sehe ich am Tag vielleicht 30, an guten Tagen

130. Man sieht viel intensiver. Aber missionieren möchte ich nicht. Ich bin kein besserer Mensch, weil ich eine Alm betreibe. Wir können ja nicht alle auf Almen leben.«

Protokoll:
Ute Watzl





BUCHTIPPS

Almsommer – Wie es wirklich ist



Daniela Nuber »**Mein Almsommer – Von der Stadt in die Berge**«, Eugen Ulmer KG, Stuttgart 2012



M. Fischer, D. Steinbacher »**Auf der Alm und im Tal – Glücklich leben als Selbstversorger**«, Kailash, Verlagsgr. Randomhouse GmbH, M. 2019, ab 27. Mai.



Christiane Tramitz »**Harte Tage, gute Jahre**«, Doerner Knauer Verlag 2017

Wie es ist, Gummistiefel statt Stöckelschuhe zu tragen und in den Stall statt ins Büro zu gehen. Wie es also ist, einen Sommer vom Großstadtmädel zur Sennerin zu werden, erzählt die aus Passau stammende und in München lebende Autorin im Buch über ihren ersten Almsommer. Mittlerweile ist Daniela Nuber zweifache Mutter und mit ihren beiden Söhnen auf einer Alm, diesmal ohne Milchkuhe. In ihrem Blog almsommer.wordpress.com berichtet sie weiter.

Martina Fischer lebt auf einem alten Bauernhof im Chiemgau und bewirtschaftet im Sommer eine Alm. Birkensaft zapfen, Beeren und Kräuter sammeln, buttern und käsen – das Buch der gelernten Krankenschwester und Ernährungsberaterin enthält viele Geschichten, Rezepte und Anleitungen. In ihrem ersten Buch »Die Alm – Ein Ort für die Seele« (Kailash 2017) erzählt sie von Freude und Sorgen einer Almerin.

Mit 17 Jahren verließ die Oberkasermare 1943 aus Liebeskummer den väterlichen Bauernhof am Samerberg und zog auf die Oberkaseralm am Geigelstein. Dort lebt sie als Sennerin ein bescheidenes Leben im Einklang mit der Natur. Am Ende erkennt sie, dass das Vertraute mehr und mehr schwindet. Auch auf der Alm hält das moderne Leben Einzug; manches davon bedroht die Natur. Eine anrührende Geschichte aus der Welt der traditionellen Alm-Wirtschaft.

@Litho: liegt im Nachlieferungsordner

Die Erbin

Seit 1992 führt Martina Haase mit ihrem Mann eine biologisch-dynamische Landwirtschaft auf dem Leitzachtaler Ziegenhof bei Fischbachau. Die Bucheralm, die schon seit 1967 zum Hof gehört, ist in Bayern relativ einzigartig: alles auf der Speisekarte ist Bio, das meiste selbst produziert.

»Das alte Wissen, den Umgang mit den Viechern, das kannst du als Erwachsener nicht mehr so einfach lernen. Das musst du von kleinauf haben. Den Hof mit der Bucheralm habe ich von meinem Vater übernommen und bewirtschafte ihn seither mit meinem Mann Werner und zwei Angestellten. Wir bewirtschaften extensiv, das ist ganz anders als bei intensiver Landwirtschaft. Zudem hat sich die Landwirtschaft stark verändert in den vergangenen Jahren, ständig ist man neuen Vorgaben ausgeliefert.

Mein Tag beginnt in der Regel um sechs Uhr morgens – im Tal unten, wo ich die Käserei betreue. Mittags löse ich meinen Mann auf der Alm ab, der dann schon die Kühe gemolken hat und die Milch mit ins Tal nimmt zur Verarbeitung. Im Juli und August haben wir Milchkuhe und Jungziegen oben auf der Alm, sonst ist dort nur Jungvieh, das man nicht melken muss. Dann kümmere ich mich erst mal um die Wanderer, die zur Brotzeit einkehren. Später mache ich den Stall, mähe Unkraut, kontrolliere die Zäune und Fahrstraßen und rupfe kleinere Bäume aus. Die Almflächen müssen ja freigehalten werden. Urlaub? Ende Oktober springen vielleicht mal fünf Tage raus. Man schlittert da so hinein. Ich kann nicht sagen, was wäre, wenn ich einen anderen Beruf gewählt hätte.«
Protokoll: Dagmar Steigenberger

bar. Das Gelände, wo die vermeintlichen Almhütten stehen wird oft künstlich gestaltet und die Highend-Ausstattung der Hütten hat mit jener einer Almhütte nichts zu tun«, sagt Siegfried Polz, »aber man wohnt alleine auf einer Hütte und hat das Gefühl, auf der Alm zu sein, ohne die Arbeit zu haben.« Der Geschäftsführer des Steirischen Almwirtschaftsvereins sieht in der Möglichkeit, Urlaub auf der Alm zu machen, wirtschaftliches Potenzial. Gewisse Gäste hätten allerdings sehr hohe Ansprüche.

Erste Anbieter schöpfen dies bereits voll aus. Hier kommt zum Almaufenthalt ohne Arbeit die völlige Exklusivität hinzu: Auf der Terrasse der alleinstehenden Hütte mit eigenem Infinity-Pool wartet morgens das Frühstück; anschließend

kann man sich bei der Andulation den Stress aus dem Körper rütteln lassen.

Angebote dieser Art sind es freilich nicht, die aufgrund des Sherpa-Projektes der Nepalhilfe Tirol in den Lodges des Himalaya Einzug nehmen. Für den mitteleuropäischen Touristen auffallend ist es aber schon, wenn aus der Betreiberfamilie jemand in Tirol war. Der Komfort ist bei aller Bescheidenheit höher. Und auf so mancher Speisekarte im Kumbu findet sich bereits Tiroler Gröstl oder Kaiserschmarrn. Ngim Domas vier Tiroler Bergsommer haben es ermöglicht, dass sie Vater, Mutter und die beiden Schwestern versorgt. Zudem konnte die Familie den Aufbau ihres Hauses in Khumjung vorantreiben, das beim Erdbeben 2015 zerstört worden war. ◀

Fotos: Verlagsgruppe Random House (1), aus: Martina Fischer, »Auf der Alm und im Tal« (2), privat



- 1 In ihren Büchern erzählt Almerin Martina Fischer
- 2 von glücklichen, arbeitsreichen Sommern mit Tieren und
- 3 leckerer Hüttenküche.