



Thomas Stoffaneller | Susanne Schaber

SCHAFE IN TIROL

Thomas Stoffaneller | Susanne Schaber

SCHAFE IN TIROL



SCHAFE IN TIROL

Ein fotografisches Porträt
von Thomas Stoffaneller

Mit einem Essay
von Susanne Schaber

Tyrolia-Verlag · Innsbruck-Wien





INHALT

Der Sekundenschlag der Ewigkeit – Schafe in Tirol	7
Schaftrieb	23
Schafzucht	39
Schafausstellungen und Versteigerungen	63
Produkte	77
Mensch und Tier	93
Über den Fotografen	110
Über die Technik und die Entstehung der Bilder	113
Über die Essayistin	114
Locations	116
Bibliografie	118
Danksagung	119

DER SEKUNDENSCHLAG DER EWIGKEIT SCHAFE IN TIROL

Sie scheinen nichts fühlen zu wollen als den Wind
und die Sonne, und zwischen ihren Stirnen den Sekun-
denschlag der Unendlichkeit, der im Blut pocht und
sich von einem Kopf zum andern mitteilt [...]

Robert Musil: Schafe, anders gesehen

Nebel drängt über den Pass. Nichts zu sehen, nur das Grau der Wolkenschleier und die Ausläufer der fahlweißen Gletscher. Die Augen suchen nach Halt und verlieren sich im Nirgendwo. Irgendwo, ein Stück weiter oben, muss das Niederjoch liegen. Der dreitausend Meter hohe Übergang verbindet das Ötztal mit dem Südtiroler Schnalstal. Eine uralte Route.

Der Schnee knirscht unter den Füßen. Es ist kalt. Vier Stunden sind es von Vent bis zum Joch, etwas mehr, wenn man in Vernagt oder Kurzras startet. Für Bergsteiger ist die Similaunhütte ein Stützpunkt, oft auch der Rettungsanker auf der Passhöhe. Doch von den Steinmauern und dem schützenden Dach ist heute nichts auszumachen, das Nebelmeer ist undurchdringlich. Wind streicht über das zerklüftete Eis. Ein paar Dohlen krächzen, sonst nur Stille. Dann, plötzlich, ein fernes Bimmeln. Wenig später werden die Glocken lauter, ein wildes Zusammenspiel von Tönen und Klängen brandet auf und rückt näher. Dazu ein Blöken, das Geräusch von Hufen, ein eigentümliches Scharren auf Schnee und Eis. Bis schließlich die ersten Köpfe und Leiber aus dem Gewölk tauchen. Eine Fata Morgana? Hunderte, später tausende von hellen, manchmal auch braunen und schwarzen Häuptionen durchbrechen die Nebel-

wand. Sie orientieren sich mit kundigem Blick. Lange kann es nicht mehr dauern, bis sie das Grün des Niedereitals erreicht haben.

Hunde bellen. Sie umkreisen die Herden und treiben versprengte Tiere in den Pulk zurück. Ein „Hooo-hoi, leck, leck“ hallt über die Almböden, der Lockruf der Hirtinnen und Hirten, dazu Pfiffe. Die Schafe kennen den Weg. Seit Menschengedenken ziehen sie im späten Frühling hier entlang. Alles wie ehemals: Sobald es auf den Wiesen rund um den Gardasee und im Vinschgau zu trocken und heiß wurde, übersiedelte man in die Bergregionen, wo frisches Futter und genügend Wasser warteten. Die Anzeichen des Herbstes mahn-ten wieder zum Aufbruch. Nun kehrte man in Talsenken und Ebenen zurück: eine Form der Weidewirtschaft, deren Wurzeln in die Steinzeit zurückgehen und die bis heute überlebt hat, in Resten zumindest. Die Bauern aus dem Südtiroler Ahrn- und Reintal bringen ihre Rinder immer noch ins Krimmler Achenal und auf die Osttiroler Jagdhausalm. Imker aus der Provence schicken ihre Bienenvölker ins Gebiet von Grenoble auf Sommerfrische. Tierhalter und Umweltaktivisten aus Spanien haben erreicht, dass die Cañadas Reales, die königlichen Viehtriebstrassen, unter Schutz gestellt werden:

Seither wächst die Zahl der Schafe, Rinder und Pferde, die aus Andalusien ins Cuenca-Gebirge wandern und von der Extremadura in die Sierra de Gredos.

Der Schaftrieb über das Nieder- und Hochjoch aber gilt als Besonderheit: der größte der Alpen und auch der einzige, der Staatsgrenzen überwindet. Als solcher wurde er als immaterielles Kulturerbe gewürdigt. Für die Bauern, Schäfer und Treiber ein fester Termin in ihrem Kalender. Wenn sie wissen, dass die Herden das hintere Ötztal wohlbehalten erreicht haben, kehren sie heim auf ihre Höfe. Die Schafe bleiben alleine zurück, zusammen mit den zwei bis drei Hirten, die im Rofen- und Niedertal über sie wachen. Nun kann der Sommer kommen.

★

Etwas mehr als siebzigtausend Schafe gibt es heute in Tirol, Tendenz leicht abnehmend. Die Herden mit den gebrochen-weißen, manchmal braunen und grauen, ab und zu auch gescheckten Tieren prägen das Landschaftsbild, sie sind Teil der Tiroler Identität. Ohne die Schafe ist die lokale Geschichte nicht fassbar: der Beginn der Besiedlung, der Kampf um jeden Flecken

Weideland, den man den Steilhängen abgerungen hat.

Von den fast 250.000 Hektar Almflächen sind viele so abschüssig und karg, dass sich nur Schafe und Ziegen auf ihnen wohlfühlen. Dort, wo Rinder abzustürzen drohen, klettern sie leichtfüßig nach oben. Schäfersteig, Widderstein und Schafjoch, Schafkar und Schafspitze, Schaftal, Schafhimmel und Schaftod: Die Namen der Landstriche erzählen von Freude und Schrecken. Sie legen Zeugnis davon ab, wie tief die zotteligen Paarhufer im harten Boden der Bergwiesen wurzeln.

Schafe zählen zu den ältesten Haustieren, von denen wir wissen. Ursprünglich waren sie in Zentralasien sesshaft. Von dort aus verbreiteten sich die Wildschafe, die dem orientalischen Mufflon sehr ähnlich waren, bis nach Europa. Als die Alpen unter riesigen Eisflächen verschwanden, starben sie aus. Die eigentliche Domestizierung der Schafe fiel in die Epoche zwischen 11.000 und 9000 v. Chr. und gelang erstmals in der Gegend des östlichen Mittelmeers. Auf der Suche nach Grünland zogen Herden und Hirten westwärts. Bis das Torfschaf – klein, schwächling und mit gewundenen Hörnern – in unseren Breiten eine neue Heimat fand.

Die Schafe folgten den Pfaden der Gämsen und trampelten die Wege über Pässe und Abhänge frei. Die

Menschen schlossen sich ihnen an und erkundeten auf diese Weise ferne Wiesen und Jagdgründe. Das Venter und Gurgler Tal sind besonders reich an Fundstellen, die auf eine – zumindest sporadische – Besiedlung hindeuten: Timmelsjoch, Gurgler Eisjöchl und die Übergänge rund um Vent berichten von den frühen Bewohnern Tirols. Archäologen haben Unterstände und die Spuren paläolithischer Lager geortet, dazu eine ganze Serie von Werkzeugen, die damals in Gebrauch waren: Klingen, Pfeilspitzen, Kratzer und Bohrer. Die Feuersteine stammen, ungewöhnlich genug, aus der Region um Trient und vom Gardasee.

Die Entdeckung der berühmten Gletschermumie im September 1991 bestätigte die Vermutung, dass es im hinteren Ötztal seit Urzeiten eine Form der Transhumanz, wie diese frühen Formen der Weidewirtschaft heißen, gegeben hat. War der Mann aus dem Eis, der fünftausenddreihundert Jahre in seinem Felsgrab ruhte, ein Jäger oder Hirte? Die Fundstelle am Tisenjoch legt dies nahe: Hierhin wich man aus, wenn das Niederjoch zu vergletschert war. Hat der „Ötzi“, wie man ihn salopp nennt, seine Schafe über den Pass getrieben? Hat er nach Erzen geschürft, war er ein Schamane? So lautet die Theorie des Tiroler Volkskundlers Hans Haid.

Auf der Kaser, einem Wiesenstück etwas oberhalb von Vent, fallen ungewöhnliche Steinsetzungen ins Auge. Darunter auch ein Menhir in der Form eines Widderkopfs, der direkt auf den Similaun ausgerichtet ist: mit seinem pyramidenförmigen Gipfel eine der auffälligsten Erhebungen rundum. Und einst vielleicht ein heiliger Berg?

Die Antworten bleiben im Dunkeln. Und doch weiß man in diesem Landstrich um ein Stück wundersam fremde Geschichte, die bis in die Gegenwart ragt. Die Schnalser und Venter Bauern bleiben den Traditionen treu. Der Vertrag über die Weiderechte, 1415 ausgehandelt, hat Generationen von Machthabern und deren Direktiven und Vermessungen überdauert. Man fühlt sich einander verbunden, heiratete ganz selbstverständlich „hinüber und herüber“. Denn was sind diese Grenzen, die „man bei einer Wanderung überschreitet, ohne dass man es merkt“, wie sich Claudio Magris fragt, „[...] ein winziges schwarzes Loch, das von einem Universum zu einem anderen führt“. Den Schafen ist's ohnehin egal. Für sie gibt es keine Grenzlinien zwischen den Staaten, sie vertrauen ihrem inneren Kompass, ihrer inneren Uhr. Wenn Krokusse und Anemonen die Köpfe aus dem Boden schieben und sich

zu den warmen Sonnenstrahlen hinrecken, werden die Tiere unruhig. Sie ahnen, dass es bald losgeht.

Vorher aber werden ortskundige Frauen und Männer ausgeschickt, die Strecke zu inspizieren. Sind die Wege hinreichend ausgeapert und die Schneebrücken über die Bäche solide genug, um die Karawane zu tragen? Und wie sieht es am Gletscher aus? Zum Schluss noch der Blick Richtung Himmel, das Wahrnehmen der kleinsten Anzeichen eines Wetterwechsels. Läuft alles nach Plan, wagt man den Schaftrieb ab Anfang bis Mitte Juni. Eine erste Gruppe von etwa fünfundzwanzig Hirten, Treibern und Helfern versammelt sich um drei Uhr in der Nacht in Vernagt, um knapp zweitausend Schafe ins Ötztal zu begleiten. Einige von ihnen haben da schon eine mehrtägige Tour hinter sich und sind mit ihren Herden vom Schlandrauntal übers Taschljöchl bis ins Schnalstal marschiert. Nun zieht man gemeinsam aufs Niederjoch und hinunter zu den Almen des Niedertals. Ein paar Tage später versammelt sich ein etwas kleinerer Zug in Kurzras und trappelt von dort über das etwas niedrigere Hochjoch ins Rofental.

Beide Routen sind beschwerlich: mehr als vierzig Kilometer, auf felsigen Steigen, über Schnee- und

Firnfelder und die Eisflächen des Niederjochferners, mit Höhenunterschieden von mehr als tausend Metern. Gewitter, Nebel oder Schnee werden schnell bedrohlich. Die Votivtafeln in der Kirche Unser Frau im Schnalstal berichten von Unglücken mit oft fatalem Ausgang. „1694 hab ich Schaf über das Joch getrieben und bin unversehens in eine Fernerkluft gefallen“, liest man auf einer von ihnen, „deshalb hab ich mich zu Unserer Lieben Frau allhier mit diesem Täfelchen verlobt, alsdann bin ich unverletzt und gnädiglich herausgezogen worden.“ Unfälle gab es bis in unsere Zeit. Beim Schaftrieb im Juni 1979 geriet die Karawane in einen Sturm. Als man das Niederjoch erreichte, waren die Tiere so erschöpft, dass man in Not und Eile eine große Gruppe in die Gänge und Gasträume der Similaunhütte pferchte. Eine andere wurde mit Hubschraubern ausgeflogen. Trotzdem kamen hunderte Schafe um.

Katastrophen wie diese sitzen den Hirten in den Knochen. Allein die Schafe trotten ungerührt weiter. Nichts und niemand, der sie beirren könnte. Die Erfahrungen der Passage stecken in ihren Genen, und zwischen den Stirnen, wie Robert Musil schreibt, pocht „der Sekundenschlag der Ewigkeit“.

*

Wie viele Generationen von Schafen haben das Niederjoch schon passiert? Das Torfschaf des Neolithikums ist längst ausgestorben, ebenso das Zaupelschaf. Das Tiroler Steinschaf gilt als eines seiner direkten Nachfahren: ein kräftiges, robustes Tier, temperamentvoll und eigenwillig bis hin zu den kräftig geschwungenen Hörnern. Ähnlich wie Waldschaf, Paterschafe und Schwarznasen und das braune und schwarze Bergschaf verschwand es immer öfter aus den Ställen. Seit einigen Jahren fördert man den Fortbestand der gefährdeten Populationen. Als von Kennern geschätzte Exoten behaupten sie sich neben dem Weißen Bergschaf, das in Tirol am häufigsten zu sehen ist: eine Kreuzung zwischen dem Tiroler Steinschaf und dem Bergamasker Schaf aus der Lombardei.

Seine Merkmale lassen erahnen, wie gut sich diese Rasse den schwierigen Bedingungen in den Alpen angepasst hat. Das weiße Bergschaf ist ein mittelgroßes Tier mit leicht ramsnasigem, hornlosem Kopf und langen, fleischigen Hängeohren. Sie sollen mindestens bis zum Maulwinkel, höchstens jedoch bis zum Unterkiefer reichen, liest man in den einschlägigen Publikationen.

Die Beine sind kräftig ausgebildet, mit straffen Fesseln und harten Klauen, und erweisen sich als gebirgstauglich und trittsicher im alpinen Gelände. Das Fell schützt vor Niederschlägen, die Wolle ist schlicht bis gewellt und von seidigem Glanz. Züchter loben die ganzjährige Paarungsbereitschaft, die guten Muttereigenschaften und das feinfaserige Fleisch.

Ein imposanter Steckbrief. Das Bergschaf ist inzwischen der Lokalmatador, der Stolz der Tierhalter. Der Tiroler Schafzuchtverband ist der größte seiner Art in Mitteleuropa. Versteigerungen werden zur Standortbestimmung: Wie steht es um den Markt, wie entwickeln sich die Preise? Durchschnittlich tausenddreihundert Euro erzielt man für einen Widder, etwa dreihundertfünfzig für ein Schaf. Noch umkämpfter sind die Ausstellungen: Wer die Kür wagt und seine Tiere ins Rennen um Auszeichnungen und Titel schickt, überprüft im Vorfeld, dass alle Auflagen des Wettbewerbs erfüllt und die Merkmale der Rasse in Perfektion ausgebildet sind. Stammbaum und die Eintragung im Herdebuch sind unerlässlich, dazu der möglichst elegante Auftritt auf dem Laufsteg. Die Preisrichter sind gut geschult. Wenn ihr unerbittlicher Blick dem Ehrgeiz der Züchter begegnet, wird die Atmosphäre im Saal oder in der Arena auf-

geladen, ja fast schon fiebrig. Die meisten Teilnehmer kennen einander ohnehin und beäugen sich neugierig, oft auch argwöhnisch. Sie sind bereit, viel zu investieren, um ihrer Leidenschaft zu folgen. Medaillen und Diplome entschädigen für den Aufwand: Die Trophäen sind der ganze Stolz der Züchter, das Doping für die nächste Konkurrenz.

Ausstellungen und Versteigerungen, oder auch die sogenannte „Schoofschoad“ am Ende des Almsommers, sind Volksfeste, Treffpunkte für Schafliebhaber jeden Alters. Und auch das Tiroler Brauchtum spiegelt die enge Verbindung zwischen Mensch und Tier. Das Widderopfer aus dem Osttiroler Virgental, seit 2015 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe gewürdigt, ist eines jener fremden Rituale, die staunen machen. Schon die Vorbereitungen gehorchen strengen Gesetzen. Ein weißer Widder wird über Monate hindurch gemästet, gehegt und gepflegt. Sein Fell darf man nicht scheren, so die Vorschrift für den Halter, der in diesen Monaten besondere Weiderechte genießt. Auf dass der Widder am Weißen Sonntag in all seiner Pracht, frisch gewaschen, gekämmt und mit Bändern und Gebinden geschmückt, von Virgen oder Prägraten nach Obermauern gebracht werden kann. In

der Wallfahrtskirche Maria Schnee erscheint er vor dem Herrn: Unter den Augen der Gemeinde und des Pfarrers muss er den Altar dreimal umrunden und die Messe hinter sich bringen. Dann hat er seine Schuldigkeit getan und darf abtreten: ein keltischer Ritus, wie man vermutet, der christianisiert wurde und den man seit den Pestepidemien von 1634 und 1636, einem Gelöbnis folgend, in abgewandelter Form praktiziert. Ursprünglich wurde das Tier nach der Zeremonie geschlachtet und sein Fleisch an die Armen der Gemeinde verschenkt. Heute verlost oder verkauft man es. Was dabei lukriert wird, fließt in die Renovierung der Kirche von Maria Schnee. Der Widder aber hat seine Ruhe zurück und stirbt in hoffentlich ferner Zukunft eines natürlichen Todes.

Weit weniger friedlich lief es beim Widderstoßen ab, dereinst Höhepunkt des Zillertaler Gauderfestes. Kaum war der Winter abgezogen und die Zeit des Almaftriebs näher gerückt, wurde Zell zu einem der größten Jahrmärkte des alpinen Raumes. Bei Musik, Bier und Branntwein ging man dem Handel mit Schafen und Rindern nach und fieberte den Kämpfen der Widder entgegen. Eine beliebte Volksbelustigung: Dreißig bis vierzig prächtig gehörnte Steinschafe gin-

gen dabei aufeinander los, angefeuert von der johlenden Masse. Verletzte oder getötete Widder erzürnten die Tierschützer so sehr, dass die Kämpfe der Widder 1999 aus dem Programm genommen wurden. In der Erinnerung existieren sie weiter: als Bild dafür, wie sehr man den Widder als Symbol der Fruchtbarkeit und Stärke, oft auch als heiliges und magisches Lebewesen verehrt hat.

★

Die ägyptischen und indischen Gottheiten, die mit Widderköpfen dargestellt wurden, die Sternzeichen und Opferlämmer zu Ehren von Zeus und seiner Großfamilie, das Goldene Vlies, der Widder als Sternzeichen oder das Lamm Gottes: Unzählige Geschichten aus Mythologie, Bibel, Thora und Koran künden von der kulturellen Bedeutung des Schafes. „Ich bin der gute Hirte, der gute Hirte lässt sein Leben für die Schafe“, heißt es im Johannesevangelium: ein Bild voller Inbrunst. Man war aufeinander angewiesen. Schafe lieferten Fleisch, Milch und Wolle, sorgten mit ihren Häuten und Fellen für die Grundlagen der Kleidung und dienten der Pflege der Landschaft, indem sie den Boden düngten und

Erosionen, Lawinen und Hangrutschungen verhinderten. Umgekehrt bedarf das Schaf der Fürsorge seiner Besitzer: Es hat keine Klauen und Krallen, um sich gegen Angriffe zu wehren, es ist zu unförmig, um bei Gefahr in Felsspalten oder Höhlen zu verschwinden, zu auffällig in Farbe und Körperbau.

„Ein Schaf ist ein mildes, einfältiges, demütiges, stilles, gehorsames, furchtsames und närrisches Tier“, schrieb der berühmte Naturforscher Konrad Gessner in seinem 1565 erschienenen „Thierbuch“. Das dumme Schaf, das schwarze Schaf, der Schafskopf, das Unschuldslamm oder der Sündenbock. Der Neidhammel, der Streithammel, der Leithammel. Schafe müssen für vieles herhalten. Sie gelten als engstirnig, phantasielos und wenig lernfähig und wirken hilflos, wenn sie von Gewittern oder plötzlichen Wintereinbrüchen überrascht werden. Gleichzeitig sind sie körperlich widerstands- und anpassungsfähig, ausdauernd bei ihren Wanderungen auf schwierigem Terrain und dabei äußerst genügsam: Schafe schaffen es, sich mit wenig Wasser und kargem Futter durchzuschlagen. Zusammen sind sie stark: Ohne seine Herde ist das einzelne Tier wie verloren, nur in der Gemeinschaft schlägt es sich durch.

Eine abenteuerliche Mischung an Eigenschaften, die nicht wirklich dazu dienen, eine Position in der High Society der Fauna zu ergattern. Wer Rinder hielt oder auch Pferde und Schweine, der hatte seinen Platz auf den vorderen Rängen der bäuerlichen Gesellschaft. Das Schaf hingegen wurde als Kuh des armen Mannes verlacht. Und häufig unter seinem Wert gehandelt.

Andrea Schreiner, Schäferin aus Leidenschaft, kennt solche Klischees und weiß sie ins Gegenteil zu verkehren. Der Mallnhof in Arzl bei Innsbruck, urkundlich schon 1670 erwähnt, ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie: Die Schreiners hatten seit jeher Rinder in ihren Ställen. „Aber Kühe waren nie das meine“, erzählt Andrea Schreiner. Als ihr Vater schwer erkrankte, entschied sie sich, in den Betrieb einzusteigen. Sie durchlief die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin und bemerkte, wie sie sich den Schafen annäherte. Andrea war lange als Finanzbuchhalterin tätig und steht mit beiden Beinen am Boden der Realität. Ein Bauernhof ist nichts für Romantiker, so ihr Credo, keine Postkartenidylle: Die Zahlen müssen stimmen, das Umfeld, die Investitionen und Erträge. Und natürlich gehört auch eine tüchtige Portion Idealismus dazu. An 40-Stunden-Wochen und Ausschlafen am Sonntag

ist nicht zu denken. Kein Wunder also, dass die Zahl der Tiroler Schafbauern laufend abnimmt.

Andrea hat einen kühlen Kopf behalten, als sie ihre Marktforschung betrieb. Würde sie die Schafmilch überhaupt anbringen? Sie rechnete alles durch und fand schließlich eine Sennerei, die ihr zusicherte, die Milch zur Gänze abzunehmen. Ihre Eltern waren verwundert über die Pläne, den Mallnhof auf Schafe umzustellen, und ließen sich umstimmen. Als 2007 die letzten Rinder verkauft und verladen waren, hatte ihr Vater Tränen in den Augen. Doch er vertraute seiner Tochter. Nun machte sich Andrea auf die Suche nach Milchschaafen, die zu ihr passten. Bei den Ostfriesen war es Liebe auf den ersten Blick: eine jener Rassen, die wegen der berühmten „drei F“ geschätzt werden – frühreif, fruchtbar, frohwüchsig. Freundliche, weiße, gelegentlich auch schwarzbraune oder gescheckte Tiere, robust und zugänglich. „Meine Mädels haben wirklich eine angenehme Art“, so Andrea Schreiner. „Sie sind feinfühlig und sozial, sie spüren sofort, wie’s mir geht, wenn ich sie morgens begrüße.“

Dreißig Milchschafe und die beiden Widder Laurin und Kaspar bewohnen Andrea Schreiners Ställe. Direkt hinter dem Haus ziehen die Weiden hinauf zur Kapelle

des Arzler Kalvarienberges. Von März bis in den November hinein grasen hier die Ostfriesen. Abends flüchten sie sich gern unters Dach. „Die Damen sind verwöhnt und ängstlich, die fürchten sich in der Dunkelheit.“ Zweimal täglich werden sie gemolken. Inzwischen verarbeitet Andrea Schreiner ihre Milch selbst. Begonnen hat sie ursprünglich mit der Herstellung von Joghurt und Frischkäse und hat dafür eine Käserei eingerichtet. Schafmilch schmeckt mild und sahnig. Der Anteil an Eiweiß und Fett ist höher als bei Kuhmilch, durch Mineralien wie Kalzium, Zink und Eisen und Vitamine ist sie gesund und bekömmlich.

Andrea Schreiner liebt Experimente. „Das ist das Schöne an meinem Beruf“, erklärt sie voller Begeisterung. „Meiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.“ Über die Jahre hinweg hat sie probiert, Schafmilch auf verschiedene Weise zu veredeln. Gewinnbringend und zu ihrer Freude für eine immer größere Kundenschar: Ihr kleiner Hofladen ist ein Ableger des kulinarischen Schlaraffenlandes. Naturjoghurt, mit Früchten der Saison angereichert, Molke in etlichen Geschmacksrichtungen. Aufstriche mit Schnittlauch und Kräutern, im Naturkeller gereifter Käse: Frischkäse, mit Speck umhüllt, ein Schaf-

rohmilchkäse, auf Wunsch auch in Zitronenpfeffer gerollt, oder – etwas pikanter – der Schimmelkäse à la Roquefort. Weichkäsewürfel sind in Basilikumpesto oder Knoblauch-Pfeffer eingelegt, die von Andrea kreierte Schafella ist eine Abwandlung des Mozzarella. Und zum Dessert gibt's den Arzler Schafmilchlikör: cremig-fein und mit leichtem Vanilleton.

Das Lamm nicht zu vergessen: Ab Februar herrscht fröhlicher Trubel in der Lämmerstube, die Kleinen werden mit der Hand aufgezogen. Ein paar Monate später kann man Lammrücken, Schlögel und Koteletts ordern. Der Kundenstock wächst. „Die Leute wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen, die sie auf dem Tisch haben.“ In diesem Trend sieht Andrea Schreiner ihre Zukunft – und steht damit nicht allein.

Schaffleisch, ehemals ein Festessen, ist heute fast gänzlich aus den Bratenreinen verschwunden. Das Schöpserne mit seinem intensiven Aroma scheint eine Herausforderung für unsere Gaumen. Dafür haben wir den Geschmack des Lammes zu schätzen gelernt: Zart, saftig und fettarm, so sollte es sein. Josef Schett hat in den 1980er-Jahren mit der Vermarktung des Villgrater Lammes angefangen und damit sich und die Bauern im Umkreis bestärkt, auf Schafzucht zu bauen. Inzwischen

hat es das Osttiroler Berglamm als gefragte Delikatesse in die Spitzengastronomie geschafft. Eine Erfolgsgeschichte.

Mit dem Lammfleisch wurde auch die Schafwolle wiederentdeckt. In Zeiten, in denen Begriffe wie Nachhaltigkeit und Wertschöpfung in aller Munde sind, weiß man das Material vielfältig zu würdigen. Früher einmal war das Gewinnen von Wolle ein aufwändiges und anstrengendes Verfahren. Schon das Waschen der Tiere vor der Schur war eine mühselige Prozedur. An jenen Stellen der Bäche und Flüsse, an denen sich Buchten und Vertiefungen bildeten, drängte man die wasserscheuen Tiere in den Bach. Mehrere Männer hielten sie nach Kräften fest und schrubbten sie in den eisigen Fluten gründlich ab. Wenn das Fell gereinigt und getrocknet war, setzte man die Schere an. Das solcherart gewonnene Vlies musste nun händisch kardiert werden, um durch das Kämmen Verfilzungen zu lösen und die Rohfasern fürs Spinnen oder Filzen vorzubereiten. Das Stricken, Weben oder Walken war eine Hauptbeschäftigung in langen Wintern. Mit Wollstoffen trieb man Handel, ein Zubrot für die Bauernfamilien. Der berühmte Tiroler Loden wurde bis nach Oberitalien exportiert. Eine Blüte erlebte der strapazierfähige Stoff

im 19. Jahrhundert, als Fabriken wie Pischl, Weyerer oder Baur-Foradori entstanden. Bis der Niedergang der Textilindustrie einsetzte und die Preise immer mehr verfielen.

Auch Familie Regensburger vom Ötztaler Schafwollzentrum kennt das Auf und Ab der Wirtschaftslage. Seit 1956 produziert man hier Teppiche und hat dafür hingenommen, die Schurwolle bis nach Belgien zu schicken, wo man sie professionell waschen ließ. Bis der Unmut über die schier endlosen Transportwege übermächtig wurde. Also beschlossen die Regensburgers, sich auf eigene Beine zu stellen und eine Waschanlage zu bauen. Die Voraussetzungen dafür boten sich an: Das Wasser ist in diesem Abschnitt des Ötztals besonders weich, man benötigt nur wenig Waschmittel. Das Material kann also möglichst naturbelassen bleiben.

Gut zweihundertfünfzig Tonnen Schafwolle landen Jahr für Jahr in der Werkshalle. Ein Drittel davon stammt aus Tirol und wird nach dem Waschen weiterverarbeitet, entweder in Umhausen oder in einer Reihe anderer heimischer Betriebe. Der gut sortierte Laden der Regensburgers zeigt, dass die Nachfrage steigt. Und auch das Geschäft des Tiroler Schafwollzentrums

in der Innsbrucker Innenstadt ist bestens bestückt. Auf den Verkaufstischen liegen die Muster für Garne in fast achtzig Farben und verschiedenen Stärken, in den Regalen stapeln sich Decken und Pölster, Socken, Fäustlinge und Mützen, Filzpatschen, Jacken und Lodenjanker. Schafwolle hat vielerlei Vorzüge: Sie wärmt im Winter und kühlt im Sommer, sie reguliert den Feuchtigkeitshaushalt des Körpers, wirkt antirheumatisch und entzündungshemmend. Sogar zur Dämmung von Häusern und als Dünger im Garten wird sie verwendet. Und wer sich ihr mit Haut und Haar verschreibt, der setzt auf Seifen, Lotionen und Cremes aus Schafmilch.

★

Der Weg von Vent durchs Niedertal aufs Joch führt direkt an einer der früheren Behausungen jenes Hirten vorbei, der sich im Auftrag der Schnalser Bauern um die Schafe kümmert. Die Hütte war nicht mehr als ein aus Steinen geschichteter Verschlag, der Schutz bot vor Wind und Wetter. Wer hier Dienst tat, wusste, was es bedeutet, den Naturgewalten ausgeliefert zu sein. Erst kürzlich hat man nun dem Hirten – Frauen sind immer noch selten – auf der Kaser eine neue Bleibe errichtet.

Die Mühen des Amts sind geblieben. Man muss es „*lei gearn tian*“, wie man hört. Drei Worte nur. Sie spiegeln den Alltag des Schäfers. Tagsüber wird man ihn selten in seiner Hütte antreffen, da ist er draußen. Ab und zu sieht man ihn mit seinem Hund die Hänge hinaufsteigen, mit seinem Stecken, dem Filzhut und dem Rucksack. Aus der Ferne ist ein *hooo-hoi, leck, leck* zu vernehmen, manchmal auch ein *höör-la, leck, leck*. Der Ruf des Hirten, seltsame Laute. Eine rätselhafte Melodie, eine merkwürdige Sprache, wie das Relikt einer untergegangenen Kultur. Fast jedes Tiroler Tal, jede Region hat ihre eigenen Lockrufe: Das kann ein *ho dixlen, hodelen* sein, ein *huder, hel, hel* ein *ose, sè* oder ein *surla horla*. In der Gegend von Innsbruck ist es ein *öla geah*, das die Herden in Bewegung setzt. Die Schafe erkennen ihren Beschützer an der Stimme. Und der wiederum weiß sie alle voneinander zu unterscheiden, am Gesicht, am Körperbau oder am Wesen. Der Tschegg, die Blasse, der Schlagge. Wenn die Tiere die Tonlage des Hirten im Ohr haben, trotten sie daher, zuerst eines, dann die ganze Herde. Die Schafe müssen regelmäßig mit Salz und Mineralien versorgt werden. Je trockener der Sommer, umso wichtiger das Leck, wie es heißt.

Das Zählen ist den Hirten in Fleisch und Blut übergegangen. Sind alle da? Auf alten Karten des hinteren Ötztals ist ein Platz eingezeichnet, den man den „Schafstod“ nennt, eine felsige Passage nahe der ursprünglichen Schäferhütte: Die Steine dort sind so glatt, dass mehrfach Tiere ausgerutscht und abgestürzt sind. Nicht die einzige Gefahr für die Herden. Wie geht es den Lämmern? Raben bedrohen die Neugeborenen, stürzen sich auf sie und hacken ihnen die Augen aus. So nicht auch Füchse zuschlagen. „suugelen suugelen/ höörla leck leck leck/ höörla leck leck leck/ decht nit/ drschitckn/ vrhungrn/ vrreckn.“ Die Beschwörung der Hirten, wie sie Hans Haid in einem seiner Gedichte antimmt: „Lämmchen kommt, kommt/ höörla leck leck leck/ höörla leck leck leck/ bloß nicht ersticken, verhungern, verrecken.“

Tiere zu verlieren, tut weh. Entsprechend groß ist die Sorge, dass die Herden gesund bleiben. Lippengrind, Gämsblindheit, Schafsrotz oder Euterentzündungen können bedrohlich werden, Parasiten wie Zecken oder Läuse quälend. Etliche Hirten und Schafbauern haben beim Veterinär einen Schnellkurs in Sachen Tiermedizin durchlaufen. In ihren Rucksäcken haben sie das Wichtigste mit dabei: Fieberthermometer,

Klauenmesser und Gipsverband, ein Breitband-Antibiotikum und diverse Salben. Auch das Tiroler Steinöl ist ein beliebtes Hausmittel, um Schmerzen bei Wunden und Entzündungen zu mindern. So man nicht ohnehin aus dem überlieferten Wissen um Heilkräuter schöpft.

Hirtinnen und Hirten sind praktisch begabte und findige Frauen und Männer, Individualisten und Einzelgänger. Wer sich auf Schafe einlässt, diese sturen, bockigen Geschöpfe, der hat selbst einen eigenen Kopf. Bis in die Neuzeit hinein zählte die Schäfererei zu den „unehrlichen Gewerben“. Nomadisierend herumzustreifen bedeutete, außerhalb der Gesellschaft zu leben. Das Wesen solcher Menschen war schwer zu fassen, ein guter Boden für Vorurteile und Verdächtigungen. Heute sind Hirten respektierte Persönlichkeiten und gelten als selbständig in ihren Entscheidungen, innerlich unabhängig und scharfsinnig im Umgang mit den Unwägbarkeiten der Natur. Sie sind Philosophen, wie manche befinden, besonnen und hellichtig.

★

Sommerende. Die Tage werden kürzer, die Sonne verliert an Kraft. Zeit, die Herden zusammenzutreiben, den Rucksack zu schnüren und wieder aufzubrechen, hinauf zum Niederjoch und hinunter ins Tal. Wenn der Zug der Schafe in Vernagt eintrifft, steht die Inspektion an. Die Besitzer belauern die Herden. Haben die Schafe an Gewicht zugelegt, wie dicht und glänzend zeigt sich ihr Fell? Und wie viele Lämmer sind geboren worden? Hauptsache, es sind alle heil zurück. Darauf einen Schnaps. Und dann noch einen. Der Abschluss

des Schaftriebs mündet in ein Volksfest mit Musik, Tanz und Lamm vom Grill. Ruhe kehrt erst ein, wenn sich die Schafe aus dem Schlandrauntal auf den Nachhauseweg machen und die anderen Tiere verladen oder in ihre Ställe verbracht sind.

Oberhalb von Vent verlieren die Wiesen ihr Grün und versinken in herbstlichem Rot, Gelb und Braun. Bis sie vollends unter dem Schnee verschwinden.

Schäfchen zählen bis zum nächsten Sommer. Er kommt bestimmt.





SCHAFTRIEB





5: Am Arzler Kalvarienberg

22: Wenn die Schafe Mitte Juni von Vernagt ins Niedertal getrieben werden, liegt oft noch Schnee.

24: Die Passage über den Niederjochferner gilt als besonders gefährlich.

25: Etwa fünfundzwanzig Hirten und Treiber begleiten die Schafe auf ihrem Weg.

27: Schlechtwettereinbrüche und Nebel sind gefürchtet.





