



Es ist Zeit, den Landwirten im Tal „Vergelt´s Gott“ zu sagen!

Ein Hoch auf unsere Bäuerinnen und Bauern!

Neulich sind wir mit Freunden durch das Almgebiet der Rotholzer Schule geschlendert. Du weißt, wo das ist? Richtig. Es ist die Kaunzalm, oberhalb von Schlitters geht's Richtung Westen hinein in einen Talkessel. Und noch ein Stück weiter hoch, und du bist am Speichersee der Spieljochbahn. Ein herrliches Gebiet. Hier heroben hat der Frühsommer noch nicht lange Einzug gehalten. Wir verspeisen gerade unsere mitgebrachten Äpfel, verkosten ein Stück Bergkäse und halten da und dort inne. Ruhig ist's und der Nachmittag schon ziemlich warm. Ebenso warm ist das Lächeln eines Bauern, den wir zufällig treffen. Unser Stimmungsbarometer steigt weiter. Vielleicht hat diesbezüglich auch das Schnäpschen nachgeholfen. Egal. Gut gelaunt strawanzen wir weiter ...

Auf jeden Fall haben wir uns später in der Redaktion gedacht, es ist höchst an der Zeit, unseren Bäuerinnen und Bauern einen Dank auszusprechen. „Vergelt´s Gott“ zu sagen für die zeitaufwendige Kulturpflege, für die Bewahrung der Almflächen, für das Hochhalten der Tradition, für das Produzieren von Top-Lebensmitteln, für die Pflege der vorhandenen Ressourcen, für die Grundlage allen touristischen Denkens in unserem Tal. Viele Almer und Senner sind derzeit bemüht, Weideflächen freizuräumen. Viele Spaziergänger und bald wieder Tausende



Foto: paul.wechselberger@aon.at

Wanderer sehen unsere schöne Umgebung, aber die Arbeit dahinter, den hohen Stundenaufwand leider nicht. Dieser wird selten bemessen und wertgeschätzt. Deshalb tun wir das heute, bewusst und gerne: Ein Hoch auf unsere Bäuerinnen und Bauern!

Und speziell ihnen, unseren unermüdlichen Landwirtinnen und -wirten, widmen wir diese Ausgabe der Zillertaler Heimatstimme, berichten über sie und lassen sie zu Wort kommen.

Zum Beispiel Stefan Huber, der Leidenschaft und großes Engagement für nachhaltige Heumilch-Landwirtschaft hegt. Sein Hof Oberklamm am Bruckerberg steht für Tradition und Qualität. Helmut Kröll, Land- und Gastwirt der „Tannenalm“ am Stummerberg, verwöhnt mit seinem Team die Gäste kulinarisch mit vielen

selbst produzierten Produkten. Franz Wechselberger von der Ortschronik Mayrhofen erzählt über „Die Hiaterbuam“, Buben, die früher schon ab jungen zwölf Jahren auf eine Alm gegangen sind, um etwas zum Familieneinkommen beizutragen oder sich ein kleines Taschengeld zu verdienen. Manche freudig und gerne, für andere ist es mühsam gewesen.

Almkräuterer Joseph Heim eröffnet Ende Juni gemeinsam mit dem Hochgebirgs-Naturpark Zillertaler Alpen und der Gemeinde Brandberg das Projekt „Mitterstall – Almkräuterei“. In der Almkräuterei stellen hoch am Berg gewachsene Heilkräuter die Basis für Tees, Öle, Gewürze und mehr dar. Ein Produkt der Natur ist ebenfalls „das Moalach“. Die weichen Nadeln der jungen Äste von Fichten und Tannen

bergen gesundheitsfördernde Kräfte, können zu Tee und Sirup zubereitet und als Heilmittel bei verschiedenen Krankheiten eingesetzt werden. Leserin Renate verrät uns ein Rezept für Hustensaft. Alles rund ums gesunde Korn ist in den Geschäften von „Werkstück“, der Marke der „Geschützten Werkstätte“, in Vomp und Zell am Ziller zu erhalten. In Zell können Gäste außerdem im angeschlossenen Café Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Region genießen.

Mit diesen Beiträgen rund um unser Schwerpunktthema und natürlich noch vielen weiteren begleiten wir dich durchs Wochenende, das hoffentlich Auszeit und Erholung bringt. Das wünschen wir dir!

Die Redaktion



Schicke uns die schönsten Fotos deiner Liebsten für unsere Seitenblicke!

redaktion@zillertalerheimatstimme.at



BLECHLAWINE 4.0 – vom 30. Mai bis 2. Juni

Seite 15-17



Eine Erfolgsgeschichte

Seite 18-19



Ein hoch auf unsere Bauern

Seite 22-27



Anno Dazumal

Seite 28

