**Medieninformation**

05 | 09 | 2017

**Alpentradition hautnah**

**Beim Alpabtrieb oder Wanderungen können Gäste hautnah ein Jahrhunderte altes Handwerk beobachten: Die Dreistufen-Landwirtschaft.**

Denkt man an Vorarlberg, ist es eines der ersten Bilder, dass den meisten Menschen in den Sinn kommt: Eine weitläufige Bergwelt, darauf saftige, grüne Wiesen, auf denen die Kühe grasen. Das Bild kommt nicht von ungefähr. Rund 40 Prozent der Landesfläche ist Alpgebiet. Auf den meisten dieser Alpen (im deutschen Raum auch Alm genannt) wird immer noch eine althergebrachte Form der Viehwirtschaft, die Dreistufen-Landwirtschaft, betrieben. Diese besondere Form Milchkühe zu halten, wurde sogar in die nationale UNESCO-Liste der immateriellen Kulturgüter übernommen.

**Tradition seit Jahrhunderten**

Die Wintermonate verbringen die Kühe im Stall, im Frühjahr und Herbst sind sie auf Weiden der mittleren Alpe, dem sogenannten „Vorsäß“ oder „Maisäß“, in der Nähe der Dörfer. Ab Juli geht es aber hinauf auf die Hochalpe – das ist es eben, was die meisten Menschen vor Augen haben, wenn sie an die Kühe in Vorarlberg denken. Dort verbringt das Vieh die Sommermonate bei angenehmen Temperaturen und satten Wiesen. Die unterschiedliche Nahrung in Form von Gräsern und Kräutern in den jeweiligen Höhenlagen wirkt sich auf die Milch und natürlich auch auf den Geschmack des Käses aus: Wer einen jungen „Alpkäse“ oder die Montafoner Spezialität „Sura Kees“ – ein Sauermilchkäse, der seit dem 12. Jahrhundert hergestellt wird – in einer der zahlreichen Alpsennereien probiert, der schmeckt den Unterschied sofort. Kommen die Tiere Anfang und Mitte September wieder zurück von der Hochalpe in den Stall, ist das der sogenannte Alpabtrieb. Im Grunde genommen hat sich diese Tradition seit den letzten 100 Jahren nicht verändert – nicht aber aus Liebhaberei, sondern da die Dreistufen-Landwirtschaft nach wie vor funktioniert und wirtschaftlich erfolgreich ist.

**Das Erlebnis Alpabtrieb**

In vielen Regionen, wie zum Beispiel im Montafon, wird der Alpabtrieb als Krönung des bäuerlichen Arbeitsjahres groß gefeiert. Wenn Mensch und Tier gesund zurück ins Tal kehren, wird das Alpvieh mit Blumen und Glocken bunt geschmückt. Am 2. September findet der Alpabtrieb in Bartholomäberg mit einem Bauernmarkt mit Bewirtung und Live-Musik statt. Auch in St. Gallenkirch, Gargellen und Silbertal wird der Alpabtrieb gefeiert. Am 16. September wird in Tschagguns mit einem Frühschoppen (ein geselliges, traditionelles Beisammensein und gemeinsames Essen und Trinken am Vormittag begleitet von einer Musikgruppe) mit der „Harmoniemusik Tschagguns“ gefeiert. Ein Höhepunkt neben der Ankunft der Rinder und Ziegen im Ortszentrum ist das Eintreffen der geschmückten Haflinger der Alpe Hora. Alle Termine für die Alpabtriebe im Montafon finden Sie [hier](https://www.montafon.at/de/Mein-Montafon/Besonderheiten/Alpabtrieb).

**Alpleben selbst erfahren**

Noch näher an dem ursprünglichen Leben ist man dran, wenn man eine der verschiedenen Wanderungen zu den Vorarlberger Alpen teilnimmt. Bis 26. September gibt es für heuer beispielsweise noch die Möglichkeit, die Wanderung [Faszination Alpleben](https://www.kleinwalsertal.com/de/suchen-und-buchen/webshop/sommererlebnisse-on-top/faszination-alpleben) im Kleinwalsertal zu besuchen. David Berktold, leidenschaftlicher Älpler und Betreiber der Fluchtalpe, gibt Einblicke in seinen Arbeitsalltag. Dabei darf auch eine kleine Kostprobe der Produkte nicht fehlen, die auf der Alp entstehen. Weitere zahlreiche [Alpwanderwege](https://www.vorarlberg.travel/aktivitaet/alpwandern-genusswandern-alpen-vorarlberg/) in Vorarlberg bieten sich neben den klassischen Wanderrouten für herbstliche Wanderungen an.

Eine große Auswahl an unterschiedlichsten Wanderungen finden Sie unter [touren.vorarlberg.travel](https://touren.vorarlberg.travel/de/touren/) oder in der [Vorarlberg App „Urlaub und Freizeit“](https://www.vorarlberg.travel/urlaub-planen/vorarlberg-app-interaktiv/).

Inspiriert? Mehr Informationen zu Vorarlberg gibt es unter [www.vorarlberg.travel](http://www.vorarlberg.travel)