



Alpsommer 2021 in der KäseStrasse Bregenzerwald eröffnet

Oberhalb vom Bödele eröffneten Anfang Juni Älplerinnen und Älpler bei einer eindrucksvollen Veranstaltung den Alpsommer, der saisonale Höhepunkt in der Wälder Dreistufenlandwirtschaft.

Als Gastgeber auf dem Bödele gestalteten die Älpler-Familie Margit und Lothar Sieber von der Alpe Oberlose und die Wirtsleute von der Gaststübli Meierei Michaela und Eddie Stern mit ihrem Koch David Kegele mit Älplerinnen und Älplern eine stimmungsvolle und genussvolle Präsentation von Alpprodukten. Alpkäse von 2019 & 2020, Alpmilch, Buttermilch und Alpbuttermilch von der Alpe Oberlose wurden mit verschiedenen Köstlichkeiten aus anderen Betrieben der KäseStrasse angereichert, u.a. mit verschiedenen Aufstrichen, Frischkäse, Speck, Landjäger, Kaminwürsten und sogar Alpkräutertee.

Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald seit 10 Jahren immaterielles Kulturerbe

Die Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald entspricht den Kriterien im Zusammenhang mit Praktiken, Wissen und Fertigkeiten sowie dem Verständnis von einem lebendigen Erbe und Traditionen, wie es in der UNESCO-Konvention zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes dargelegt ist. Deshalb wurde die Dreistufenlandwirtschaft als Element in der Kategorie „Wissen und Umgang in Bezug auf die Natur und das Universum“ 2011 als „Immaterielles Kulturerbe“ in das nationale Verzeichnis aufgenommen. Stellvertretend für alle in der Dreistufenlandwirtschaft tätigen Bregenzerwälder Bauern hat der Verein KäseStrasse Bregenzerwald damals den Antrag auf Aufnahme dieses Elementes in das immaterielle Kulturerbe – nicht zu verwechseln mit dem UNESCO Weltkulturerbe - gestellt.

Auch für Erich Schwärzler, Obmann Almwirtschaft Österreich, ist die Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald einzigartig, unverwechselbar und nicht austauschbar. Vor Jahrhunderten ist diese Art der Stufenbewirtschaftung in einer Zeit der Armut entstanden. Da die Talflächen für die Futterproduktion nicht ausreichen, folgte man der Vegetation in der Natur, über Vorsätze zu den Alpen und im Herbst wieder zurück ins Tal. Diese Art der Bewirtschaftung ist durch die Erhaltung der Infrastrukturen kostspielig und arbeitsaufwendig. Das gepflegte Landschaftsbild ist zu dem auch ein Resultat der permanenten Dreistufenlandwirtschaft.

Wollen wir die Dreistufenlandwirtschaft erhalten, dann muss es laut Erich Schwärzler für die bäuerlichen Familien finanzielle Anreize durch eine befriedigende Leistungsabgeltung für den Beitrag zur Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft und für die Produktion geben. Zusätzlich braucht es eine Wertschätzung der Alpprodukte und eine Wertschöpfung aus diesen Produkten. Die Almwirtschaft Österreich arbeitet an einem Programm zur Herkunftssicherung und besseren Profilierung der Alpprodukte.

Tourismus unterstreicht Wertschätzung gegenüber Dreistufenlandwirtschaft

Herlinde Moosbrugger, Geschäftsführerin vom Bregenzerwald Tourismus, sieht starke Berührungspunkte von Dreistufenlandwirtschaft und Tourismus. Dazu zählt vor allem der Natur-Landschafts- und Erlebnisraum, der durch diese bäuerliche Bewirtschaftung besonders geprägt und für Gäste auch nutzbar ist. Vorsatz-Siedlungen und Alpen sind in einem gewissen Maß ebenso touristische Infrastruktur, z.B.: als Einkehrmöglichkeiten. Die zahlreichen Vorsätze und Alpen im Bregenzerwald bieten zusätzlich eine Art Sicherheit für Menschen statt Wanderungen ohne jegliche Einkehrmöglichkeit. Laut Herlinde Moosbrugger sollten die Betriebe auf Alpen zugänglich sein und das Zukehren der Gäste von den Älplern als gute Möglichkeit gesehen werden, Wissen über Leben und Arbeiten auf Alpen vermitteln zu können. Das fördere zudem die Wertschätzung für Produkte der Alpen. Der Alpsommer leistet dazu einen wesentlichen Beitrag.



Regionale Produkte sind für eine Tourismusregion von essenzieller Bedeutung. Bregenzerwälder Produkte aus Tourismus, Handwerk und Landwirtschaft sind von hoher Qualität und verstärken gemeinsam ein einheitliches Bild von hoher Qualität nach außen. Sie sind ein Differenzierungspotenzial und man kann sich mit regionalen Produkten zu anderen Regionen abgrenzen. Regionale Produkte sind ein bedeutendes Mitbringsel mit dem Motto „Ich nehme mir ein Stück Urlaub mit nach Hause“.

Programm Alpsommer 2021 - Authentisches für Leib und Seele

Mit über 100 Programmpunkten inszeniert die KäseStrasse Bregenzerwald unter der perfekten Regie von Caroline Jäger & Reinhard A. Lechner die verschiedenen Ebenen der Dreistufenlandwirtschaft so wie sie ist. „Selbst entdecken“ ist für Besucherinnen und Besucher auf dem Weg zu den Vorsäßen und Alpen angesagt. Dort will man alle Gefühlsebenen ansprechen: sehen, hören, riechen, schmecken und wohl fühlen. Die Angebote reichen über Älpler-Frühstück, Betriebs- und Alpführungen, geführte Wanderungen mit Naturpark-Rangern, Spaziergängen mit Älplern und Vorsäß-Geschichten.

Die 37 Vorsäße und Sennalpen der KäseStrasse Bregenzerwald haben grundsätzlich offene Türen und heißen Besucher herzlich willkommen. Das Programm gibt es in den Bregenzerwälder Tourismusbüros, bei Mitgliedern der KäseStrasse, bei Bregenz und Dornbirn Tourismus und unter www.kaesestrasse.at.

Sicher ist sicher

Die Events sind den schwierigen Zeiten angepasst und bewusst klein gehalten. Besucher werden gebeten, sich telefonisch anzumelden.

Zurzeit gilt: GGG – Regel | Maske tragen bei Besichtigungen | Abstand halten | Lockerungen oder eventuell Verschärfungen werden rechtzeitig kommuniziert.

Älplar Happa

Als kulinarischer Höhepunkt wurden „Älplar Happa“, kleine regionale Leckerbissen in Anlehnung an spanische Tapas, serviert. Caroline Jäger servierte mit den Älplerinnen Elisa Bischof (Alpe Uga), Theresia Schneider (Alpe Obere Falz), mit den Wirtsleute der Meierei und der Familie Sieber (Alpe Oberlose) die „Älplar Happa“ auf einem Mostkrügler. Als „Älplar Happa“ wurden Seagin, Hirtenkräpfen, Älplar-Flada, Käs-Tunkat und Ziegernocken aufgetischt.

KäseStrasse-Obmann Max Betreuter bekräftigt das Bekenntnis zur Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald und, dass sein Team dazu beitragen habe, dieses immaterielle Kulturerbe zu bewahren. Wenn dieses Ziel langfristig durch die bäuerliche Bewirtschaftung erreicht werde, dann habe auch regionale, bäuerliche Kultur Bestand. Damit werde auch das kulinarische Erbe der Alpen gefestigt, unterstreicht Max Bereuter.

Rückfragen an:

Text: Reinhard A. Lechner T +43 664 3587588 oder reinhard.a.lechner@vlbg.at
Bitte Fotocredit benennen - Liste ist im Wetransfer beigelegt.