

## **Knarrende Böden, frische Bergluft Gemütliche Urlaubstage auf Erbhöfen in den Kitzbüheler Alpen**

von: RAIMUND WEIBLE

Erscheinungsdatum: Samstag 16.10.2010

Südwest Presse – [www.suedwest-aktiv.de](http://www.suedwest-aktiv.de)



Elfriede Landegger stellt sich vor der Haustür des alten Erbhofes der Familie dem Fotografen. Die Bäuerin serviert nicht nur Selbstgemachtes zum Frühstück, sondern spielt auch Harfe.  
Fotos: Raimund Weible

**Wer Landluft mag, erlebt besonders urige Ferien auf den Erbbauernhöfen in den Kitzbüheler Alpen. Viele der Höfe vermieten Zimmer an Urlauber. An knarrende Holzböden muss man sich dort gewöhnen.**

Die Apfelknödel mit Weinschaumsoße hat Elfriede Landegger eben serviert. Ihre Gäste schnalzen zufrieden mit der Zunge - das Dessert hat wunderbar geschmeckt. Doch jetzt gibt es noch einen zweiten Nachtisch. Die Bäuerin zeigt nicht nur, dass sie gut kochen kann. Sie spielt auch gekonnt auf der Harfe. "Ich hab es mir erst spät angeeignet", sagt die Chefin vom Erbhof Zinting bescheiden.

Der Hof steht hoch über dem Brixental in den sanften Kitzbüheler Alpen. Es ist einer dieser Tiroler Höfe mit breit ausladender Front, mit Balkonen auf jedem der beiden Obergeschosse und einem Glockentürmchen auf dem Dach. Elfriede und Erhard Landegger vermieten Zimmer in ihrem Hof. Aber sie betreiben weiterhin Landwirtschaft. Hinter dem Hof weiden 25 Kühe und Kälber.

Dass Landwirtschaft weiter betrieben wird, ist Bedingung für die Bezeichnung Erbhof. Mit besonderer Leidenschaft ist auch der 60-jährige Johann Schipflinger vom Erbhof Fragenstätt in Kirchberg Bauer. Doch diese Leidenschaft musste bei ihm erst wachsen. Denn als er, der jüngste von fünf Kindern, 1972 den Hof übernahm, da tat er es aus Pflichtbewusstsein. Einer musste ja die Nachfolge antreten. So nach und nach lernte er die Arbeit als freier Bauer schätzen. Heute ist er einer der wenigen, die fast die ganze Bandbreite eines landwirtschaftlichen Betriebs anbietet.

Pferde, Kühe, Schweine, Schafe und Hühner bevölkern den Hof. Schipflinger brennt selber Schnaps und seine Frau Herma verarbeitet die Milch der Kühe zu Butter. Sie bäckt Brot, und morgens kommen zum Frühstück Speck und Marmelade aus eigener Produktion auf den Tisch. Fragenstätt ist einer der Höfe mit der längsten Tradition. Schon im Jahre 1428 wurde dieser erstmals erwähnt, und auch die Hofkapelle, in der der Bauer seine Gäste gerne führt, besitzt Altertumswert: Sie stammt aus dem 17. Jahrhundert.

"Wir werden oft gefragt, wie man auf einem Hof in 960 Metern Meereshöhe überleben kann", sagt Schipflinger. Mit der Landwirtschaft allein wäre es kaum möglich, darum vermietet das Paar zehn Betten. Dennoch: "Man muss eine gewisse Bescheidenheit leben können, sonst geht es nicht", sagt der gesprächige Bauer, der froh ist, dass auch seine Nachfolge schon geregelt ist: Sohn Georg, der Landmaschinenmechaniker, wird den Hof einmal übernehmen.

Schipflinger vermittelt den Gästen Eindrücke von der Kultur eines alten Bauernhofs. Dabei lebt es sich auf dem Hof wie in einer gemütlichen Pension mit gewohntem Komfort. Wenn die Herbsttage kühler werden, wärmt der Kachelofen in der Stube, und selten fühlen sich die Gäste wohler als an einem Abend beim Kartenspiel mit dem Rücken zu den Kacheln.

Wer wissen will, wie man früher in so einem alten Hof lebte, der muss sich das Bauernhofmuseum Hinterobarnau ansehen. Dort sieht alles noch so aus, wie damals, als die "Speck-Nane" noch den Hof bewirtschaftete. Sie war bis zu ihrem Tod im Jahr 1970 die letzte Bewohnerin. Die "Speck-Nane" kochte in der "Rauchkuchl" auf einem offenen Herd. An der Decke hängen "Schnaisen" - hölzerne Stangen zum Aufhängen der Fleischstücke zum Selchen. Die Eheleute schliefen in der Kuchelkammer in einem Doppelbett, das nur 1,70 Meter lang ist. Das reichte, denn vor hundert Jahren war es noch üblich, halb sitzend zu schlafen.

Höfe wie Zinting auf halber Höhe sind ausgezeichnete Ausgangspunkte für leichte Wanderungen und Mountainbike-Touren. Beispielsweise auf den Filzalmsee. Ein schönes Ziel ist auch die Äußere Brunnalm bei Kirchberg. Dort weiden 130 Milchkühe und liefern von Ende Mai bis Ende September 230000 Liter Milch. Der 29-jährige Käsereimeister Johannes Kammerlander fängt um vier Uhr morgens sein Tagwerk an, erst abends um 20 Uhr ist Betriebsschluss. Würziger Bergkäse, der in acht Monaten Lagerzeit reift, ist die Spezialität von Kammerlander. Für seine Produkte, die er zu 80 Prozent direkt verkauft, hat er Milch mit 4,2 Prozent Fettgehalt als Ausgangsmaterial.

Ein besonderes Ereignis lockt die Pferdefreunde alljährlich hinauf zur Stieralm bei Aschau. Die Eigentümer von Noriker-Hengsten, einer seltenen Kaltblutrasse, bringen ihre Tiere zur Erholung auf die Alm. Aber bevor die Zuchthengste so richtig Kraft sammeln für die nächste Fortpflanzungs-Saison, gibt es richtig Stress. Denn die Hengste müssen sich eine Weide teilen, und die Hengste, die sonst kein erwachsenes männliches Tier in ihrer Nähe dulden, tragen auf der Koppel zunächst ihre Rangkämpfe aus.

Da geht es nicht sanft zu. Die 750 Kilogramm schweren Kraftprotze schlagen mit den Hufen, rempeln sich gewaltig, steigen aneinander hoch. Ihr Wiehern hört sich eher wie Grunzen an. Doch schon nach einer halben Stunde werden die Hitzköpfe ruhiger. Es stellt sich eine Hierarchie ein, und die Züchter können sicher sein, dass sich ihre wertvollen Tiere den Sommer über vertragen.



Fotos: Raimund Weible