

Hotelburgen stehen anderswo: 1.500 Einwohner verteilen sich auf ein paar Dutzend Ortsteile.

12 Lesachtal, Kärnten
Österreich



Ein Dorf ist aus dem Koma erwacht

Wie die Gemeinde Lesachtal im österreichischen Kärnten mit sanftem Tourismus, vielen kleinen Initiativen und Fördermitteln zu einer ausgezeichneten Berglandschaft wurde.

Von Klagenfurt aus muss man viele Kurven hinauffahren, um in das Hochtal entlang der Gail zu gelangen. Dort liegt Lesachtal, eine Gemeinde, die es erst seit 1973 gibt. Damals schlossen sich die Dörfer Birnbaum, Liesing, St. Lorenzen und Maria Luggau zusammen: 1.500 Einwohner in 450 Haushalten, verteilt auf ein paar Dutzend Ortsteile, die jeweils aus einer Handvoll kleiner Höfe bestehen. Sechs Hektar Grünland bewirtschaftet ein durchschnittlicher Betrieb. Dazu kommen Wald, Bergmähder und unproduktive Flächen – insgesamt 20 bis 30 Hektar pro Hof. Zu wenig, um davon eine Familie zu ernähren. 1986, als Mitglieder der Katholischen Jugend von Haus zu Haus gingen und die Bevölkerung nach ihrem Befinden fragten, lag die Gemeinde im Sterben: Die Umfrage brachte zutage, dass über 90 Prozent der Jugendlichen keine Aussicht auf einen Arbeitsplatz im Lesachtal hatten.

Das ist Geschichte. Inzwischen hat das österreichische Bundeskanzleramt das Lesachtal zur Beispielregion erhoben. Im Jahr 1992 wurde es auf der Stuttgarter Tourismusmesse als „Europas naturbelassenstes und umweltfreundlichstes Tal“ gelobt. 1995/96 verliehen ihm die Naturfreunde Internationale das Prädikat „Landschaft des Jahres“. Es brauchte keine Hotelburgen, keinen Skizirkus und auch keine Industrieansiedlungen, um das Abwandern der Bevölkerung aufzuhalten. Die Lesachtaler setzten auf naturnahen Tourismus im Kleinen, auf ihre Phantasie und ihre gemeinsame Schaffenskraft. Damit haben sie



Schnellkurs in Betriebswirtschaft:
„Ohne Geld“, sagt der ehemalige Regionalbeauftragte Hans Windbichler, „gibt es keine Musik.“

eine ganze Reihe von Initiativen auf die Beine gestellt, die der Wirtschaft und dem Lebensgefühl im Hochtal gut tun. Dass sie dabei auch findig im Anzapfen von öffentlichen Fördermitteln waren, hat viel geholfen. Denn „ohne Geld“, sagt Hans Windbichler, „gibt es keine Musik“.

Zehn Jahre lang war der 48-Jährige Regionalbeauftragter von Lesachtal. Als solcher war er verantwortlich für die Entwicklung der Gegend. Heute ist er Tourismusobmann der Gemeinde und Begriffe wie Regionalplan, Nachhaltigkeit und Wertschöpfung gehen ihm leicht von den Lippen. „Ich habe einen Schnellkurs genommen mit Betriebswirtschaftslehre, Kommunikationstechniken und Marketing“, sagt er. Um seinen Eggelerhof mit den Kühen, den Fremdenzimmern und der Gastwirtschaft kümmerten sich während seiner Jahre als Regionalbeauftragter seine Frau und seine vier Kinder. Das ging nicht anders, sagt Windbichler, solche Stellen könnten nicht ehrenamtlich besetzt werden. „Das ist nebenher gar nicht zu schaffen. Einer muss zuständig sein und wissen, wo die Fördertöpfe sind und wie man sie abschöpfen kann.“

Gemeinsam, so glaubten die Lesachtaler, würden sie in der Bundeshauptstadt eher wahrgenommen. Sie hatten recht.

Am Anfang stand der Verein „Entwicklungshilfe Oberes Gail- und Lesachtal“, in dem all diejenigen mitarbeiteten, die etwas gegen das langsame Absterben ihrer Heimat tun wollten. Die Gruppe schloss sich mit acht weiteren solcher Vereine zur Österreichischen Arbeitsgemeinschaft Regionalentwicklung zusammen. Gemeinsam, glaubten sie, würden sie in der Bundeshauptstadt eher wahrgenommen. Sie hatten recht. Das Lesachtal wurde Beispielregion und bekam als Regionalbeauftragten keinen Experten

von außen, der fertige Konzepte mitbringt, sondern eben Windbichler. Der war damals gerade 25 Jahre alt. „Meine Philosophie war ganz einfach“, erzählt er. „Ich wollte nicht erst Konzepte entwerfen, sondern so schnell wie möglich etwas Konkretes tun. Die Lesachtaler sollten sehen, dass etwas geschieht.“

Eines der ersten Projekte war der Bauernladen in Maria Luggau. 40.000 Besucherinnen und Besucher kommen jährlich in den Wallfahrtsort, „aber die Bauern hatten nichts davon.“ Heute können die Wallfahrer im Laden Kunsthandwerk und Lebensmittel aus der Region kaufen und so profitieren auch Landwirte, die keine eigenen Fremdenzimmer anbieten, von den Touristen. Das Projekt kam an im Lesachtal. Von knapp 50 Höfen wird hier nun Ware verkauft.

Das Gebäude des Ladens wurde mit Fördermitteln erworben. Im letzten Moment: Das alte Bauernhaus war schon in Einzelteile zerlegt und nach Bayern an einen Händler verkauft worden, der die rustikalen Stuben gewinnbringend weiterverkaufen wollte. Die Lesachtaler haben es zurückgekauft und an prominenter Stelle nahe der Wallfahrtskirche wieder zusammengebaut. Seither liefern die 47 Mitglieder des Bauernladen-Projekts Strickpullover und Socken, Kinder-Knickerbocker aus Rehleder, Marmeladen, Löwenzahnblütensirup oder Bauernbrot. Der Laden verkauft auf Kommission und behält 20 Prozent des Verkaufspreises. Von Mai bis September wird Umsatz gemacht, mit jährlichen Steigerungsraten von bis zu zehn Prozent. In der vergangenen Saison waren es 150.000 Euro.

Auch Kräuteröle von Simone Matouch stehen in den Regalen. Die Wiener Biologin war 1993 ins Tal gekommen und von Hof zu Hof, von Acker zu Acker gegangen. Sie war von der Landesregierung beauftragt, eine Biotop- und Kulturlandschaftskartierung zu erstellen. Flächenentwicklung, Wege, Erholungsgebiete, Schutzgebiete, alles sollte erfasst werden, um Grundlagen für ein landwirtschaftliches Förderungssystem zu schaffen. Diejenigen, deren



Wallfahrt und Wertschöpfung: 40.000 Gläubige pilgern jedes Jahr zur Kirche Maria Luggau – und viele von ihnen auch zum Bauernladen.

Land schwer zu bestellen ist, weil es an steilen Hängen oder in Feuchtfeldern liegt, sollten mehr Fördermittel bekommen als andere. „Nach den drei Jahren kannte ich jeden im Tal.“

Nebenbei organisierte Matouch Kräuterspaziergänge und wollte Kräuterkosmetik produzieren. Doch das hat sich als ziemlich schwierig erwiesen. Nicht etwa, weil es im Tal an Kräutern und dem Wissen über deren Heilkräfte mangeln würde. Es sei die Pharmaindustrie, die mit ihren Patenten im Weg stehe. „Nicht jeder darf ohne Weiteres Kräuterprodukte in den Verkehr bringen“, hat Matouch gelernt. Also gründete sie zusammen mit fünf Frauen den Verein „Natur- und Kräuterwerkstatt Lesachtal“ und stellte bei den

zuständigen Behörden in Wien einen Antrag auf Fördermittel für ein Projekt, bei dem herausgefunden werden sollte, wie selbst produzierte Öle und Salben vermarktet werden können.

Der Großindustrie wollen die Lesachtaler gar keine Konkurrenz machen. Nicht im Pharmabereich und auch nicht im Tourismus. Die Beschlüsse, die schon in den Achtzigerjahren im Dorf gefällt wurden, klingen noch heute revolutionär: Sie wollten keinen Skilift und auch nicht mehr Gästebetten als Einwohner. Damit kann man bis heute Werbung machen, auch wenn das naturnahe Konzept aus der Not geboren wurde. In den Achtzigerjahren war der Kuchen der Skigebiete längst verteilt und ein weiterer Liftverbund hätte



Grüner Daumen: Die Wiener Biologin Simone Matouch kam, um eine Kulturlandschaftskartierung zu machen – und blieb.



Lammwürste und Schafsschinken: „Vor allem für abgelegene Höfe bringt der Laden ein wertvolles Zubrot“, sagt Anton Knotz, Züchter und Obmann des Bauernladens.

das schwer erreichbare Tal nicht konkurrenzfähig gemacht. Ohne Skizirkus aber braucht ein Alpental nicht so viele Gästebetten. Inzwischen zahlt sich die damalige Zurückhaltung aus: Skitouren-Gehen und Schneeschuhwandern wird immer beliebter. Und wer diese Wintersportarten betreibt, schätzt ruhige Gegenden ohne Liftverbund.

Das Lesachtal habe auf 1.500 Einwohnerinnen und Einwohner „reell gezählt“ etwa 1.200 Gästebetten, sagt Windbichler. In der Statistik stünden noch ein paar Zimmer mehr: solche, die lange nicht mehr renoviert wurden und deshalb praktisch nicht vermietbar seien. Ein Viertel der jährlichen 110.000 Übernachtungen werden alleine im Almwellness-

hotel Tuffbad gebucht, das weit hinten in einem der 72 Seitentäler liegt. Über siebzig Prozent der Gäste kommen in den Sommermonaten.

Der Tourismus brachte Geld ins Hochtal, und das löste einen Schub an privaten Investitionen aus, die durch öffentliche Fördermittel ergänzt wurden. Zimmer wurden renoviert, Höfe ausgebaut. Junge Leute wagten Existenzgründungen. Es gibt nun wieder Elektriker, Installateure, Tischler, Mechaniker und Maurer im Tal; Kleinbetriebe mit zwei oder drei Mitarbeitern. Im Ortsteil Birnbaum wurde sogar wieder ein Tante-Emma-Laden eröffnet, der die Grundversorgung der Einheimischen und der Touristen sicherstellt. Das Geschäft wird von einem

Verein betrieben. Wer Fremdenzimmer habe, sagt Vereinsobmann Peter Webhofer, brauche den Laden: „Wenn der Gast nicht einmal mehr eine Zeitung kaufen kann oder Obst, kommt er vielleicht bald nicht mehr.“ Zudem brauchen die Einheimischen nicht mehr mit dem Auto zum nächsten Supermarkt zu fahren. Trotzdem hat Webhofer manch einen Birnbaumer noch nie im Dorfladen gesehen. „Deren Einkaufswagen ist noch immer der Kofferraum.“ Insgesamt, sagt Hans Windbichler, habe man 2,3 Millionen Euro öffentliche Fördermittel ins Tal gebracht. Die wiederum hätten private Investitionen im Umfang von sieben Millionen Euro nach sich gezogen. In den Neunzigerjahren, erinnert sich der

damalige Regionalbeauftragte, herrschte Aufbruchstimmung in Lesachtal. Dorfversammlungen dachten sich an die 20 Projekte aus. Die Waldwirtschaftsgenossenschaft wurde gegründet und der Maschinenring. Eine „Selbstbaugruppe Solarenergie“ kaufte einzelne Teile und baute daraus günstige Solaranlagen. Schafhalter schlossen sich zum Verband „Lesachtaler Lamm“ zusammen. Viele Produkte dieser Initiativen finden sich heute im Bauernladen. Zum Beispiel die mit Almheu gefüllten Kissen der Guggenbergers. „Wenn man als Landwirt im Lesachtal überleben will, muss man sich etwas überlegen“, sagt Manfred Guggenberger. Er initiierte den Verein „Kärnter Almheu“. Das gemähte und getrocknete



Ein Schatz im Lesachtal: Brigitte Lugger führt Schüler zu den alten Mühlen, die durch ihren Einsatz jetzt wieder klappern. Vor 40 Jahren kam sie als junge Lehrerin. „Wir haben sie nicht mehr fortgehen lassen“, sagt ihr Mann Leopold.

Gras wird nicht nur an Tiere verfüttert, sondern auch in Matratzenauflagen gestopft. Diese näht Maria Guggenberger, die Großmutter des Vollerwerbslandwirts. Der Enkel betreibt einen Reiterhof und verbringt zwei Sommermonate auf über 1.900 Meter Höhe auf 20 Hektar Almwiesen: ein Blument Teppich aus Arnika, Knabenkraut, Enzian, Edelweiß, Orchideen und über 120 weiteren Arten. „Eigentlich zu schade zum Verfüttern“, fand er. Als ihm die Großmutter erzählte, wie sie sich früher, wenn ihr die Glieder weh taten, ins Heu gelegt habe, da seien sie gemeinsam auf die Idee mit den Decken und Kissen gekommen. Der Wellnessboom hilft dem Geschäft. Nicht nur im Bauernladen von Maria Luggau, auch im Almwelnesshotel Tuffbad werden die Matratzenauflagen verkauft. Und Maria Guggenberger schwört, dass jeder, der mit ihrem Heu ins Bett gehe, „nie mehr Kreuzschmerzen“ habe. Dass es auch Brot im Bauernladen gibt, ist Brigitte Lugger zu verdanken und auch, dass noch fünf Mühlen klappern im Tal. In Maria Luggau wuselt sie im Trachtenrock eine Wiese hoch, hinter ihr her eine Schulkasse. Die pensionierte Lehrerin führt Kinder aus Klagenfurt den Mühlenweg entlang. Vor über 40 Jahren kam sie als junge Lehrerin ins Dorf und hat die „herrliche Bausubstanz gesehen“. Altes Gerümpel, sagten die Lesachtaler. Die Lehrerin aber gründete den Mühlenverein. „Wir haben sie nimmer fortgehen lassen“, strahlt ihr Mann Leopold und stapft mit seinem blauen Arbeitsschutz, der grünen Strickjacke und dem Tiroler Hut in eine der Mühlen, um den Stadtkindern zu zeigen, wie aus Getreide Mehl wird. Die Führung endet im Bauernladen,

und zwischendurch bekommen die Kinder selbstgebackene Kekse aus dem Vollkornmehl der Mühlen. Vor allem für abgelegene Höfe bringe der Laden ein wertvolles Zubrot, sagt Anton Knotz, Schafzüchter und Obmann des Bauernladens. Knotz liefert geräucherten Speck und Würste seiner hundert Tiroler Bergschafe. Er leitet den Verein „Lesachtaler Lamm“, auch das eines der zehn Jahre alten Projekte, das bis heute funktioniert. Früher ging es den Schafhaltern in erster Linie um die Wolle. „Nur die alten Schafe wurden gegessen“, erzählt Knotz. „Kein Wunder, dass das Fleisch keinen guten Ruf hatte.“ Von den 15 Schafzüchtern, die es im Lesachtal gibt, ist er der größte. Der Verein vermarktet Fleisch und Wolle gemeinsam. Als kleiner Züchter werde man von den Händlern über den Tisch gezogen, sagt Knotz. „Da hat man keine Chance.“ Gemeinsam aber könne man gute Preise aushandeln und etwas verdienen. Und wo verdient wird, wandert keiner ab. Denn wenn Geld da ist, würde Tourismusobmann Windbichler sagen, dann spielt auch die Musik.

*Autorin: Barbara Schaefer
Fotografin: Barbara Breyer*