



⊗ Seit er denken kann, ist Sepp beim Steinmannbauer. Er gehört zur Familie.

⊙ Tierischer Almsommer: Zwei Mal pro Tag werden die „Pinzgauer“ Kühe gemolken.



Ihr wertvollstes Gut: Unter Dach, also am Dachboden reift der Kas, den Kathi noch selbst macht.



60 Almsommer!

Katharina und Sepp von der Steinmannhütte auf der Draugsteinalm im Großarlal sind ein besonderer „Schlag“. Sie verbringen heuer ihren 60. Sommer auf der Alm. Leben voller Arbeit – und Bescheidenheit.

Seig scho“, sagt Katharina als die „Krone“ sie fragt, ob sie in ihrem Leben viel arbeiten hat müssen. Wir sitzen mit ihr auf der Hüttenbank, sind auf sie und Sepp im Rahmen der Serie „Wahl zur Almsommerhütte des Jahres“ gestoßen. Insgesamt 120 Mal auf der Alm, das sollte eine eigene Geschichte sein, das stand bald fest. Also haben wir Kathi und Sepp auf der Draugsteinalm besucht und es gab einiges zu erzählen.

Mit 14 das erste Mal als Hirtermadl auf der Alm

„Ich bin das zwölfte von 15 Kindern. Schon mit 14 war ich das erste Mal Hirtermadl, das waren noch andere Zeiten damals“, erzählt Kathi. Mit der Senior-Steinmannbauerin Gretl Hutte-

ger ist sie schon in die Schule gegangen, aber „das ist sehr lange her“, lacht die Hüttschlaglerin. Die Knochen der 80-Jährigen mögen schon ein wenig müde sein, aber der Geist ist wach – und der Fleiß, der verschwindet bei jemanden wie Kathi ohnehin nie. Sie buttert und kast noch selbst, schaut täglich nach dem Ergebnis „unter Dach“. So sagt man Innergebirg zum Dachboden. Wenn sie die Apparatur zusammen schraubt, die Magermilch und Rahm trennt, sitzt jeder Handgriff. Dabei wird ein wenig philosophiert: „Wenn sich in den vergangenen 60 Jahren etwas geändert hat, dann dass wir jetzt Maschinen haben“, sagt die 80-Jährige. Ob sie damit die Melkmaschine meint, haken wir nach und

sie schmunzelt: „Stimmt. An die habe ich gar nicht gedacht. Sie ist wirklich eine sehr große Hilfe.. weil mit der Hand, da sitzt du lange.“ Währenddessen ist Sepp rund um die Hütte



Die Steinmannhütte (links) auf der Draugsteinalm in Hüttschlag.

unterwegs, er scheint die Arbeit zu sehen, bevor es jemand anderer tut. Das Holz, die Pinzgauer Rinder, der Stall, das ist seine Welt. „Wir haben heuer ganz fleißige Madl heroben“, lobt er und meint damit Ruperta und Anna. Sie bewirten die Gäste mit den selbst produzierten Köstlichkeiten. Was übrig bleibt, das liefern sie ins Tal, begehrte Ware im Hofladen von Waltraud und Willi Huttegger. Die Landwirte können sich auf „die da oben“ verlassen. „Sepp ist bei uns, seit ich denken kann. Ich glaube, ich bin ein bisschen wie ein Sohn für

ihn. Wenn es wieder Zeit für den Almsommer wird, blüht er richtig auf“, erzählt Willi. Und natürlich stellen wir den beiden die Frage der Fragen: Wie lange wollt ihr es noch machen? Sepp zögert mit der Antwort, Kathi kommt ihm zuvor: „Das ist mein letzter Almsommer, das ist sicher.“ Aber das hat sie im vergangenen Jahr auch schon gesagt. Vielleicht folgt also doch der 61. und sie kann ihr wertvolles Wissen an die nächsten Generationen weiter geben.

Melanie Hutter



⊗ Sepp und Katharina wie sie eben sind: Das Almleben hat die beiden schon immer geprägt.

⊙ Katharina beim Kasn. Damals noch im Kupferkessel, heute geht es ein wenig moderner zu.

Sepp in jüngeren Jahren auf der Draugsteinalm. Das Vieh, die Berge, das ist irgendwie sein Leben. „Er blüht auf, wenn wieder Almsommer wird“, wissen alle. ⊙



Zeugen eines arbeitsreichen Lebens! Diese Hände haben schon einiges mitgemacht.



10 Jahre
Almsommerhütte
des Jahres

VON
MELANIE HUTTER

Welche beliebteste Almsommerhütte
2017 wird, bestimmen alleine Sie:

Online unter www.almsommer.com
oder mit den Stimmkarten, die in
den nominierten Hütten aufliegen.

Die Steinmannhütte auf der Draugsteinalm. Nur zu Fuß zu erreichen, das gibt es nicht mehr oft. Aber jeder Schritt lohnt sich, das Panorama ist ein Traum, die Hütte ein Juwel, die Almleute mit Herzblut bei der Arbeit.



Generationen vereint: Katharina und Sepp erleben heuer ihren 60. Almsommer. Ihr Wissen ist für Ruperta und Anna Gold wert.

Fotos: Gerhard Schiel

Eine Alm so echt wie ihre Leut'

Die Steinmannhütte auf der Draugsteinalm in Hüttschlag. Hier verbringen Katharina und Sepp heuer ihren 60. Almsommer. Die letzte Kandidatin für die Almsommerhütte 2017 ist eine, die das Prädikat „wertvoll“ verdient.

der Ruhrkübel auf den nächsten Einsatz. Jeder Handgriff sitzt. Das Ergebnis sieht man „unter Dach“, wo die Käseläibe reifen, oder auf dem Jausenbrett, wo sich die viele Arbeit im Genuss manifestiert.

Währenddessen kümmert sich Sepp um das Holz, hilft beim Füttern der Tiere, was eben so anfällt. Auch für ihn ist es der 60. Almsommer.

Landwirt Willi Huttegger und seine Frau Waltraud könnten es sich nicht anders vorstellen, als die Alm so zu betreiben, wie sie jetzt ist: Echt. Ehrlich. Nicht „verkommerzt“. Nur so modern, dass eben die Arbeit ein wenig erleichtert wird. Katharina bringt es auf den Punkt, was sich in sechs Jahrzehnten geändert hat: „Die Maschinen, die sind schon eine

Wohltat. Sonst ist ja noch viel, wie es immer war.“ Die schnellen Beine und flinken Finger auf der Hütte haben inzwischen jüngere Generationen, in diesem Fall Ruperta und Anna. Viel kehren bei ihnen ein, kommen vom Tappenkarsee herüber oder direkt von Karteis. „Nur mit Leuten, auf die ich mich verlassen kann, funktioniert der Almbetrieb.

Auch unsere Buben sind teilweise oben und helfen“, unterstreicht Willi Huttegger. Er und die Familie sind meist im Tal, der Hofladen, die Kaserei und Brennerei machen viel Arbeit. Und auch hier helfen die Generationen zusammen. Willi und Waltraud haben drei Söhne, ihre Großeltern Wilhelm sen. und Gretl sind wichtige Stützen für den ganzen Betrieb. „Zu dem zähle ich alles, auch die Alm. Eine Einheit und viele Standbeine, die es uns ermöglichen, Vollerwerbsbauern zu sein“, erklärt die Hüttschlag-Familie. Bei ihnen bekommt man eine Ahnung, wie man es selbst als kleiner Landwirt mit zwölf Milchkühen schaffen kann. „Ausbildung, neue Ideen, das ist wichtig“, unterstreicht Willi. Und noch eines haben uns Katharina, Sepp und die Hutteggers gezeigt: Der Almsommer ist mehr als Pflicht und Arbeit – er ist das Leben.



Willi und Waltraud Huttegger mit ihren drei Söhnen Alexander, Daniel und Roland im erfolgreichen Hofladen im Tal. Der gute Käse wird teilweise direkt von der Alm geliefert.

Auf
die Alm

HERBERT GSCHWENDTNER

Wandern in Hüttschlag

Etwa zweieinhalb Kilometer von Hüttschlag in Richtung Talschluss liegt der Weiler Karteis, den gleich nach der Abzweigung die Karteiskapelle ziert. Von hier fährt man über den Seilsitzberg etwa dreihundert Höhenmeter zum

Parkplatz bei der Halmoosalm. Nun führt die Wanderung über einen Forstweg bis in den Talschluss, wo es entlang eines Steiges bergwärts geht durch den Karteisgraben. Kurz vor dem Ziel wird der Weg dann steiler und führt in Serpentina zur Draugsteinalm auf der zwei bewirtschaftete Hütten liegen: Die Schrambachhütte und die von unten gesehen linke Hütte, die Steinmannhütte. Die Gehzeit für 480 Höhenmeter beträgt etwa eineinhalb Stunden. Eine andere, längere Variante führt über den Tappenkarsee.



Fein ist es auf dem Hüttenbankerl mit Katharina. Sie und Sepp sind die Seele der Steinmannhütte auf der Draugsteinalm. Bescheiden erzählt Katharina, dass sie in ihrem 60. Almsommer nicht mehr viel schaffe, bis aufs Geschirr abwaschen. Und wer kauft? „Ach so ja, das mache ich schon“, schmunzelt sie. Überhaupt liegt auf ihren Lippen ein zufriedenes, wissendes Lächeln. Und dann entführt sie uns in ihr „Königreich“. Dorthin, wo die Milch in Rahm und Magermilch getrennt werden, wo der Käsebruch auf seine Weiterverarbeitung wartet,



Alles selbst gemacht: Butter, Käse, Brot und natürlich das Schnapsel.