Die Sommerfrische ist vorbei – und für die Schafe geht es bergab.

BILD: TVB OSTTIROL (3)

Feinste Brände entstehen in Osttirol.

Der Pfarrer kommt, um das Vieh zu segnen.

Schäfchen zählen und Pregler trinken

ÖSTERREICH Der Schafabtrieb im Herbst ist in Osttirol eine jahrhundertealte Tradition – genau wie die Schnapsbrennerei

VON CLAUDIA SCHUH

„Hoi hoi hoi! Wodscha!“, ruft ein Treiber. „Wodscha“ ist ein Mundartbegriff aus dem Osttiroler Villgratental und heißt „Schaf“. Einige schwarze und braune Wollträger aber scheinen keinen Dialekt zu sprechen – jedenfalls nehmen sie immer wieder Reißaus. Kein Wunder, durften sie doch den ganzen Sommer frei über die Alm ziehen und beste würzige Gräser verspeisen – ein paradiesisches Schafsleben, das manche von ihnen offensichtlich nicht gegen das winterliche Dasein im Tal aufgeben wollen.

Die Treiber Ruppert und Gottfried, ausgestattet mit Stock und Hut, sind das gewöhnt und treiben die Tiere weiter voran. Erst unten im Tal wird durchgezählt, versprengte Schafe müssen sie dann später suchen.

Die Kühe auf der Weide schauen dem Treiben gleichmütig zu. Da sind die Wanderer und Touristen, die den Schafabtrieb beobachten schon hektischer: Doch was ihnen so aufregend erscheint, ist in Osttirol jahrhundertealte Tradition. Auf welch unwegsamem Gelände die Treiber dabei manchmal gehen müssen, beweist ein Blick auf ihre Wanderschuhe: Ruppert und Gottfried tragen Steigeisen. Zum Schafe treiben braucht es Menschen, die selbst bei übelstem Wetter stundenlang die Berge hinauf- und hinunterrennen, das Gelände gut kennen und Erfahrung mit Tieren haben. „Ruhe ist ganz wichtig. Ein Hund würde die Tiere nur den Abhang runter in den Tod treiben“, sagt Ruppert.

Mächtige Dreitausender

Auch Bauer Josef Schett treibt seine 200 Jungschafe jeden Spätsommer zur Schlötteralm: weiße, braune, graue, gefleckte Tiere. Heute hängen die Wolken schwer und tief im Tal, nur ab und an bricht die Sonne durch. Die neblige Stille wird von ohrenbetäubendem Geblöke unterbrochen. Sieben Treiber helfen ihm dabei. die 200 Tiere ins Tal zu bringen. Dass er heute da steht, wo er steht, hätte Josef Schett, graumeliertes Haar, rot-weißes Hemd, Janker mit Hirschhornknöpfen, nie gedacht. Von ein paar Kühen und 4000 Liter Milchkontingent konnten das Ehepaar Schett nicht leben, als sie den 600 Jahre alten Bauernhof des Vaters übernommen hatten. „Also gaben wir die Milchwirtschaft auf und suchten nach neuen Wegen. Wir kamen aufs Schaf“, erzählt Josef Schett.

Nach getaner Arbeit werden unten auf der Alm Polenta und Lammfleisch gereicht, anschließend gibt es Baumkuchen, Kaffee und ein Schnapstablett mit Stamperl. Nach der Jause werden dann die Schafe geschoren. Drei Wanderer aus Wien und einige Einheimische lehnen am Gatter, schauen zu. Der Bauer erkennt ein ausgebüchstes Schaf sofort wieder, packt es vorm Scheren am Nacken: „Schee, dos wieder do bischt.“ Sogar der Pfarrer ist oben und mischt sich unter seine Schäfchen – spricht bei einer kleinen Bergmesse seinen Segensspruch („Der Herr ist mein Hirte“) und besprengt die Tiere mit frischem Villgrater Bergwasser. Anschließend genießt er gemäß Psalm 23 („mir wird nichts mangeln“) ein Stück Lammfleisch auf der Holzbank und wenn er vom Teller aufschaut die Prachtaussicht auf die umliegenden mächtigen Zwei- und Dreitausender.

Integrierter Obstbau

Doch Osttirol ist mit rund 20000 Tieren nicht nur die schafreichste Region Österreich, es ist auch das Gebiet mit der höchsten Dichte an Schnapsbrennereien. Davon jedefalls ist Martina Kuenz überzeugt und rechnet vor: „In unserer Gemeinde gibt es allein 50, im Bezirk 600, 4000 in Tirol“, sagt sie, „und in ganz Österreich gerade eimal 8000.“

Eine dieser Brennereien betreibt Kuenz gemeinsam mit ihrem Mann in Dölsachauf ihrem Erbhof, der urkundlich in das Jahr 1643 zurückreicht. Vom Norden ist er abgeschirmt von den Hohen Tauern, im Süden kommt die Wärme aus Italien. Perfektes Mikroklima für den Obstanbau. Daher wird die Ecke auch „Meran Osttirols“ genannt. Und rund um den alten Hof der Kuenz’ gibt es Streuobstwiesen und Obstgärten, so weit das Auge reicht. „Wir verwenden vollreifes und von Hand gepflücktes Obst. Durch die Höhe haben wir kalte Nächte und warme Tage. Das bringt ein schönes Süß-Säure-Verhältnis in die Früchte“, erklärt die Schnapsbrennerin stolz. Auf ihrem 9,8 Hektar großen Obstbau setzt die Familie Kuenz auf integrierten Anbau – mit Insektenhotels und Steinmauern.

Das zahlt sich aus. Kuenz’ Brennerei war bereits dreimal Landessieger in Tirol. Besonders stolz ist Martina Kuenz auf den Pregler. Er gilt als „Vater aller Schnäpse“ und ist eine alte Spezialität Osttirols. „Er besteht aus heimischen Äpfeln und Birnen“, erklärt Kuenz, ist also eine Art Cuvée. Und wer mag, kann sich hier vom Prengler über Vogelbeere und Enzian bis zu Haselnuss und Pfirsich durch die gesamte Bandbreite kosten. Immer donnerstags um 16 Uhr sowie nach Voranmeldung lädt Familie Kuenz dazu ein – mit selbstgepresstem Apfelsaft und Brot als Zwischenspeise.

Osttirol

Osttiroler Berglammwochen: noch bis 13. Oktober, drei Nächte mit 25-Euro-Kulinarikgutschein u. v. m. ab 99 Euro p. P. im DZ mit Frühstück.

Schnapsbrennerei: Etwa Kuenz Edelbrände, Gödnach 2, 9991 Dölsach. Besichtigung mit Verkostung jeden Donnerstag um 16 Uhr.

Informationen: Tipps zu Unterkünften und Ausflügen über Osttirol Information, Tel. 0043 (0) 50/212 212:

www.osttirol.com
www.kuenz-schnaps.at

RAUFELD/JACOB