



Chiemgauer Kräuterexpertin am Spitzingsee – ein Almbesuch

Beitrag

Bereits seit zwölf Jahren erfüllt sich die Chiemgauerin Martina Fischer ihren Traum in Form eines Sennerinnen-Lebens und Buch-Autorin. Bei ihrem letzten Almsommer im Mangfallgebirge widmete sie sich ganz den Wildkräutern aus dem Wald, von der Wiese und der Alm. Das Werk „Essbare Heilpflanzen zu jeder Jahreszeit“ wurde im letzten Winter fertig- und im heurigen Frühjahr vorgestellt (Kailash-Verlag).

Die gelernte Krankenschwester und ausgebildete Heilkräuter- und Wildpflanzenberaterin verbringt ihre Sommerzeit am liebsten in den Bergen. Bisher war sie zwei Jahre auf dem Laubenstein, drei Jahre auf der Rampold-Alm und fünf Sommer auf der Krottenthaler Alm. Seit dem Vorjahr ist sie im Mangfallgebirge nahe des Taubensteins. Die nicht erschlossene Alm besitzt einen Niederleger und einen Hochleger sie ist recht abgelegen, ist an keinem offiziellen Wanderweg und hat keine Bewirtschaftung. Zusammen mit ihrem Partner umsorgt sie ganze 140 Jungrinder. Das gesamte weitläufige Weidegebiet sorgt wiederum dafür, dass Martina Fischer täglich viel unterwegs ist und fit bleibt. Die jungen Rinder sind der ein Teil der von ihrer gut behüteten Tierwelt. Vor und in ihrer Alm haben noch 18 Ziegen, sechs Hühner (mit Gockel und drei Küken), zwei Ponys und ein Hase Platz, sie alle gehören 10 verschiedenen Almbauern aus der Region und aus Tirol, die Alm gehört einem Bauern aus Weyern. Einzig eine Katze darf die Almerin ihr Eigen nennen. Das einfache Leben auf der Alm ohne Strom und ohne Dusche ist für Martina Fischer, die langjährig aktives Mitglied der Blaskapelle Bernau a. Chiemsee war, keine eigentliche Entbehrung. Ihr außergewöhnliches Tier- und Pflanzenverständnis überbieten die vermeintlichen Mankos. „Mir ist es wichtig, bei den Tieren zu sein und für sie da zu sein“ – so Martina Fischer zu ihrer grundsätzlichen Einstellung.

Vom Einheizen über die Viehzählung zum Schwenden

Martinas Tagesablauf beginnt in der Regel mit dem Einheizen, es folgen das Geißen-Melken und die gesamte Vieh-Versorgung, dann geht es mit den Ziegen auf die Weiden zum sogenannten Schwenden, dann werden die Kälber und jungen Rinder gezählt, zurück auf der Alm wird von der Ziegenmilch der Käse fertig gemacht und dann geht es wieder raus zum Schwenden, damit die Almweiden nicht zu sehr verbuschen. Die Liste der selbst hergestellten Lebensmittel ist lang, dazu gehören neben Käse und Joghurt auch Brot, Butter, Eier und Pesto. Heidel- und Preiselbeeren und



natürlich die heuer gut wachsenden Schwammerl ergänzen die almerische Speisenkarte. Viel Verwendung finden dabei die vielfältigen Kräuter, unter anderem getrocknet für verschiedene Teesorten.

Heuer mit dabei bei der BR-Landfrauenküche

Erstmals mit dabei war Martina Fischer bei den heurigen Aufzeichnungen zur Sendereihe „Landfrauenküche“ des Bayerischen Rundfunks. Sie ist damit die Vertreterin Oberbayerns, heuriges Thema sind der Klimawandel und das Wasser auf den Höfen bzw. bei ihr auf den Almen. Die erste Folge wird am 30. Oktober ausgestrahlt, der Beitrag mit den Aufzeichnungen auf ihrer Alm ist für den 20. November geplant. Bei dieser Sendung wird es sich zeigen, auf was es der Almerin ankommt, sie will inspirieren und erklärt hierzu: „Nutzen wir die Schätze vor unserer Haustüre, gehen wir raus, bewegen wir uns und ernähren wir uns gesund. Um das zu erreichen, brauchen wir nicht weit zu gehen. Das Gute ist so nah!“.

Der Almsommer endet in der Regel an Michaeli Ende September. Für Martina und Andi voraussichtlich schon ein paar Wochen eher, da aufgrund der Trockenheit das Weidefutter eher knapp wird. „Wie es kommt, so ist es recht!“ – nach diesem Motto freut sich Martina auch wieder auf das Tal-Leben. In ihren Beruf als Krankenschwester wird sie aber dann nicht mehr zurückkehren. Ihre gemachten Erfahrungen als Almerin und Buchautorin bietet sie Interessierten für Vorträge wie schon in den letzten almfreien Wintermonaten an.

Weitere Informationen:

Die bisherigen Bücher von Martina Fischer:

- Die Alm – Lebensweisheiten, Geschichten und Rezepte einer Sennerin – Goldmann-Verlag
- Auf der Alm und im Tal – Glücklich leben als Selbstversorger – Kailash-Verlag
- Meine Wildkräuter – Aus dem Wald, von der Wiese und der Alm – Essbare Heilpflanzen zu jeder Jahreszeit
- Internet-Seite: www.martina-fischer-alm.de
- Instagram: @sennerin.martina

Fotos: Hötzelsperger – Eindrücke vom Besuch der Almerin und Kräuterexpertin Martina Fischer im Spitzingseegebiet











Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Leitartikel

Schlagworte

1. Almbesuch
2. Bayern
3. Bernau
4. Chiemgau
5. Martina Fischer
6. München-Oberbayern
7. Spitzingsee