

Initiative "Gelebte Exzellenz"

Ich, Elisabeth Haisjackl, bin 21 Jahre alt und Studentin der Sekundarstufe

Allgemeinbildung, Fachbereich Ernährung und Haushalt.

Im Sommer 2021 haben mein Freund und ich mit tatkräftiger Unterstützung von Familie und Freunden eine Alm gepachtet und in Eigenregie bewirtschaftet. Ich tauschte den Hörsaal gegen einen Almsommer. Mit uns auf der Alm lebten 60 Kühe, fünf Schweine und zehn Hennen samt Hahn.

Tagtäglich stand ich in der Küche und der Holzofen glühte. Wir boten heimische Spezialitäten wie Speck- oder Käseknödel, Suppen, Jausenbrote und -bretter mit selbst gemachtem Käse, frischen Kaiserschmarrn auf Bestellung und leckere Kuchen. Selbstverständlich verwendeten wir dafür die von uns hergestellten Produkte.

In diesem Beitrag möchte ich euch mit auf die Alm nehmen und von meinem Alltag, den Höhen, aber auch Tiefen erzählen.

Wie alles begann

Inspiziert für die Tätigkeit auf der Alm hat mich vor allem mein Freund, der für das Almleben brennt. Er brauchte jemanden, der die Gastronomie übernimmt - ohne zu überlegen, sagte ich sofort zu. Ich koche sehr gerne koche und liebe es, Herausforderungen anzugehen. Ich sah die Chance meine Ideen auf der Alm zu verwirklichen. Natürlich hatten mein Freund David und ich teilweise kleinere Bedenken bezüglich der Alm, auch viele Verwandte und Bekannte hatten Zweifel, ob wir diese große Aufgabe meistern können. Dennoch denke ich, sind wir vor allem wegen unserer Unerfahrenheit geschuldet dem jungen Alter so furchtlos auf die Situation zugegangen. Ich betrachte eine gewisse Naivität in diesem Sinne nicht als etwas Negatives, sondern vielmehr als Zugang zu so etwas Großem.



Gemeinsam, statt einsam

Natürlich benötigten wir dennoch Unterstützung und konnten mit Hilfe von vielen geliebten Menschen rechnen. Jedoch wurden wir im Laufe des Sommers routinierter und erfahrener und konnten zunehmend effizienter arbeiten. Für die Planung der Speisekarte, der Rezepte und des Großeinkaufs am Beginn der Saison haben wir Hilfe von einer ehemaligen Almwirtin bekommen: Ohne ihre Unterstützung und Erfahrung wäre unsere erste Almsaison nicht möglich gewesen.

Natürlich kamen auch Naschkatzen auf der Alm nicht zu kurz, neben frischem Kaiserschmarrn servierten wir auch diverse Kuchen, vor allem der schmackhafte Apfelstreuselkuchen direkt aus dem Holzofen war besonders beliebt. Besonders die Bereitstellung der Süßspeisen war nicht immer so einfach. Den Kaiserschmarrn bereitete ich immer frisch nach Bestellung zu, naturgemäß braucht die Zubereitung des Kaiserschmarrns recht lange, wodurch sich die Wartezeit vor allem bei mehreren Bestellungen gleichzeitig in die Länge zog. Doch der Schmarrn war so beliebt, dass sich das Warten für die meisten Gäste dennoch lohnte. Sie freuten sich über die mittlerweile rar gewordene Spezialität. Auch das Backen war auf der Alm eine Herausforderung, da lediglich ein Holzofen zur Verfügung stand. Dadurch, dass mittels Holzofens nicht nur gebacken sondern auch gekocht wurde, war es nicht einfach eine Temperatur zu finden, bei der beides möglich war. Nach etlichen Versuchen habe ich das Backen von Mürbteigen im Holzofen jedoch gemeistert. Das Backen anderer Teig gestaltete sich besonders schwierig, weshalb ich auch aus zeitlichen Gründen beim Gästeliebling Apfelstreuselkuchen blieb. Andere Kuchen wurden von Freunden und Familie auf die Alm geliefert.

Auch „Abfall“ Produkte der Käserei und der Alm mussten wir nicht wegwerfen. Wir konnten damit Mensch und Tier gleichermaßen erfreuen. Vor allem die Buttermilch, fand bei den Gästen des Almausschanks sowie beim Personal großen Anklang. Auch die Almschweine freuten sich über kulinarische Grüße aus der Käserei,



unter anderem bekamen sie Molke und Buttermilch. Allgemein musste auf der Alm wenig weggeschmissen werden, da besonders darauf geachtet wurde, dass verzehrbarer Biomüll an die Tiere verfüttert wurde.

Was mich besonders störte, war die Verwendung des Volleis. Dieses war notwendig für die Herstellung der Knödel, um zu garantieren, dass keine Salmonellen übertragen werden, auch wenn sie nicht über 70°C erhitzt worden sind. Auch für die Lagerfähigkeit spielt Vollei eine wichtige Rolle. Das Problem war, dass es Vollei nur in 1l Packungen zu kaufen gibt und wir diese Menge für die Zubereitung der Knödel nicht brauchten. Sobald eine Volleipackung jedoch geöffnet ist, muss sie ab dem nächsten Tag wie Rohei gehandhabt werden und kann somit nicht mehr für die Zubereitung von weiteren Knödeln verwendet werden. Leider mussten wir deshalb teilweise halbvolle Packungen (das entspricht ca. 10 Eiern) wegschmeißen.

Da der Weg ins Tal und vor allem der Weg von dort bis zur nächsten Einkaufsmöglichkeit sehr lange und umständlich ist, waren wir sehr froh, Unterstützung von allen Seiten zu bekommen. Ich musste lediglich eine Liste schreiben und Familie und Freunde kümmerten sich um den Einkauf. Wenn jemand zu Besuch auf die Alm kam, war es kein Problem, dass diese Personen den Einkauf mitnahmen. Auch Jäger und andere Hirten aus dem Gebiet waren so nett und nahmen uns beispielsweise Brot vom Bäcker mit, da sie ohnehin öfter ins Tal fuhren.

Vor allem über diese unkomplizierte Unterstützung war ich besonders froh. Da die Almgastronomie jeden Tag geöffnet hatte, hätte ich gar nicht die Möglichkeit gehabt einkaufen zu gehen. Sehr wichtig war es einen Überblick zu haben, was vor Ort ist und was benötigt wird, dafür war eine gute Planung und ein Überblick unerlässlich.

Herausforderungen sind dazu da, um gemeistert zu werden

Neben sehr schönen Momenten war das Almleben jedoch nicht immer ein Zuckerschlecken. Da die Hütte größtenteils nicht auf dem neuesten Stand der Technik ist, gab es Probleme mit Wasser- und Stromversorgung. Der Strom des hauseigenen Wasserkraftwerks reichte nur bedingt für die Benutzung mehrerer Geräte gleichzeitig,



weshalb kleinere Stromausfälle an der Tagesordnung standen. Ein weiteres großes Problem brachte das Warmwasser mit sich. Heißes Wasser musste mittels Holzofens erwärmt werden, dabei war es unerlässlich dauerhaft Scheiter nachzulegen. Trotz großer Bemühungen konnten wir den Holznachschub nicht immer gewährleisten, wodurch es in Käserei und Küche zu (stunden-)langen Verzögerungen kam. Leider war das Wetter nicht auf unserer Seite. Der Sommer war ohnehin sehr verregnet und kalt, doch gegen Ende der Saison kam es zu einem so heftigen Unwetter, dass uns der Weg von allen drei Seiten für zwei Wochen versperrt wurde. Zu unserem Glück waren durch die gesperrten Wege kaum Gäste auf der Alm, wodurch wir durch unsere Coronainfektion niemand Externen anstecken konnten. Obwohl manche Hürden zeitweise kaum überwindbar wirkten, haben wir es geschafft einen erfolgreichen „Almsommer“ hinzulegen. Trotz Höhen und Tiefen sind wir sehr froh und stolz die Saison erfolgreich beendet zu haben. Dieser Sommer war für alle Beteiligten ein lehrreiches Erlebnis, das wir sicherlich nie wieder vergessen werden.

Was ich vom Almleben mitnehme ist, dass man nicht vor Aufgaben zurückschrecken soll, egal wie groß sie auch zu sein scheinen. Mit Mut, Kreativität, Tatendrang und ein bisschen Wissen ist nahezu alles machbar. Natürlich funktioniert nicht alles immer beim ersten Versuch, doch auch aus Fehlern lernt man. Außerdem hat mir das Almleben verdeutlicht, wie wichtig Zusammenhalt ist und was man gemeinsam als Team alles bewältigen kann.

Porträt

Ich studiere den Fachbereich Ernährung und Haushalt, weil es mir ein besonderes Anliegen ist, Schüler:innen essentielle Inhalte dieses Fachs mit auf den Weg zu geben. Ich hoffe, den Jugendlichen eine Ernährungskompetenz vermitteln zu können, die es ihnen in ihrem zukünftigen Leben ermöglicht selbstständig gesundheitsförderliche Entscheidungen zu treffen. Zudem liegt mir die Thematik Nachhaltigkeit, welche im Studium eine zentrale Rolle spielt, sehr am Herzen. Es war mir auch auf der Alm ein



Anliegen, die erworbenen Kenntnisse anzuwenden. Wir haben versucht wenig Müll zu produzieren. Einerseits haben wir Lebensmittelreste, die für Tiere noch verzehrbar waren, an Schweine und Hühner verfüttert und auch bei den Portionsgrößen für die Gäste haben wir versucht Speisemengen anzubieten, die zwar ausreichend sättigend sind jedoch nicht so groß, dass es unmöglich ist, sie aufzuessen.

