



Vielfältig. Erfinderisch. Mutig.

Initiativen im Bergsteigerdorf Matsch

Das Matscher Tal ist sehr vielfältig. Dies gilt für verschiedene Vegetationstypen, Pflanzen- und Tierarten und auch für landwirtschaftliche Produkte. Vielleicht durch die Erfordernis, ein weiteres Einkommen am Hof zu generieren oder die Abwesenheit des Tales bedingt, suchen sich die Matscher immer wieder eigene Wege zum Wirtschaften.

Dank seiner südwestlichen Lage ist das Matscher Tal im oberen Vinschgau ein wahres Sonnen-tal, aber gleichzeitig auch eines der trockensten Alpentäler; es erstreckt sich zum Talschluss bis auf 1.800 Meter. Heute werden im Bergsteigerdorf Matsch 72 Prozent der Wiesen und Weiden noch genutzt wie vor 160 Jahren (Eurac Research). Trotz des Strukturwandels in der Landwirtschaft hat sich eine vielfältige Landschaft bewahrt, die heute eine der Stärken

des Bergsteigerdorfes darstellt. Die kleinstrukturierte, nachhaltige Berglandwirtschaft erhält und pflegt die Kulturlandschaft und kann auch in puncto Klimaschutz wirksam werden, z. B. durch die Erzeugung von bäuerlichen Produkten.

Veränderung fängt im Kleinen an

Die lokale Arbeitsgruppe Bergsteigerdorf Matsch weiß um den Mehrwert von lokalen Produkten und legt ein besonderes Augenmerk auf die Vernetzung der Produzenten und Ausbau bestehender Initiativen und Angebote vor Ort. Im Winter 2022 organisierte die Arbeitsgruppe einen Informationsabend mit Produzenten (z. B. von Brot, Fleisch) aus dem Obervinschgau, um interessierten Matscher Bauern zu zeigen, was in der Praxis umsetzbar ist und um den Austausch zu fördern.

Vieles gibt es in Matsch schon. Neben der Produktion von Milch, so-

wohl konventionell als auch biologisch, setzen die Viehbauern auch auf die Aufzucht von Kälbern für andere Betriebe oder verkaufen das Kalbfleisch, wie z. B. Familie Telser vom Kartatschhof: Der Bergsteigerdörfer-Partnerbetrieb ist seit 2015 Biobetrieb. Die Bergbauernfamilie investierte zum Wohl der Kühe in einen Offenstall. Neben dem Verkauf von hofeigenen Produkten wie Säften, Aufstriche, Gelees und eingelegetes Gemüse versucht sie sich auch im Verkauf von Kalb- und Rindfleisch. Die Stierkälber werden am Hof mit Milch aufgezogen, gemästet und je nach Bedarf geschlachtet. Ein Metzger kümmert sich um das Zerlegen und Abpacken. Es wäre toll, wenn noch mehr Leute die verschiedenen Stücke vom Tier verwerten würden und wieder schätzen lernen“, ist Bäuerin Ramona Telser-Wille überzeugt, „denn so können wir verhindern, dass die Stierkälber zur Versteigerung oder lange Tiertransporte erdulden müssen.“ Über ein Lebensmittelgeschäft und an Interessierte verkauft Familie Telser auch den Bio-Almkäse, der ihnen anteilmäßig über ihre gealpten Milchkühe auf der Gonda Alm, eine der beiden Matscher Fraktionsalmen, zusteht.

„Es braucht Mut zur Veränderung. Und es klappt nicht immer alles.“

Karoline Telser

👤 Familie Telser bei der Ernte ihrer Bio-Kartoffeln

Foto: VIP – Julia Lesina Debiasi

Bäuerin Cornelia Heinisch bietet auf ihrem als Wander-Bauernhof ausgezeichneten Betrieb wöchentlich Wanderungen an. Der Gast findet beim Bergsteigerdorf-Partnerbetrieb Inner-Glieshof auch hofeigene Erzeugnisse wie Kaminwurzeln oder Bauernsalami.

Mit dem Erbe arbeiten und es weiterentwickeln

Was möglich ist, wenn junge Menschen sich für die Landwirtschaft begeistern und neue Wege finden, zeigen Karoline und Peter Telser. Sie haben einen kleinen Milchviehbetrieb in Matsch übernommen und langsam auf Gemüseanbau umgestellt. Heute produzieren sie allerlei Biogemüse wie Rote Bete, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Kraut sowie Roggen. „Jetzt suchen wir noch jemanden, der das Brot in Matsch backt“, meint Karoline. Sie und ihr Mann bauen auch Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren in Bio-Qualität an. Die Produkte liefert Familie Telser an die Bioschiene der landwirtschaftlichen Genossenschaft VIP, den Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse.

Pioniergeist

Pioniergeist zeigte auch Stefan Weisenhorn vom Außerglieshof-Weisenhorn, einem Bergsteigerdorf-Partnerbetrieb. 2018 gründete er auf seinem Hof auf 1.800 Meter die erste bäuerliche Fischzucht in Südtirol. In den mit sehr kaltem, reinem Quellwasser angelegten Naturteichen züchtet er Saiblinge.



Gemüse und Eier aus dem Bergsteigerdorf Matsch

Foto: Bettina Thöni

Neben dem Ab-Hof-Verkauf von Frisch- oder Räucherfisch, beliefert er einige Lebensmittelgeschäfte und Gastbetriebe, darunter das Almhotel Glieshof und die AVS-Oberetteshütte in Matsch, beides Bergsteigerdorf-Partnerbetriebe. Neben der Fischzucht betreibt die Familie Weisenhorn auch die Aufzucht von Jungrindern.

Anita und Christoph Thanei hingegen betreiben die Bio-Hofkäserei „Ziegen im Winkl“. Anita verarbeitet die Milch ihrer gemsfarbigem Gebirgsziegen jeden Tag frisch zu Ziegenquark und Ziegenfrischkäse. Den Schnittkäse stellt sie alle 2 Tage her. Als neuer Bergsteigerdorf-Partnerbetrieb bereichert sie nun das Angebot an lokalen Produkten.

Forschung und Weitblick

Die Ferienregion Obervinschgau arbeitet gut mit der lokalen Arbeitsgruppe Bergsteigerdorf zusammen und bietet nun den Matscher Produzenten die Möglichkeit an, beim Bauernmarkt in Mals vertreten zu sein.

Eine Synergie mit den Zielsetzungen vom Bergsteigerdorf Matsch, nämlich etwas aus dem zu machen, was schon da ist, die kleinen Wirtschaftskreisläufe zu stärken, die Landwirtschaft, den Tourismus und Handel zusammenzubringen, verfolgte auch das über den Bürgerhaushalt Mals geförderte Projekt „Machbarkeit BioTal

Matsch“. Umgesetzt wurden Betriebsbesichtigungen und Umstellungsberatungen. Gemeinsam mit der Bürgergenossenschaft Obervinschgau wurde der Versuch gestartet, lokale Produkte auch im Regal des Nahversorgers in Matsch zu positionieren.

kleinDORFgeflüster

Um einen Mehrwert für die ganze Bevölkerung zu erreichen und die Identifikation mit dem Bergsteigerdorf noch zu steigern, hat die lokale Arbeitsgruppe Bergsteigerdorf ein schönes, gemeinsames Erlebnis konzipiert: das Kulturfest „kleinDORFgeflüster“. Das Fest der besonderen Art feierte seine Premiere anlässlich des Jubiläums 150 Jahre Alpenverein in Südtirol 2019. Nun arbeiten die Matscher nach der zwangsbedingten Corona- Pause an einer Neuauflage am 22.10.2022. Getreu dem Motto „schaugn. lousn. koschn.“ präsentiert das Bergsteigerdorf in seinen Stadeln und Gassen gutes Essen aus nahezu 100 Prozent Matscher Produkten, Matscher Musik, Kulturgeschichte und seine Vereine. Der Erlös wird für ein Projekt, das allen im Dorf zugutekommen soll, eingesetzt werden. Beim Fest wollen die Matscher nicht nur ein klares Zeichen für die Verwendung von lokalen Produkten setzen, sondern auch auf die öffentliche Anreise, Müllvermeidung, und auf einen hohen ökologischen Standard als „Green Event“ achten.

Anna Pichler, AVS-Projekt Koordinatorin Bergsteigerdörf Südtirol

Mehr Infos zum Bergsteigerdorf Matsch unter: www.bergsteigerdoerfer.org/matsch

👤 Die erste bäuerliche Fischzucht für Saiblinge auf 1.800 Meter

Foto: Stefan Weisenhorn