

BEWERBUNGSFORMULAR

für die Eintragung in die nationale Liste des immateriellen Kulturerbes

(Die Kriterien, die für eine Aufnahme erfüllt sein müssen, finden Sie unter Punkt III. Mit der Aufnahme in eine der Listen sind keinerlei Ansprüche auf Unterstützung – insbesondere finanzielle – und sonstige Rechtsansprüche verbunden.)

1. Kurzbeschreibung des Elements

*(betreffend die Punkte 3 – 9)
Nicht mehr als 600 Wörter.*

24 Gemeinden mit gesamt rund 30 000 Einwohnern zählt der Bregenzerwald, die nördliche Region in Vorarlberg, dem westlichsten Bundesland Österreich. Hier ist die bäuerliche Identität geprägt von Familienbetrieben in kleinen Strukturen und der silofreien Milchwirtschaft verbunden mit der Herstellung von Rohmilchkäse. Über 30 verschiedene Käse werden im Bregenzerwald aus der so genannten Heumilch hergestellt. Dafür werden den Kühen keine gärenden Futtermittel verfüttert.

Bei etwa 80% der rund 1000 bäuerlichen Betriebe reichen die hofeigenen Flächen im Tal nicht aus, um ganzjährig ausreichend Futtermittel herzustellen. Sie sind deshalb auf die Dreistufenlandwirtschaft angewiesen, einer speziellen bergbäuerlichen Weide- und Mähwirtschaft auf drei verschiedenen Betriebstufen (Heimbetrieb – Vorsäß – Alpe) in unterschiedlichen Meereshöhen. Im jahreszeitlichen Zyklus zieht die bäuerliche Familie oder ein Teil von ihr mit dem Vieh dem Futter nach auf eigene selbständige saisonale Teilbetriebe. Außerhalb des Bregenzerwaldes, der vom alemannischen Spracheinfluss geprägt ist, stehen die Ausdrücke „Maisäß“ statt „Vorsäß“ und „Alm“ statt „Alp“ in Verwendung.

Der Anteil des Vorsäß- und Alpfutters an der gesamten Futterproduktion des Bregenzerwaldes beträgt 32%. Gäbe es diese Alternative der Futtermittelherstellung nicht, müssten die Bauern den Tierbestand verringern oder Futter zukaufen. Im jahreszeitlichen Kreislauf der Dreistufenlandwirtschaft ziehen die bäuerlichen Familien mit dem Vieh für etwa 4 Wochen vom Heimgut ins Vorsäß, Anfang Juli weiter auf die Alpe, manche Familien den ganzen August weiter auf die Hochalpe. Mitte September kehrt das Vieh in feierlichen Alpabtrieben wieder für drei Wochen zurück ins Vorsäß oder auch direkt in den Heimbetrieb. Aufgetrieben werden Rinder Kühe, Schafe, Ziegen und Pferde.

Die hier praktizierte Dreistufenlandwirtschaft hat sich über Jahrhunderte nicht nur als traditionelle Lebens- und Wirtschaftsform in der Region verankert, sondern hat sich in ihrer Multifunktionalität zu einem unabdingbaren Bestandteil der Kultur und des Lebensraumes Bregenzerwald entwickelt.

Mit der Alpfung des Viehs und dem damit verbundenen Halbnomadentum unmittelbar verbunden sind die Pflege und der Erhalt Kulturlandschaft, die Baukultur auf den 280 Vorsäßen und den über 420 Alpen wie auch das regionale Brauchtum. Der Tritt der Kühe auf steilen Hanglagen kann zudem Hangrutschungen und Lawinen vermindern. Ein Beispiel aus der benachbarten Talschaft zeigt, dass ein Maisäß nach Auflassen der Bewirtschaftung von schweren Murenabgängen heimgesucht wurde.

Die regelmäßige Bealpfung verhindert die Verbuschung und Verkrautung von Alpwiesen und Berghängen, deren gepflegtes Erscheinungsbild besonders für den Tourismus von größter Bedeutung ist.

Herzstücke der Alpwirtschaft im Bregenzerwald sind von den 101 Melkalpen 95 Sennalpen, wo ca. 400 000 kg Ursprung geschützter Alpkäse wie auch Butter aus der besonders hochwertigen und inhaltsstoffreichen Alpmilch von rund 6000 Kühen hergestellt wird. Auf diesen Sennalpen können die Wanderer die Facetten der Alpwirtschaft entdecken und authentisch nachvollziehen – sie treffen Menschen an die von Ihrer Arbeit, ihrem Alltag auf den Alpen erzählen können. Der Gast sucht den persönlichen Kontakt mit den Einheimischen vor Ort.

Von den übrigen Melkalpen wird die Milch in Talsennereien verarbeitet. In den 17 Talsennereien wird im Sommer auf Grund der Alpwirtschaft weitaus weniger Käse hergestellt, als in den Wintermonaten.

Für die Umsetzung der Dreistufenlandwirtschaft gibt es kein Handbuch! Viele Fertigkeiten und Wissen, der nachhaltige Umgang mit der Natur- und Kulturlandschaft wie auch Verhaltenweisen werden von Generation zu Generation durch das Vorzeigen, Vorleben und mündliche Vermittlung weitergegeben. Schon in jungen Jahren helfen junge Knaben aus der Familie und dem Bekanntenkreis als „Pfister“ auf den Alpen mit und erlernen von den Erwachsenen das Wesen der Alpwirtschaft. Wie zum Beispiel unter vielen anderen: Kuhfladen auf Alpen müssen verteilt werden, um eine Verkrautung zu vermeiden. Aus vielen „Pfistern“ werden später im Erwachsenenalter ein Alpmeister, ein Senner oder ein Hirte.

Im Zentrum dieser Wirtschafts- und Lebensform steht vor allem die bäuerliche Familie, ohne deren ausreichenden Existenzgrundlagen eine Umsetzung der Dreistufenlandwirtschaft unmöglich ist.

Brauchtum im Umfeld der Alpwirtschaft wie Bergmessen und Alpfeste fördert den Austausch unter den verschiedenen Alpen aber auch unter Älplern und Besuchern.

Für die Zukunft bleibt die Hoffnung, dass die Rahmenbedingungen und die Wertigkeiten ausreichende Motive sind, dass die nächste Generation dieses Erbe für die folgenden bewahrt.

2. AntragsstellerInnen

(Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r VertreterIn kann sich um die Eintragung eines Elements immaterieller Kultur in die nationale Liste bewerben. Geben Sie Ihre vollständigen Kontaktdaten bekannt.)

KäseStrasse Bregenzerwald
Verein zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur
Impulszentrum 1135
6863 Egg / Bregenzerwald / Vorarlberg
T 05512-2365-23
F 05512-2365-25
M info@kaesestrasse.at
H www.kaesestrasse.at

3. Name des Elements

(Geben Sie den von den KulturerbeträgerInnen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.) Nicht mehr als 200 Zeichen.

Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald

4. Beschreibung des Elements

(a) Heutige Praxis

*(Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln etc. – und ihre Bedeutung für die betreffende Gemeinschaft.)
Nicht mehr als 300 Wörter.*

Die Dreistufenlandwirtschaft umfasst u.a. die nachhaltige Bewirtschaftung von Wiesen und Alpflächen in unterschiedlichen Höhenlagen durch die Beweidung und Pflege der landwirtschaftlichen Flächen durch bäuerliche Familienbetriebe und bäuerliche Alpgemeinschaften sowie die Herstellung von Heumilch, welche als Rohmilch vorwiegend zu Alpkäse im Sommer oder zu Bergkäse in den Wintermonaten verarbeitet wird. Nur mit der Dreistufenlandwirtschaft können auf Grund nicht ausreichender Wiesenflächen in Talbetrieben genügend Futtermittel für den Bregenzerwald produziert werden.

Die Multifunktionalität der Dreistufenlandwirtschaft wie landwirtschaftliche Wirtschaftsform, Erhalt und Pflege der Natur- und Kulturlandschaft usw. ist ein wesentlicher Bestandteil ist traditionell in der Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes verankert und fördert die Erlebnisqualität im Tourismus. Als Eigentümer von Bausubstanzen auf Vorsäßen und Alpen tragen die Besitzer ebenso zur Erhaltung einer regionalen Baukultur in diesen Räumen bei.

Eine der zusätzlich positiven Auswirkungen der Dreistufenwirtschaft ist die die Festigung von steilen Berghängen zum Schutz der Natur und der Menschen vor Vermurungen oder Lawinenabgängen.

(b) Entstehung und Wandel

(Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird.)

Nicht mehr als 300 Wörter.

Im 14. Jahrhundert brachten die aus dem Kanton Wallis in der Schweiz nach Vorarlberg eingewanderten Walser eine schon entwickelte Alpwirtschaft mit, die sich heute noch auf den Gemeinschaftsvorsäßen und – alpen widerspiegelt. Ein Drittel der Alpen sind so genannte Privatalpen.

Gab es 1950 noch über 300 Sennalpen im Bregenzerwald so sind es heute 95. Gegenüber früheren Jahren hat sich der Alpfung von Kühen im Bregenzerwald halbiert. Hingegen zugenommen hat die Beschickung von Alpen mit Jungvieh. In den 50 er Jahren des vergangenen Jahrhunderts sind mehrere Familien mit Kindern und sogar noch mit Lehrern aufs Vorsäß gezogen. Halbiert hat sich im gleichen Zeitraum der Personalstand auf den Alpen. Auf Privatalpen ziehen meist nur mehr Familienmitglieder.

Vor allem in den letzten Jahren hat auf den Alpen ein Mechanisierungsprozess stattgefunden. Infrastrukturen und auch Zufahrtswege mussten den Anforderungen der Zeit angepasst werden. Die Instandhaltungskosten und Investitionskosten sind stark gestiegen, was sich in der Dreistufenlandwirtschaft durch mehrfache Infrastrukturen auf die Betriebsergebnisse auswirkt.

Mit der technischen Anpassung haben sich die Alpbetriebe einerseits den Anforderungen hygienischer Anforderungsprofile angepasst, andererseits auch dem immer höher werdenden Zeitdruck durch die gleichzeitige Mehrfachbelastung durch Alpe und Heimbetrieb wie eventuell einen zusätzlicher Nebenerwerb

In den letzten Jahren hat sich das Regionalbewusstsein bei Konsumenten zum Positiven gewendet. Alpprodukte wie Alpkäse konnten besser positioniert werden.

Um 1960 wurden Alpflächen aufgeforstet, die jetzt wieder abgeholzt werden, da sich eine zunehmende Verwaldung im Tourismus negativ auswirkt.

Die Fertigkeiten, die Verhaltensweisen und das Wissen, um eine Dreistufenlandwirtschaft zu betreiben können, wird von Generation zu Generation in den bäuerlichen Familien weitergegeben.

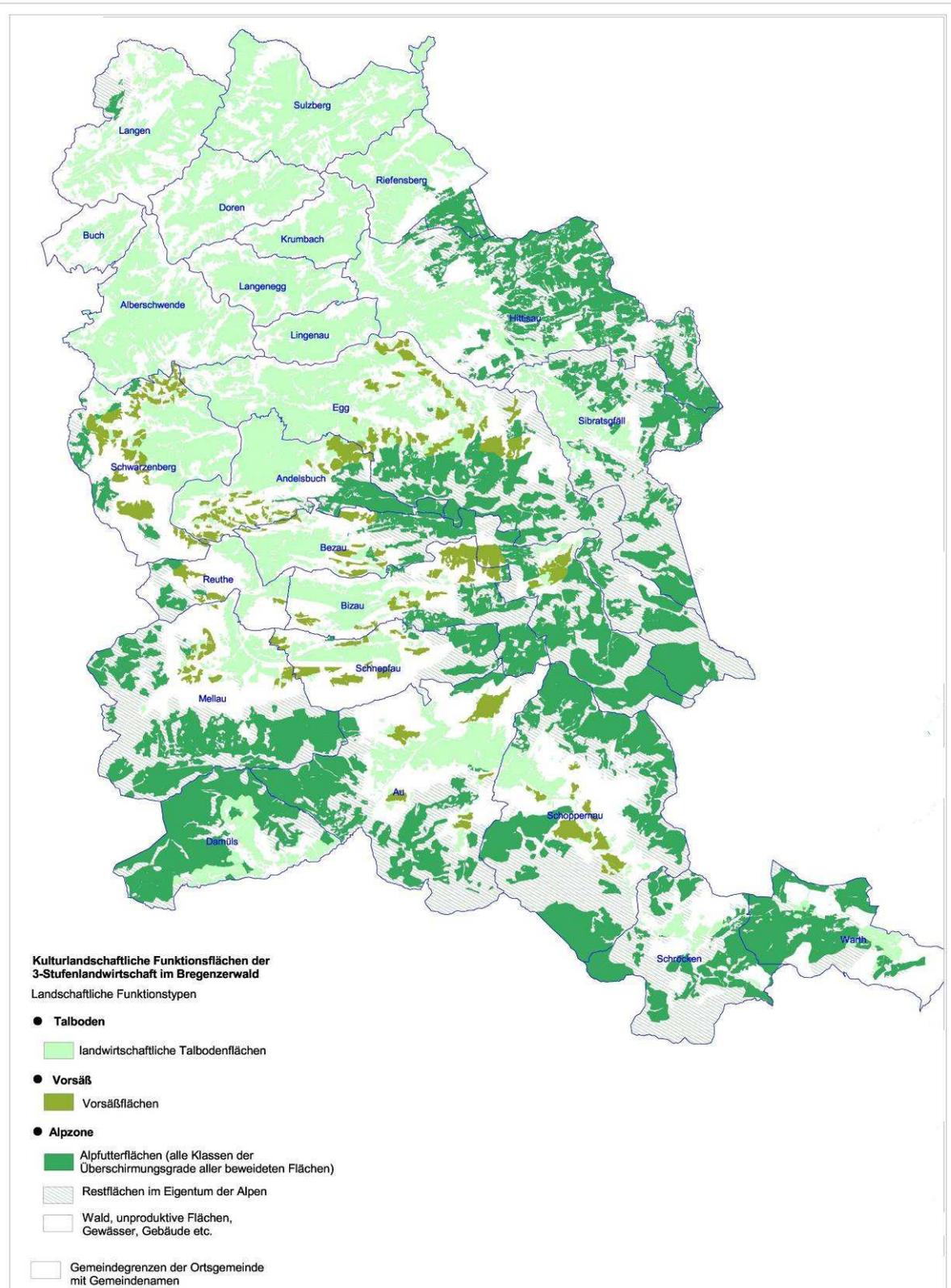
5. Dokumentation des Elements

(Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen)

Beilage: Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald

6. Geographische Lokalisierung

(Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.)



Die Region Bregenzerwald liegt im Norden des Bundeslandes Vorarlberg (Österreich).

Das Gebiet des Bregenzerwaldes umfasst 24 Gemeinden, die in der Regionalplanungsgemeinschaft Bregenzerwald vertreten sind:

Gemeinden im Bregenzerwald alphabetisch sortiert

Alberschwende	Egg	Riefensberg
Andelsbuch	Hittisau	Riefensberg
Au	Krumbach	Schnepfau
Bezau	Langen	Schröcken
Bizau	Langenegg	Schwarzenberg
Buch	Lingenau	Sibratsgfall
Damüls	Mellau	Sulzberg
Doren	Reuthe	Warth

7. Eingebundene Gemeinschaften, Vereine, Personen und Art ihrer Beteiligung

(Geben Sie die vollständigen Kontaktdaten der KulturerbeträgerInnen und ihre Aktivitäten bzw. Bedeutung für den Erhalt des immateriellen Kulturerbes an.)

Josef Schwärzler
Obmann Vorarlberger Alpwirtschaftsverein
Eschach 3
6951 Lingenau
T 05513-2397

Bürgermeister Georg Fröwis, Bezau
Vizeobmann Regionalplanungsgemeinschaft Bregenzerwald
Obmann der KäseStrasse Bregenzerwald
Gemeindeamt
6870 Bezau
T 05514-2213-0
M georg.froewis@bezau.cnv.at

Hans-Peter Metzler
Vorarlberger Naturschutzrat
Heideggen 311
6952 Hittisau
T 05513-6220
M info@schiff-hittisau.com

8. Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

(Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Tradierung, Praxis und Anwendung des Kulturerbes gefährden könnten.) Nicht mehr als 300 Wörter.

Stör- und Risikofaktoren im Umfeld der traditionellen Bregenzerwälder Milchwirtschaft gibt es deren viele:

- Der Verfall des bäuerlichen Images würde viele Bauern animieren, in einen anderen Beruf zu wechseln.
- Da das Einkommen aus der multifunktionalen Dreistufenlandwirtschaft vor allem aus der Milchwirtschaft und Haltung von Tieren resultiert, bedeutet ein eventueller Preisverfall der bäuerliche Produkte aus diesen Bereichen auch eine Gefährdung dieses immateriellen Kulturgutes.
- Silowirtschaft auf den Alpen würde die Alpweiden gefährden. Es gilt deshalb, Rohmilchkäse mit der Esskultur nachhaltig zu verknüpfen, damit die Herstellung von Alpkäse auf den Alpen als Kulturgut erhalten bleibt. Ohne Heumilch gibt es keine echten Bregenzerwälder Alpkäse und auch keinen Bregenzerwälder Bergkäse.

9. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

*(Erwähnen Sie, welche Maßnahmen zur Sicherung der Tradierung getroffen wurden/ werden/ werden sollen.)
Nicht mehr als 300 Wörter.*

a) Bestehende Maßnahmen

- Sensibilisierung für Produktgeschichte vom Bregenzerwälder Alpkäse
- Konsumenten den Zugang zu den Vorsäßen und Alpen erleichtern
- Einbindung der Alpen in Erlebnisprogramme
- Weitreichende Öffentlichkeitsarbeit durch KäseStrasse Bregenzerwald
- Starke Einbindung der Rohmilchprodukte (Leitprodukte) in der heimischen Gastronomie
- Verzahnung von Landwirtschaft und Tourismus über Plattform KäseStrasse
- Zusammenarbeit Alpwirtschaftsverein und KäseStrasse Bregenzerwald

b) Geplante Maßnahmen

- Weiterhin Mitmenschen über den Sinn der über Jahrhunderte hinweg gepflegten Dreistufenlandwirtschaft und der damit verbundenen Kultur überzeugen
- Durch gezielte Maßnahmen im Bereich Öffentlichkeitsarbeit Bekanntheitsgrad der Region steigern
- Alpen und Vorsäße ins Rampenlicht der regionalen Aktivitäten stellen
- Verstärkte Kommunikation der „Geschichte“ rund um das Produkt
- Alleinstellungsmerkmale und Besonderheit dieser Bewirtschaftungsform ausarbeiten und kommunizieren
- Stärkere Nutzung der gemeinsamen „Dachmarke“ KäseStrasse Bregenzerwald
- Heumilch und deren aufwändige Produktion stärker thematisieren
- Bündelung bestehender Kooperationen in diesem Bereich, mehr Synergien nutzen

10. Kontaktdaten der VerfasserInnen der Empfehlungsschreiben

Verfasser 1

Univ.-Prof. Dr. Christian Staudacher
Präsident der Österreichischen Geographischen Gesellschaft

Verfasser 2

Mag. Sabine Flöcklmüller und Dr. Stephan Mikinovic
Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs

Wichtig

Die Empfehlungsschreiben werden wie mit Frau Mag. Eva Stiermayr abgestimmt ehest möglich nachgereicht.

30.06.10 Michael Moosbrugger (GF KäseStrasse Bregenzerwald)

Datum und Unterschrift des Antragsstellers