Der Clan der Unbeugsamen

Stur und eigenwillig sind sie, die Bewohner des Villgratentals. Behauptet man zumindest im Rest von Osttirol.

TEXT JESSICA PERL

Seit Jahrzehnten wehren sich die Einwohner des zehn Kilometer langen Seitentals in den Hohen Tauern gegen alles Neue und Moderne. Oder sagen wir so: gegen das Neue und Moderne, das sie für entbehrlich halten. Bis heute mit Erfolg. Keine protzigen Hotels, keine monströsen Liftanlagen, keine riesigen Parkplätze, keine Touristenramschläden. Nichts, was auf einen typischen Fremdenverkehrsort schließen lässt. Und die Kirche ist am Sonntag auch noch gut besucht.

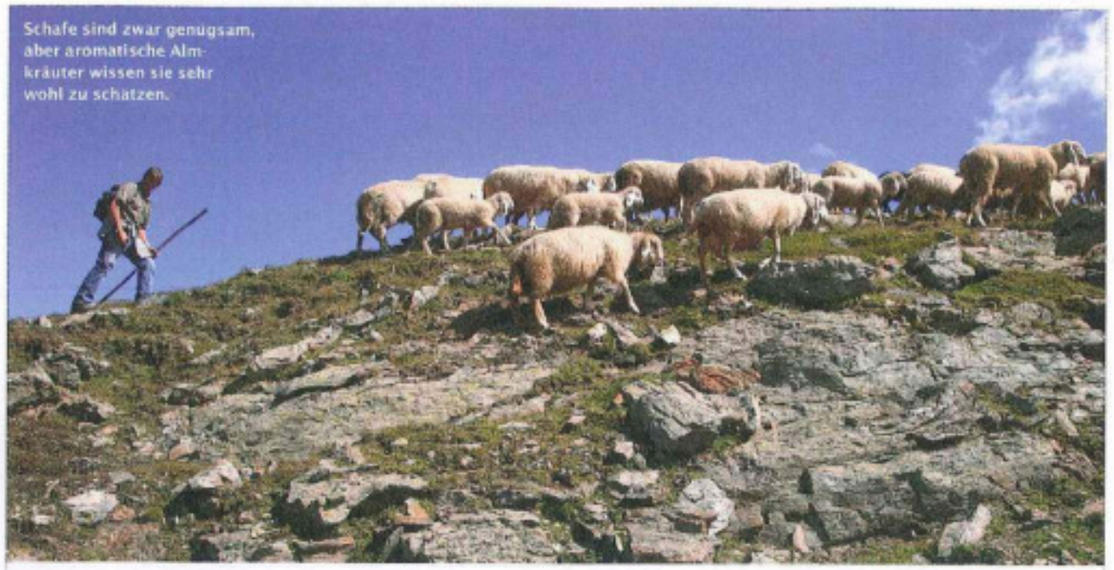
Josef Schett ist Schäfer und erfolgreicher Unternehmer. Mitte der 1980er-Jahre hat der gelernte Bankkaufmann den elterlichen Hof übernommen und sich entschlossen, Schafe zu züchten. Ziemlich mutig in einer Gegend, wo Kühe praktisch heilig sind und Schafe höchstens mal nebenbei am Hof mitliefen. Doch angesichts der Steilhänge der Hohen Tauern ist Schafzucht kein dummer Einfall. Die wolligen Paarhufer sind wesentlich geländegängiger als die schweren Kühe. Dadurch sind sie nicht so absturzgefährdet und erreichen auch unwegsamere Ecken der kostbaren Wiesenflächen im Gebirge.

Die ersten Maschinen, die zur Wollverarbeitung notwendig waren, kaufte Schett gebraucht und ließ sie aus Deutschland heranschaffen. In mühseliger Kleinarbeit mussten die Gerätschaften, die eindeutig schon bessere Zeiten gesehen hatten, erst einmal wieder instand gesetzt werden. „Schraubenzieher und Landwirte gehen nicht so gut zusammen", behauptet Sepp Schett. Aber all die Anstrengung und Überzeugungsarbeit der Anfangszeit haben sich gelohnt. Heute gewinnt er gemeinsam mit 40 Vertragsbauern aus der Umgebung 150 Tonnen Schafwolle pro Jahr – ein Drittel der österreichischen Produktion.

„Wotscha, Wotscha, Leck, Leck, Leck!" schallt es Ende August bis Mitte September lautstark von den Bergen. „Wotscha" werden die Schafe hier umgangssprachlich gerufen, und „Leck" steht für Kraftfutter. Das Wort kennen die Wotscha genau. Die Aussicht auf diesen Leckerbissen lockt die Tiere von den Steilhängen hinunter ins Tal. Dort werden sie geschoren und anschließend zum Überwintern in die Ställe auf den Höfen getrieben. Mit einer modernen Maschine benötigt ein guter Scherer zirka eineinhalb Minuten, um das Tier vollständig „auszuziehen". Mit der altmodischen Variante – der Schere – dauert es gut dreimal so lange.

Im Sommer begleiten oft Wanderer die Tiere ein Stück des Weges. Vorwiegend sind es übrigens Tiroler Steinschafe, dazwischen sieht man weiße und braune Berg- und ein paar versprengte Merinoschafe. Wer im Herbst beim Abtrieb und bei der anschlie-

Bei einem Almurlaub zählen bekanntlich ganz einfache Dinge. Holz vor der Hütte zum Beispiel.



Schafe sind zwar genügsam, aber aromatische Almkräuter wissen sie sehr wohl zu schätzen.

Benden Schur dabei sein will, kann sich auch selbst in der Schafschur versuchen. Die Bandscheiben sollten dafür allerdings gut erhalten sein, denn die Prozedur, bei der man die nicht übermäßig begeisterten Tiere in gebückter Haltung zwischen den Schenkeln einklemmt und möglichst flott ihres Wollkleids beraubt, ist eine durchaus anstrengende, schweißtreibende Angelegenheit.

Im rustikalen Ambiente von Josef Schetts Hütte, einer Art Schafmittelstation, steht nach dem Abtrieb und der anschließenden Segnung der Tiere durch den Pfarrer eine Stärkung am Programm. Nur die ganz Zartbesaiteten schlucken kurz, wenn sie entdecken, dass es sich dabei um Berglamm handelt. Vor dem Essen wird als Appetitanreger noch ein Pregler kredenzt. Diese Osttiroler Spezialität ist ein hochwertiger Edelbrand aus Äpfeln und Birnen, aus rein vergorener Maische ohne jede Zusätze.

Die Küche ist einfach, die Köchin versteht ihr Handwerk. Es duftet wunderbar. Das langsam gegarte Fleisch wird mit einer im Kern noch leicht knackigen Polenta serviert und ist exakt so, wie es sein soll – butterweich und absolut köstlich.

Am Himmel über den Schafen, die sich den ganzen Sommer über durch das Weiden auf saftigen Kräuterwiesen quasi selbst würzen, ziehen in den Hohen Tauern noch ausreichend streng geschützte Steinadler ihre weiten Kreise. Ihre Nahrung besteht hauptsächlich aus putzigen Murmeltieren, deren Population sie so auf natürliche Art eindämmen. Schafe werden zum Glück eher selten gerissen. Adlerhorste sind nicht nur olfaktorisch eine recht grausige Angelegenheit – von den im Geäst herumhängenden und verwesenden Teilen sind manche als Reste erlegter Hauskatzen erkennbar. Definitiv nichts für empfindliche Gemüter.

Adler erreichen eine Flügelspannweite von zirka zwei Metern. Die Auslese ist hart. Der Nachwuchs muss auswandern und sich ein eigenes Revier suchen. Oder er hat Glück: Wenn gerade ein altes Tier gestorben ist, kann der Jungvogel bleiben. In der Regel legen Steinadler zwei Eier – ein biologischer Sicherheitsfaktor: Sofern sich das als Erstes geschlüpfte Küken bester Gesundheit erfreut, hackt es das zweite tot und wirft es kurzerhand aus dem Nest. Ornithologen bezeichnen das als Kainismus. Wer ein wenig in der Bibel bewandert ist, kennt sich sofort aus.

Steinadlerküken sehen nicht süß aus und kennen keine Gnade.

Keine Angst müssen Murmeltiere vor den wesentlich selteneren Bartgeiern haben. Diese Vögel mit einer beeindruckenden Flügelspannweite bis zu drei Metern ernähren sich vorwiegend von Aas. Bisweilen kommt es vor, dass sie ein verendetes Schaf finden. Eine ganze Keule samt Haut und Knochen zu verschlingen, ist für Bartgeier nicht wirklich ein Problem. Ihre extrem aggressive Magensäure erledigt den Rest – im unwegsamen Gelände eine biologisch ideale Müllabfuhr.

Josef Schett mit seinen Wotscha, im Kübel das heißbegehrte Leck. Hoch über der Idylle kreist vielleicht ein Bartgeier, aber der kriegt hier sicher nichts ab.

Oberstalleralm, Villgratental

Dass im Villgratental nur traditionelle, teils hunderte Jahre alte Häuser herumstehen, die ausschließlich im Besitz von Einheimischen sind, hat einen guten Grund. Betuchte Ausländer, die hier liebend gern ein Urlaubsdomizil erwerben oder bauen würden, beißen knirschend auf Kristallin-Gestein und Schiefer, beides ganz typisch für die Hohen Tauern. Lästerer behaupten, dass für die Villgratener das restliche Osttirol auch schon zum Ausland zählt. Eines steht jedenfalls fest: Die alte Weisheit „Liebe vergeht – Hektar besteht" steht bei den Leuten hier nach wie vor hoch im Kurs.

Eine naive Frage sei erlaubt, lässig ans Schafgatter gelehnt: Es könnte doch zum Beispiel passieren, dass ein Hiesiger der Liebe wegen abwandern und deswegen Hab und Gut verkaufen möchte – am End' gar an einen „Ausländer"? Josef Schett schüttelt entschieden den Kopf: „Das wird nicht passieren."

Hier ergibt sich die konkrete Chance, investigativen Journalismus zu betreiben, also bohrt die onrail-Reporterin beinhart nach: „Und wenn doch?" „Dann hänge ich den eigenhändig auf", erwidert der Schäfer mit unbewegter Miene und zieht dabei genüsslich an seinem Zigarillo. Jetzt wird den Besuchern auch langsam klar, warum manche hier das Villgratental hinter vorgehaltener Hand „Schettland" nennen. □

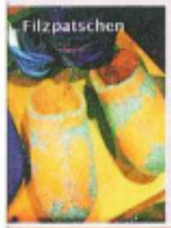
Hoteltipp

Pircherstube

Der **Strasserwirt** ist ein schönes 4-Sterne-Landhotel mit Haubenküche, nur 4 km vom Villgratental entfernt. Trotz der Größe sehr gemütlich. Die Zimmer im neu ausgebauten Teil sind ein gelungener Mix aus Tradition und Moderne. Anständiger Wellnessbereich. DZ ab 50,– pro Person. *www.strasserwirt.com*

Almütten

Zu kaufen sind sie zwar nicht, aber zu mieten: Almhütten wurden von den Bauernfamilien im Sommer genutzt, um ihre Tiere auf der Sommerweide zu betreuen. Auf der **Oberstalleralm** bilden 15 dieser wunderschönen Holzhäuser eine Art Dorf mit eigener Kapelle. Die meisten anderen befinden sich in Einzellage. Manche können auch im Winter gemietet werden. Ab € 40,– pro Tag/Hütte. *www.hochpustertal.com*



Filzpatschen

Einkaufen

Im Betrieb von **Josef Schett** in Untervillgraten werden nützliche Dinge wie wärmende Hauspatschen und hochwertige Matratzen hergestellt, bis hin zur Wärmedämmung für Passivhäuser. Im Schauraum findet man neben schöner Bettwäsche auch edle Filzwaren (kein Touristentrachtenschnickschnack). *www.villgraternatur.at*

Extratipp: Von 15. August bis 13. Oktober wird das „Osttiroler Herbst-Genuss-Paket" angeboten. Drei Übernachtungen, ein kulinarischer Gutschein im Wert von € 25,– (einzulösen bei den „Osttiroler Genussrunden"), Schafpräsent. Preis pro Person im Privatzimmer ab € 99,–, im Gasthof ab € 153,–, im 3-Sterne-Hotel ab € 183,–, im 4-Sterne-Hotel ab € 213,– und im 5-Sterne-Hotel ab € 330,–. Info: Tourismusverband Osttirol, *www.osttirol.com*

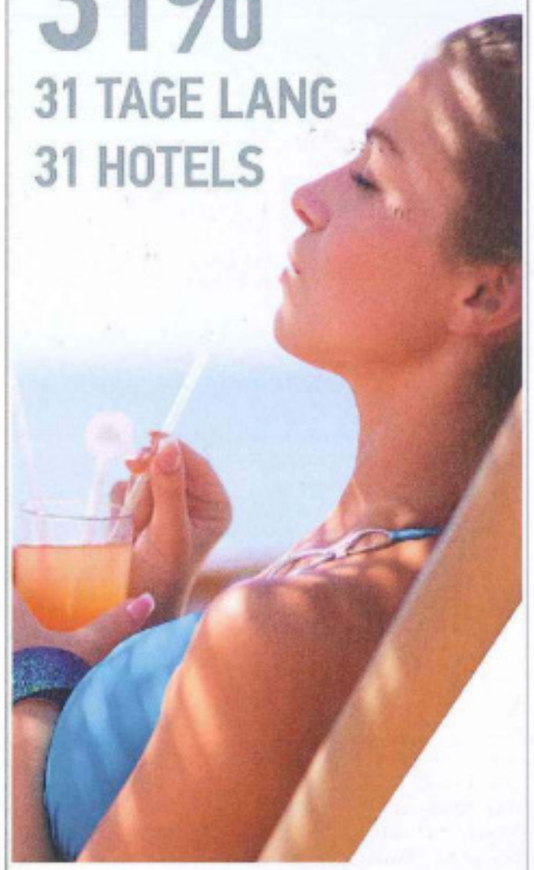
Lammspieß

FOTOS: JOSEF SCHETT, TVB VILLGRATENTAL, TVB OSTTIROL

FOTOS: FIRMA ZUR, STRASSERWIRT, TVB VILLGRATENTAL

VIENNA INTERNATIONAL
HOTELS & RESORTS

31%
31 TAGE LANG
31 HOTELS



SUPER SUMMER SALE

DAS IST IHRE CHANCE AUF MEHR URLAUB FÜR WENIGER GELD! IN ALLEN 31 HOTELS DER VI BEKOMMEN SIE IM JULI 31% SOMMER-RABATT!

Checken Sie ein in unsere Top-Hotels in den spannendsten Destinationen Europas und sichern Sie sich die besten Plätze. Wollen Sie lieber am Strand von Kroatien chillen, das Nachtleben von Berlin unsicher machen, durch die Cafés und Bars im sommerlichen Prag flanieren oder mit der ganzen Familie ins Disneyland® Paris fahren? Es gibt unglaublich viel zu entdecken. Das wird Ihr Sommer!

Buchbar nach Verfügbarkeit bis 31.08.2013. Reisezeitraum 01.07.-31.08.2013. Mindestaufenthalt 5 Nächte. Jetzt buchen unter www.vi-hotels.com

/vienna.international.hotels & /vi_hotels