

# „Des Almfiaber steckt tiaf in oam drin“

ETB 15.16.3.14

Großer Andrang bei informativem Abend des Bildungswerks über die Sennerei

**TEISENDORF/BERCHTESGADENER LAND (vm)** – Dass der Almvirus einen nicht mehr löslet, wenn er einen infiziert hat, ist bekannt und wurde von den Sennerrinnen Lisa Willberger und Johanna Hirschbichler aus eigener Erfahrung bestätigt. Aber dass das „Almfiaber“ so viele Menschen aus der Region quer durch die Generationen akut zu packen droht, lies sich das Katholische Knechtelbildungswerk offenbar nicht träumen, sonst wäre statt dem aus allen Nähten platzenden Nebenzimmer der „Alten Post“ Teisendorf gleich die Saal für einen informativen Abend über die Sennerei gebucht worden.

Unter dem Motto „Almfiaber“ gerade an Abend, wollte Tanja plauderten zwei Sennerrinnen im lockeren Gespräch mit Moderatorin Tanja Weichold aus dem Nähkästchen. Betriebshelferin Lisa Willberger (32) aus Neuland bei Weidorf war 2006 auf der Kallbrunnalm und von 2008 bis 2013 auf der Schwarzbachalm als Niederalm und der Antidauwweh als Hochalm. Ihr Tag ist randvoll mit Versorgen der Tiere, Melken, Buttern, Käsen und Bewirten. Sie stellt unterschiedliche Sorten von Frisch- und Schnittkäse her, auch mit Knoblauch oder getrockneten Kräutern, die die Bäuerin mitbringt.

Johanna Hirschbichler (34) aus Schneitzhuth hängt ihren Beruf als Verwaltungsgestellte bei der Bundeswehr an den Nagel. Einen Sommer verbrachte sie auf der Moosenalm und drei auf der Sellalm. Seit sie Mutter von zwei Kindern ist, sucht sie sich Almen ohne Bewirtung und war die letzten fünf Sommer auf der Heutaler Hochalm. „Des Almfiaber steckt tiaf in oam drin“, weiß sie. Ob die beiden Frauen keine Probleme mit der Abgeschiedenheit haben,



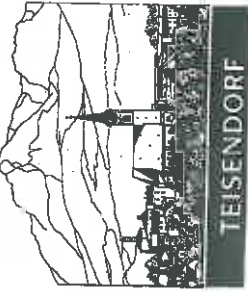
Interessiert tauschen die zahlreichen Zuhörer den Erzählungen der beiden Sennerrinnen über das Leben auf der Alm.

ern (AVO) verriet, kommt das Almpersonal aus allen denkbaren Berufen und diversen Generationen. Einmal hatte er sogar eine Drehbuchautorin, Karin Michalek, die dann das Buch „Auch unter Kühen gibt es Zicken“ schrieb. Hinterstößer schilderte ihre originale Methode, um zu prüfen, ob das Almfiach komplett ist: „Sie hat sich vom Bauern die Ohrmarkenlisten geben lassen, ist mit dem Bergstock die Tiere durchgegangen und hat sie abgehakt.“

Bei der Befragung der Bewerber diese ein wirkliches Interesse an der Natur und den Tieren haben oder ob sie sich eine „Heidi-Jdyle“ vorstellen. Als wichtigste Voraussetzungen nannte Hinterstößer Tierliebe, Verantwortungsbewusstsein und die Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten.

Die Besucher hatten viele Fragen. Zum Beispiel, ob man krankenversichert ist. Lisa empfahl, dies mit dem Bauern zu besprechen. Bezirksanbauer Kaspar Stangassinger rief jeden Alm Bauer, dem Sennerr vor der Einstellung offen alles zu sagen, was man erwartet, und nicht nachtragend zu sein, wenn einmal etwas schiefgeht. „Man soll einem jungen Menschen eine Chance geben.“

„Der Kurs in Achselschwang war echt super. Das kann jeder lernen“, besichtigte Astrid Griesmeier, Dorfheiferin vom Saanerberg, die auf einer Stüttröler Alm im Pässeer Tal war.



TEISENDORF

**Almsenmerkurse und Infos**

**Teisendorf (vm)** – Wer Sennerrin auf einer Alm werden will und noch keine Erfahrung im Umgang mit Tieren hat, kann an einer der drei staatlichen Lehr-, Versuchs- und fachzentrierten Achselschwang, Spitalhof und Kringell einen zweiwöchigen Tierhaltungskurs absolvieren; Infos und Kontakte auf der Internetseite der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft ([www.lfl.bayern.de](http://www.lfl.bayern.de)).

Einen Praxiskurs für Neueinsteiger bietet der Almwirtschaftliche Verein Oberbayern am 4. und 5. Juni auf der Schlechtenbergalm auf der Kampenwand an; Kontakt über Telefon 08025/5044 oder über die Internetseite [www.almwirtschaft.net](http://www.almwirtschaft.net).

Einen Almsenmerkurs gibt es an der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern in Südtirol, Näheres auf der Webseite [www.fachschule-salern.it](http://www.fachschule-salern.it).

Das Käsen lernen kann man an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Jenbach in Tirol; Infos unter Telefon 0043/ (0)5244/62262.

Wer auf eine Schweizer Alpe möchte, kann sich unter [www.zalp.ch](http://www.zalp.ch) informieren.

Wer nur eine oder mehrere Wochen Zeit hat und keine Vorkenntnisse mitbringt, kann gegen Kost und Logis über den Verein Freiwillige Arbeitseinsätze auf einem Stüttröler Bergbauernhof mithelfen; Näheres unter [www.bergbauernhilfe.it](http://www.bergbauernhilfe.it).



Die Sennerrinnen Johanna Hirschbichler (links) und Lisa Willberger schilderten lebendig ihre Arbeit auf der Alm. Fotos: Mergenthal