

NATURPARKPARTNER AUF DEM WEG ZUR NACHHALTIGKEIT

# Dem Guten so nah



MIT UNTERSTÜTZUNG VON:



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEERTES  
ÖSTERREICH



NATURPARK  
**KAUNERGRAT**

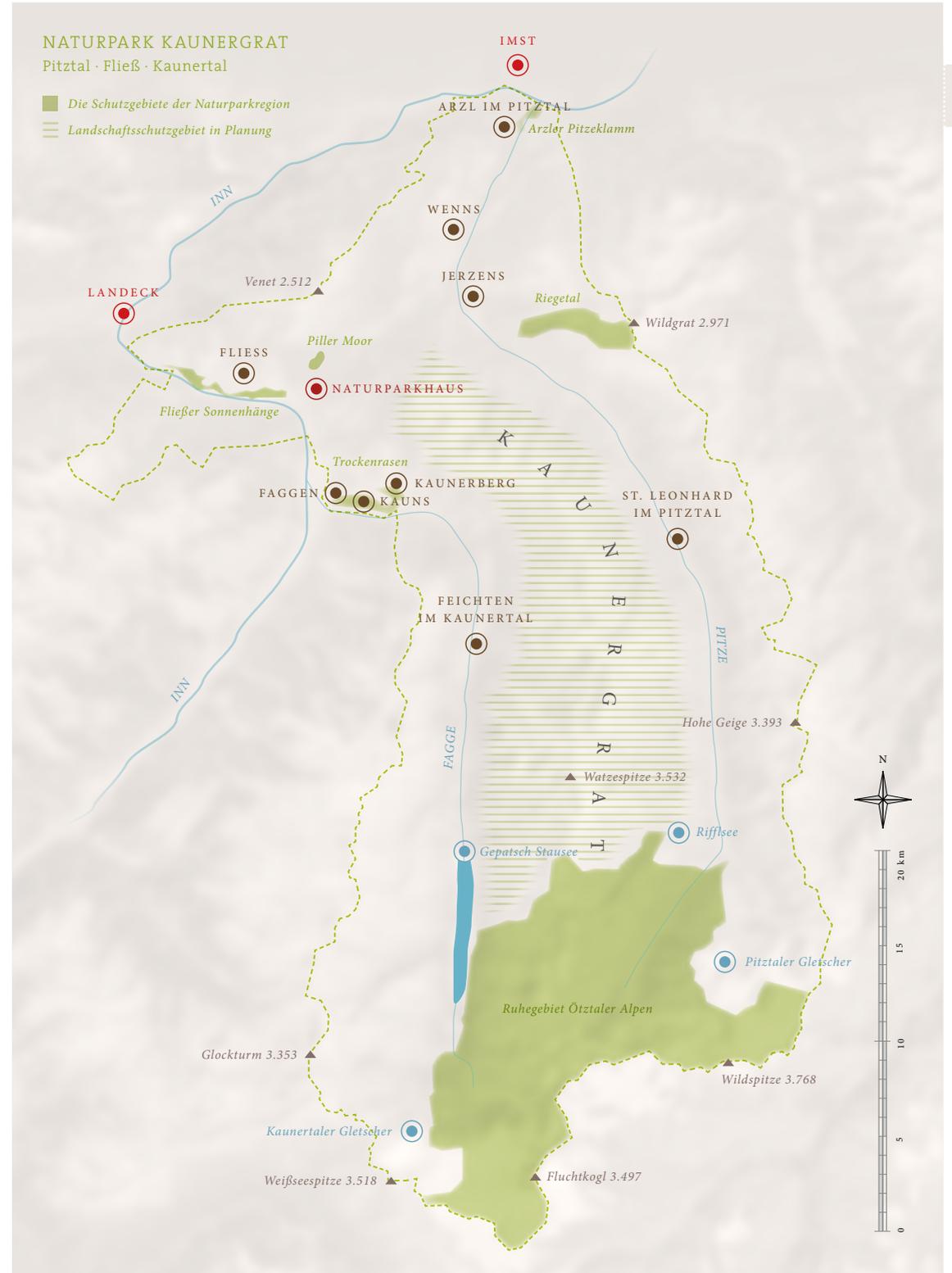
PITZTAL ■ FLIESS ■ KAUNERTAL



# NATURPARK KAUNERGRAT

## Pitztal · Fließ · Kaunertal

- Die Schutzgebiete der Naturparkregion
- ▬ Landschaftsschutzgebiet in Planung





*Ursprüngliche Kulturlandschaften  
und markante Gipfel prägen das  
Bild des Naturpark Kaunergrat.*

## Vorwort

LEBENSMITTEL sind dazu da, den menschlichen Körper zu ernähren und ihn gesund zu erhalten. Immer mehr Nahrungsmittel in unseren Läden sind dazu heute leider nicht mehr imstande. Im Gegenteil: Verfolgt man ihren „Lebenszyklus“, wird schnell klar, dass es sich hier nur mehr um Waren handelt, die jede Nachhaltigkeit und jede Ethik vermissen lassen. Dabei sind Lebensmittel, die ihren Namen verdienen, heute bei Weitem leichter erschwinglich wie noch vor 50 Jahren. Damals mussten die Menschen fast die Hälfte ihres Einkommens für die Ernährung ausgeben. Heute sind es in den entwickelten Ländern Europas noch knapp über 10%!

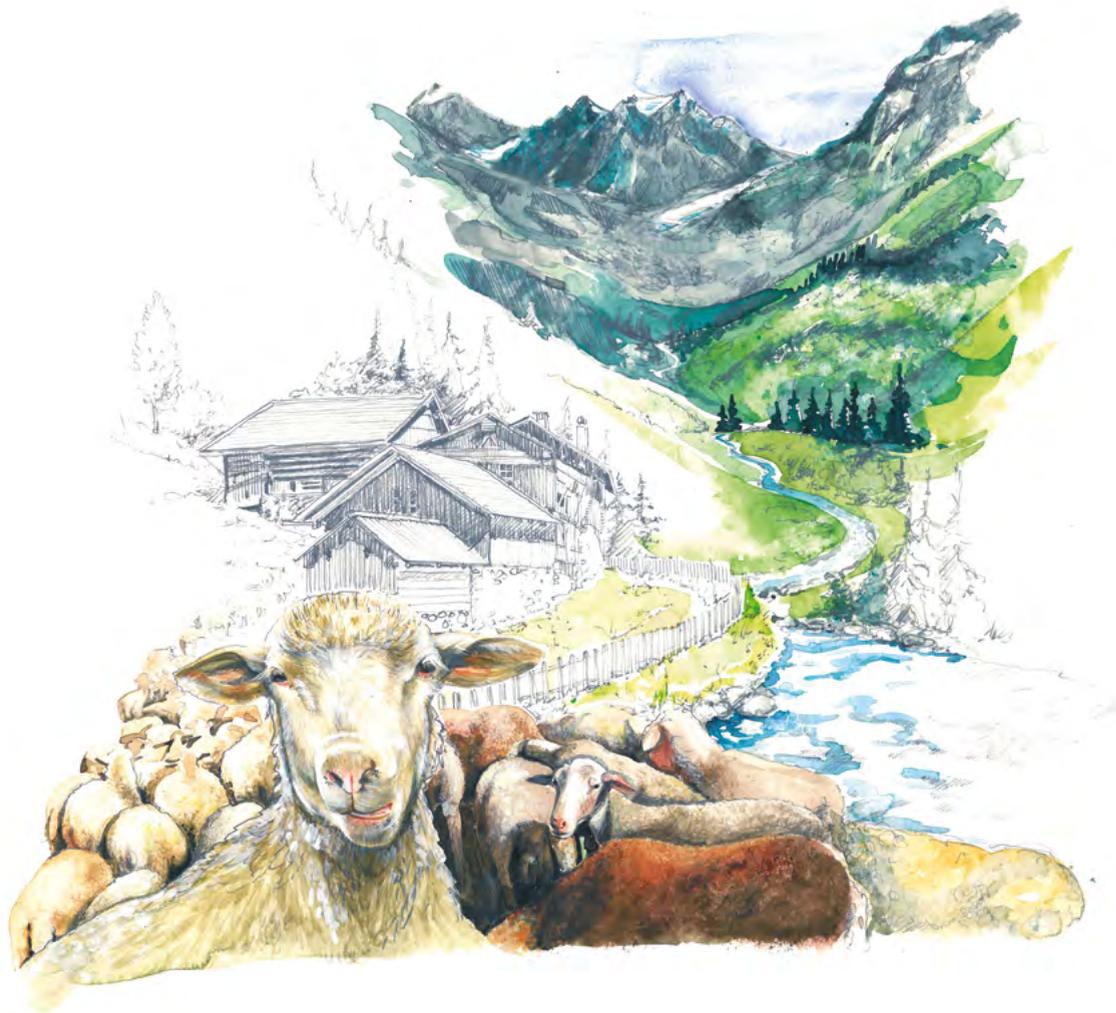
Die Förderung einer regionalen und ressourcenschonenden Produktionsweise, gekoppelt an eine vitale Vernetzung der lokalen Wertschöpfungsketten, ist eine unverzichtbare Antwort auf diese negative Entwicklung. Denn die Monotonie am Teller erzeugt langfristig auch eine Monotonie in der Landschaft. Der Naturpark Kaunergrat verfügt noch über den höchsten Anteil ursprünglicher Kulturlandschaft von ganz Tirol. Das verdanken wir den Bauern in dieser Region.

Sie sind es, die, entgegen aller Rentabilitätsrechnungen, ihre mitunter steilen Felder und Wiesen jedes Jahr aufs Neue bewirtschaften und pflegen.

In der Plattform Landwirtschaft-Tourismus haben sich Betriebe aus der Naturparkregion zusammengefunden, um diese Regionalität und Nachhaltigkeit in ihren Angeboten und Produkten zu leben. Es ist ein Weg, den wir gemeinsam beschreiten, um die Zukunft unserer Region aktiv mitzugestalten. Das tun wir für uns und für Sie als mündigen Gast, der bereit und offen ist, in diese Qualität zu investieren!

In dieser Broschüre erfahren Sie mehr über die besondere Qualität dieser Region, die sich in der Vielfalt der Lebensräume, in den prägenden Tier- und Pflanzenarten und in den hochwertigen Produkten manifestiert. Die teilnehmenden Partner der Plattform verstehen sich als Menschen, die ihre Kraft aus einer gelebten Tradition schöpfen und gleichzeitig offen sind für die Herausforderungen der Zukunft. Begleiten Sie unsere Partner auf dieser spannenden Reise und seien Sie uns allen ein kritischer, aber wohlgesonnener Gast!

Ihr Naturpark Kaunergrat



## Die Landwirtschaft im Naturpark Kaunergrat

*Archäologische Funde, Flur- und Ortsnamen weisen darauf hin, dass die Naturparkregion Kaunergrat schon seit prähistorischer Zeit besiedelt war. Die Menschen lebten hier für lange Zeit fast ausschließlich von der Land- und Forstwirtschaft. Obwohl heutzutage mit einem Bergbauernhof nur schwer eine Familie zu ernähren ist, führen viele Bauern in der Naturparkregion die Landwirtschaft weiter - aus Verwurzelung mit ihrer Heimat, Traditionsbewusstsein und einer hohen Identifikation mit dem bäuerlichen Handwerk.*

Heute liegt die Bedeutung der Land- und Forstwirtschaft neben der Produktion natürlich erzeugter Lebensmittel, Zuchtvieh und Holz insbesondere in der Erbringung unverzichtbarer landeskultureller Leistungen wie

- Erhaltung und Gestaltung der Kulturlandschaft vom Tal bis in hochalpine Lagen
- Bewahrung der Lebensgrundlagen (Boden, Wasser)
- Sicherung des Lebens- und Erholungsraumes

*„Die Landwirtschaft in der Naturparkregion ist nicht vergleichbar mit der Bewirtschaftung der Gunstlagen in anderen Teilen Tirols.“*

### Alpine Lage

Die regionale Landwirtschaft ist stark geprägt und beeinflusst durch die alpine Lage. Alle landwirtschaftlichen Betriebe im Naturpark Kaunergrat liegen im Berggebiet in einer Seehöhe von 850 m (Arzl im Pitztal, Faggen) bis 1.700 m Seehöhe (St. Leonhard) und werden als „**Bergbauernbetriebe**“ eingestuft. Viele natürliche und wirtschaftliche Faktoren wie **Steilheit, Verkehrslage, Boden und Klima** erschweren daher die tägliche Arbeit der Bauern.

### Klima

Die Naturparkregion Kaunergrat wird geprägt vom kontinentalen, inneralpinen Klima und stellt den **trockensten Bereich des österreichischen Alpenraumes** dar. Trotzdem bestehen zwischen den Talschaften im Naturpark Kaunergrat kleinräumige klimatische Unterschiede. Der Bereich von Fließ bis Kauns, einer der niederschlagärmsten Gebiete Österreichs, weist ein Maximum an Sonnenstunden auf. Auch die Gemeinden im vorderen Pitztal (Arzl, Wenus, Jerzens) sind klimatisch begünstigt mit viel Sonnenschein. Somit liegt ein großer Anteil der landwirtschaftlichen Nutzfläche im Naturpark auf südexponierten Hängen mit einem Jahresniederschlag zwischen 700 – 800 mm. Das Kaunertal und das hintere Pitztal weisen dagegen deutlich weniger Sonnenstunden und mehr Niederschlag auf.

### Bewässerung

Die Trockenheit in bestimmten Regionen stellte für die ansässigen Menschen eine große Herausforderung für die Bewirtschaftung dar. Umso mehr, als Gemeinden wie Fließ, Kauns und Kaunerberg aufgrund der Steilheit und isolierten Lage der Hänge bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von den wirtschaftlichen Aktivitäten in den Talbereichen weitgehend ausgeschlossen waren! Die Bergbauern mussten mit den geringen Niederschlägen leben lernen. Und sie taten es, indem sie ein **ausgeklügeltes System von Teichen („Pietzen“) und Bewässerungsrinnen („Waale“)** anlegten, um die fatalen Auswirkungen von Missernten möglichst zu vermeiden. Auch heute ist die Bewässerung der Wiesen (wenn auch mit modernen Beregnungsanlagen) eine wichtige Voraussetzung für die erfolgreiche Bewirtschaftung.



### Klein(st)betriebliche Struktur

Die in der Region über Generationen praktizierte „Realteilung“ führte zu Klein- und Kleinstbetrieben und zudem zu einer starken Zersplitterung des Grundbesitzes. Die **durchschnittliche Betriebsgröße** im Naturparkgebiet liegt bei **knapp über 5 Hektar**. Durch Grundzusammenlegungen, Flurbereinigungen sowie Auflösung von materiell geteilten Hofstellen konnte in vielen Fällen eine Verbesserung der Bewirtschaftungsverhältnisse erreicht werden.

Dennoch unterliegt auch im Naturpark Kaunergrat die Landwirtschaft einem markanten Strukturwechsel. **78 %** der Betriebe werden mittlerweile **im Nebenerwerb geführt**. Auch die Zahl der in der Land- und Forstwirtschaft Beschäftigten ist in den letzten Jahrzehnten drastisch gesunken.



ERWERBSTÄTIGE AM ARBEITSORT NACH WIRTSCHAFTLICHER ZUGEHÖRIGKEIT  
BEISPIEL PITZTAL



■ Landwirtschaft ■ Gewerbe & Industrie  
■ Dienstleistungen

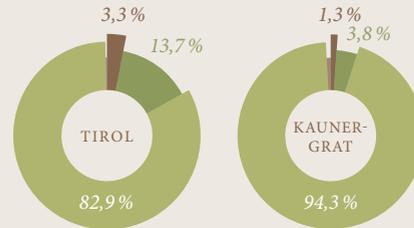
Quelle: Land Tirol / Regionsprofil Pitztal

### Bewirtschaftung

98 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche in der Region ist Grünland, nur knapp 2 % wird als Ackerfläche genutzt, vor allem für den Anbau von Futtermais und Kartoffeln. Aus diesem Grund kommt der **Viehhaltung eine enorme Bedeutung** zu. Eine Bewirtschaftung von Grünland macht vor allem durch die „Veredelung“ über Tiere Sinn – durch die Produktion von Milch, Butter, Käse und Fleisch.

Neben **Rindern** werden in der Region auch **Pferde, Schafe, Ziegen, Schweine und Hühner** gehalten. In der Schafhaltung dominiert das Tiroler Bergschaf, bei den Rinderrassen das Tiroler Grau- und das Tiroler Braunvieh. Eine große Tradition hat die Aufzucht weiblicher Rinder, die als trächtige Kalbinnen über Versteigerungen vermarktet werden (Rinderzucht). Zunehmend im Trend sind Formen arbeitsexensiver Rinderhaltung (Mutterkühe, Ochsen). Die Mutterkuhhaltung erleichtert den Alltag der Bauern, da der Bauer dadurch zeitlich nicht mehr so stark an den Hof gebunden ist. Andererseits gewährleistet sie aber trotzdem die Aufrechterhaltung der Almwirtschaft.

KULTURARTENVERTEILUNG DER  
LANDWIRTSCHAFTLICH GENUTZTEN  
FLÄCHEN



■ Extensives Grünland ■ Wirtschaftsgrünland  
■ Ackerland ■ Sonstige

Quelle: Statistik Austria



### URSPRÜNGLICHE KULTURLANDSCHAFT

Der Tiroler Kulturlandschaftskataster aus dem Jahr 2001 weist die Naturparkregion als die Region mit dem höchsten Anteil an traditioneller bzw. ursprünglich erhaltener Kulturlandschaft aus. Ein hoher Prozentsatz der landwirtschaftlichen Nutzfläche wird im Rahmen des ÖPUL (Österreichisches Programm zur Erhaltung einer umweltgerechten Landwirtschaft) bewirtschaftet. Das heißt, dass strenge Umweltauflagen eingehalten werden müssen.

#### Was macht eine traditionelle Kulturlandschaft aus?

- alte unregelmäßige Flurformen
- kleine Nutzungsparzellen
- Mosaik aus Dauergrünland und kleinen Äckern
- zahlreiche Hecken und Feldgehölze, auch als Sonnen- und Windschutz für Weidevieh
- dorfnah Weidegebiete
- Streuobstwiesen

#### Traditionell bewirtschaftete Kulturlandschaft ...

- bewahrt regional typische Landschaftselemente wie z. B. Trockensteinmauern und Hecken.
- stellt einen ökologischen Ausgleich zu angrenzenden intensiver genutzten Flächen dar.
- bietet seltenen Tier- und Pflanzenarten einen wertvollen Rückzugsraum.
- ist ein Reservoir biologischer Vielfalt.
- vernetzt alte Landschaftsformen mit kulturhistorischen Objekten wie z.B. Heupillen und Waalen.
- bereichert durch ihr traditionelles Erscheinungsbild unsere Landschaft.



Typische Kulturlandschaft im Naturpark Kaunergrat.

# Natur aus Menschenhand

*Der Naturpark Kaunergrat repräsentiert charakteristische Kulturlandschaften, die auf die jahrhundertlange extensive Bewirtschaftung durch unsere Bauern zurückgehen. Ein Kulturgut, das es zu erhalten gilt!*



## TROCKENRASEN

*Heiß, bunt und unglaublich vielfältig*

Die Trockenrasen im Naturpark Kaunergrat sind ungedüngte Rasengesellschaften auf trockenen Standorten, die unter dem Einfluss des Menschen durch Rodung, Beweidung und Mahd aus Trockenwäldern entstanden sind (= Halbtrockenrasen). Diese Extremstandorte sind Lebensraum für eine geradezu **unglaubliche Vielfalt an Pflanzen- und Tierarten, besonders Insekten**. Früher zogen Hirten mit ihren Schafen und Ziegen über die Trockenrasen hinweg und verhinderten ein Zuwachsen. Seit dem Jahr 2002 bemüht sich der Naturpark Kaunergrat gemeinsam mit den Bauern der Region, durch die **Wiederaufnahme der traditionellen Beweidung** die Trockenrasen zu erhalten. Diese Bemühungen wurden 2011 mit dem **Kulturlandschaftspreis** durch das Lebensministerium ausgezeichnet.

## MAGERWIESEN

*Artenreiche Blumenwiesen*

Die blütenreichen Magerwiesen erfreuen nicht nur das Auge des Betrachters, sondern sind auch schützenswerter Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten. In der Regel werden diese Wiesen nur ein- bis zweimal pro Jahr zur Heu- bzw. Grummetgewinnung gemäht und im Herbst manchmal nachbeweidet. Auf diesen mageren Standorten erhalten die Flächen oft keine Düngung oder werden nur gelegentlich mit Festmist gedüngt. Durch diese Bewirtschaftungsform konnten sich hier Pflanzengesellschaften entwickeln, die im Vergleich zu den stark mit Gülle gedüngten, vielschürigen Silage-Wiesen eine **deutlich höhere Artenvielfalt aufweisen und auch mittlerweile selten gewordene Arten** wie z. B. Zittergras, Echtes Labkraut und Karthäuser-Nelke beherbergen.



## FEUCHTWIESEN

### Heimat seltener Spezialisten

Feuchtwiesen sind feuchtnasse, gehölzfreie Wiesen, die sich vor allem durch ihren **besonders hohen, stark schwankenden Grundwassergehalt** auszeichnen. Bis ins Mittelalter – also vor der Nutzung durch den Menschen – bestand die Vegetation hier wohl überwiegend aus Mooren, Überschwemmungsflächen von Bächen und Wäldern. Diese Wiesen beherbergen abhängig vom Wasserhaushalt, dem Nährstoffgehalt und dem Säuregrad des Bodens eine Vielzahl an Pflanzen und Tieren, wie verschiedene Orchideen, Wollgräser und Amphibien.

Durch eine **regelmäßige, möglichst späte Mahd** wird der Artenreichtum dieser Wiesen gefördert. Die bunten Feuchtwiesen sind von hohem landschaftsästhetischem Wert.



## BERGMÄHDER

### Orchideenreiche Schätze der Landschaft

Bunte Wiesen mit ihren zahlreichen, seltenen Pflanzen- und Tierarten versetzen die Wanderer in den weitläufigen Bergwiesen der Naturparkregion Kaunergrat immer wieder in Erstaunen – sei es mit dem süßen Duft des Kohlröschens oder durch den rauen Schrei des Mäusebussards. Diese artenreichen Bergwiesen sind extensiv bewirtschaftete Wiesen, die traditionell mit einer späten Mahd und ohne jegliche Düngung gepflegt werden.

Die steilen Bergmähder liefern den Bauern zwar wertvolles Heu für den langen Winter im Gebirge, ihre **Bewirtschaftung** erweist sich für die Bauern aber **aufgrund der Steilheit oft als mühsame und schwere körperliche Arbeit**.



## STREUOBSTWIESEN

### Alter „Bängert“, voll mit jungem Leben

Streuobstwiesen zeigen uns eine extensive Form des Obstbaus, die auf Mehrfachnutzung angelegt ist. Die hochstämmigen Bäume, die „verstreut“ in der Landschaft stehen, tragen **unterschiedliche Kultursorten wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschken oder Spengling**. Die Wiesenbereiche werden zusätzlich beweidet und/oder gedüngt und sind daher oft sehr nährstoffreich. Hier wächst zum Beispiel die Wiesen-Margerite, der Wiesen-Salbei oder die Wiesenglockenblume. Die unterschiedlichen Pflanzenarten locken viele Insekten an, die wiederum selbst so manchem Vogel wie dem Wiedehopf als Nahrung dienen. In der „oberen Etage“ bieten die alten, knorrigen Obstbäume verschiedenen Tierarten Unterschlupf wie dem Grün- und Buntspecht oder Fledermäusen.



## ALMEN

### Tragende Säulen der Berglandwirtschaft

Die Almen, die sommerlichen Bergweiden, prägen das Landschaftsbild großer Teile des Gebirges. Ihre Entstehung geht weit zurück, als Weideflächen in den Tallagen rar waren und die wenigen Flächen in Hofnähe für die Heuernte genutzt werden mussten. In der Naturparkregion Kaunergrat ist die Almwirtschaft auch heute noch ein **wichtiger Bestandteil der Landwirtschaft**. Nach wie vor werden **Melkkühe** gealpt, täglich gemolken und die Milch direkt auf der Alm zu **Butter und Käse** verarbeitet. Die Almwirtschaft im Naturpark hat in den letzten Jahren beispielhaft „aufgerüstet“, um auch weiterhin die geforderten Qualitätsstandards erfüllen zu können. Dennoch gefährden globale Marktentwicklungen wie z.B. der zunehmende Wettbewerb im Milchsektor die Zukunft der Almen. Unser gemeinsames Ziel muss es sein, die Almen als wertvolles Element der alpinen Kulturlandschaft zu erhalten und ihre Bedeutung in der Berglandwirtschaft zu stärken.



Ockerbindiger Samtfalter  
(*Hipparchia semele*)



Mücken-Händelwurz  
(*Gymnadenia conopsea*)



Feldgrille (*Gryllus campestris*)



Wiesensalbei (*Salvia pratensis*) –  
beliebt nicht nur bei Wildbienen,  
Hummeln und Schmetterlingen



Grünspecht (*Picus viridis*)



Karthäusernelke  
(*Dianthus carthusianorum*)



Wiedehopf (*Upupa epops*)



Zittergras (*Briza media*)



Kohlröschen (*Nigritella rhellicani*)



Roter Scheckenfalter  
(*Melitaea didyma*)



## Denn das Gute wächst so nah ...

*Kleine und für die Region typische Bergbauernhöfe prägen das Bild des Tiroler Oberlandes. Die Bewirtschaftung der steilen Wiesen und Almen ist eine extreme Form der alpinen Landwirtschaft und bedeutet für die Bauern eine ständige Herausforderung, auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Der Naturpark Kaunergrat hat es sich zur Aufgabe gemacht, die regionaltypische Kulturlandschaft zu erhalten und die Erzeugung und den Verkauf regionaler landwirtschaftlicher Produkte zu fördern. Damit werden letztlich auch die charakteristischen und über Generationen gewachsenen Landschafts- und Bewirtschaftungsformen erhalten.*

Die charakteristischen Kulturlandschaften im Naturpark Kaunergrat gehen auf eine jahrhundertlange extensive Bewirtschaftung zurück. Mit der Produktion von regionalen Spezialitäten ist die Pflege des Bodens verbunden – und damit auch der Erhalt der einzigartigen Landschaft. Und außerdem: Es schmeckt!



### *Schmackhafte Kräuter*

In den sonnenverwöhnten Gunstlagen der Naturparkregion Kaunergrat gedeihen schmackhafte Kräuter, die zu Tees, Kräutersalz und anderen Kräuter-Produkten verarbeitet werden.



### *Köstliches Obst*

Saftige Äpfel, Birnen und Zwetschken, aber auch Beeren und Wildobst, sind die Zutaten für die köstlichen Fruchtaufstriche, Säfte, Liköre und Schnäpse aus der Naturparkregion Kaunergrat.



### *Süßer Honig*

Der Bienenhonig aus der Naturparkregion Kaunergrat – so muss Honig schmecken: nach bunten Blumenwiesen und uralten Wäldern.



### *Frische Milch*

In der Naturparkregion Kaunergrat gibt es sie noch, die kleinen Bauernhöfe, die uns direkt mit frischer Milch, Joghurt, Butter und Almkäse versorgen.



## NATURPARKSHOP

Vielleicht haben Sie sich schon einmal gefragt, wo man ganz in der Nähe schmackhafte Produkte aus landwirtschaftlicher Produktion oder Kunsthandwerk aus der Region kaufen könnte, sei es für die tägliche Ernährung und den Mittagstisch, sei es als Erinnerung an schöne Urlaubstage oder als „kulinarisches“ Mitbringsel für Freunde! Im Naturparkshop im Naturparkhaus Kaunergrat finden Sie eine große Auswahl an Produkten aus der Region. Mit dem Kauf unterstützen Sie die naturnahe Landwirtschaft in der Naturparkregion Kaunergrat.

Zur Auswahl stehen unter anderem:

- Schnäpse, Liköre
- Honig
- Fruchtaufstriche
- Propolisprodukte
- Seifen
- Teespezialitäten, Kräutersalz
- Filzprodukte
- Schnitzereien
- Drechsel-Arbeiten
- Schmuckartikel
- Duftöle

## GESCHENKPAKETE „KÖSTLICHES VOM KAUNERGRAT“

Unter dem Titel „Köstliches vom Kaunergrat“ bietet der Naturpark Kaunergrat genussvolle und gesunde Geschenkpakete mit regionalen kulinarischen und/oder Wellness-Produkten an. Als Mitbringsel oder Präsent für sich selbst – probieren Sie die Spezialitäten aus der Naturparkregion! Alle Produkte sind verpackt im Geschenkkarton, ausgelegt mit duftendem Bergheu.

## WEBSHOP

Eine Auswahl der Naturpark-Produkte können Sie auch online bestellen. Besuchen Sie unsere Website und nutzen Sie diese Möglichkeit für einen „regionalen“ Einkauf!

[www.kaunergrat.at](http://www.kaunergrat.at)





## Gemeinsam ein Stück des Weges

*Für die erfolgreiche Weiterentwicklung des Naturparks Kaunergrat ist es wichtig, die regionale Wertschöpfungskette in der Naturparkregion zu intensivieren. Dabei muss besonders die Kooperation zwischen den bäuerlichen Direktvermarktern und der Gastronomie bzw. Hotellerie weiter gestärkt werden.*

Erreicht werden soll das über Naturpark-Partnerbetriebe, die sich in der Plattform Landwirtschaft-Tourismus unter der Marke „Naturpark Kaunergrat“ zusammengeschlossen haben. Alle Partnerbetriebe erfüllen klar definierte Qualitätsanforderungen, um die Qualität der Zusammenarbeit und der Produkte auf Dauer gewährleisten zu können. Die Zusammenarbeit führt zu einer konsequenten Verbesserung der Absatzsituation für die landwirtschaftlichen Betriebe und zu einer Stärkung des regionalen Angebots für die touristischen Partner.

### UNSER VERSPRECHEN

- Naturpark-Partnerbetriebe vertreten die Ideale und die Philosophie des Naturparks und vermitteln diese ihren Gästen. Sie unterstützen dadurch den Naturpark bei der Bekanntmachung.
- Naturpark-Partnerbetriebe achten auf eine nachhaltige, das heißt standortgerechte, umwelt- und energieschonende sowie sozialverträgliche Nutzung von Natur, Landschaft und Ressourcen.
- Naturpark-Partnerbetriebe verwenden Produkte und Dienstleistungen aus der Naturparkregion und fördern die regionalen Wirtschaftskreisläufe.
- Naturpark-Partnerbetriebe arbeiten konsequent an der gemeinsamen Weiterentwicklung des gesamten Leistungsangebots.

### DIE MARKE

Das Naturpark-Label garantiert die Einhaltung der Qualitätsstandards für Produkte und Dienstleistungen gemäß den Zielen und Grundsätzen der Plattform. Es bezieht sich, wo immer möglich, auf bereits geltende Richtlinien und Kontrollinstrumente (wie z. B. Bio). Das Naturparklabel ist markenrechtlich geschützt und darf ausschließlich von Naturparkpartnerbetrieben verwendet werden!



## DAS NATURPARKFRÜHSTÜCK

Mit ausgewählten Produkten aus der Naturparkregion Kaunergrat:

- Bienenhonig aus dem Braunelle-Schutzgebiet im Kaunertal
- Fließener und Pitztaler Blüten- und Waldhonig
- Milch und Milchprodukte von heimischen Milchbetrieben
- Fruchtaufstriche von Naturpark-Bäuerinnen
- Fruchtsäfte und Sirup aus erlesenen Früchten der Region
- Kräuterspezialitäten aus den sonnigen Gunstlagen des Naturparks
- Brot aus Getreide vom Tiroler Oberland

Das Naturpark-Frühstück wird in allen Partnerbetrieben des Naturpark Kaunergrat angeboten.



# Zukunftsweisende Initiativen

*In der globalen Betrachtung der Landwirtschaft scheint die Bewirtschaftung der Gebirgsregionen in Bezug auf die Lebensmittelproduktion bedeutungslos zu sein. Unverzichtbar ist aber der Einfluss auf die Schönheit unserer Landschaft, auf die Besonderheiten unserer Kultur und auf das Angebot regionaltypischer Besonderheiten.*

*Die Landwirtschaft in der Naturparkregion Kaunergrat wird sich den künftigen Herausforderungen stellen. Einige regionale Initiativen zeigen uns schon jetzt Möglichkeiten auf, wie die alpine Landwirtschaft die Zukunft der Region erfolgreich mitgestalten kann.*



## BRAUNELLE-BIENENHONIG AUS DEM SCHUTZGEBIET IM KAUNERTAL

Um 1850 war die „Dunkle Biene“ österreichweit die vorherrschende Honigbiene, bevor ihr die „Kraier Biene“ (Carnica) nach und nach den Rang abgelaufen hat. Heute findet sich dieser **Urtyp der Honigbiene** leider nur mehr in wenigen Gebieten. Das gilt auch für Tirol, wo die Zuchtlinie der Dunklen Biene besser unter dem Namen „Braunelle“ bekannt ist.

Seit einigen Jahren arbeiten **24 Imker aus den Gemeinden Kauns, Kaunerberg und Kaunertal** daran, ihre **Braunelle durch gezielte Zucht zu erhalten und in ihrem Bestand zu fördern**. Gemeinsam mit den Gemeinden, dem Naturpark und in Abstimmung mit den angrenzenden Imkervereinen bzw. den Wanderimkern wurde auch ein eigenes Schutzgebiet für die Braunelle definiert. Dieser Schritt war sehr wichtig, da nur so eine kontrollierte Königinnenzucht erfolgen und der regionale Ökotypus der Braunelle für die Zukunft erhalten werden kann.

## ARZLER ERDÄPFEL

Auf den Äckern rund um Arzl im Pitztal wachsen und reifen **Kartoffeln bester Qualität**. Die bäuerlichen Kleinbetriebe und die dort praktizierte Form der Fruchtwechselwirtschaft bieten günstige Voraussetzungen für den Erdäpfelanbau. Die hohen Tages- und tiefen Nachttemperaturen lassen die Erdäpfel langsamer wachsen, wodurch der Oberinntaler Erdäpfel seinen **besonderen Geschmack** erhält.

Die Arzler Erdäpfelbauern haben es über Generationen verstanden, diese Vorteile optimal zu nutzen. Der Erntedank der Erdäpfelbauern ist gleichzeitig der Auftakt der Erdäpfel-Einlagerungssaison im **Arzler Erdäpfelkeller**. Mit dieser neuen Lagermöglichkeit kann eine gleich bleibende Speisequalität bis in das späte Frühjahr garantiert werden. Durch die steigende Nachfrage haben sich in den letzten Jahren vermehrt landwirtschaftliche Betriebe auf den Anbau der gesunden Knolle spezialisiert und halten sich an strenge Umweltauflagen sowie an einheitliche Produktions- und Qualitätsrichtlinien.



### DER PITZTALER TIRGGN

Alte Sorten sind wieder im Vormarsch, und das allen Anstrengungen der Agrarindustrie zum Trotz. Dennoch sind bereits viele alte regionale und bewährte Sorten aus unseren Äckern und Gärten verschwunden. So auch der **Pitztaler Gelb** und der **Pitztaler Rot**, zwei typische Pitztaler Maissorten („Tirggn“). Das soll sich nun wieder ändern. Zumindest wenn es nach einer Gruppe von Pitztaler Bäuerinnen und Bauern geht, die seit 2014 wieder diese traditionellen Sorten anbauen und vermehren!

Der Pitztaler Tirggn wurde früher in hofeigenen Öfen getrocknet und die Körner zu grobem Maismehl vermahlen. Für den typischen Pitztaler Riebel wurde der rote Körnermais verwendet. Der Riebel war früher vor allem eine Mahlzeit der bäuerlichen Familien und armen Leute. Das Gericht wird aus einer Mischung von Mais- und Weizengrieß zubereitet und wurde vor allem zum Frühstück zusammen mit Kaffee oder Milch verzehrt.



### DAS PITZTALER BERGLAMM

Die landwirtschaftliche Tradition reicht im hinteren Pitztal bis ins 12. Jahrhundert, als die ersten Siedler des Tales ihre Schafe vom Tal bis in die entlegensten Winkel des Kaunergrats und des Geigenkamms weiden ließen. Das **genügsame Tiroler Berglamm** bildete damals eine unverzichtbare Lebensgrundlage für die Bauern, sorgte es doch in dieser alpinen Höhenlage für **Fleisch, Milch und Wolle**.

Noch heute ist das Schaf nach dem Rind das zweithäufigste Haustier im Tal und seine Bedeutung ist weiter im Ansteigen begriffen. Der Grund liegt im ungebrochenen Trend zur Nutzungsaufgabe von landwirtschaftlich schwer bewirtschaftbaren Feldern, Bergwiesen und Almen. Über die Förderung der extensiven Beweidung mit Schafen sollen diese wertvollen Kulturlandschaften für kommende Generationen erhalten werden. Die **jahrhundertealte Tradition der Schafzucht** soll zukünftig wieder intensiver gelebt und über die Direktvermarktung stärker in das regionale Angebot des Tales integriert werden.



### TIROGGL: NATÜRLICH AUS LANDECK

Mit dem „Tiroggl“ setzen die beteiligten Bäcker aus dem Bezirk Landeck voll auf Regionalität. Alle Zutaten für das Produkt stammen aus der Region, eine **Kooperation der Bäcker und der Bauern** macht dies möglich. Die Zutaten des „Tiroggl“ sind Wasser, Mehl, Säure und Salz – garantiert ohne Gewürze und Geschmacksträger.

Neun Bauern aus der Region liefern das nötige Getreide für das Brot, **Dinkel und Roggen**.

Die Anbauflächen liegen zwischen 700 und 1000 Metern Seehöhe. Dadurch erhält der Roggen seinen intensiven Geschmack.

Die meisterliche Verarbeitung, die regionale Herkunft der Rohstoffe und die unabhängige Qualitätskontrolle garantieren für die Qualität des Landecker Brots.



### NACHHALTIGKEIT IN DER PRAXIS

Die Themen **Umweltschutz und Nachhaltigkeit spielen im Tourismus mittlerweile eine wichtige Rolle**. Immer mehr Menschen suchen nach Möglichkeiten, einen „ökologisch vertretbaren“ Urlaub zu verbringen. Auch die Plattform Landwirtschaft-Tourismus möchte sich verstärkt mit diesem Thema auseinandersetzen.

Unsere Partnerbetriebe reichen von kleinen Pensionen über Urlaub am Bauernhof bis zu Viersternehotels und haben daher sehr unterschiedliche Ausgangspositionen. Trotzdem möchten wir uns in Richtung Energieeffizienz und Nachhaltigkeit weiter entwickeln.

Ein wichtiges Instrument ist dabei das **Österreichische Umweltzeichen für Beherbergungsbetriebe**. Die Voraussetzungen für eine Zertifizierung mit diesem Gütesiegel ist eine umweltfreundliche Grundeinstellung der Betriebe. Die Kriterien umfassen alle Umweltaspekte eines Tourismusbetriebes vom Abfallmanagement, über Energiesparen bis zur gesunden, regionalen Ernährung und umweltfreundlichen Anreise.

Der Naturpark Kaunergrat steht für eine nachhaltige Entwicklungsrichtung und wird von der Bevölkerung der neun Mitgliedsgemeinden getragen. Zum Nutzen der Menschen und der Region!



IMPRESSUM

Herausgeber: Naturpark Kaunergrat - Konzeption & Gestaltung: West Werbeagentur, Landeck -  
Illustrationen: Claudia Dekassian/West - Fotos: Archiv Naturpark Kaunergrat, West Werbeagentur,  
Andreas Kirschner, shutterstock, Anton Vorauer, Mathias Reichle, Wolfgang Schranz



**Naturpark Kaunergrat**  
(Pitztal–Fließ–Kaunertal)  
Gachenblick 100, A-6521 Fließ

Telefon: +43 (0) 54 49 / 63 04  
Fax: +43 (0) 54 49 / 63 08  
E-Mail: naturpark@kaunergrat.at

[www.kaunergrat.at](http://www.kaunergrat.at)



wertvoller®  
denn je