

EDELWEISS

DAS QUARTALSMAGAZIN FÜR MITGLIEDER DES ALPENVEREINS EDELWEISS

aktuell



Schaftrieb im Ötztal

Klettern & Yoga in Thailand

Hochschoberhütte

Nanga-Parbat-Buch

Helm: ja oder nein?

Kurs- und Führungsprogramm

u. v. m.

aktiv - sicher - mehr erleben!



AUF DEN SPUREN DER SCHAFE



Schaftrieb über das Niederjoch, 3019 m



Seit ca. 6000 Jahren werden jedes Jahr Anfang Juni tausende Schafe von Südtirol über die Jöcher auf die Weiden im hinteren Ötztal getrieben. Dort verbringen sie den Sommer, bis sie Mitte September wieder ins Schnalstal, ins Passeiertal und in den Vinschgau zurückkehren. Dieser Schaftrieb ist auch Ausdruck einer uralten engen Verbindung zwischen dem Südtiroler und dem Nordtiroler Teil der Ötztaler Alpen.

Reste einer halbnomadischen Kultur

„Transhumanz“ ist der Fachausdruck für diese alte Art der Weidewirtschaft. Früher gab es diese Tradition überall in den Alpen, heute findet man die großen Schaftriebe nur noch selten. Im Ötztal haben sich die Reste der halbnomadischen Kultur bis heute erhalten. Und dies auf spektakuläre Weise: Der Schaftrieb über 3000 m hohe Jöcher zieht jedes Jahr Medien und Touristen an. Nirgendwo sonst wandern tausende von Schafen über Gletscher und hochalpine Übergänge.

Schafe auf Sommerfrische

Im hintersten Ötztal finden die Schafe so reiche Weideplätze, dass sie jedes Jahr den beschwerlichen Weg auf sich nehmen. Ein Großteil der Schafe kommt nicht aus dem

benachbarten Schnalstal, sondern aus dem extrem trockenen Vinschgau, aus Laas,

Text: Barbara Haid
Fotos: Hans Haid

Kortsch und vom Sonnenberg. Diese Schafe müssen erst vom Vinschgau über ein Joch und einen mühsamen Weg ins Schnalstal und am nächsten Tag vom Schnalstal nochmals auf über 3000 m aufsteigen, um endlich die Weideflächen zu erreichen.

Die Weideflächen befinden sich alle auf dem Gemeindegebiet von Sölden. Sölden ist mit 446 km² nicht nur die größte „Landgemeinde“ der Alpen, sondern auch einer der wichtigsten Tourismusorte. Sölden liegt mit mehr als 2 Millionen Gästenächtingungen in der Tourismusstatistik an zweiter Stelle hinter Wien. Und dabei zählt die Gemeinde Sölden – zu ihr gehören auch die Orte Vent und Obergurgl – nur 3000 Einwohner.

Insgesamt sind auf den saftigen Ötztaler Weiden ca. 5500 Südtiroler Schafe auf Sommerfrische. Dazu kommen noch fast noch einmal so viele Schafe aus dem Ötztal und aus anderen Teilen Tirols, sodass ca. 10 000 Schafe im Gemeindegebiet von Sölden den Sommer verbringen.

Alte Weiderechte

Die Besitzer von ca. 3000 ha an Weideflächen im hintersten Ötztal sind Bauern aus dem Schnalstal. Sie sind dort damit die größten privaten Grundbesitzer. Geregelt wird dies durch einen Weidevertrag, der 1415 zwischen Bewohnern des Schnalstales und dem Ort Vent abgeschlossen wurde. Dieser Vertrag gilt unverändert bis heute!

Vergletscherte Jöcher

Die Schaftriebe vom Schnalstal, Passeiertal und Vinschgau ins Ötztal verlaufen über drei Jöcher in den Ötztaler Alpen: über das knapp 2500 m hohe Timmelsjoch, das Hochjoch, 2885 m, und das Niederjoch, 3019 m. Am Hochjoch und am Niederjoch müssen die Schafe und die Treiber teilweise über Gletscher wandern.

2000 Schafe werden jedes Jahr von Vernagt im Schnalstal über das Niederjoch, vorbei an der Similaunhütte, ins Niedertal getrieben. Nicht weit von der Similaunhütte entfernt, am Tisenjoch auf 3200 m Höhe, wurde 1991 der berühmte „Mann im Eis“, der „Ötzi“, entdeckt. Es gibt Vermutungen, dass auch er ein Hirte und damit Teil dieser alten Hirtenkultur war.

Ein gefährliches Unterfangen

Der Übertrieb kann auch gefährlich werden,



besonders dann, wenn das Wetter umschlägt. 1979 sind unterhalb der Similaunhütte am Niederjoch, 3019 m, ca. 70 Schafe im Schneesturm gestorben.

Erzählungen berichten von einem noch schlimmeren Unglück: Beim einem Übertrieb über das Gurgler Eisjoch, 3040 m, starben über 1000 Schafe und zehn der elf Treiber. Dieser gefährliche Übergang wird seit 1963 nicht mehr für den Schaftrieb genutzt.

Eindrucksvolle Erlebnisse

Die Treiber sind erfahrene Männer. Einige von ihnen sind schon seit Jahrzehnten jedes Jahr wieder dabei. Dank ihrer Umsicht und der Hilfe von flinken und schlauen Hirtenhunden gelangen die Schafe wohlbehalten an ihrem Ziel an. Lämmer, die unterwegs geboren werden oder zu schwach für den weiten Weg sind, werden von den Treibern getragen.

Die größeren Lämmer bilden immer die Nachhut, umorgt von Treibern, die darauf achten, dass keines verloren geht. Legt die Herde eine Pause ein, rufen die Mutterschafe nach ihren Lämmern, diese antworten und so finden sie die Mütter wieder, um sie zu säugen.

Im Juni, wenn die Schafe aus Südtirol über das Niederjoch und das Rofental zu ihren Weideplätzen ziehen, kann man die Ankunft der Herde gemütlich von der Terrasse des Rofenhofes (übrigens mit 2020 m der höchstgelegene Bauernhof der Ostalpen) aus beobachten. Glockenläuten kündigt die Ankunft der Schafe an. Dann tauchen sie auf. Eines nach dem anderen. Beim Rofenhof macht die Herde nochmals Pause, ehe sie zu ihren Sommerweiden zieht. Am Ende des Zuges folgt schließlich der „Kindergarten“. Kaum sind alle – Schafe, Treiber und Hunde – am Rastplatz angelangt, serviert der Wirt vom Rofenhof den Treibern schon ein Glas Bier zur Erfrischung.

Besonders eindrucksvoll ist es natürlich, die Schafe bei der Similaunhütte zu erwarten.

Die Rückkehr der Schafe nach Vernagt im Schnalstal Mitte September ist Anlass für ein Fest, bei dem Treiber, Bauern, Einheimische und Gäste gemeinsam feiern und von dem es heißt, dies sei das wichtigste Fest des Jahres im Schnalstal.

Bergtouren in allen Schwierigkeitsgraden

Wer sich den Schaftrieb im Herbst ansehen möchte, sollte den Besuch mit Wanderungen und Bergtouren verbinden: Oberhalb der Martin-Busch-Hütte, 2501 m, bietet sich beispielsweise ein eindrucksvoller „Wander-3000er“ an: die Kreuzspitze, 3455 m.

Tourentipp

9. - 12. September 2010: geführte Wanderung Öztaler Alpen: Schaftrieb und Kreuzspitze, 3455 m. Mehr Infos siehe Seite 17.

Buchtipps

Hans Haid: Wege der Schafe. Die jahrtausendealte Hirtenkultur zwischen Südtirol und dem Ötztal.

Mit zahlreichen großformatigen Abbildungen u. a. der Fotografen Mauro Gambicorti und Thomas Defner und einer DVD mit authentischen Tonmitschnitten von den Schaftriben und unverkitschter Volksmusik aus der Region.

Innsbruck: Tyrolia Verlag 2008. 144 S., 89 farb. Abb., DVD. F 27 x 24. € 34,95

Ein Männlein steht im Walde...

Mit dieser Melodie im Ohr beginne ich manchen Tag und mancher Abend hat dieses kleine Liedchen zum Ausklang – denn Töchterlein Clara fordert immer wieder musikalische Untermalung, dieser Reim gehört zu ihren Top-Favoriten. Gut, dass Kinder uns oft an schon längst vergessene Dinge erinnern! Denn das Männlein, das hier gemeint ist – die **Hagebutte** – verdient es, genau wie andere Wildpflanzen, ins Scheinwerferlicht gestellt zu werden. Botanisch gesehen gehört die Hagebutte zur Familie der Rosengewächse, die lateinische Bezeichnung *Rosa canina* (Hundsrose) klingt aber nicht gerade vornehm. Umso feiner und lobenswerter sind die Inhaltsstoffe: Hagebutten schneiden als wertvolle Vitamin C-Lieferanten ausgezeichnet ab. Gesammelt werden die Früchte, wenn sie sich etwas weicher anfühlen, der fruchtige Tee stärkt unsere Abwehrkräfte und erleichtert uns so den Übergang in die kühlere Jahreszeit. Eine köstlichere (wenn auch recht arbeitsintensive) Alternative ist die Herstellung von Hagebuttenmarmelade oder der im Norden beliebten Hagebuttenuppe.

Bevor wir uns aber wieder auf diese feinen, herbstlichen Früchtchen freuen, gibt es auch im Frühsommer noch vieles am Wegesrand zu entdecken: **Wildkräuter** und **Wildpflanzen** als Mitbringsel von Wanderungen können viel gesunde Abwechslung auf den Teller bringen. Für einen gelungenen Einstieg in die Kräuterküche lassen sich Versuche mit

Bärlauch empfehlen: die nahe Verwandtschaft zum Knoblauch ist charakteristisch, sein Geschmack ist allerdings viel milder und er gibt vielen Gerichten, bei Untermischung zum Schluss, noch den richtigen Pfiff. Dem giftigen Maiglöckchen oder den Herbstzeitlosen zum Verwechseln ähnlich, erkennt man Bärlauch eindeutig am intensiven Knoblauchgeruch. Ganz andere Geschmacksnerven, nämlich mehr die säuerlich-bitteren spricht Sauerampfer an. Auf sauren Wiesen, an schattigen Wald- und Wegrändern ist er zu finden. Am besten schmecken die zarten Blätter, daraus lässt sich ein knackiger Salat oder kurz blanchiert – ein köstliches Spinat-Gemüse zaubern. Auch **Brennnesseln** lassen sich auf diese Art zubereiten, verwendet werden nur die zarten, jungen Blätter, vor der Blüte gepflückt (bitte Handschuhe zum Ernten nicht vergessen). Was kaum bekannt ist: Das „Unkraut“ enthält weit mehr Vitamin C als grüner Paprika und punktet ebenfalls durch antivirale und antimikrobielle Wirkung im Körper. Brennnesseltee ist in der Volksmedizin längst als stoffwechsellanregend, und blutreinigend bekannt, jetzt ist auch die feine Küche „auf die Nesseln gekommen“: über Brennnesselknockerl, Brennnesselsuppe oder Spinat – der Küchenkreativität und der Sammelleidenschaft sind hier keine Grenzen gesetzt.

Sabine Alena

ernaehrung@alpenverein-edelweiss.at

€ 20.- Gutscheine
gültig ab 100.-

