

D A M Ü L S F A S C H I N A

---

Ein Bergreich zwischen dem Bregenzerwald und dem Biosphärenpark  
Großes Walsertal. Zwei Dörfer mit echter Natur und voller kultureller Schätze.  
Ein Ort der Inspiration und Ruhe. Mit einem Magazin, das die Seele berührt.



# GENUSS REICH

# #GENUSSREICH

## LIEBE LESENDE,

vom Bregenzerwald bis ins Große Walsertal – wir leben in einer ausgezeichneten **Genussregion**. Regionaltypische Spezialitäten und gehobene Gastronomie zeichnen unsere vielfältige Heimat aus. Ein Produkt steht dabei sinnbildlich für die gesamte Region: Käse. Also Bergkäse, Alpkäse, Ziegenkäse, Kräuterkäse, usw. – der Bregenzerwald ist nicht nur, aber vor allem, für die über die Grenzen berühmte **KäseStrasse** bekannt. Initiator **Reinhard Lechner** verrät, wie sie entstand und warum die Menschen hier besonders stolz auf ihren Käse sind.

Auch auf unserer **Alpe Elsa** in Damüls wird noch auf traditionelle Weise gesennt. **Johannes Gasser**, einer von nur mehr wenigen Bauern in der Region, bewirtschaftet die urige Hütte und gibt Einblick in sein Leben in der Landwirtschaft. Schauen wir etwas über den Pass ans andere Ende von Damüls Faschina, kommen wir in die Gemeinde Fontanella. Hier bäckt **D' Obergrechter Bäck** seit 1977 Brot für unsere Bergregion. Heute ist **Oliver Konzett** der letzte Bäcker von St. Gerold bis nach Damüls und verrät, wie er diese zweischneidige Aufgabe meistert.

Wenn wir schon bei Raritäten sind, so gibt es in Damüls auch nur mehr einen, der dieses wahre Genussprodukt herstellt: **Willi Türtscher** betreibt seit vielen Jahren das intensive Hobby des **Imkers**. Im Interview erklärt er, wie das funktioniert und warum sein Blütenhonig anders schmeckt als im Tal. Dasselbe könnte man auch über den besonderen **Bergtee** aus dem Großen Walsertal sagen. Warum dieser kein Produkt, sondern eine Geschichte ist, erzählt **Elisabeth Burtscher**. Es ist ein Genuss ihr zuzuhören und von den Weisheiten der Kräuterfrauen zu lernen.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie in aller Ruhe eine Tasse Tee und lassen Sie sich von unseren **genussreichen Geschichten** inspirieren!



Ihr Mathias Klocker,  
Geschäftsführer Damüls Faschina Tourismus





# ÜBERBLICK



## 6 BERGTEE

„Bergtee ist kein Produkt, Bergtee ist eine Geschichte!“, antwortet Elisabeth Burtscher auf die Frage, was es mit diesem besonderen Tee aus dem Großen Walsertal auf sich hat. Die Geschichte erzählt von einer Idee, mit der Sohn Hanno vor über zwanzig Jahren auf sie zukam. Von Frauen in idyllischen Bergdörfern, die Kräuter sammeln, trocknen und mischen. Von Weisheiten und traditionellem Wissen, das mit dieser Initiative und einem Buch von einer zur nächsten Generation weitergegeben wird.



## 16 IMKER WILLI

Willi Türtscher ist seit vielen Jahren Imker. Mittlerweile ist der 74-Jährige der Einzige, der im Bergdorf Damüls seinen eigenen Honig herstellt. Im Interview erzählt der begeisterte Bienenhalter, wie das Imkern funktioniert, warum sein Blütenhonig anders schmeckt und wobei ihm das Herz aufgeht.



## 24 MEISTERBÄCKER

Seit 1977 gibt es die Obergrechter Bäckerei in Fontanella. Meisterbäcker Oliver Konzett führt mit Frau Conny das Geschäft in zweiter Generation und fährt täglich frisches Brot zu Tourismus- und Gastronomiebetrieben – von St. Gerold bis nach Damüls Faschina. Vor über 30 Jahren lieferte D' Obergrechter Bäck das erste Mal Brot über den Pass. Seither hat sich vieles verändert, ein Fluch und Segen für den mittlerweile einzigen Bäcker in der Region.



## 30 ALPE ELSA

Die Alpe Elsa liegt im Ski- und Wandergebiet Damüls auf 1.760 Höhenmetern Seehöhe, unter dem Berggasthof Elsenalpstube. Landwirt Johannes Gasser bewirtschaftet die Hütte und Weideflächen gemeinsam mit Frau Maria und produziert auf althergebrachte Weise Bregenzerwälder Alpkäse und -butter. Diesen Sommer feiern die beiden mit der genussreichen Elsenalpe ihr 10-jähriges Jubiläum.



## 36 KÄSESTRASSE

Eine über die Grenzen Vorarlbergs bekannte Straße ist die KäseStrasse Bregenzerwald. Dabei ist sie gar kein Straßenzug, sondern eine Marke – für die ländliche Region und ihren Käse. Ein Netzwerk von Erzeuger:innen und Vermarkter:innen. Eine Philosophie eines Qualitäts- und Genussprodukts sowie als „Themenstraße“ ein Erlebnisreich für Gäste und Einheimische. Initiator Reinhard Lechner stammt aus der Oststeiermark, gilt aber mittlerweile als „Urgestein der KäseStrasse“. Ein Bregenzerwälder Ritterschlag, den er sich mit dieser Idee redlich verdient hat.



# VON DER NATUR LERNEN

## BERGTEE AUS DEM GROSSEN WALSERTAL

*„Bergtee ist kein Produkt, Bergtee ist eine Geschichte!“, antwortet Elisabeth Burtscher auf die Frage, was es mit diesem besonderen Tee aus dem Großen Walsertal auf sich hat. Die Geschichte erzählt von einer Idee, mit der Sohn Hanno vor über zwanzig Jahren auf sie zukam. Von Frauen in idyllischen Bergdörfern, die Kräuter sammeln, trocknen und mischen. Von Weisheiten und traditionellem Wissen, das mit dieser Initiative und einem Buch von einer zur nächsten Generation weitergegeben wird.*

Warum ist Bergtee eigentlich kein Produkt? Elisabeth meint:

**Die Kräuter und Pflanzen, die bei uns auf den Wiesen in den Bergen wachsen, können nicht produziert werden. Deshalb sind unsere Teemischungen auch kein Produkt.**

Die ehemalige Schulleiterin aus Fontanella initiierte 2001 gemeinsam mit ihrem Sohn und der befreundeten Teemischerin Ilga Bickel ein einzigartiges Projekt, das für die Region, ihre natürliche Vielfalt und die damit verbundenen Menschen von großer Bedeutung ist.



## BEWUSSTSEIN BILDEN

Obwohl der Bergtee im Biosphärenpark.haus und anderen Geschäften im Großen Walsertal vertrieben wird, ist es kein Verkaufsprojekt. Es soll Bewusstsein bilden, Nachhaltigkeit im Kleinen vorleben sowie die Ehrfurcht vor der Natur und ihren endlichen Ressourcen stärken. *„Alle, die bei uns wohnen und Urlaub machen, können sich umschauen und feststellen, wie intakt die Natur hier noch ist. Wie farbenfroh, wie unterschiedlich im Geruch und Geschmack. Wie wertvoll und kostbar alles ist, was hier aus dem Boden sprießt“*, betont die 77-Jährige.

Die Idee für Bergtee entstand dabei an einem ganz anderen Ort. Hanno Burtscher, erfolgreicher Lehmbau-Architekt, schaute während seiner Studienzeit in einem Wiener Kaffeehaus vorbei. Es versetzte dem naturverbundenen Studenten aus Fontanella einen kleinen Stich ins Herz, als er „Griechischer Bergkräutertee“ auf der Karte las. Er fragte nach und sag-

**„Bei uns gibt es auch Berge und Kräuter. Warum haben Sie hier keinen aus meiner Heimat im Sortiment?“**

Es war das erste Jahr der Gründung des UNESCO-Biosphärenparks Großes Walsertal, und natürlich gab es Tee. Viele Frauen sammelten Blätter und Blüten für die eigenen Familien, aber anderswo wusste niemand, dass dieser Tee etwas Besonderes ist. Auch gab es noch nichts Gemeinsames.

## TEE IST EIN GENUSS

Hanno fragte Elisabeth daraufhin, ob sie sich vorstellen könne, 30 Kilogramm Bergtee nach Wien zu liefern.

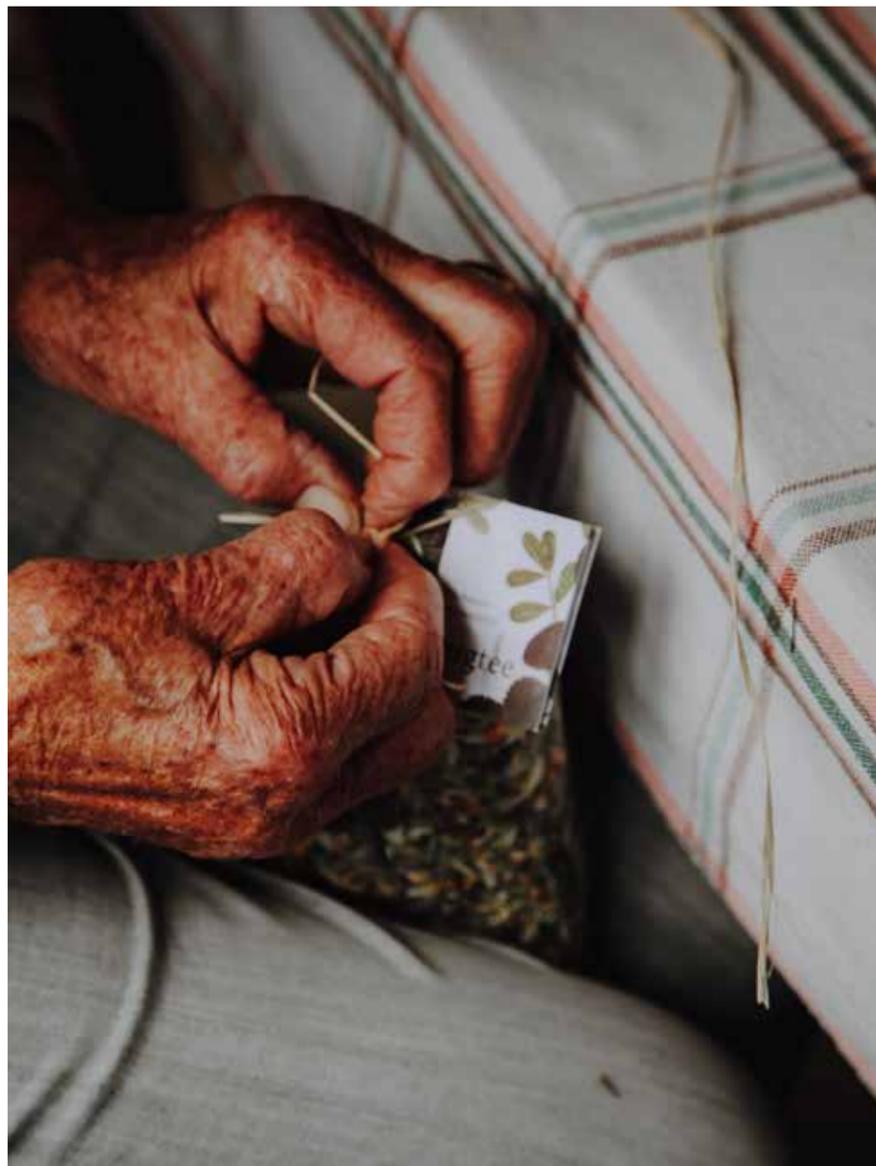
**„Ich musste lachen, das sind etwa 60 riesengroße Papiertaschen vollgestopft mit trockenen Blättern.“**

**Das erste Missverständnis“**, schmunzelt die Initiatorin. Dennoch, der Samen war gesät und Elisabeth nahm Kontakt mit der befreundeten Teemischerin Ilga aus Blons auf, um eine gute Mischung Bergtee aus dem Ländle nach Wien zu schicken. Schon als Kinder wurden die beiden von ihren Müttern losgeschickt, um Kräuter zu sammeln. Wenn sie in der Höhe waren, haben sie Silbermantel und Thymian gepflückt. Nicht nur für Tee, sondern zum Kochen, wie Löwenzahnblätter für den Kartoffelsalat.

**„Es ging nicht um die Heilkraft, sondern um den Genuss“**,

betont Elisabeth. Dieser Gedanke ist auch Teil der Geschichte. *„Wenn man in einem engen, schmalen Tal wohnt, hat man ‚albis‘ (immer) das Gefühl, dass draußen alles besser ist. Daraufhin haben wir gesagt, das muss nicht so sein und mit Bergtee können wir es beweisen“*, erklärt Elisabeth.

Die Teelieferung nach Wien kam so gut an, dass zwei Kilogramm Bergtee im ersten Sommer in die Hauptstadt geschickt wurden. In fast jeder Ortschaft luden die Projektinitiatorinnen daraufhin mehrere Kräuterfrauen zu Teegesprächen ein. *„Wir haben entschieden, wenn wir Bergtee machen, wollen wir nicht nur die Blätter und Blüten, sondern auch das Wissen und die Weisheiten der Frauen sammeln“*, bekräftigt die Walserin. Ein starkes Netzwerk entstand und die Frauen teilten nach anfänglicher Unsicherheit ihre Erfahrungen untereinander aus. *„Ich habe ihnen gesagt, ich bin mir ganz sicher, dass zumindest einige von euch etwas wissen. Daraufhin haben alle etwas gewusst“*, erzählt Elisabeth.



## WEISHEITEN TEILEN

Kräuter solle man niemals verärgert sammeln, lautet eine Weisheit der Kräuterfrauen. *„Da wir aber schon ein nüchterner Klub sind und ohne stimmungsvolles Licht und Räucherstäbchen arbeiten, haben wir gesagt: So heikel wird es wohl nicht sein, sonst könnten wir den ganzen Sommer keine Kräuter sammeln. Also fängt man verärgert halt nicht gleich zu pflücken an, sondern geht weit nach oben und nach zwei Stunden ist der ganze Ärger dann verflogen“*, führt Elisabeth ein Beispiel aus. Auch Kräuterwissen wurde geteilt und sich auf die Herstellungsweise des Walser Bergtees geeinigt. Die Kräuter sollen, wenn möglich nicht im Trockner, sondern in aller Ruhe an der Luft ohne direkte Sonneneinstrahlung trocknen. *„Wir kontrollieren das aber nicht, sondern überlassen es den Frauen, wie sie es machen. Es geht uns auch ums Vertrauen und das haben wir“*, betont Elisabeth.





## SIEBEN KRÄUTER

So sammeln und trocknen sie bei sich zu Hause die einzelnen Pflanzen. Mit sieben verschiedenen Kräutern wird der Bergtee in Folge von Ilga und Elisabeth gemischt. Denn nur Apotheken dürfen einzelne Sorten, wie Pfefferminz- oder Lindenblütentee, verkaufen. *„Wir geben auch keine medizinischen Ratschläge. Außerdem gibt es schon wissenschaftliche Studien, die die Heilkräfte von Kräutern belegen. Wir möchten vielmehr Wissen, Erfahrungen und Praktiken, der mit Bergtee in Verbindung stehenden Menschen erzählen und die Vielfalt unserer Bergkräuter zeigen“*, erklärt Elisabeth.

Sie nehmen den Kräuterfrauen deshalb alles ab, was diese gerne sammeln. Was sie für die eigene Familie und für Freunde brauchen, sollen sie auf die Seite geben und das, was übrigbleibt, holen Ilga und Elisabeth ab. *„Wir nehmen beispielsweise Silbermantel, der im Gebirge gepflückt wird, aber auch Goldmelisse oder Thymian aus den Gärten der Frauen. Aber wir säen nichts an“*, betont die Mitgründerin. Welche Kräuter daraufhin kommen und wie viel davon, wissen sie vorher nicht. Es gebe Jahre, da falle ein Kraut sowieso aufgrund des Wetters weg. *„Deshalb können wir mit dem, was uns die Natur gibt, nur verschiedene Mischungen machen“*, so die Teeliebhaberin.

## GESCHENKE DER NATUR

Die Pflanzen sehen die Kräuterfrauen als Geschenke der Natur. *„Die kann man nicht mit Geld aufwiegen. Aber die Mühen, die sich die Frauen beim Sammeln machen, schon. Deshalb zahlen wir ihnen für 1 Kilogramm Kräuter 90 Euro. Das ist natürlich kein Stundenlohn für ihre Arbeit, aber sie freuen sich. Sie sagen sowieso, dass es ihnen nicht ums Geld geht, sie tun es einfach gerne“*, erzählt die Initiatorin. Ein schöner Gedanke, von denen es bei diesem Projekt so viele gibt. Gebe es zum Beispiel von einem Kraut mehr als von einem anderen, sei dies ein Indiz dafür, dass die Menschen genau dieses im Winter brauchen. *„Wir hatten Jahre, da haben alle Frauen uns Taschen voller Birkenblätter oder Schafgarbe gebracht. Diese sind dann in jeder Mischung drin“*, gibt Elisabeth preis.

Über die Jahre haben die Frauen neben den Kräutern etliche Geschichten mit Weisheiten und Wissen gesammelt, sodass diese in einem Buch zusammengefasst wurden. Das Kräuterwissen überspringe nämlich immer eine Generation. *„Auch junge Menschen in der Region interessieren sich dafür, aber Beruf, Kinder oder andere Verpflichtungen führen oft dazu, dass sie sich erst als Großeltern wieder intensiv mit der Materie beschäftigen“*, weiß Elisabeth. So sei es kein Wunder, dass man bei den Kräuterfrauen zunächst an „alte weißhaarige Damen“ denke.

## BERGTEE IST AUCH EIN BUCH

Auch ein Filmteam staunte nicht schlecht, als Elisabeth erzählte, dass die Idee zu Bergtee gar nicht von ihr, sondern einem jungen Studenten stamme. *„Sie meinten zudem, dass wir die ersten Blüten den Bienen überlassen, wäre ein PR-Gag. Als ob wir es nötig haben, dachte ich mir. Daraufhin kam uns aber die Idee, ein Buch über unsere Geschichte zu schreiben“*, erzählt die Gründerin. Gemeinsam mit Dr. Susanne Grasser, die an der Wiener Universität für Bodenkultur eine Studie über Kräuterwissen schrieb, und Dr. Barbara Fuchs vom Institut für Entrepreneurship an der Universität Liechtenstein, die mit Studierenden mehrere Interviews zu Bergtee führte, entstand ein Werk, das 2012 als eines der schönsten Bücher Österreichs prämiert wurde.

**„Wir wollten damit zeigen, was Bergtee für uns ist: nämlich kein landwirtschaftliches, sondern ein soziokulturelles Projekt. Beim Sammeln, beim Mischen und bei unseren Teerunden passiert so viel im Austausch und Gespräch. Es führt Menschen zusammen, die sich vorher gar nicht kannten“**

betont Elisabeth. Ein interessanter Aspekt ist dabei auch, dass es in über zehn Jahren noch keine Mischung doppelt gab. Jede Zusammensetzung ist ein Unikat, so wie die Menschen selbst, die bei der Initiative mitwirken.





## DEMUT LERNEN

Wer Bergtee haben will, kann neben den genannten Verkaufsstellen auch einfach bei Elisabeth anrufen, dann gibt sie ganz unkompliziert Bescheid, ob es noch welchen gibt. Hinter Bergtee verbirgt sich keine Marketing- und Vertriebsstrategie, denn das Projekt lebt von und mit der Natur.

**„Wir wollten Bergtee nie größer aufziehen, denn das kann man nur mit Dingen, die grenzenlos vorhanden sind, aber nicht mit Kräutern“**

ergänzt die ehemalige Lehrerin und fragt auch bewusst: „Wozu?“ Für die Frauen aus Fontanella und Umgebung geht es bei diesem Projekt, den dazugehörigen Bergteetagen und auch Elisabeths eigenen Teewanderungen immer darum, Lehren aus der Natur zu ziehen. Erkenntnisse für sich selbst abzuleiten und ins eigene Leben mitzunehmen, was man braucht.

Vor diesem Hintergrund haben sich die Frauen für die jährlichen Bergteetage rundum Ostern im biosphärenpark.haus etwas Originelles ausgedacht. Sie stellen eine riesengroße Schachtel mit einer speziellen Gründonnerstags-teemischung auf. Diese könne man gegen alle Krankheiten einsetzen, lautet eine Weisheit. Sie besteht nicht aus sieben, sondern aus neun Kräutern. Der Bergtee wird genau an diesem Tag gemischt und weil er heilig sei, an die Gäste verschenkt. *„Alle dürfen sich so viel Tee nehmen, wie sie möchten. Wir sagen dann aber: Nehmt euch einfach so viel, wie ihr braucht“*, erklärt Elisabeth. Ein kleiner, aber feiner Unterschied in der Wortwahl, der dazu führte, dass noch nie jemand leer ausging. Darüber hinaus zeigen die Teefrauen die ganze Vielfalt an Blüten und Blättern, die hier wachsen, und das Bergteebuch gibt es zum Sonderpreis.





## SINN STIFTEN

Der pensionierten Schulleiterin und begeisterten Mundartrednerin ist Sprache wichtig, das mache eine Region und ihre Menschen erst authentisch. Auch Bergtee zeigt auf ehrliche Art und Weise, was durch die Wertschätzung der Natur und das Zusammenführen von Menschen im Kleinen möglich ist. „*Es macht mich glücklich, dass wir mit unserer Geschichte noch immer begeistern und verblüffen*“, freut sich Elisabeth. Nicht mit dem moralischen Hammer, sondern mit einem sinnvollen und sinnstiftenden Projekt.

**„Die Veränderung, die wir uns wünschen, fängt bei uns selbst an. Wenn die Arbeit eine Quelle der Freude ist, dann ist das eine doppelte Bestätigung, dass unsere Idee auf gutem Boden wächst“**

meint die Talbewohnerin abschließend.







MEHR ALS EIN HOBBY

# DER EINZIGE IMKER

*Willi Türtscher ist seit vielen Jahren Imker. Mittlerweile ist der 74-Jährige der Einzige, der im Bergdorf Damüls seinen eigenen Honig herstellt. Im Interview erzählt der begeisterte Bienenhalter, wie das Imkern funktioniert, warum sein Blütenhonig anders schmeckt und wobei ihm das Herz aufgeht.*

**Imker:in** wird man nicht alle Tage. Wie bist du dazu gekommen?

**Willi:** Mein Vater hat schon sein Leben lang geimkert. Wir hatten ein Bienenhäuschen mit sogenannten „Hinterbehandlern“. Drinnen zu imkern war aber recht mühsam, besonders weil man die Bienenstöcke nur von hinten behandeln konnte. Ich hatte deshalb einige Jahre gar keine Bienen, wollte aber

unbedingt wieder welche. So habe ich entschieden, im Freien zu imkern. Ich habe mir „Styroporbeuten“ gekauft. Diese kann man aufeinander stapeln, dadurch kann ich die Bienenstöcke von oben behandeln und die Waben problemlos einzeln entnehmen.

**Dabei wären sie dir draußen fast schon gestorben.**

**Willi (lacht):** Ja, meine Bienen sind das ganze Jahr im Freien. Vor letztem Winter habe ich die Stöcke winterfest gemacht und alle gemeinsam mit einem langen Brett beschwert. Es war ein sehr schneereicher Winter und irgendwann im Februar habe ich bemerkt, dass die Schneelast das Brett verschoben hatte und somit die Deckel von allen Bienenstöcken um einige Zentimeter geöffnet waren. Die Bienen mussten mit bis zu minus zehn Grad kämpfen und ich dachte schon, sie wären alle erfroren. Aber zum Glück haben alle sechzehn Völker überlebt.

**Wie viele Bienen schwirren in deinen Stöcken herum?**

**Willi:** Von anfänglich zwei habe ich mittlerweile auf sechzehn Völker aufgestockt. Je nach Jahreszeit besteht ein Bienenvolk aus sieben bis zwanzigtausend Bienen, um die ich mich kümmere. Mit der Königinnenzucht habe ich mich allerdings nie befasst, dafür hat die Zeit neben meinem Beruf nie gereicht.

**Wie hast du dir die Kenntnisse über das Imkern angeeignet?**

**Willi:** Viel Wissen habe ich von meinem Vater übernommen, aber auch in Büchern nachgelesen. Zudem einfach probiert und improvisiert. Heute gibt es Kurse beim Imker:innenverein, meine älteste Tochter hat bereits einige Module des Imker:innenkurses gemacht. Ich selbst habe auch immer Experimente durchgeführt, einen Bienenstock ohne Königin zum anderen gesetzt oder mit verschiedenen Schwärmen für die Nachzucht gearbeitet. Generell sollten die Bienen aber nicht allzu viel gestört werden. Neben häufiger Kontrolle des Bienenstandes und des Flugbetriebes ist es zudem notwendig, die Stöcke regelmäßig zu öffnen, um die Stärke des Volkes und das Brutverhalten der Königin im Auge zu behalten.



## Du kannst also kaum vorausplanen?

**Willi:** Wie ertragreich die Ernte ist, kann ich nie im Voraus sagen. In meinem besten Jahr konnte ich 150 Kilogramm Honig ernten. Der kam aber von allen sechzehn Völkern. Es kann aber auch vorkommen, dass man mal ein Jahr leer ausgeht. Mit vielen Bienen ist die Chance auf einen hohen Ertrag besser, allerdings ist es wichtig, den Bienen auch immer etwas Honig in den Stöcken zu lassen und nicht alles zu ernten.

## Was musst du dafür machen?

**Willi:** Im Frühjahr werden die Stöcke je nach Stärke des Volkes erweitert, dies geschieht, indem man eine weitere Zarge mit 10 Waben aufsetzt, um den Bienen genügend Platz für Brut und Honig zu geben. Es kann aber auch sein, dass es bei langen Schlechtwetterperioden gar keinen Honig gibt und von Imker:innen zugefüttert werden muss. Ein gutes Jahr hängt immer von der Stärke des Bienenvolkes und der Natur ab. Wenn gute Tracht ist, dann produzieren die Bienen auch mehr Honig.



## Wie läuft der Prozess bis zum fertigen Honig ab?

**Willi:** Die Bienen sammeln den Nektar, geben ihn in die Waben und verarbeiten ihn dort, indem sie ihn mehrfach innerhalb des Bienenstockes umlagern. Generell ist es so, dass die Königin die unterste Zarge für die Brut verwendet und in den oberen Etagen des Bienenstockes wird der Honig eingelagert. Wenn der Honig fertig ist, deckeln die Bienen die einzelnen Wabenzellen zu. Sobald eine Wabe bis zu zwei Drittel mit Wachs verschlossen ist, ist der Honig reif. Wenn der Wassergehalt zu hoch ist, kann der Honig sauer werden, deshalb kontrolliere ich mit einem Messgerät, ob der Honig schon dick genug ist, um geerntet zu werden.

Die entnommenen Waben kommen in die Honigschleuder, wo der Honig dann durch mehrere Siebe herausrinnt, um die Wachsreste aufzufangen. Es wird nichts mehr hinzugefügt, der Honig bleibt ein, zwei Tage stehen, damit er gegebenenfalls etwas abgeschäumt werden kann und wird dann abgefüllt.



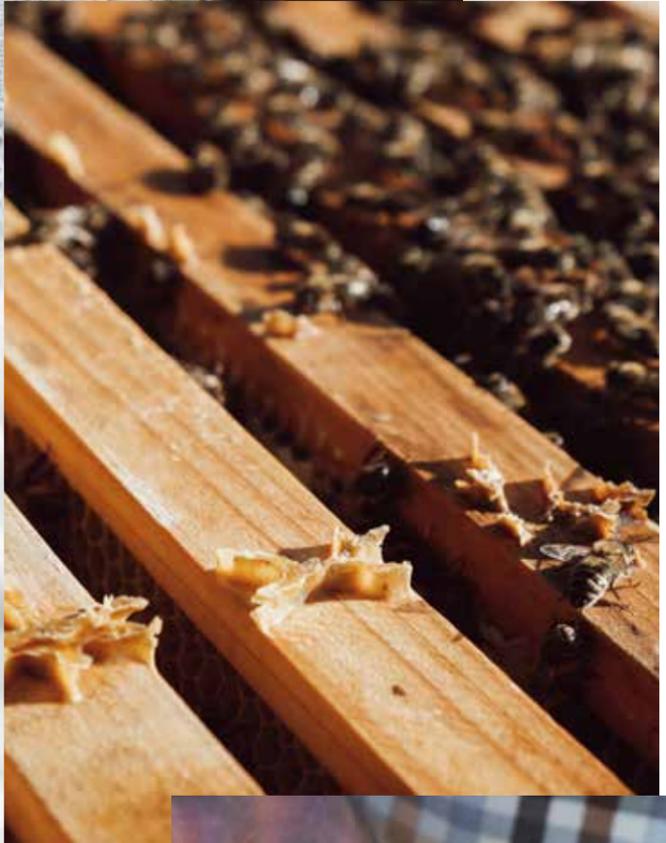


Ein natürlicher Prozess, der mit etwas Technik heute auch leichter fällt.

**Willi:** Genau. Als ich letztens im Urlaub war, habe ich mir eine Waage mit Sensoren bestellt und sie in meine Bienenstöcke montiert. Sie wird mit Solarenergie betrieben und misst alle zwanzig Minuten das Gewicht und die Temperatur im Stock. Auch ein Geräuschpegelsensor ist verbaut, so kann ich nun mit einer App am Handy nachschauen, wie es meinen Bienen geht.

Gute Idee! Würdest du sagen, dass dein Honig anders schmeckt?

**Willi (schmunzelt):** Das kann ich selbst nicht beurteilen. Aber befreundete Damülser:innen sagen, sie wollen keinen anderen Honig. Der Geschmack sei anders, intensiver. Einen heimischen Bienenhonig kann man nicht mit einem importierten Produkt vergleichen. Die Mühen und Kosten zur Herstellung des Honigs kann man eigentlich nicht aufwiegen. Bei uns Imker:innen kostet der Honig ein paar Euro mehr als im Laden, aber die zahlt jede:r gern. Den Großteil meines Honigs verschenke ich innerhalb der Familie. Ein schönes Geschenk, denn ein reifer Honig hält ewig. Etwas gebe ich auch auf die Seite, damit ich immer Reserve für schlechte Jahre habe.



### Hattest du eigentlich nie Angst vor Bienenstichen?

**Willi:** Eine Biene kann nur einmal stechen und verliert dabei sowohl ihren Stachel als auch ihr Leben, deshalb stechen Bienen nur im Notfall. Es ist wichtig, ruhig zu bleiben und mit Bedacht zu arbeiten, dann besteht keine Gefahr. Trotzdem wurde ich natürlich auch schon öfter gestochen, aber glücklicherweise bin ich nicht allergisch, deshalb stört es mich nicht, wenn mich eine sticht.

Als mein älterer Bruder und ich als Zweijähriger mal im Bienenhaus gespielt haben, stach er mit einem Holzstück hinein und alle Bienen kamen auf einmal ganz wild heraus. Mein Gesicht war schwarz vor Stichen. Fast 30 Stiche hatte ich im Gesicht, man hat mich damals mit Schnaps eingerieben und schlafen gelegt. Als ich wieder aufwachte, war mein Gesicht kaum mehr geschwollen. Das ist natürlich kein medizinischer Rat! Aber wer keine Allergie hat, dem kann nichts passieren.

### Du hast bei den Behandlungen der Bienenstöcke mit einem ziemlich lästigen Parasiten zu kämpfen.

**Willi:** Ja, die Varroamilbe gab es ursprünglich nur im ostasiatischen Raum, durch den Versand von Bienenvölkern wurde sie jedoch auch in Europa eingeschleppt. Es ist eine millimetergroße Milbe, die sich am Nacken der Bienen festbeißt und sehr schnell vermehrt. Diese Parasiten muss ich im Herbst mit Ameisensäure bekämpfen, sonst sterben mir die Bienen allesamt weg.



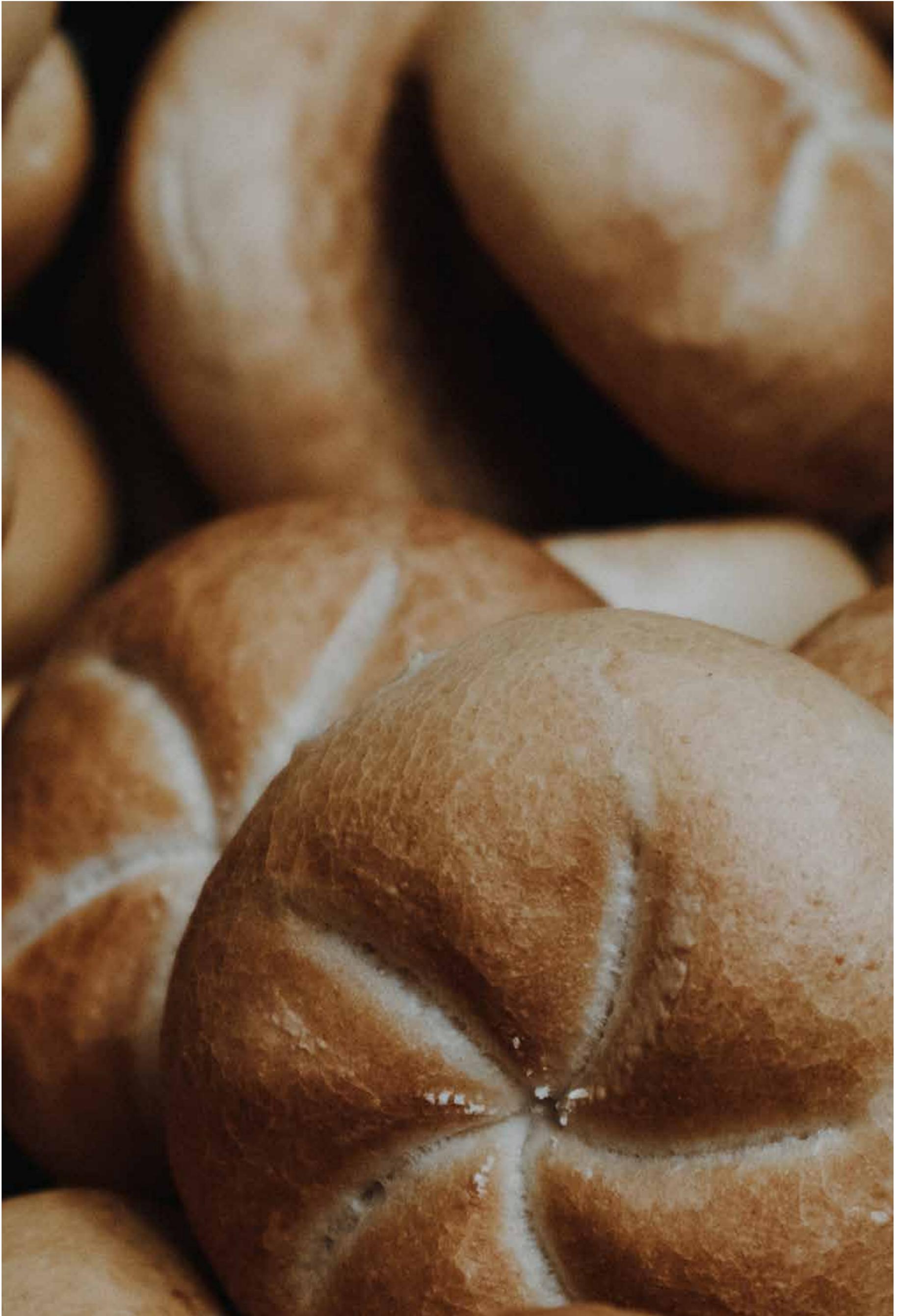
## „EINEN HEIMISCHEN BIENENHONIG KANN MAN NICHT MIT EINEM IMPORTIERTEN PRODUKT VERGLEICHEN. DIE MÜHEN UND KOSTEN ZUR HERSTELLUNG DES HONIGS KANN MAN EIGENTLICH NICHT AUFWIEGEN.“

### Was können wir tun, damit die Bienen nicht aussterben?

**Willi:** Viele Bienenwiesen und die Blumen- und Pflanzenvielfalt erhalten. Die Bienen brauchen offene Blüten zur Nektaraufnahme. Beim Imkern kriege ich den Kreislauf der Natur hautnah mit, diesen sollten wir Menschen nicht unterbrechen. Besonders der Einsatz von Pestiziden und Spritzmitteln ist sehr schädlich für die Bienen. Hier oben in den Bergen sind meine Bienenvölker und ich jedoch in der glücklichen Lage, dass wir uns mit diesem Thema kaum auseinandersetzen müssen.

Für mich ist das Imkern eine Leidenschaft und war immer ein guter Ausgleich zum Betrieb. Das schönste Hobby, wenn es im Frühling summt und die Bienen mit ihrem Nektar angefliegen kommen. Wenn ich bei meinen Bienenstöcken bin und es nach Honig duftet – da geht mir das Herz auf!

Vielen Dank für das Gespräch!



TRADITIONSBROT  
AUS FONTANELLA

# DER LETZTE BÄCKER

*Seit 1977 gibt es die Obergrechter Bäckerei in Fontanella. Meisterbäcker Oliver Konzett führt mit Frau Conny das Geschäft in zweiter Generation und fährt täglich frisches Brot zu Tourismus- und Gastronomiebetrieben – von St. Gerold bis nach Damüls Faschina. Vor über 30 Jahren lieferte D' Obergrechter Bäck das erste Mal Brot über den Pass. Seither hat sich vieles verändert, ein Fluch und Segen für den mittlerweile einzigen Bäcker in der Region.*

Fontanella ist das höchstgelegene Dorf im Tal und als Sonnenbalkon des Großen Walsertals bekannt. Direkt am Ortseingang findet sich der geschichtsträchtige Obergrechter Bäck. Wie es zu diesem außergewöhnlichen Namen kam? Früher waren alle Walsergebiete in Gerichte aufgeteilt. Die Walser:innen mussten keinen Kriegsdienst leisten, sondern haben die Wälder und Wiesen bewirtschaftet. Sie hatten ihre eigene Gerichtsbarkeit.

**„Es gab ein Gericht in Sonntag – das untere und eines hier in Fontanella – das obere. Mein Vater hat danach die Bäckerei benannt“**

erklärt Oliver.

Im Elternhaus stand er schon als Kind in der Backstube seines Vaters, der die Bäckerei gründete. Als er die Handelsakademie in Bregenz und Bludenz besuchte, fragte Herwig ihn, ob er Interesse habe, den Betrieb weiterzuführen. „Warum eigentlich nicht?“, dachte sich Oliver, der schon als Jugendlicher im Betrieb mithelfen musste, um sein Fahrrad abzuverdienen. Nach der Matura und dem Bundesheer fing er seine Bäckerlehre in Lech an und schloss sie in Feldkirch mit der Gesellenprüfung ab. 2001 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, ging nach einer Auszeit in Luzern zur Meisterschule nach Wels und nahm 2011 alle Zügel in die Hand.

## ALLES ÄNDERTE SICH

Seither ist kein Stein mehr auf dem anderen geblieben. Beschränkte sich das Liefergebiet damals noch auf das Große Walsertal, wird heute an sieben Tagen der Woche an Hotels und Gastronomiebetrieben bis nach Damüls Faschina geliefert.

**„Mein Vater musste früher noch von Haus zu Haus, stellte sich vor und fragte, ob er liefern dürfe. Heute ist das alles anders“**

erzählt der einzige Bäcker im Tal. Im Frühling 1991, fuhr er erstmals nach Damüls. *„Wir spulen in der Hauptsaison jeden Tag rund 80 Kilometer ab und verteilen mit zwei Transportern unser Brot“*, erzählt Oliver, der zu Saisonzeiten täglich in der Backstube steht.

Die meiste Arbeit gibt es in den Urlaubszeiten, wenn auch die eigenen Kinder Ferien haben. Dann fängt der Tag für den Bäcker im Durchschnitt um ein Uhr früh an. *„Wir backen dann die Brote, meine Frau kommt um vier Uhr dazu, teilt sie nach Bestellungen auf und bis um halb sieben muss das Brot dann ausgeliefert sein“*, erklärt der Walser. In der Backstube wird danach weiter für den nächsten Tag produziert. *„Mittags lege ich mich ein, zwei Stunden hin und gehe dann mit dem Hund laufen. Das ist mir wichtig, um rauszukommen, bevor es am Abend mit der Planung und den Brotbestellungen wieder losgeht“*, betont Oliver.

Jeden Tag kommen neue Bestellungen rein, dabei wird zumeist per Telefon, E-Mail, aber auch noch per Fax angefragt. *„Man kann es kaum glauben, aber das ist der schnellste Weg. Nicht jede:r sitzt ständig am Computer, sondern viele schreiben ihre Brote auf einen Zettel, drücken auf die Wahlwiederholung und weg ist die Bestellung“*, schmunzelt der Chef, dem als Erster und Letzter im Betrieb schlichtweg auch die Zeit für eine digitale Umstellung fehlt.





## BROTBACKEN IST EIN PROZESS

Im Saisongeschäft beliefert der Obergrechter Bäck aus Fontanella über 80 Kund:innen und fährt zu Spitzenzeiten rund 3.000 Semmel und Kornbrötchen aus. *„Wir backen täglich frisch, aber den Teig müssen wir vorproduzieren“*, gibt Oliver preis und erklärt: *„Es ist ein Trugschluss, den viele vom Traumberuf Bäcker:in haben. Bei diesen Mengen ist das Brotbacken ein komplexer Vorgang, der Hand in Hand gehen muss. Viele Sorten müssen im gleichen Moment backfertig sein, damit wir unsere zwei Öfen effizient nutzen können.“* Immer im Hinterkopf, dass die Brote um vier Uhr früh fertig sein sollten. Denn dann werden sie in Säckchen pro Kund:in abgepackt, die Bestellungen in Kisten einsortiert und das Auto systematisch so beladen, wie auch ausgeliefert wird.

In letzter Zeit musste das Sortiment aufgrund von Personal-mangel stark reduziert werden. Viele Klassiker hat Oliver vom Vater übernommen, aber auch neue Ideen entwickelt.

**„Unsere Kundinnen und Kunden wissen, was sie wollen, und das kriegen sie in guter, gleichbleibender Qualität“**



betont der leidenschaftliche Bäcker. Sein Paradeprodukt ist das „Bauernpärl“, wie man im Volksmund sagt. Ein Brot, das oft für den in Vorarlberg allseits bekannten „Leberkäsesemmel“ verwendet wird.

## VIEL ARBEIT, KAUM PERSONAL

Nach dem Abgang langjähriger Mitarbeiter:innen stand der Meisterbäcker vor einer schwierigen Entscheidung und musste konkret über die Schließung der Bäckerei nachdenken. *„Wir hatten die Schlüssel schon in der Hand und schlaflose Nächte“*, berichtet Oliver. Sie loteten ihre Perspektiven aus und entschieden sich dafür, mehr oder weniger nur noch Tourismusbetriebe von St. Gerold im Großen Walsertal bis nach Damüls Faschina zu beliefern. Es musste irgendwie weitergehen, daran glaubte er.

# „UND WIE DIE EIGENEN KINDER DIE SCHÖNSTEN SIND, SCHMECKT AUCH DAS EIGENE BROT AM BESTEN“

Im Umkreis von 25 Kilometern gibt es keine andere produzierende Bäckerei, sondern nur ihn. Ein Fluch und Segen zugleich, meint er. **„Keine Konkurrenz zu haben, das wünschen sich viele. Aber wir müssen alles alleine schaukeln“** so der Bäcker. Arbeit gebe es genug, aber das Fachpersonal fehle. Das sei zum Teil der Lage, aber auch dem Beruf und seinen Arbeitszeiten geschuldet.





## SEIN BROT HAT EIN GESICHT

Trotz der Herausforderungen hat er sich für den Familienbetrieb entschieden. *„Wir haben den Rückhalt aus der Bevölkerung und die Tourismusbetriebe sind froh, dass wir als lokale Bäckerei das Brot liefern“*, sagt der Geschäftsführer. Etwas Eigenes herzustellen, das wissen wir nicht erst seit dem Corona-Brotbackhype, sei einfach befriedigend. *„Eine kreative Arbeit, die zudem einen Nutzen hat“*, findet Oliver. *„Und wie die eigenen Kinder die schönsten sind, schmeckt auch das eigene Brot am besten“*, ergänzt er und betont: *„Die Winzer:innen trinken ihren Wein ja auch selbst. Wie sie, sehe ich jeden Tag ein Ergebnis, das ist aufreibend, aber auch zufriedenstellend.“*

Außerdem schmecke dasselbe Produkt bei keinem gleich. *„Weil die Geschichte drumherum passen muss. Unser Brot hat seit Jahrzehnten ein Gesicht, man weiß, wer dahintersteht“*, sagt Oliver. Auf die Balance komme es ihm an, sonst müsse man aufhören, meint er. *„Die Vorteile überwiegen und auch wenn es manchmal dunkel ist, darf man das Licht am Ende des Tunnels niemals aus den Augen verlieren“*, betont er. Ihn hat das Geschäft und Leben in Fontanella vieles gelehrt. *„Besonders, dass wir nicht wegziehen müssen, um es besser zu haben. Es ist nur anders, aber besser ist es auf der ganzen Welt nicht. Das schätzt man erst, wenn man einmal weg war“*, bekräftigt der Bäcker und meint abschließend: *„Bei uns kannst du das Wasser noch aus dem Hahn trinken. Die Haustür darf ich vergessen, zuzusperren. Meine Kinder kann ich draußen rumlaufen lassen und ihnen einen echten Salamander, ein Reh oder eine Gams zeigen. Schön, dass wir hier wohnen und arbeiten dürfen.“*



# GUTE AUSSICHTEN

## ALPWIRTSCHAFT IM BLICK

*Die Alpe Elsa liegt im Ski- und Wandergebiet Damüls auf 1.760 Höhenmetern Seehöhe unter dem Berggasthof Elsenalpstube. Landwirt Johannes Gasser bewirtschaftet die Hütte und Weideflächen gemeinsam mit Frau Maria und produziert auf althergebrachte Weise Bregenzerwälder Alpkäse und -butter. Diesen Sommer feiern die beiden mit der genussreichen Elsenalpe ihr 10-jähriges Jubiläum.*

Im hinteren Bregenzerwald, zwischen Mellau und Damüls, liegt die kleine Dorf Hirschau. Hier leben Johannes und Maria Gasser am Kapellenhof. Mit zwanzig Kühen und noch mal so viel Jungvieh im Stall nebenan. Jeden Sommer ziehen die beiden aber mit ihrem Vieh auf die Alpe. Bereits über 40 Jahre gehört das Alpleben für die Landwirte zum Alltag. Dass dieses aber nicht immer so idyllisch ist, wie es zunächst scheint, hat Johannes am eigenen Leib erlebt.

Nach über 15 Jahren auf einer Alpe kam es für den Landwirt zur Totalauflösung und der Hirschauer stand plötzlich vor dem Nichts. „Hohe Pacht- und Personalkosten, die sich die Besitzer:innen über viele Jahre mit mir eingespart haben, haben mich finanziell ruiniert. Das hat mich schwer enttäuscht“, meint Johannes. Ein Schicksalsschlag, den der Äpler erst einmal verkraften musste.



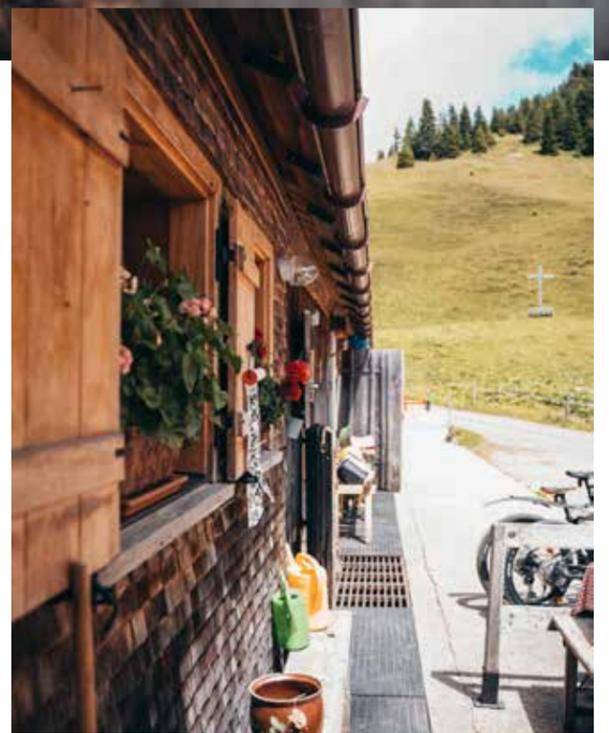
## WENN SICH EINE TÜRE SCHLIESST,...

„Ich wusste nicht, wie es weitergehen soll. Wohin mit meinen Kühen, der Sennerei und unseren Produkten?“, fragte sich der Bauer. Bis er eines Morgens um sechs Uhr früh im Stall Radio hörte: Die Alpe Elsa sucht einen neuen Bewirtschafter! „Ich habe mich daraufhin bei Gilbert, dem Besitzer der Elsenalpstube Damüls und Obmann der Alpe, gemeldet und um neun Uhr war ich schon vor Ort“, erzählt Johannes. Drei Wochen später sollte er im Sternen in Fontanella erscheinen, um vor der Alpgenossenschaft aus der Schweiz und Liechtenstein sein Projekt vorzustellen.

„Ich habe ihnen mitgeteilt, dass ich auf der Alpe neben der Bewirtung auch sennen möchte. Dafür brauchte es aber Umbauten, in die man investieren musste. Sie haben sich beraten und mir um Mitternacht die Zusage gegeben“, berichtet der Landwirt. Die Besitzer:innen hätten von seiner Geschichte gehört und daraufhin gesagt:

**„Du wirst unser neuer Bewirtschafter und Senner, aber Pächter musst du nicht sein. Du hast uns dein Projekt vorgestellt, das gefällt uns und jetzt schaust du, dass es läuft.“**

*Ich bin mit Freude nachhause gefahren und konnte endlich in ein neues Leben starten.“*



## ...ÖFFNET SICH EINE ANDERE

So bewirtschaftet Johannes normalerweise bis Anfang Juni die Weideflächen neben seinem Hof und zieht dann mit seinem Vieh bis Mitte September auf die Alpe. *„Die Elsenalpe hat mir eine neue Türe aufgemacht. Nun konnten wir unsere Produktion weiter fortsetzen“*, freut sich Johannes, einer von nur mehr wenigen Bauern in der Region.

Schon als Kind musste er bei verschiedenen Landwirten im Stall mithelfen. Später hütete er als Hirte auf der größten Alpe im Bregenzerwald über 600 Tiere und lernte die Käseproduktion in einer Sennerei von der Pike auf kennen. Heute kümmert sich hauptsächlich Frau Maria um die Käseherstellung. Auf der Elsenalpe produzieren die beiden den berühmten Bregenzerwälder Alpkäse, aber auch Ziegenkäse und Alpbutter in traditioneller Weise, mit eigenen Laben aus Kälbermägen sowie Kaminwurzeln, Landjäger und Alpschwein-Speck.

Dafür haben die Besitzer:innen die Alpe Elsa komplett renoviert und umgebaut. Die ganze Hütte wurde ausgeräumt, Böden herausgerissen, der Stall erneuert und im Keller die Alpsennerei mit Rohmelkanlage, Milchammer und Kupferkessel installiert. In diesem 600 Liter fassenden Gefäß wird die Milch von den Kühen zu Käse verarbeitet. *„Diesen bringen wir danach von der Alpe zu uns in den Keller und verkaufen ihn auf dem Wolfurter Wochenmarkt auf unserem Stand“*, so Johannes.

Neben der Erzeugung eigener Produkte kehren auf der Alpe Elsa auch den ganzen Sommer über, durchgehend Gäste und Wanderer:innen ein. Zur Stärkung bieten Johannes und Maria eine herzhafte Äplerjause mit Speck- und Käseplatten, Buttermilch und -brote sowie ein seltenes Genussprodukt, die Wälder-Schokolade „Sig“. *„Und den schönsten Ausblick gibt es sowieso obendrauf“*, muss Johannes schmunzeln, der neben seinen eigenen Kühen und der Nachzucht auch Ziegen und Schweine von anderen Landwirten auf der Alpe hält.

## TÄGLICH GRÜSST DAS MURMELTIER

Die Tage und manchmal auch die Nächte auf der Alpe sind dadurch mitunter lang. Morgens um fünf Uhr läutet der Wecker. „Dann wird gemolken, gefüttert und danach gesennt. Die Milch ist um sieben im Käsekessel und meine Frau dickt sie ein. Danach frühstücken wir zusammen, misten den Stall aus und lassen die Kühe aufs Feld“, schildert der Bauer seinen Tagesablauf. Wenn das Wetter gut sei, müsse er auch ab und zu zur Heuernte ins Tal und abends wieder hinauf.

Ein Leben, das viele Routinearbeiten enthält, Johannes aber nicht missen möchte.

**„Die Alpe Elsa hat mir nach den Enttäuschungen viel Auftrieb gegeben. Ich habe Kraft und Energie geschöpft, weil die Besitzer:innen an uns glauben und es wieder vorwärtsgeht“**

ist Johannes dankbar. Denn das Leben stehe als Landwirt trotz Pensionierung niemals still und es gebe immer was zu tun. „Nach dem Sommer müssen wir die Hütte putzen, das Holz einbringen und den Käse ins Tal schaffen. In diesen 150 Tagen Alpleben pro Jahr pendeln wir ständig hin und her und leben zwischen zwei Orten. Das ist anstrengend und schön zugleich“, betont der Betreiber.



## IM KREISLAUF DER NATUR



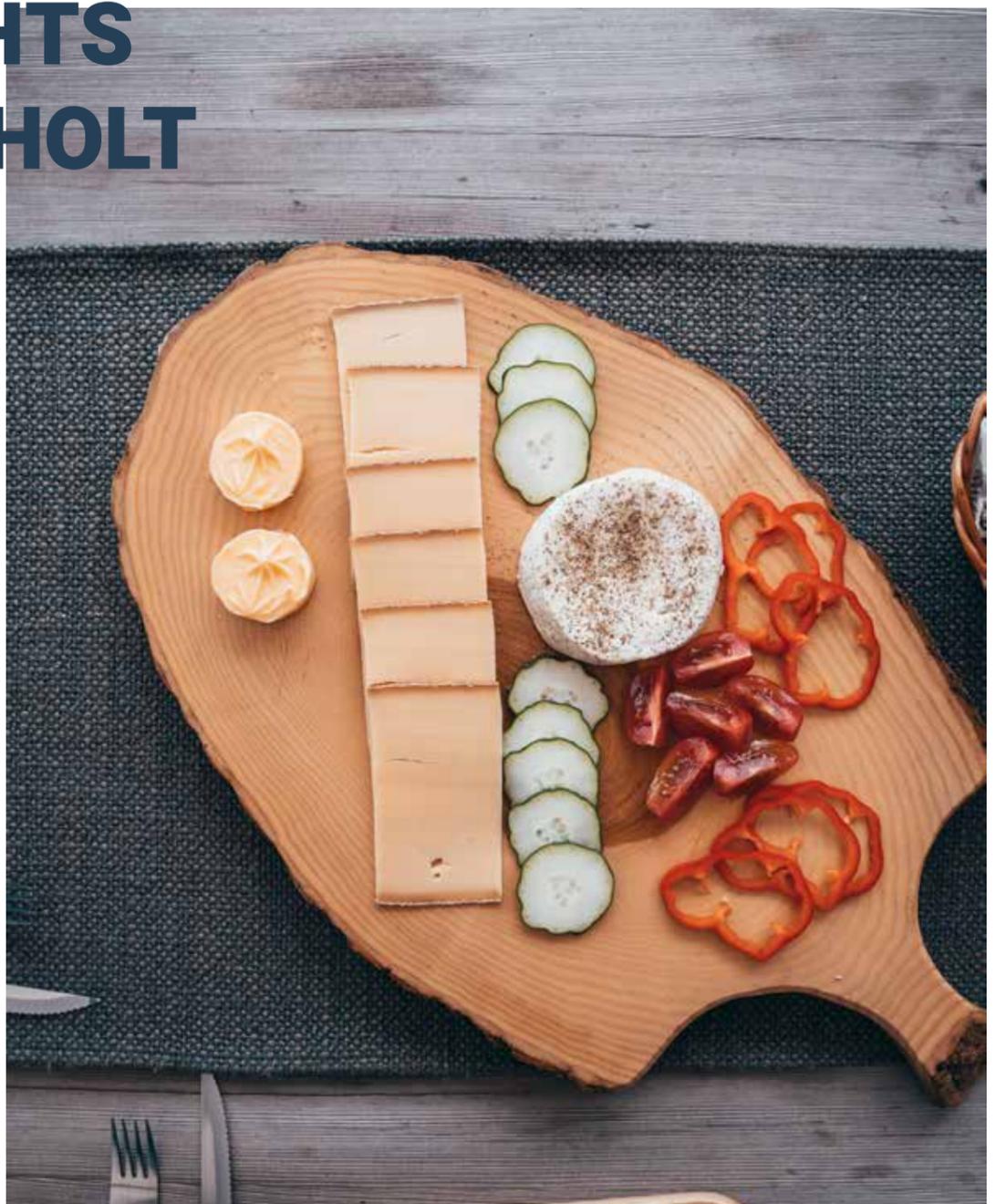
Jedes Jahr freue er sich deshalb schon, bis der Schnee endlich weg sei und das Alpleben in Damüls losgehe. „Im Sommer ist es schön, wenn der Kessel voller Milch ist und im Herbst viel Käse gibt. Dann wird das Futter allmählich weniger und die Kühe ziehen hinab ins Tal. Mit der Natur zusammen werden auch wir automatisch langsamer und kommen in eine ruhigere Phase“, merkt Johannes an. Dann gehe er Skifahren oder auch mal zum Wellnesen, wenn neben fünf Enkelkindern noch Zeit zum Ausspannen bleibe. Die brauche er auch, um Energie zu tanken, denn sein Leben als Landwirt stehe täglich unter einem herausfordernden Motto: „Ein Schlechter versäumt nichts und ein Guter holt es wieder ein.“

Hart, das sei die Arbeit auf dem Hof und der Alpe schon immer gewesen. „Aber wir sind jeden Tag in der Natur und sehen, wie blau der Himmel ist, wie grün die Alpflächen sind und wie schön die Blumen blühen. Das entschädigt für die Hektik und Schnelligkeit, an die man sich als Landwirt gewöhnen muss“, meint Johannes. Eines, für das man sich allerdings wirklich Zeit lassen müsse, sei die Sennerei. „Die Milchverarbeitung ist ein langsamer, aber wertvoller Prozess, denn nun mal seine Stunden dauert, damit ein lagerfähiges Produkt entsteht. Damit gewinnt der Käse aber am Ende umso mehr an Qualität und Geschmack!“, betont der Alpkäseproduzent.

# „EIN SCHLECHTER VERSÄUMT NICHTS UND EIN GUTER HOLT ES WIEDER EIN.“

## MIST IST DES BAUERN LIST

Die Sennerei, die Landwirtschaft, die Natur der Alpen – auch wenn Johannes mit seinem Betrieb einige Rückschläge hinnehmen musste, hat ihm das Leben und die Arbeit als Bauer wichtige Erkenntnisse gebracht: „Ich schaue dazu, dass die Alpflächen nicht verwuchern, indem ich sie intensiv pflege. Aber nicht nur mit Gülle, sondern mit Festmist, das gibt wieder Hummus und dem Boden Kraft. Ein natürlicher Weg, der das Gras jung und in Schuss hält. Das ist immer ein Geben und Nehmen – je mehr ich gebe, desto mehr kriege ich auch von der Natur zurück!“





# DER KÄSE HAT EINE SEELE

## BREGENZERWÄLDER KÄSESTRASSE

*Eine über die Grenzen Vorarlbergs bekannte Straße ist die KäseStrasse Bregenzerwald. Dabei ist sie gar kein Straßenzug, sondern eine Marke – für die ländliche Region und ihren Käse. Ein Netzwerk von Erzeuger:innen und Vermarkter:innen. Eine Philosophie eines Qualitäts- und Genussprodukts sowie als „Themenstraße“ ein Erlebnisreich für Gäste und Einheimische. Initiator Reinhard Lechner stammt aus der Oststeiermark, gilt aber mittlerweile als „Urgestein der KäseStrasse“. Ein Bregenzerwälder Ritterschlag, den er sich mit dieser Idee redlich verdient hat.*

Die Partnerbetriebe der KäseStrasse Bregenzerwald produzieren jährlich 55 Millionen Kilogramm Käse. Die silofreie Heumilch für den legendären Bergkäse kommt von über 950 Bauern und Bäuerinnen aus der Region. Denn die Milchwirtschaft und Käseproduktion haben im Bregenzerwald Tradition. Der Wälder Schriftsteller, Sozialreformer und Bauer Franz Michael Felder gründete 1868 im Wald den ersten Käsehandlungsverein, um das Monopol der berühmten Käsegrafen zu brechen. Heute gibt es bei allen Käsemacher:innen Führungen und Ausstellungen, wie in Schoppernaus Bergkäserei oder im Käsekeller Lingenau, wo 55.000 Laibe Bergkäse und Alpkäse ausgereift werden. Sechs bis sieben Sorten sind in einer Käseregion normalerweise üblich, der Bregenzerwald hat 80 verschiedene Käsesorten. „Das gibt es sonst nirgends und macht die Region so besonders“, betont Reinhard.

Diese einzigartige Vielfalt präsentiert die KäseStrasse Bregenzerwald, im Mittelpunkt stehen aber die bäuerlichen Erzeuger:innen. Ideengeber Reinhard wusste das perfekt zu inszenieren. Er selbst hatte ein bewegtes Leben und kam über Umwege von der Steiermark über Spanien in die Schweiz und schließlich nach Vorarlberg. Im Nachbarland verdiente er sich die ersten Sporen in der Gastronomie und ließ sich zum Betriebsökonom ausbilden. Das feierte er in einer Weinstube im Ländle, wo er spontan ein Jobangebot eines Gastes annahm und die Restaurants einer Lebensmittelkette in Österreich leitete. In den 90ern zwang ihn ein Unfall zu einer zweijährigen Auszeit, wonach er neu ins (Berufs-)Leben finden musste. „Die Landwirtschaftskammer Vorarlberg suchte zu jener Zeit jemand fürs Marketing von Ländle-Produkten. Darauf habe ich mich mit Halskrause und Krücken beworben“, kann der 70-Jährige heute über seine Anfänge lachen.



## MEHR ALS EINE STRASSE

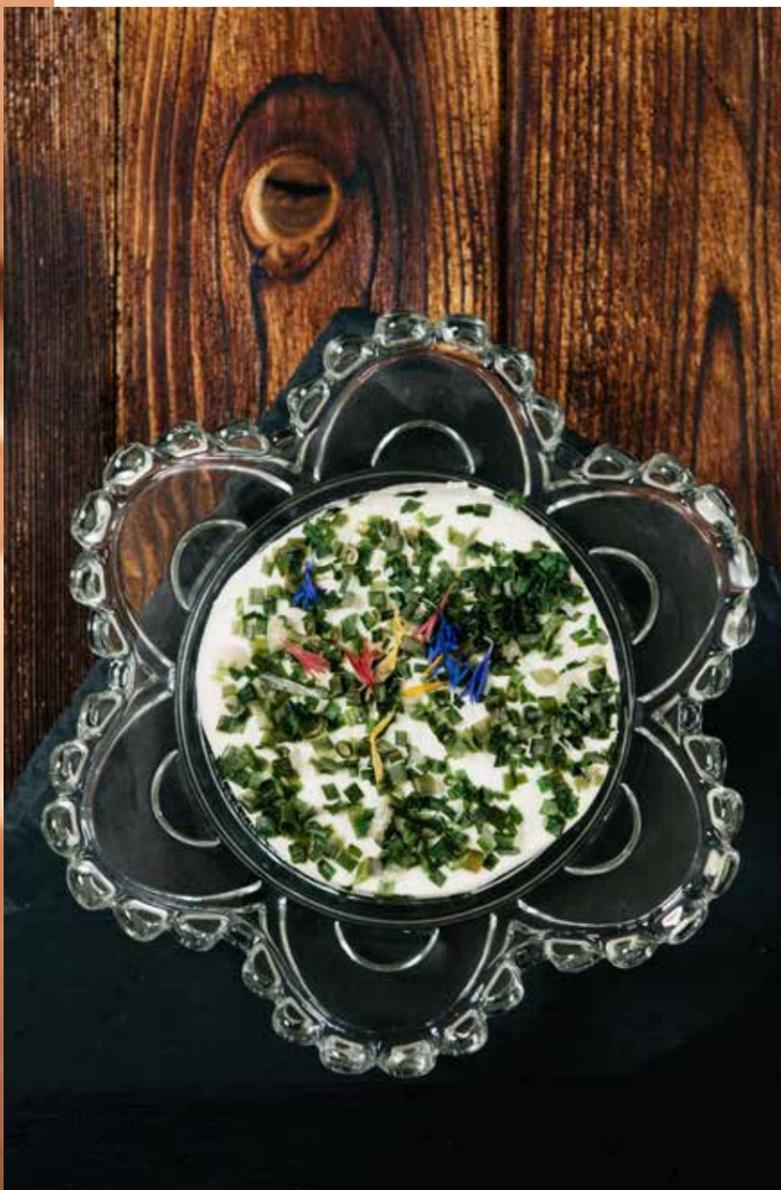
Viele Initiativen hat er in seiner Karriere im Land Vorarlberg initiiert und begleitet, wie „Natur und Leben Bregenzerwald“ und die berühmte „Bregenzerwälder KäseStrasse“. Kräftige Impulse gab es auch für das „Junge Gastgewerbe Vorarlberg“ und dessen Partnerschaften mit bäuerlichen Produzent:innen im Ländle, „bewusst leben Montafon“ sowie „Walser Bura im Kleinwalsertal“. Für den „Direktvermarkterverein“ stand Reinhard immer im Dialog mit der Landespolitik, Wirtschaftstreibenden, dem Gastgewerbe, Tourismusbetrieben sowie Bauern und Bäuerinnen und regionalen Netzwerken. 1998 wurde die KäseStrasse nach fünfjährigem Entwicklungsprozess offiziell gegründet.

Rund 200 Partnerbetriebe hat Reinhard bei der Entwicklung der KäseStrasse angeworben. Heute sind 12 Sennereien, 38 Alpen, 50 Gastronomiebetriebe, 36 Käsewirt:innen, Einkehrgehäuser und landwirtschaftliche Betriebe aus dem Bregenzerwald Teil der Initiative. *„Ich habe damals jeden Bürgermeister und jede Bürgermeisterin motiviert und war in allen 26 Gemeinden des Bregenzerwaldes. Nachdem wir 1993 die erste Bergkäseprämierung in Schwarzenberg durchgeführt haben, wollten wir die 1.000-jährige Käsegeschichte der Region nach außen tragen“*, erzählt der Steirer.

Ein Zusammenschluss zur Förderung der Bregenzerwälder Käsekultur mit heute 180 Mitgliedern entstand.

**„Was die KäseStrasse ausmacht, sind ihre Mitwirkenden und die Region. Beide haben ihre eigenen Geschichten, die wir miterleben dürfen“**

meint der Ideengeber und bekräftigt: *„Wir haben für jede Gemeinde eine Funktion in der KäseStrasse gefunden, die zum Ort passt – nicht umgekehrt. Dadurch können wir unsere Geschichte authentisch erzählen.“*



## INNOVATION IM WALD

Eigentlich sollte es ja eine Vorarlberger KäseStrasse werden, vom Montafon bis in den Bregenzerwald. Denn der „Sua Kees“ (saurer Käse) aus dem Montafon ist der älteste Käse im Land. *„Wir haben dann aber gespürt, dass die Bregenzerwälder:innen eine eigene Mentalität und Geschichte haben. Wir wollten ihren Käse aber nicht nur sensorisch beschreiben, sondern auch das Besondere der Menschen und ihrer Region hervorheben“*, erklärt Reinhard. Die Bregenzerwälder hätten von sich aus schon den Anspruch „b’sundrig“ zu sein, meint er zu wissen. Das „Miteinander“ wird hier nicht nur großgeschrieben, sondern tatsächlich gelebt, und das auch bei Meinungsverschiedenheiten. *„Sogar wenn man sich hier ‚streitet‘, dann immer mit Respekt untereinander“*, stellt Reinhard nach seinen Erfahrungen im Wald fest.

# „MEOR EHROD DAS AULT, UND GRÜSSED DAS NÜ, UND BLIBOT ÜS SEALB UND DR HOAMAT TRÜ“

Dieser stehe für ihn unter dem Leitsatz: *„Meor ehrod das Ault, und grüssed das Nü, und blibot üs sealb und dr Hoamat trü“* („Wir ehren das Alte, begrüßen das Neue und bleiben uns selbst und unserer Heimat treu“). Im Bregenzerwald seien Innovationen keine aus den Wolken gefallen Ideen, sondern wachsen von innen heraus. *„Die eigene Identität hat hier einen hohen Stellenwert. In einem anderen Teil Österreichs würde das überheblich wirken, aber im Wald nicht. Die Bregenzerwälder:innen sind nach innen zwar spannungsreich, aber nach außen halten sie zusammen wie eine römische Legion“*, meint Reinhard. Deshalb war es für ihn auch kein Wunder, dass er als Steirer mitunter mehr mitreden durfte als jemand aus dem Rheintal, „vom Land“ draußen. *„Sie mussten ja keine Landesgeschichte mit mir teilen. Das hat alles seinen Grund – die Wälder:innen waren schon früh gezwungen unter sich zu sein, weil früher die Verbindungen nach draußen gefehlt haben. Außerdem haben sie ihre Ausdauer und Hartnäckigkeit in der Bauernrepublik und aufgrund der Tunnelpolitik Innerösterreichs gelernt“*, analysiert der Wegbereiter.



## KÄSE IST EIN KULTURGUT

Die KäseStrasse sei auch deshalb ein Stück Kultur und ein vielfältiger Erlebnisraum, der überall in der Region anders präsentiert werde. Wie die Bregenzerwälder:innen ihre Eigenheiten hätten, habe auch jede Alpe und Sennerei ihr individuelles Markenzeichen. Je nach Ort schmecke der Käse zudem anders. *„Er ist ein Genussprodukt, das nicht nur in den Magen, sondern tiefer, in Leib und Seele geht. Hier isst man Tradition und Kultur mit. Das wollten wir bei den Menschen mit der KäseStrasse zum Schwingen bringen. Das ist dieser besondere Wert, den man nur im Bregenzerwald einkaufen kann“*, betont der Ideengeber.

Die Weichen für die Zukunft seien auch schon gelegt, nun hänge die Weiterentwicklung der KäseStrasse aber von den Mitgliedern und ihren Vorstellungen ab. *„Die KäseStrasse ist eine lebendige Gemeinschaft, die verschiedene Facetten haben kann“*, meint Reinhard und stellt fest: *„Im Wald müssen wir nichts erfinden, sondern es gibt immer wieder Parallelen und Gemeinsamkeiten, auch mit anderen Regionen, wie der Weinviertler Weinstraße zum Beispiel, wo man andocken kann. Diese Geschichten sind wertvoll und der Bregenzerwald weiß das auszukosten, Vorarlberg sowieso.“*



## IDEEN FÜR DAMÜLS

Für Damüls, vom Großen Walsertal kommend das Tor zum Brengenerwald, wünscht sich der 70-Jährige deshalb noch eine intensivere Käsekultur. Alpen, wie die Alpe Uga oder die Alpe Oberdamüls sowie einige Tourismus- und Gastronomiebetriebe, sind bereits Mitglieder der KäseStrasse. *„Ich könnte mir für Damüls Faschina gut mehrere Dorfrundgänge mit Käse- und Weinverkostungen im Sommer wie Winter vorstellen. Aber auch etwas Stationäres, wie beispielsweise ein Käseraffinierzentrum“*, erzählt Reinhard. Denn in allen guten Käseregionen gebe es heute Affineure, die Käse verfeinern und veredeln.

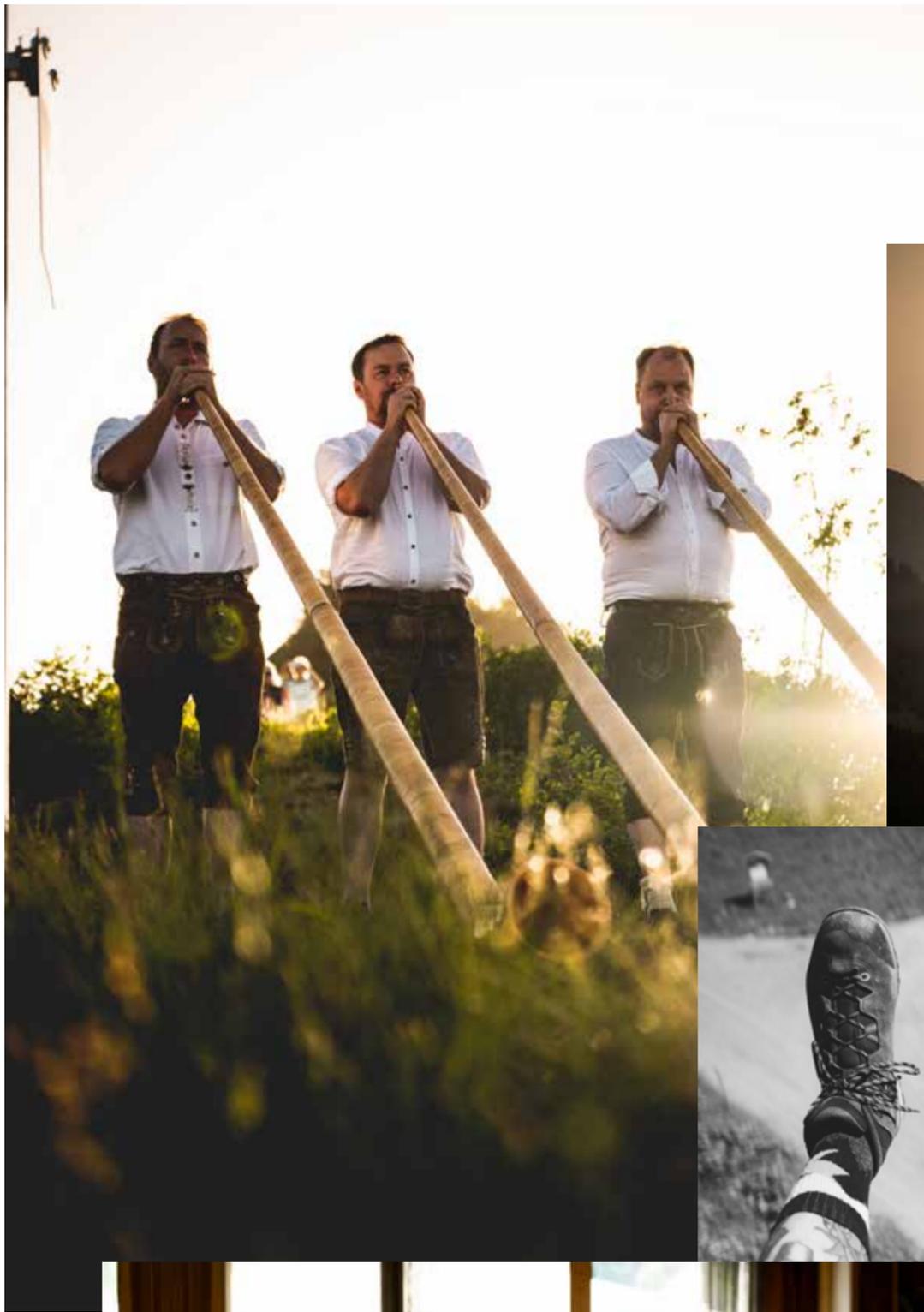
*„Vielleicht wären Käse-Kochkurse ein Hit, ‚Wälder Happa‘ – ähnlich wie spanische Tapas mit Käse in den Mitgliedsbetrieben oder ein jährliches Käsefest, das zur Tradition werden könnte“*, zählt Reinhard auf. Jede Idee brauche aber immer jemanden, der glaubwürdig dahinterstehe. *„Das ist im Brengenerwald schon gang und gäbe. Wenn es eine Identität gibt, wird es sowieso zum Wälder Produkt. Weil sie zu Recht unglaublich stolz darauf sind“*, freut sich der Pionier, dem der Erhalt der Regionalität ein Herzensanliegen ist.

## REGIONALITÄT ERHALTEN

Wenn man von London über Bukarest bis nach Malta nur das selbe zu essen bekomme, seien unterschiedliche Regionen zwecklos. *„Die regionale Wertschöpfung ist im Eimer und auch der Tourismus macht keinen Sinn. Wir müssen weiterhin unsere Lebensmittel dort erzeugen, wo es der Natur und Kultur entspricht. Unsere Regionen müssen unterschiedlich bleiben – im Geschmack, im Geruch, im Auftreten. Dann ist es spannend, diese kulinarisch zu entdecken“*, denkt der KäseStrasse-Macher und betont zum Abschluss: *„Wir müssen uns ganz bewusst zu unserer Regionalität bekennen und diese ausleben. Alle sollen das machen, worin sie gut sind. Dann kommen wir in einen gesunden Wettbewerb und Austausch, was den Regionen Substanz wie auch Wertschöpfung sichert. Dazu gehören Geschichten und Identitäten, mit Dialekten und Traditionen. Denn hinter jedem Produkt stehen ihre Erzeuger:innen, die Region und ihre Landschaft.“*







BESUCHEN SIE UNS  
AUCH ONLINE

**Instagram**

@damuelsfaschina

**Facebook**

Damüls Faschina Tourismus

## IMPRESSUM

**Herausgeber:**

Damüls Faschina Tourismus  
Damüls 138  
6884 Damüls  
+43 (0)5510 620  
info@damuels.at  
www.damuels.at

**Text:**

Christina Mathis  
Bündlittenstraße 1/7  
6850 Dornbirn

**Druck:**

sachesieben GmbH  
Hintere Achmühlenstraße 1a  
6850 Dornbirn

## BILDNACHWEISE

Robert Bohnke, Markus Braun, Manuela Domig, Alex Kaiser, Mathias Klocker,  
Christoph Lingg, Rupert Mühlbacher, Jo Pesendorfer, Benjamin Schlachter